



Ameal SOLO ÚNICO 2016

Produtor: Quinta do Ameal

Produzido especificamente no Vale do Minho, na Quinta do Amel com vinicultura orgânica, 100% da casta loureiro onde mostra o seu potencial mais marcante. Vinho delicado, fresco, com grande realce para o seu perfume floral e frutado. Uma nova experiência conjugando um verdadeiro SOLO ÚNICO da região. Tem uma leve agulha na ponta língua, típico dos melhores vinhos verdes. Um excelente exemplar para aperitivos com bacalhau na Páscoa! Viva!!

Terroir

País: Portugal

Região: Vale do Lima

Uva: Loureiro

Elaboração

Tipo: Vinho verde

Teor Alcoólico: 12,5

Amadurecimento: Maturação de 3 a 6 meses em cuba de inox com remoção regular das borras finas.

Por Murilo Azevedo

Visual: Límpido e cor amarelo palha claro.

Olfativo: Aromas florais e frutados bem combinados e equilibrados, próprios da combinação das castas Alvarinho, Loureiro e Avesso.

Gustativo: Corpo leve, fácil de beber, muito fresco, ótima acidez e um final de boca muito frutado e persistente.

Harmonização: Acompanha saladas, aperitivos, peixes leves, mariscos, ótimo para cozinha oriental como sushi, mas o melhor é o bolinho de bacalhau!

Serviço

Temperatura de Serviço: 6°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

AMEAL

A Quinta do Ameal é uma pequena e antiga propriedade que existe desde 1710, localizada no Vale do Lima, na região do Vinho verde, em Portugal. No ano de 1990, Pedro Araújo Ramos adquiriu a Quinta do Ameal e mantém intacta a propriedade histórica. Pedro Araújo tem vinho no DNA, pois é bisneto de Adriano Ramos Pinto, o grande nome do Vinho do Porto. Desde 2005 os vinhos Ameal são feitos com uvas orgânicas. Não utilizam herbicidas, pesticidas sintéticos nem fertilizantes químicos. É dada especial atenção às intervenções no solo, e mais importante que isso é a atitude pró-ativa de gestão na compreensão do ecossistema e o esforço para obter um equilíbrio natural para as vinhas. Esse procedimento tem inspirado muitas das mais importantes vinícolas de Portugal.