

100% Castelão: Vinhos do Tejo sugerem quinteto para o Dia do Pai(zão) - Media - Media



A pensar no Dia do Pai, que se assinala esta sexta-feira, a região do Tejo sugere um bouquet, não de flores, mas de vinhos. Um espumante ('Monge 2015'), um branco ('Contracena Colheita Selecionada 2018'), um rosé ('Terra Silvestre 2019') e dois tintos ('Tyto Alba Vinhas Protegidas Castelão Estagiado em Barro 2018' e 'Quinta da Alorna Castelão 2019'), que em comum têm a casta que lhes dá origem: são produzidos 100% a partir da Castelão, a tinta mais expressiva da região. Curioso é ainda o facto desta variedade de uva ser sinonímia de Periquita e João de Santarém – por ter tido uma forte presença nos domínios do concelho. Falando em Santarém, o dia 19 de Março é celebrado em dose dupla: como Dia do Pai e feriado municipal.

Olhando para universo vitivinícola do Tejo, a casta mais expressiva – e emblemática – é a Fernão Pires (com cerca de 3.712 em 11.944 hectares), também ela a variedade de uva branca mais plantada a nível nacional (10.458 hectares). Se o foco forem as castas tintas, cabe à Castelão o título da mais expressiva do Tejo, com 1.471 hectares. Está presente em cerca de 80% dos tintos do Tejo, na sua maioria em lote. Não é muito comum em monocastas, mas são precisamente esses cinco que sugerimos para o Dia do Pai.

Monge Espumante Bruto branco 2015 (Casal Branco) – €15,50

Da bicentenária Quinta do Casal Branco, um espumante como manda a tradição: feito pelo método de fermentação clássica e um blanc de noirs, desta feita da autóctone Castelão. O 'Monge Espumante Bruto branco 2015' tem três anos de estágio, decorrentes depois da segunda fermentação, apresentando-se com uma bolha muito fina e persistente. De cor palha cristalina, tem aromas complexos de frutos vermelhos maduros, frutos secos, notas de especiarias, harmoniosamente integradas com frescura e acidez. Na boca, revela notas minerais e de tosta bem equilibradas, um paladar pleno de fruta e um final longo e marcante.

Contracena Colheita Selecionada branco 2018 (Quinta da Ribeirinha) – €7,00

Se é comum usar uvas tintas para produzir espumantes, sendo brancos ou rosados na cor, nos vinhos tranquilos a prática é mais invulgar. A Quinta da Ribeirinha arriscou com este ‘Contracena Colheita Seleccionada branco 2018’, precisamente um “Vinho Branco de Uvas Tintas”, como têm inscrito no próprio rótulo em jeito de título de filme em claquete de cinema. De cor citrina, exhibe notas tropicais a ananás, banana, líchias e pêsego. Um branco com estágio em barricas de carvalho francês, com um bom volume de boca, estrutura e taninos redondos, final fresco e persistente. Ideal para acompanhar pratos de peixe condimentados e carnes brancas.

Terra Silvestre rosé 2019 (Agro-Batoréu) – €4,50

Passamos dos brancos para um elegante rosé de Castelão, com origem nas vinhas da família Batoréu, que desde 1860 produz vinho em Aveiras de Cima. De cor rosa pálida, o ‘Terra Silvestre rosé 2019’ tem um aroma intensamente frutado, sabor macio e fresco. Convida a ser bebido a solo, como aperitivo, mas também à mesa, com peixes, carnes frias, marisco e massas ou pizzas.

Tyto Alba Vinhas Protegidas Castelão Estagiado em Barro tinto 2018 (Companhia das Lezírias) – €9,90

De Vinhas Protegidas, como se pode ler no rótulo – instaladas no meio da floresta –, o ‘Tyto Alba Castelão Estagiado em Barro’ é um tinto singular, feito a partir das melhores uvas de uma Vinha Velha de Castelão. Depois de fermentado em cubas de inox, estagiou em pequenas ânforas de barro, com 140 litros cada, durante um ano, tendo resultado numa edição limitada a 3466 garrafas. Com aspecto límpido, tem uma cor rubi aberto. O aroma é elegante e discreto, evidenciando frutos vermelhos harmonizados com notas de terra e barro. Muito elegante na prova, é envolvente e apresenta taninos sedosos e persistentes. Para beber como aperitivo ou com pratos de peixe e carnes brancas.

Quinta da Alorna Castelão tinto 2019 (Quinta da Alorna) – €6,99

Com uma nova roupagem, a Quinta da Alorna apresenta a sua mais recente colheita de Castelão. De 2019, este ‘Quinta da Alorna Castelão tinto’ mantém a origem das uvas, provenientes de uma vinha plantada em 1986 em calhau rolado, que faz nascer uvas de qualidade única. Nota para o facto de parte do vinho estagiar em barricas usadas de carvalho francês, durante 8 meses. Na garrafa, um tinto rubi intenso, com aroma de grande intensidade, a revelar frutos silvestres vivos, um ligeiro mentolado, notas de resina em harmonia com a madeira discreta e muito bem integrada. Na boca, um excelente volume, taninos firmes, acidez muito marcada, onde se evidenciam as notas de frutos silvestres. Final de grande elegância e frescura, companhia certa para um polvo à lagareiro, pratos de caça e queijos maturados.

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE