

MAIN • VA

MAINADA

CASTELÃO
2020



INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

ANO /VINTAGE 2020

TIPO TINTO /**TYPE** RED

FORMATO /FORMAT 0,75L

CASTAS /GRAPES CASTELÃO

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 20 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS
/ **AGING** 20 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS

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

ENÓLOGO ANTÔNIO MAÇANITA E SANDRA SARRIA
/ **WINEMAKER** ANTÔNIO MAÇANITA AND SANDRA SARRIA

VINHO VEGANO / VEGAN WINE

PRODUTO  **PORTUGUÊS**
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

ANÁLISES

ÁLCOOL / ALCOHOL 13,5 %
AC. TOTAL 6,0 G/L
PH 3,40
SO2 TOTAL 103

NOTAS DE PROVA

COR RUBI ABERTO / **COLOR** OPENED RUBY

NARIZ INTENSIDADE MÉDIA COM NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS E ALGUM
COGUMELO / **NOSE** MEDIUM INTENSITY WITH SOME NOTES OF RED FRUITS AND
SOME MUSHROOM

BOCA ATAQUE FRESCO E ELEGANTE COM MEIO DE PROVA ENCORPADO E TERMINA
COM TANINOS BEM PRESENTES E FIRMES / **MOUTh** FRESH AND ELEGANT ATTACK
WITH A FULL TASTING AND FINISHES WITH A VERY PRESENT AND FIRING TANNINS