

MAIN • VA

# MOINANTE

CURTIMENTA  
2022



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

**ANO /VINTAGE** 2022

**TIPO** BRANCO **/TYPE** WHIT

**FORMATO /FORMAT** 0,75L

**GARRAFAS PRODUZIDAS**  
**/BOTTLES PRODUCED** 2.060

**CASTAS /GRAPES** ANTÃO VAZ; ARINTO; VERDELHO;  
ENCRUZADO

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

**VINIFICAÇÃO** VINDIMA MANUAL E NOTURNA, FERMENTAÇÃO  
ESPONTÂNEA, Prensagem feita com massas após 3 dias  
de contacto pelicular e sem controlo de temperatura,  
estágio em inox. **/VINIFICATION** MOON AND HAND HARVESTED,  
INDIGENOUS YEAST FERMENTATION, SKIN CONTACT OF 3 DAYS  
WITHOUT TEMPERATURE CONTROL, UNOAKED WINE

**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** 12,5 %  
**AC. TOTAL** 6,4 G/L  
**PH** 3,44  
**SO2 TOTAL** 64

## NOTAS DE PROVA

**COR** AMARELO PALHA BRILHANTE **/ COLOR** BRIGHT YELLOW HAY

**NARIZ** AROMA A LARANJA CRISTALIZADA COM NOTAS DE PÊSSEGO MADURO  
**/ NOSE** AROMA OF CANDIED ORANGE WITH NOTES OF RIPE PEACH

**BOCA** ATAQUE GORDO, CHEIO, MUITA TEXTURA. ACIDEZ ARRANCA NO MEIO DE  
PROVA MUITO RICO E PERSISTENTE. FINAL DE PROVA MUITO LONGO E SALINO  
**/ MOUTH** FAT, FULL ATTACK, LOTS OF TEXTURE. ACIDITY STARTS IN THE MIDDLE  
OF A VERY RICH AND PERSISTENT TASTE. VERY LONG AND SALTY FINISH