



MAÇANITA VINHOS

Brother & Sister Tinto

DOURO

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : Portugal

Région : Douro



55 % Touriga nacional
25 % Vinhas Velhas
20 % Sousão



Alcool : 12,5 %



Les baies viennent à 100 % de Cima Corgo (majoritairement au-dessus de 200 mètres d'altitude). Vendanges manuelles. Éraflage, puis pressurage doux des baies. Macération à froid entre 10 et 14 °C avant une fermentation spontanée sur levures indigènes. Élevage pendant 12 mois en cuves inox. Les *vinhas velhas*, littéralement vieilles vignes, âgées de plus de 80 ans, est un mix de cépages pouvant être blancs et rouges.



D'un rubis violacé, le vin arbore un nez prononcé de fruits rouges et de fleurs mauves. Corsé mais avec une rondeur en bouche, on ressent les fraises des champs, la violette et la prune. La finale, sur les épices douces, est longue et veloutée.



António et Joana Maçanita, frère et sœur, ont joint leurs expériences en vignobles pour créer leur propre domaine, se prolongeant du Douro aux Açores en passant par l'Alentejo. António a été nommé vigneron de l'année en 2018, 14 ans après l'élaboration de son premier vin, et le domaine des Açores a remporté le titre de producteur de l'année en 2021.

