

MAINOVA
matremilia

TINTO GRANDE RESERVA
2020



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO VINHO REGIONAL ALENTEJANO
/ CLASSIFICATION ALENTEJO REGIONAL WINE

ANO /VINTAGE 2020

TIPO TINTO /TYPE RED

FORMATO /FORMAT 0,75L & 1,5L

GASTAS /GRAPES ALCANTE BOUSCHET

UVAS EM REGIME DE PRODUÇÃO
INTEGRADA/ GRAPES UNDER INTEGRATED
PRODUCTION REGIME

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

ESTÁGIO 36 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS
/AGING 36 MONTHS IN 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 5,8 G/L
PH 3,51
SO2 TOTAL 112

NOTAS DE PROVA

COR RUBI VIOLETA CONCENTRADO / COLOR CONCENTRATED VIOLET RUBY

NARIZ INTENSO, FRUTOS PRETOS MADUROS COM NOTAS DE BOSQUE, ALGUM FUMO
E MINA DE LÁPIS / NOSE INTENSE, RIPE BLACK FRUITS WITH NOTES OF FOREST,
SOME SMOKE, AND PENCIL LEAD

BOCA ATAQUE CHEIO E CONCENTRADO. BOA TEXTURA E FANTÁSTICA FRESCURA E
TENSÃO QUE PERMITE UM FINAL LONGO E PERSISTENTE / MOUTH FULL-BODIED
AND CONCENTRATED ATTACK, GOOD TEXTURE AND FANTASTIC FRESHNESS AND
TENSION THAT ALLOWS A LONG AND PERSISTENT FINISH