

ADEGA MAREL



Adega Marel
EN 385, Km 21
7885-012 Amareleja
adega@adegamarel.pt
www.adegamarel.pt

Marca	MANOLITO
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	Branco
Castas	Antão Vaz e Diagalves
Classificação	Vinho Regional Alentejano
Ano de Colheita	2018
Enólogo	Tiago Macena
Método de Produção	

Este vinho resulta da união de dois mundos de enologia, com uma história que começa nas vinhas: de uma vinha jovem (com cerca de uma década) provém a casta Antão Vaz, e de uma vinha velha, a casta Diagalves. Ambas vindimadas manualmente, para caixas de pequena capacidade.

Tratámos estas uvas de forma distinta. O Antão Vaz, foi tratado à luz das mais recentes e comuns técnicas: uvas prensadas pouco depois da vindima e fermentadas em inox a temperatura controlada a 14 – 16 °C. Mantido em inox, depois da fermentação, com ligeira “bâtonnage” das borras finas durante 2 meses.

Já as uvas de vinha velha, onde pontifica maioritariamente a Diagalves, foram tratadas à luz do conhecimento mais antigo, como Vinho de Talha: as uvas foram desengaçadas e fermentadas em potes de barro não tratado, em contacto total com as películas, com leveduras nativas e sem controlo de temperatura. Numa fermentação demorada e tranquila, o vinho e as massas foram separados em Dezembro, com 3 meses de contacto pelicular. Ambas as entidades deste lote, o Antão Vaz e a Diagalves foram unidos em Janeiro, tendo ficado a harmonizar detalhes em inox durante 6 meses.

Notas de Prova

Visualmente, apresenta-se amarelo palha, ouro ligeiro. O aroma, revela contenção e complexidade de início. Mostra fruta madura, compota de laranja, marmelada, pêra. O tempo no copo traz notas terrosas e de especiarias (cardamomo, cravinho). A boca é rica, texturada, untuosa. Uma acidez viva, traz-lhe um equilíbrio e vida fantástica. Termina longo e complexo, prazeroso e demorado.

Harmonizações

Vinho de contemplação, pode antes demais, ser tomado em boa companhia, com um bom queijo curado de ovelha, tal como o de Serpa, partido em pequenos pedaços, à moda da Amareleja. Constitui um bom parceiro para peixes de forno ou carnes guisadas. Tem estrutura, untuosidade e acidez, harmonizando bem com carnes grelhadas. Olhando para as nossas origens, é com muito gosto que acompanhará um Caldo de Bacalhau à moda da Amareleja, ou qualquer outra receita de Bacalhau.

Temperatura Aconselhada de Consumo

12 – 14 °C

Garrafa

750ml

Embalagem

Caixas de cartão com 6 garrafas de 750 ml