

MAIN • VA

MOINANTE

CURTIMENTA
2023



INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

ANO /VINTAGE 2023

TIPO BRANCO /**TYPE** WHITE

FORMATO /FORMAT 0,75L

GARRAFAS PRODUZIDAS
/ **BOTTLES PRODUCED** 973

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



PRODUTO  **PORTUGUÊS**
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

ANÁLISES

ÁLCOOL/ ALCOHOL 13 %
AC. TOTAL 5,6 G/L
PH 3,56
SO2 TOTAL 82

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