

## Tejo a Copo 2019 - Eventos - CVRTejo - Vinhos do Tejo



Tejo a Copo 2019, evento organizado pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo para promover os Vinhos do Tejo no seu habitat, a gastronomia da região e também o seu património territorial e cultural. Esta é a segunda edição – a primeira foi em 2017 – e acontece no **Sábado, dia 09 de Março, entre as 15h00 e as 21h00, no Convento de São Francisco, em Santarém**, a ‘Capital do Gótico’ e o ‘Melhor Destino Gastronómico’, segundo os recentemente anunciados “Óscares do Vinho”.

No ‘Tejo a Copo 2019’ vão participar cerca de vinte produtores e dois restaurantes. A entrada é livre e o copo de prova custa € 3,00.

Os produtores presentes vêm dos vários cantos da região do Tejo, conseguindo-se assim uma oferta mais alargada, reflectida nos vinhos. Desde os brancos, mais frutados combinados com aromas florais, aos tintos, dotados de maior complexidade e com boa presença de fruta vermelha, passando pelos rosés, os frisantes e espumantes, mas também os licorosos e colheitas tardias. A variedade envolve, ainda, o clima moderado e, claro, os três tipos de solo: o Bairro, mais indicado para as castas tintas; o Campo, mais propício para as variedades de uvas brancas; e a Charneca, com os seus solos arenosos, mais abrangente no que toca à produção quer de brancos quer de tintos.

Às 16h30 vai haver uma prova de vinhos comentada pelo jornalista e crítico Fernando Melo. A inscrição é gratuita, mas obrigatória e feita no local, por ordem de chegada. A prova versa vinhos feitos com Fernão Pires, a casta mais expressiva do Tejo. Representa, actualmente, 30% do encepamento total, ou seja, 3.750 num total de 12.500 hectares de vinha nesta região vitivinícola. A finalidade deste momento alto do ‘Tejo a Copo’ é dar a conhecer o seu potencial, quer em monocastas, quer em blends, com destaque para o equilíbrio e elegância que lhe estão associados.