

MAIN • VA

MAINOVA

BRANCO
2022



INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

ANO /VINTAGE 2022

TIPO BRANCO /**TYPE** WHITE

FORMATO /FORMAT 0,75L

CASTAS /GRAPES ARINTO; VERDELHO; ANTÃO VAZ

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

VINIFICAÇÃO VINDIMA MANUAL E NOTURNA, PREENSA DIRETA
DE CACHO INTEIRO, DECANTAÇÃO A FRIO SEM ADIÇÃO DE
PRODUTOS ENOLÓGICOS, ESTÁGIO EM INOX COM 10% EM
BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS /**VINIFICATION** MOON AND
HAND HARVESTED DIRECT PRESS OF WHOLE BUNCH, COLD
SETTLING WITHOUT THE ADDITION OF OENOLOGICAL PRODUCT,
STAGED IN STAINLESS STEEL WITH 10% FRENCH OAK BARRELS

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 6,4 G/L
PH 3,06
SO2 TOTAL 22

NOTAS DE PROVA

COR LIMPO, BRILHANTE AMARELO CITRINO COM TOQUES ESVERDEADOS / **COLOR**
CLEAN, BRIGHT CITRUS YELLOW WITH GREENISH ACCENTS

NARIZ CITRINO, FRUTA FRESCA, RELVA CORTADA, ALGUMAS NOTAS DE FRUTA
TROPICAL ÁCIDA / **NOSE** CITRUS, FRESH FRUIT, CUT GRASS, SOME NOTES OF
ACID TROPICAL FRUIT

BOCA NO ATAQUE APRESENTA BOA FRESCURA, MEIO DE PROVA CHEIO COM
TEXTURA E UNTUOSIDADE. FINAL DE PROVA FRESCO E PERSISTENTE COM
ALGUMA COR / **MOUTH** FIRST IMPRESSION PRESENTS GOOD FRESHNESS, A
MEDIUM FULL OF TEXTURE AND GREASINESS. FRESH AND PERSISTENT FINISH
WITH SOME HEAT