

MANOLITO VINHO BRANCO

REGIÃO: Alentejo - Portugal

CASTAS: Antão Vaz e Diagalves.

MÉTODO DE PRODUÇÃO: Neste vinho feito com base em dois mundos de enologia, loteámos mais do que castas! A história deste vinho começa, nas vinhas. Juntámos o Antão Vaz de uma vinha com cerca de uma década, com a nossa vinha velha de Diagalves, de larga história. 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, fermentado 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, foi tratada à luz do conhecimento mais antigo. Totalmente tratada como Vinho de Talha. Fermentou em talha de barro não tratado, as uvas foram desengaçadas, mas 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, ou seja, com 3 meses de contacto pelicular. Ambas as entidades deste lote, o Antão Vaz e a Diagalves foram juntos em Janeiro. Tendo o lote 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 e como parceria ter um queijo curado de ovelha, como o de Serpa por exemplo, partido em pequenos pedaços, à moda da Amareleja. Poderá ser bom parceiro, para peixes de forno, carnes guisadas. Tem estrutura, untuosidade e acidez para se aguentar à mesa, mesmo com carnes grelhadas. Olhando para a nossa origem, não se negará a um caldo de Bacalhau, ou a outra qualquer receita preparada com o “fiel amigo”.



MAREL VINHO BRANCO

REGIÃO: Alentejo - Portugal

CASTAS: Antão Vaz, Rabo-de-Ovelha e Diagalves.

MÉTODO DE PRODUÇÃO: Feito com base num trio de castas, vindimadas manualmente para caixas de pequena capacidade, maioritariamente constituído por Antão Vaz, sendo depois suportado por Rabo-de-Ovelha. Para uma maior frescura, a vindima foi feita a dois tempos. Numa fase inicial, vindimámos o Rabo-de-Ovelha, deixando o Antão Vaz e a Diagalves para colheita posterior. Quisemos manter um perfil de maior frescura, aliada a uma maior maturação da fruta que o Antão Vaz nos permite. A Diagalves trouxe um adicional de complexidade ao lote.

Totalmente fermentado em inox e a temperatura controlada a 14-16°C, procurámos preservar a fruta e manter jovialidade. Depois da fermentação, foi trasfegado das borras grossas. Mantido em inox, teve alguma “bâtonnage” durante os primeiros 2 meses, pós fermentação. Engarrafado depois de 6 meses, de conservação em inox.

NOTAS DE PROVA: Visualmente, apresenta-se amarelo palha ligeiro brilhante, com laivos esverdeados. No aroma tem notas citrinas (toranja, limão), bem como notas de fruta mais madura (melão, pêsego). Aroma limpo e de boa exuberância. Na boca, tem um óptimo equilíbrio, apresentando uma acidez viva e um bom volume de boca. É rico, texturado, termina longo e agradável.

HARMONIZAÇÕES: Dada a sua frescura e volume de boca, é bom parceiro para: peixes grelhados ou saladas consistentes com base de massa e/ou carne branca - como por exemplo a Salada César. Outra opção de índole mais regional, é a sopa de cação! Será bom parceiro de churrascos de carnes várias. Massas e pizzas também se adequam bem a este perfil.

