

MAIN • VA

MAINOVA

TINTO
2020



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO VINHO REGIONAL ALENTEJANO
/ **CLASSIFICATION** ALENTEJO REGIONAL WINE

ANO /VINTAGE 2020

TIPO TINTO /**TYPE** RED

FORMATO /FORMAT 0,75L

CASTAS /GRAPES ALCANTE BOUSCHET;
TOURIGA NACIONAL; BAGA

**UVAS EM REGIME DE PROTEÇÃO
INTEGRADA/ GRAPES UNDER INTEGRATED
PROTECTION REGIME**

VINIFICAÇÃO VINDIMA MANUAL. SELEÇÃO EM MESA
DE ESCOLHA. ENCHIMENTO DA CUBA POR GRAVIDADE.
FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA /**VINIFICATION** HAND
HARVESTED. SELECTION THE GRAPES ON A CHOICE TABLE.
GRAVITY FILLING. INDIGENOUS YEAST FERMENTATION.

ESTÁGIO 8 MESES EM BARRICAS VELHAS DE CARVALHO
FRANCÊS /**AGING** 8 MONTHS IN OLD FRENCH OAK BARRELS

SOLOS XISTO E GRANITO / **SOILS** SCHIST AND GRANITE

ENÓLOGO ANTÓNIO MAÇANITA E SANDRA SARRIA
/ **WINEMAKER**: ANTÓNIO MAÇANITA AND SANDRA SARRIA

VINHO VEGANO / VEGAN WINE

PRODUTO  **PORTUGUÊS**
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

ANÁLISES

ÁLCOOL/ ALCOHOL 14.5 %
AC. TOTAL 5,7 G/L
PH 3,52
SO2 TOTAL 55

NOTAS DE PROVA

COR RUBI VIOLETA / **COLOR** RUBY VIOLET

NARIZ INTENSO, FRUTADO COM NOTAS DE CEREJA MADURA E ALGUMAS NOTAS
MENTOLADAS / **NOSE** INTENSE, FRUITY WITH HINTS OF RIPE CHERRY AND SOME
MENTHOL NOTES

BOCA ATAQUE SUAVE REDONDO, COM BOA FRESCURA, TANINOS REDONDOS E
FINAL DE PROVA LONGO / **MOUTH** SMOOTH ROUND ATTACK, WITH GOOD FRESH-
NESS, ROUND TANNINS AND LONG FINISH.