

ADEGA MAREL



ADEGA MAREL
EN 385, Km 21
7885-012 Amareleja
adega@adegamarel.pt
www.adegamarel.pt

Marca	MAREL - ILUSTRE
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	Tinto
Castas	Touriga-Nacional e Alicante-Bouschet
Classificação	DOC Alentejo – Sub-Região Granja Amareleja
Ano de Colheita	2020
Enólogo	Tiago Macena
Método de Produção	

Na Adega Marel, o talhão “Narra” das uvas tintas – parcela onde temos Aragonez, Trincadeira, Alicante-Bouschet e Touriga Nacional, todas as castas são vindimadas separadamente. As diferentes castas são vindimadas de acordo com a evolução do seu estado de maturação. Por este motivo, cada processo de fermentação foi individualizado.

As uvas foram desengaçadas, esmagadas e fermentadas em cubas de inox à temperatura controlada de 26-28°C. A preocupação com a extração foi comum, através de um processo suave com remontagens ligeiras. Depois da fermentação, os vinhos novos mantiveram-se separados por castas em inox. Assim, depois da vindima, temos sempre as quatro castas disponíveis para lotes vários.

Em 2020, tal como em 2019, destacaram-se claramente a fruta vermelha intensa e fragante da Touriga-Nacional e a subtilidade aromática e intensidade de fruta preta da Alicante Bouschet. Decidimos loteá-las em conjunto, aliando potência e concentração. O lote foi feito em Junho de 2020, posteriormente dividimos o lote. Uma parte, cerca de metade estagiou em barro numa talha grande e em quatro pequenas “tinajas”. O remanescente manteve-se em depósito de inox. Em Maio de 2021, reagrupamos a totalidade do lote, deixando-o harmonizar até a altura em que o vinho foi engarrafado, Agosto de 2022.

Notas de Prova

Visualmente apresenta uma cor rubi granada intensa, quase opaco, com nuances violáceas e brilhante.

No aroma há uma riqueza aromática notável, notas de fruta preta madura e chocolate negro, com notas florais de alfazema e morango maduro. Toda este perfil de fruta, está integrado com notas terrosas subtis. Grande concentração e intensidade.

Na boca, tem um ótimo equilíbrio entre os taninos evidentes, mas domados pelo barro. A concentração e amplitude são notáveis, com um volume de boca impressionante. É rico e texturado, terminando longo e agradável.

Harmonizações

Dada a sua intensidade e concentração, com evidentes taninos domados, é um vinho para pratos ricos em proteína – carnes grelhadas bem temperadas, pratos de forno e confecção lenta. Também bom parceiro de queijos curados e charcutaria regional – paios, chouriços, lombos, presunto. Se a isto juntarmos boa companhia e boa conversa, teremos um grande momento à mesa.

Garrafa	750ml
Embalagem	Caixas de cartão com 6 garrafas