

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Antonio Maçanita Reserva Branco 2020
Vinícola	Maçanita
Safra	2020
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	branco
Castas	Arinto e mistura de castas típicas do Douro
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho neutras
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	94 pts Revista Adegas 90 pts Wine Advocate 17 pts Grandes Escolhas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Maçanita Reserva Branco 2020 nasce da visão dos irmãos e enólogos Joana e António Maçanita, que se dedicam a interpretar a diversidade do Douro com precisão e autenticidade. O vinho combina 65% Arinto e 35% de castas brancas tradicionais da região, provenientes de vinhas em field blend.

A vinificação integra duas abordagens: 40% do mosto fermenta em tanques de aço inox, preservando a expressão mais pura das uvas, enquanto 60% segue para barricas, onde ocorre fermentação e battonages periódicos, resultando em maior estrutura. Após este processo, o vinho permanece 12 meses em barricas neutras.

É um exemplar que reflete a filosofia dos Maçanita: valorizar as castas autóctones, trabalhar cada parcela com mínima intervenção e expressar o Douro de forma transparente, mostrando o caráter de sua origem.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
CULINÁRIA	<p>CARNES peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno <input type="checkbox"/> cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada <input type="checkbox"/></p> <p>QUEIJOS frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros <input type="checkbox"/></p> <p>DA TERRA hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos <input type="checkbox"/></p> <p>AMIDOS massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos <input type="checkbox"/></p> <p>TEMPEROS pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos <input type="checkbox"/></p> <p>DOCES oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate <input type="checkbox"/></p> <p>DESCRIÇÃO</p>