

MAIN • VA

MOINANTE

DUPLA CURTIMENTA
2022



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO VINHO REGIONAL ALENTEJANO
/ CLASSIFICATION ALENTEJO REGIONAL WINE

ANO /VINTAGE 2022

TIPO BRANCO **/TYPE** WHITE

FORMATO /FORMAT 0,75L

GARRAFAS PRODUZIDAS
/BOTTLES PRODUCED 869

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 6 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 %
AC. TOTAL 6,1 G/L
PH 3,64
SO2 TOTAL 78

NOTAS DE PROVA

COR AMARELO PALHA OURO, LÍMPIDO E CRISTALINO **/ COLOR** GOLD YELLOW HAY,
CLEAR AND CRYSTALLINE

NARIZ INTENSO COM MUITAS NOTAS DE LARANJA CRISTALIZADA E COM NOTAS DE
PÊSSEGO MADURO **/ NOSE** INTENSE WITH LOTS OF NOTES OF CANDIED ORANGE
AND NOTES OF RIPE PEACH

BOCA SUPER TEXTURA, CONCENTRADO, TOQUES DE VINDIMA TARDIA NO MEIO DE
PROVA, MUITO RICO COM MUITA TEXTURA ONDE SE REPETEM AS NOTAS DE PÊSSEGO
MADURO. FINAL MUITO LONGO **/ MOUTH** SUPER TEXTURE, CONCENTRATED, TOUCHES
OF LATE VINTAGE IN THE MIDDLE OF TASTING, VERY RICH WITH A LOT OF TEXTURE
WHERE THE NOTES OF RIPE PEACH ARE REPEATED. VERY LONG FINISH