

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Maryan Orange Wine Dimyat Barrel Fermented 2016
<b>Vinícola</b>	Maryan Winery
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Bulgária
<b>Região</b>	Planície do Danúbio
<b>Tipo</b>	laranja
<b>Castas</b>	100% Dimyat
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	5 meses em barricas novas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	10° a 12°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

**AVISO IMPORTANTE:** resumidamente, vinhos laranjas são vinificados com uvas brancas em contato com as suas cascas (assim como os tintos), o que resultará em uma maior concentração de componentes, dentre eles cor e taninos. Geralmente são produzidos em pequenas quantidades e, muitas vezes com processos “criativos” por parte dos enólogos, alcançando resultados peculiares e inusitados.

A familiar vinícola boutique Maryan, localizada em uma pequena vila homônima, é fruto da história de dois advogados búlgaros e sua paixão por vinhos. O que costumava ser um hobby – viajar pelo país para comprar vinhos de pequenos produtores, cresceu e os levou a uma aventura para o interior da França e da Itália. A viagem foi tão impactante que os advogados – o casal Svetla e Iliya Ivanov associou-se com o enólogo e agrônomo Stefan Chorarov e fundaram a Maryan Winery. “Assim como uma vez me falaram, em um negócio de família você não tem escolha que não seja se tornar um mestre de tudo.” – resume Vladimir Ivanov (marketing), que junto de seu irmão Petar (enologia) também trabalha arduamente na vinícola.

Dimyat é uma das variedades de uva branca mais plantada da Bulgária. Recentes análises de DNA revelaram que se trata do resultado do cruzamento da casta Gouais Blanc com uma variedade não identificada. Porém, sua origem estaria ligada à lenda de Kera Tamara: para preservar a paz entre os dois Estados, o imperador búlgaro Tzar Ivan Shishman, entregou para casamento sua irmã de famigerada beleza, Kera Tamara, ao Sultão Murad, do Império Otomano. No momento de seu adeus à sua terra natal, as lágrimas que Kera derramou em solo búlgaro floresceram em divinas vinhas da casta Dimyat.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo dourado brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas cítricas e tropicais, zest de laranja, erva doce, capim cidreira, damasco seco, chocolate branco e notas de flores amarelas



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

estruturado, com leves taninos e ótima acidez. Sabores que acompanham a paleta olfativa

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

risoto de moranga, penne aos quatro queijos, saladas bem elaboradas e queijos gordos em geral

O Maryan Orange Wine Dimyat Barrel Fermented 2016, assim como seu nome diz, é um vinho laranja elaborado exclusivamente com a casta Dimyat. Sua fermentação alcoólica ocorreu de forma espontânea, com leveduras indígenas em barricas novas de carvalho francês, onde estagiou por mais 5 meses. Finalmente é filtrado e engarrafado, permanecendo por mais 6 meses em cave antes de ser liberado para comercialização.