

MAINOVA

# MOINANTE

CURTIMENTA  
2019



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

**ANO / VINTAGE** 2019

**TIPO** BRANCO **/ TYPE** WHITE

**FORMATO / FORMAT** 0,75L

**GARRAFAS PRODUZIDAS**  
**/ BOTTLES PRODUCED** 1.900

**CASTAS / GRAPES** ANTÃO VAZ; ARINTO; VERDELHO;  
ENCRUZADO

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

**VINIFICAÇÃO** VINDIMA MANUAL. FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA.  
CURTIMENTA DE 3 DIAS **/ VINIFICATION** HAND HARVESTED.  
INDIGENOUS YEAST FERMENTATION. SKIN CONTACT OF 3 DAYS

**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** 12,6 %  
**AC. TOTAL** 5,78 G/L  
**PH** 3,44  
**SO2 TOTAL** 48

## NOTAS DE PROVA

**COR** CITRINO-PALHA **/ COLOR** CITRUS-STRAW

**NARIZ** INTENSO, COM NOTAS DE FLOR DE LARANJEIRA **/ NOSE** INTENSE, WITH  
HINTS OF ORANGE BLOSSOM

**BOCA** VINHO DENSO, EM QUE A ACIDEZ ESTÁ BEM PRESENTE E É ESTRUTURANTE,  
BOA UNTUOSIDADE E É UM VINHO DENSO QUE TERMINA COM FINAL PERSISTENTE  
**/ MOUTH** DENSE WINE, IN WHICH THE ACIDITY IS VERY PRESENT AND IS  
STRUCTURING, GOOD GREASINESS AND IS A DENSE WINE THAT ENDS WITH A  
PERSISTENT FINISH.