

MAIN • VA

MOINANTE

AMPHORA



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO VINHO REGIONAL ALENTEJANO
/ CLASSIFICATION ALENTEJO REGIONAL WINE

ANO /VINTAGE NON VINTAGE

TIPO TINTO **/TYPE** RED

FORMATO /FORMAT 0,75L

GARRAFAS PRODUZIDAS
/BOTTLES PRODUCED 1900

CASTAS /GRAPES BAGA, ARAGONEZ, ALICANTE BOUCHET

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

VINIFICAÇÃO VINDIMA MANUAL, SELECÇÃO EM MESA
DE ESCOLHA, FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA EM TALHA
ESTÁGIO: 3 MESES DE TALHA E 2 ANOS EM INOX
/VINIFICATION MANUAL HARVEST, TABLE SELECTION
OF CHOICE, SPONTANEOUS FERMENTATION IN CARVING
INTERNSHIP: 3 MONTHS IN CARVING AND 2 YEARS
IN STAINLESS STEEL

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 13 %
AC. TOTAL 5,7 G/L
PH 3,52
SO2 TOTAL 145

NOTAS DE PROVA

COR VIOLETA **/ COLOR** RUBY

NARIZ INTENSO, NOTAS DE FRUTO PRETOS, PIMENTA PRETA E CRAVINHO
/ NOSE INTENSE, NOTES OF BLACK FRUITS, BLACK PEPPER AND CLOVES

BOCA ATAQUE TEXTURA, ACIDEZ LOGO PRESENTE, AROMAS REPETEM-SE NA
PROVA. HERBÁCEO, PIMENTA PRETA, BOA ESTRUTURA E FINAL DE BOCA LONGO
/ MOUTH FAT, FULL ATTACK, LOTS OF TEXTURE, ACIDITY IMMEDIATELY PRESENT,
AROMAS ARE REPEATED IN THE TASTING. HERBACEOUS, BLACK PEPPER, GOOD
STRUCTURE AND LONG AFTERTASTE

NOTA ADICIONAL PERFEITO PARA ACOMPANHAR
PRATOS DE TACHO E DE CARNE DE CAÇA **/**
ADDITIONAL NOTE PERFECT TO ACCOMPANY
STEW AND GAME MEAT DISHES