



MAÇANITA VINHOS

Os Canivéis Branco

DOURO

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : Portugal

Région : Douro

Millésime : 2022



Complantation d'au moins 17 cépages



Alcool : 12 %



Les parcelles de Carlão à Cima Corgo, situées à environ 520 mètres d'altitude, transitionnent entre schiste et granit. De vieilles vignes, d'au moins 80 ans, sont plantées de façon non différenciée, rendant tout à fait unique cet assemblage par complantation. Les sols sont labourés par des cheveux. Vendanges manuelles. Pressurage en grappes entières avec décantation à froid. Fermentation en barriques neutres de chêne à 25% et en cuves inox à 75%. Élevage 12 mois.



D'un jaune citronné, le nez arbore la fraîcheur agrumée sur une trame tropicale. L'acidité des pommes jaune et verte et de la papaye se nuance de subtilités noisetées et d'épices chaudes.



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.



91 pts : Revista de Vinhos

18 pts : Vinhos Grandes Escolhas

