

MAIN • VA

MAINADA

TRINCADEIRA
2022



INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

ANO /VINTAGE 2022

TIPO TINTO /**TYPE** RED

FORMATO /FORMAT 0,75L

CASTAS /GRAPES TRINCADEIRA PRETA

UVAS EM REGIME DE PRODUÇÃO
BIOLÓGICA/ ORGANIC GRAPE
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 CUBA DE INOX /**AGING** UNOAKED

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

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



PRODUTO  **PORTUGUÊS**
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

ANÁLISES

ÁLCOOL/ ALCOHOL 12,5 %
AC. TOTAL 4,7 G/L
PH 3,64
SO2 TOTAL 85

NOTAS DE PROVA

COR RUBI COM TOQUES DE GRANADA / **COLOR** RUBY WITH GARNET ACCENTS

NARIZ INTENSIDADE MÉDIA, COM NOTAS DE TERRA E PIMENTA PRETA / **NOSE** MEDIUM INTENSITY, EARTH AND BLACK PEPPER NOTES

BOCA ATAQUE MUITO FINO, ELEGANTE E FRESCO, FINAL DE PROVA LONGO E PERSISTENTE / **MOUTh** VERY THIN ATTACK, FRESH AND ELEGANT, LONG AND LASTING FINISH