

<http://www.manzwine.com/dona-fatima.html#fichatecnica>



DONA FÁTIMA

BRANCO | CHELEIROS

Remonta ao Neolítico a fama de Cheleiros, passando pelos Romanos e Mouros, mas é nos anos 50 que as histórias e memórias do vinho passam a caracterizar o lugarejo.

O projeto da Manzwine promete transportá-lo para uma época em que esta vila era célebre pela qualidade das suas vinhas e pomares, fruto de boa terra, plantação em encostas e socalcos e de um micro clima singular, demarcando a fronteira entre a influência marítima e a proteção amena da ribeira de Cheleiros. Apresentamos o lote do primeiro vinho feito exclusivamente com a quase extinta Uva Jampal.

Elegante, com uma boa acidez na boca; a barrica nova confere-lhe um acréscimo de complexidade. No aroma é cheio, amplo e muito impositivo.

FICHA TÉCNICA

CASTAS

100% Jampal.

ENÓLOGO

Ricardo Noronha.

SOLO

Argilo-calcário.

CLIMA

Clima temperado mediterrânico, de influência Atlântica.

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa.

Fermentação em depósito de Inox de pequeno volume, com controlo da

temperatura. Final de fermentação em barricas de carvalho francês, onde estagiou 6 meses em sistema de "batonage".

COR

Citrina.

AROMA

Frutado (alperce, banana e lima) e floral (citrinos), conjuga-se com nuances aromáticas de cativante complexidade com suaves notas de tosta, baunilha e coco.

PALATO

Untuosidade e bom corpo harmonizados por uma acidez firme, num conjunto fresco, aromático, persistente e envolvente.

GASTRONOMIA

Recomendado no acompanhamento de pratos ligeiros e pratos de peixe em geral. Servir à temperatura de 11°C a 12°C.

Safra 2013. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.