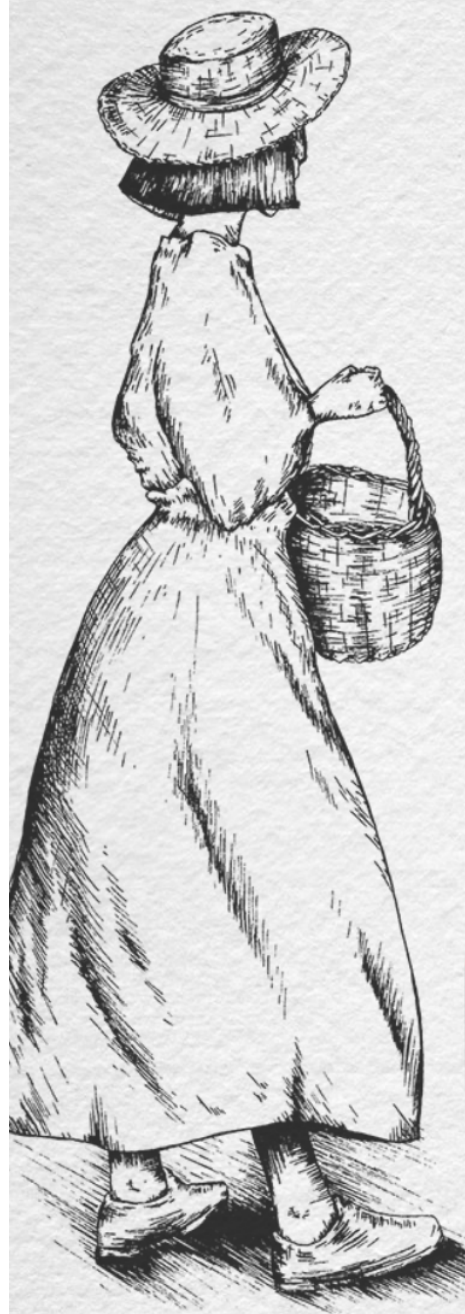


MAIN • VA

MAINOVA

TINTO
2018



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO VINHO REGIONAL ALENTEJANO
/ CLASSIFICATION ALENTEJO REGIONAL WINE

ANO /VINTAGE 2018

TIPO TINTO /TYPE RED

FORMATO /FORMAT 0,75L

GARRAFAS PRODUZIDAS
/BOTTLES PRODUCED 4,470

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 /WINEMAKER: ANTÓNIO
MAÇANITA

VINHO VEGANO / VEGAN WINE

PRODUTO  PORTUGUÊS
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

ANÁLISES

ALCOOL/ ALCOHOL 14.5 %
AC. TOTAL 5,85 G/L
PH 3,60
SO2 TOTAL 72

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.