



CRONICA 11

Em 2020, conheci esta maravilhosa casa e vinha em Moreira do Castelo, Celorico de Basto. Com 80% de Azal e 20% de Arinto, a vinha de compasso largo e típico da região, já não apresenta o vigor da juventude, mas continua generosamente a prestar o seu tributo. A casa já o presta desde o Seculo XIV, quando pertencia ao defensor do Castelo de Arnoia, assim referida na chancelaria de Dom Dinis.

Em 2022 criamos aqui o primeiro vinho com direito a uma CRONICA – a numero 11. A pequena produção do ano, extraordinariamente quente e seco em todo o território e também em Moreira do Castelo, teve de ser dividida pelo nobre propósito de produzir também um espumante, para mais uma edição especialíssima – um espumante para ser apresentado na Gala Alumni UTAD 2023, uma honra e uma felicidade enormes.

Do lote inicial, não prensado e com um breve estágio em madeira, retiramos 226 garrafas que lutarão contra o tempo e a gulodice do criador e dos seus merecedores amigos, para serem a memória longa que uma 1ª edição também merece.

Maça verde, ananas, nuances fumadas e mais doces de baunilha, coco torrado.. harmonia, corpo e acidez, num registo artesanal, puro, que pode apresentar um ligeiro depósito, próprio da decisão de não filtrar. Esta CRONICA 11 é uma experiência gastronómica representativa do local e que inaugura mais um caminho, desejavelmente repleto de CRONICAS e momentos prazerosos.

Com 11,5º, este Vinho Verde Escolha 2022, é um vinho que deve ser servido fresco (6 a 8º) e pode acompanhar mariscos com molhos de manteiga, como camarão tigre, vieiras, zamburinas, e num registo mais tradicional, bacalhau ou polvo e porque não favas ao nosso gosto!

Deixem-se seduzir pelo bizarro caso do singular Numero 11!

Á Vossa!

daniel@cronica.pt