

MAIN • VA

MAINOVA

TINTO
2019



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO VINHO REGIONAL ALENTEJANO
/ CLASSIFICATION ALENTEJO REGIONAL WINE

ANO /VINTAGE 2019

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 14.5 %
AC. TOTAL 5.7 G/L
PH 3.45
SO2 TOTAL 85

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 FRESH-
NESS, ROUND TANNINS AND LONG FINISH.