



ADEGA REGIONAL DE COLARES

ARENÆ

MALVASIA 2018
DO COLARES
BRANCO

EAN 5608436332181

COLHEITA 2018
PRODUÇÃO 3020 Garrafas (500 ml)
DENOMINAÇÃO D.O.C. Colares

REGIÃO COLARES – Sintra - Portugal

Localizada entre a Serra de Sintra e o Oceano Atlântico, a 25 km de Lisboa. É umas das mais antigas regiões demarcadas do país (1908), a mais ocidental do continente Europeu e a mais pequena região produtora de vinhos tranquilos de Portugal.

CASTAS E SOLOS

Malvasia de Colares

Casta nobre e autóctone da região, plantada em pé-franco, nos característicos solos arenosos, livres de filoxera, a menos de 1 km da Costa Atlântica e a uma média de 110 m de altitude.

CLIMA

Forte influência Atlântica, com Verões de temperaturas moderadas, ventos fortes e salgados. A presença da Serra de Sintra, a Sul, conduz à formação de nevoeiros e à manutenção de humidades relativas altas.

VITICULTURA

Sistema de condução livre, com cordões rastejantes sobre a areia. Utilização de pequenos troços de cana –pontões- para levantamento dos cachos no Verão. Protecção dos ventos com paliçadas de cana seca e muros de pedra solta.

VINIFICAÇÃO

Vindima no final de Setembro. Uva imediatamente desengaçada e prensada. Ligeira maceração pelicular, no interior da prensa, durante 6 horas. O mosto resultante foi arrefecido (6°C) e decantou estaticamente durante a noite. Fermentação em inox, durante 16 dias, com temperatura a 15-16°C. Permaneceu em cuba com bâtonnage (12 meses). Estágio em tonel de madeiras exóticas durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela de média intensidade. Notas cítricas e de maçã cozida. Sensação herbal (anis e mel).Corpo médio, agridoce, muito fresco e agradável. Com o envelhecimento, o vinho perde um pouco o seu estilo fresco inicial, retendo os elementos que o tornam único. Os aromas tornam-se mais distintos com o surgimento de notas tostadas de frutos secos, iodo, cera e feno.

POTENCIAL DE GUARDA

Até 15 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Muito versátil, inclusive como aperitivo. Casa de forma muito feliz com os sabores exóticos da cozinha Tailandesa e Indiana, marisco, peixe grelhado e saladas sofisticadas. Há medida que envelhece, ganha uma nova patina, acompanhando bem pratos de peixe mais sofisticados e condimentados. Delicioso com ostras! Servir refrescado (10°C-12°C).

ENOLOGIA

Francisco Figueiredo (enologia@arcolares.com)

NOTAS ANALÍTICAS

,Álcool: 12,9 % alc/Vol // Acidez total: 6,9 g/L // Acidez volátil: 0,58 g/L
pH: 3,1 // SO₂ livre/total: 10/60 mg/L // Açúcar Residual: < 1,5 g/L



ADEGA REGIONAL DE COLARES, C.R.L.

Al. Cor. Linhares de Lima, 32 2705-351 Colares

Tel: 21 929 12 10 // Fax: 21 928 80 83 // E-mail: geral@arcolares.com // www.arcolares.com