

MAINOVA
milmat

BRANCO RESERVA
2018



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO VINHO REGIONAL ALENTEJANO
/ CLASSIFICATION ALENTEJO REGIONAL WINE

ANO /VINTAGE 2018

TIPO BRANCO /**TYPE** WHITE

FORMATO /FORMAT 0,75L

GARRAFAS PRODUZIDAS
/BOTTLES PRODUCED 2.996

CASTAS /GRAPES ANTÃO VAZ;
ARINTO; VERDELHO; ENCRUZADO

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

VINIFICAÇÃO VINDIMA MANUAL. FERMENTAÇÃO
ESPONTÂNEA **/VINIFICATION** HAND HARVESTED.
INDIGENOUS YEAST FERMENTATION

ESTÁGIO 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO
FRANCÊS **/AGING** 12 MONTHS IN 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

ÁLCOOL/ ALCOHOL 13.4 %
AC. TOTAL 7.43 G/L
PH 3,11
SO2 TOTAL 60

NOTAS DE PROVA

COR AMARELO CITRINO -DOURADO / **COLOR** CITRUS YELLOW-GOLD COLOR

NARIZ INTENSO COM NOTAS DE FRUTO CITRINO, QUASE ANANÁS E LEVES NOTAS
DE MADEIRA BEM INTEGRADA **/ NOSE** INTENSE WITH NOTES OF CITRUS FRUIT,
ALMOST PINEAPPLE AND LIGHT NOTES OF WELL INTEGRATED OAK

BOCA ATAQUE DENSO, COM TEXTURA, ACIDEZ FRESCA E EQUILIBRADA, COM BOA
PERSISTÊNCIA **/ MOUTH** DENSE ATTACK, WITH TEXTURE, FRESH AND BALANCED
ACIDITY, WITH GOOD PERSISTENCE.