

http://www.sociedadamesa.com.br/selecaoensial.asp#ancora_mes



Mariana 2010



Região: Alentejo - Portugal

Uvas: 35% Trincadeira, 30% Aragonez, 20% Touriga Nacional e 15% Alicante Bouschet

Este mês vamos voltar a Portugal, mais especificamente ao Alentejo, onde desta vez chegamos até esta impressionante bodega localizada em Cuba, Alentejo, para conhecer um dos projetos mais inovadores que atualmente estão em desenvolvimento nesta região, uma bodega onde está claro que o bom vinho parte do vinhedo, mas a tecnologia, o conhecimento e os meios adequados também são necessários para tirar o maior rendimento possível de uma matéria prima excelente. Desta filosofia surge MARIANA, um vinho de finca, produzido com uma coupage tradicional de uvas procedentes de seus 70 hectares de vinhedo que rodeiam a bodega. Cada passo é medido e controlado nesta bodega. Catarina, sua enóloga, transmite seu conhecimento e paixão a cada um de seus vinhos e se algo surpreende sobre seu trabalho é sua forma meticulosa e rigorosa de produzir seus vinhos, sempre de olho nos vinhedos, onde depois de decidir a melhor data para a vindima, as uvas são colhidas manualmente e colocadas em caixas para protegê-las até sua chegada à bodega. São recebidas, selecionadas em uma mesa e preparadas em pequenos tanques de aço inoxidável onde depois de uma maceração pré-fermentativa a frio, fermenta a uma temperatura média baixa para preservar todo o seu componente frutado. O vinho é refinado em tanques durante 12 meses até seu engarrafamento. Trata-se de um vinho equilibrado, mas com corpo, onde se destacam seus aromas e sabores de fruta madura. Sem dúvida, um vinho feito para ser degustado com uma refeição pantagruélica.

Valor aproximado no mercado: R\$55,00

Valor para associados: R\$ 42,30

Jantar na Cobertura em 23/02/2013, com a Turma dos Comunitários.