



PUB

IR COMER BEBER FICAR SABER VER TER



AdegaMãe em destaque no concurso Nectar diVino

Publicado em **Fevereiro 11, 2015** em **COM ÁLCOOL, NOTÍCIAS** e **Lisboa, Torres Vedras, vinhos**

g+1 0

Os vinhos da **AdegaMãe** estiveram em grande destaque no concurso **Nectar diVino**, conquistando dois prémios máximos para o produtor de Torres Vedras. O **AdegaMãe Merlot 2012** foi considerado o melhor tinto na categoria Premium e o **Dory 2013** foi eleito o melhor branco na categoria Base.

Mais de 90 vinhos a concurso, de 50 produtores portugueses, avaliados em prova cega por um painel de especialistas, entre enólogos, viticultores e representantes dos produtores. Um certame promovido pela BASF, com a direcção técnica de Beatriz Machado, directora de vinhos do hotel The Yetman. 12 vinhos distinguidos e entre eles estes dois néctares da AdegaMãe, mais um reconhecimento da excelência deste projecto do Grupo Riberlves, inaugurado em 2011, com consultoria de Anselmo Mendes e enologia a cargo de Diogo Lopes.



O **AdegaMãe Merlot 2012** foi lançado no mercado no final de 2014, demonstrando a extraordinária adaptação desta casta originária de Bordéus ao *terroir* do Oeste. *Assumimos esta experimentação das grandes castas internacionais, na busca de novas interpretações e de vinhos originais, influenciados pelo nosso clima atlântico e pela mineralidade dos nossos solos. O Merlot 2012 é mais um grande exemplo disso mesmo*, explica Diogo Lopes, enólogo da AdegaMãe.



O **Dory Branco** é já considerado o vinho emblemático da AdegaMãe, pela forma como as sucessivas edições (2011, 2012 e o agora premiado 2013) têm vindo a exprimir uma frescura natural, só possível em uvas que evoluem a um passo do Atlântico. *Temos vindo a manter o perfil deste vinho, com as castas Fernão Pires, Arinto e Viognier. No seu segmento estamos seguramente perante um dos melhores vinhos do país, que se destaca pelas notas de fruta e de flores, equilibradas com uma acidez e frescura únicas*, conclui Diogo Lopes.

ROTEIRO



Um festival de sabores em Miranda do Douro

Fevereiro 10, 2015



Em Valença há uma Fortaleza de Chocolate para celebrar os namorados

Fevereiro 9, 2015



Mafra é palco da arte de bem cozinhar pratos de caça

Fevereiro 5, 2015



Em Valença já se serve a tradicional lampreia do rio Minho

Fevereiro 5, 2015

PUB

SIGA-NOS



PUB

PROVAR



Em Valença já se serve a tradicional lampreia do rio Minho

Fevereiro 5, 2015



Vizela tem um novo prato típico, o frango merendeiro

Janeiro 23, 2015



Um bom Natal... com bolo-rei

Dezembro 24, 2014



A Cereja do Fundão também se come no Inverno

Dezembro 21, 2014

MARCAR NA AGENDA

Estes prémios surgem na linha de outras distinções importantes já conquistadas e ficamos naturalmente muito orgulhosos, não apenas por se tratar do reconhecimento dos vinhos da AdegaMãe, mas também porque contribuem para a afirmação da qualidade e do carácter único dos Vinhos de Lisboa. Nascem grandes vinhos na nossa região, temos muito para dar ao País e ao Mundo. O mercado está a perceber isso e a própria restauração, em Lisboa, também está a dar um passo nesse sentido. **(Bernardo Alves, director-geral da AdegaMãe)**

Publicações relacionadas



AdegaMãe com novos vinhos



Dory 2011, um tinto com o cunho AdegaMãe



Um Reserva... sem reservas



O primeiro Reserva Branco da AdegaMãe

LER



Na Cozinha com Henrique Sá Pessoa

Dezembro 18, 2014



Uma viagem às nossas raízes gastronómicas

Dezembro 9, 2014



As Receitas da Mafalda, o prazer da cozinha saudável

Novembro 25, 2014



Vamos beber um Gin?

Novembro 17, 2014

04-25Fev | Lisboa | Oficina do Vinho

07-22Fev | Marvão | Comidas d'Azeite

07-17Fev | Mafra | Pratos de Caça

Jan-Dez | Alandroal | Boa gastronomia

PESQUISAR

Search ...

ARQUIVO

Fevereiro 2015

S	T	Q	Q	S	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

« Jan

PUB

Booking.com

Descubra todas as nossas possibilidades.

Explorar

deGostar

- Um festival de sabores em Miranda do Douro 10 de Fevereiro de 2015
- Chefe Pedro Santos Almeida na cozinha do Viva Lisboa com nova carta inspirada na cozinha mediterrânica 10 de Fevereiro de 2015
- Em Valença há uma Fortaleza de Chocolate para celebrar os namorados 9 de Fevereiro de 2015
- Nova colheita do Quinta de Cidrô Touriga Nacional 5 de Fevereiro de 2015
- Mafra é palco da arte de bem cozinhar pratos de caça 5 de Fevereiro de 2015

Categorias

BEBER CAMPO CIDADE COMER
COM ÁLCOOL FICAR IGUARIAS IR
LIVROS LOCAIS NOTÍCIAS PECADO DO DIA
PRAIA PROJECTOS SABER SABERES
SABORES SEM ÁLCOOL TER VER

+ recentes

- AdegaMãe em destaque no concurso Nectar diVino
- Restaurante Food & Friends estreia nova carta inspirada nas raízes da cozinha portuguesa
- Miguel Teixeira assume o cargo de chefe executivo do grupo Vidamar
- Um festival de sabores em Miranda do Douro
- Chefe Pedro Santos Almeida na cozinha do Viva Lisboa com nova carta inspirada na cozinha mediterrânica