

MAINOVA

# MAINADA

ARINTO  
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** 3820

**CASTAS /GRAPES** 100% ARINTO

**UVAS EM REGIME DE PRODUÇÃO**  
**BIOLÓGICA/ ORGANIC GRAPE**  
**PRODUCTION REGIME**

**VINIFICAÇÃO** VINDIMA MANUAL, SELECÇÃO EM ESCOLHA DE MESA, ENTRADA POR GRAVIDADE NA PRENSA, CACHO INTEIRO. FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS **/VINIFICATION** HAND-HARVESTED, SORTED BY HAND ON A SORTING TABLE; GRAVITY-FED INTO THE PRESS, WHOLE BUNCHES; SPONTANEOUS FERMENTATION IN FRENCH OAK BARRELS.

**ESTÁGIO** ESTÁGIO EM INOX **/AGING** AGING IN STAINLESS STEEL

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

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



VEGAN



**PRODUTO**  **PORTUGUÊS**  
**VINHO REGIONAL ALENTEJANO**

## ANÁLISES

**ÁLCOOL/ ALCOHOL** 12 %  
**AC. TOTAL** 6,6 G/L  
**PH** 3,13  
**SO2 TOTAL** 55  
**71 KCAL POR 100ML**

## NOTAS DE PROVA

**COR** AMARELO CITRINO, LIMPIDO **/ COLOR** CITRINE YELLOW, CLEAR  
**NARIZ** SUTIL, NOTAS DE CITRINOS, ALGUMA TILIA **/ NOSE** SUBTLE, CITRUS NOTES, SOME LIME BLOSSOM  
**BOCA** ATAQUE FRESCO, TEXTURADO, COM ACIDEZ PRESENTE, MEIO DE PROVA MATEM-SE A BOA ACIDEZ, BOA PERSISTÊNCIA **/ MOUTH** FRESH ATTACK, TEXTURED, WITH PRESENT ACIDITY, MID-PALATE MAINTAINS GOOD ACIDITY, GOOD PERSISTENCE