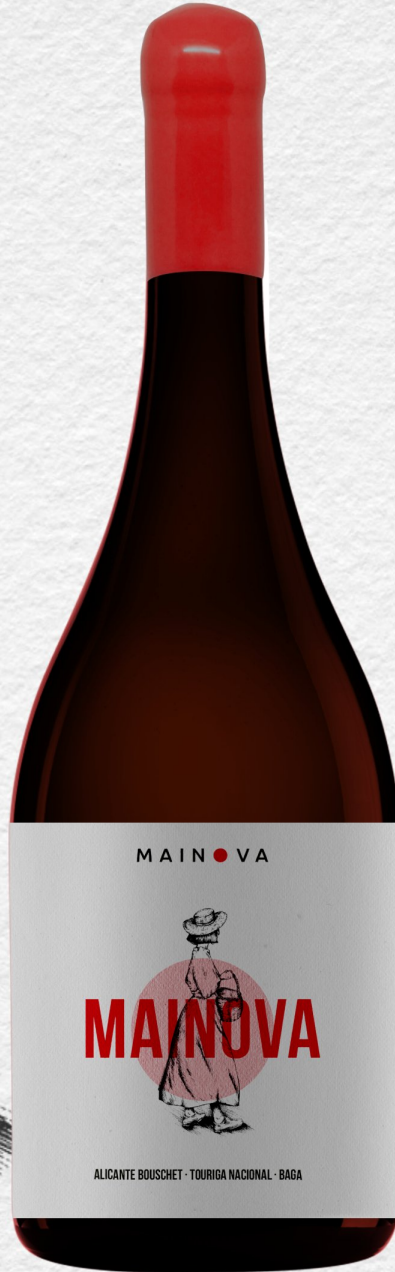


MAIN • VA

MAINOVA

TINTO
2021



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO VINHO REGIONAL ALENTEJANO
/ CLASSIFICATION ALENTEJO REGIONAL WINE

ANO /VINTAGE 2021

TIPO TINTO /TYPE RED

FORMATO /FORMAT 0,75L

CASTAS /GRAPES ALCANTE BOUSCHET;
TOURIGA NACIONAL; BAGA

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

VINIFICAÇÃO VINDIMA MANUAL. SELEÇÃO EM MESA
DE ESCOLHA. ENCHIMENTO DA CUBA POR GRAVIDADE.
FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA /VINIFICATION HAND
HARVESTED. SELECTION THE GRAPES ON A CHOICE TABLE.
GRAVITY FILLING. INDIGENOUS YEAST FERMENTATION.

ESTÁGIO 8 MESES EM BARRICAS VELHAS DE CARVALHO
FRANCÊS /AGING 8 MONTHS IN OLD 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 14 %
AC. TOTAL 5,2 G/L
PH 3,72
SO2 TOTAL 97

NOTAS DE PROVA

COR RUBI VIOLETA / COLOR RUBY VIOLET

NARIZ INTENSO, FRUTADO COM NOTAS DE CEREJA MADURA E ALGUMAS NOTAS
MENTOLADAS / NOSE INTENSE, FRUITY WITH HINTS OF RIPE CHERRY AND SOME
MENTHOL NOTES

BOCA ATAQUE SUAVE REDONDO, COM BOA FRESCURA, TANINOS REDONDOS E
FINAL DE PROVA LONGO / MOUTH SMOOTH ROUND ATTACK, WITH GOOD
FRESHNESS, ROUND TANNINS AND LONG FINISH.