



Há locais que nos empurram para uma decisão. Parece que a história já estava escrita. Não sendo nada determinista, seguir os sinais ou um certo fluxo imaterial, e não provocar atrito, parece-me um compromisso excelente entre a poesia e a racionalidade. Neste caso, uma vinha no sopé de um castelo, num vale protegido e até algo misterioso, envolta num verde exuberante e encimada por uma casa maravilhosa do século XIV, já referenciada na Chancelaria de D. Dinis, exigia algo diferente, algo igualmente nobre. Depois, ao ambiente, acrescentou a parte técnica: uma vinha com 80% de Azal e 20% de Arinto ou talvez Samarico, como os locais designam aquela variedade, não podia terminar no Pet Nat caseiro, que embora prazeroso, não acrescentava o valor que o local merecia. Assim se insinuou esta ideia de espumante.

Esta CRÓNICA de Azal e Arinto, estagiado em barrica até ao momento da tiragem. A espumantização e estágio em garrafa não foram longos, porque a novidade exigia ser apresentada...

E pronto cá está: aspeto borbulhantemente feliz, aroma com nuances de caramelo salgado e ananás, e depois o primeiro impacto na boca, igualmente guloso, cheio, com fruta e patisserie, notas tostadas, e finalmente, a contrabalançar a gulodice, aparece a acidez imposta pelo Azal e Arinto, e nada disfarçada neste espumante bruto com dosagem 0, transformando o momento num enorme prazer gastronómico.

### Que a Vossa Vida seja sempre EFERVESCENTE!

Álcool: 12,5% | Acidez Total: 7,4 gr/l | Açúcares totais: 1,5 gr/l |

Acidez Volátil: 0,4 gr/l | pH: 3,1

Temperatura de serviço: 6 a 8°C

Quantidade produzida: 600 garrafas

**Gastronomia:** muito polivalente, mas ótimo com queijos, frutos secos, pratos fumados, cozinha asiática e sobremesas como o tradicional bolo-rei ou tarte de amêndoa, bolo de noz e massas folhadas com quase tudo!

Quinta Cabo de Vila, Moreira do Castelo, Celorico de Basto  
[www.cronica.pt](http://www.cronica.pt)      [daniel@cronica.pt](mailto:daniel@cronica.pt)

