

MAIN • VA

MAINOVA

TINTO
2018



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO VINHO REGIONAL ALENTEJANO
/ CLASSIFICATION ALENTEJO REGIONAL WINE

ANO /VINTAGE 2018

TIPO TINTO /**TYPE** RED

FORMATO /FORMAT 0,75L

GARRAFAS PRODUZIDAS
/BOTTLES PRODUCED 4,470

CASTAS /GRAPES ALICANTE 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 **/WINEMAKER:** ANTÓNIO
MAÇANITA

VINHO VEGANO / VEGAN WINE

PRODUTO  **PORTUGUÊS**
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

ANÁLISES

ÁLCOOL/ ALCOHOL 14,5 %
AC. TOTAL 5,85 G/L
PH 3,60
SO2 TOTAL 72

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.