

## 96 Pontos em dose dupla levam Vinhos do Tejo a brilhar nos Decanter World Wine Awards - Media - Media



Os Vinhos do Tejo estão de parabéns, pelo reconhecimento de qualidade, cada vez mais sustentado pela crítica e por enófilos nacionais e internacionais, e também pelo caminho traçado na promoção da região. Foram recentemente revelados os resultados dos **Decanter World Wine Awards (DWWA)** – a maior e mais influente competição de vinhos do mundo, que este ano celebrou 20 anos, e que contou com 237 jurados, 70 dos quais masters of wine e master sommeliers, oriundos de 54 países – e foram dois os Vinhos do Tejo a brilhar com **96 pontos**.

Da Companhia das Lezírias, o já renomado **‘1836 Grande Reserva branco 2021’** (€27,00) e o debutante **‘Séries Singulares Colheita Tardia branco 2020’** (€50,00) foram os Vinhos do Tejo que mais brilharam nos Decanter World Wine Awards 2023 – e os mais pontuados de sempre –, ao serem agraciados com 96 pontos cada. Deste mesmo produtor e homólogo do branco, nota para os 93 pontos atribuídos ao **‘1836 Grande Reserva tinto 2020’** (€40,00).

Do produtor com o mesmo nome, o **‘Falua Reserva Unoaked branco 2020’** (€14,99) arrecadou **92 pontos** nesta competição. Nota para o facto deste vinho, a par com o 1836 Grande Reserva 2021 serem ambos monocastas de Fernão Pires. O **‘Séries Singulares Colheita Tardia branco 2020’** também tem Fernão Pires, mas resulta de um blend com Sauvignon Blanc. Este é mais um reconhecimento dado à casta Fernão Pires, o que congratula, em muito, a região, uma vez que esta é a casta branca rainha dos Vinhos do Tejo e uma das suas bandeiras.

Um quarteto altamente pontuado, que pede bons momentos de partilha à mesa. Sugerimos abrir as hostes com o **‘Falua Reserva Unoaked branco 2020’**, a acompanhar uma salada e marisco ao natural, seguido da dupla **‘1836 Grande Reserva’**: o **‘branco 2021’** com salmão grelhado ou comida asiática; e o **‘tinto 2020’** com pratos de caça ou carne de vaca maturada na grelha. Dois vinhos que são também a companhia ideal para a pré-sobremesa (ou aperitivo), feita de queijos: curados de ovelha ou vaca para o branco e azuis para o tinto. O que é doce nunca amargou, pelo que o convite é para seguir viagem até à sobremesa, idealmente fresca e acompanhada de **‘Séries Singulares Colheita Tardia branco**

2020', uma edição limitada de 1600 garrafas, acabada de lançar.

**CVRTEJO ©**  
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR  
**BOMSITE**