

MAIN • VA

MOINANTE

CURTIMENTA

2019



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO VINHO REGIONAL ALENTEJANO
/ CLASSIFICATION ALENTEJO REGIONAL WINE

ANO /VINTAGE 2019

TIPO BRANCO **/TYPE** WHITE

FORMATO /FORMAT 0,75L

GARRAFAS PRODUZIDAS
/BOTTLES PRODUCED 1.900

CASTAS /GRAPES ANTÃO VAZ; ARINTO; VERDELHO;
ENCRUZADO

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

VINIFICAÇÃO VINDIMA MANUAL. FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA,
CURTIMENTA DE 3 DIAS **/VINIFICATION** HAND HARVESTED,
INDIGENOUS YEAST FERMENTATION. SKIN CONTACT OF 3 DAYS

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 12.6 %
AC. TOTAL 5,78 G/L
PH 3,44
SO2 TOTAL 48

NOTAS DE PROVA

COR CITRINO-PALHA **/ COLOR** CITRUS-STRAW

NARIZ INTENSO, COM NOTAS DE FLOR DE LARANJEIRA **/ NOSE** INTENSE, WITH
HINTS OF ORANGE BLOSSOM

BOCA VINHO DENSO, EM QUE A ACIDEZ ESTÁ BEM PRESENTE E É ESTRUTURANTE,
BOA UNTUOSIDADE E É UM VINHO DENSO QUE TERMINA COM FINAL PERSISTENTE
/ MOUTH DENSE WINE, IN WHICH THE ACIDITY IS VERY PRESENT AND IS
STRUCTURING, GOOD GREASINESS AND IS A DENSE WINE THAT ENDS WITH A
PERSISTENT FINISH.