

Branco(s), rosé e tinto compõem “ramo” de Vinhos do Tejo para a Páscoa - Media - Media



Estamos há mais de um ano em pandemia e o pedido de recolhimento para esta Páscoa mantém-se. Não deixa, contudo, de ser uma época de celebração. Tempos complexos, em que o vinho foi, sem dúvida e para muitos, um fiel companheiro. Porque somos um povo em que o vinho é património e cultura, é tempo de o chamar mais uma vez à nossa mesa. No dia 04 de Abril, Domingo de Páscoa, façamos um brinde e tenhamos fé num futuro, em breve, risonho.

Da região do Tejo, são cinco as opções vínicas, de uma entre muitas propostas possíveis e que em comum têm o apelo à Primavera. Começemos por um espumante ‘Portas do Tejo’, da Adega de Almeirim, o maior produtor da região e a maior adega de Portugal e sigamos para dois brancos: o ‘Bridão Reserva’ da também Adega, mas do Cartaxo; e um dos ex-libris da quinta do Casal Branco, em Almeirim, o ‘Falcoaria’ de Vinhas Velhas de Fernão Pires. Para dar cor a este ramalhete vínico, o ‘Terra Silvestre’ 100% Castelão rosé, da AgroBatoréu, em Aveiras de Cima. Também de Castelão e a condizer com a estação, um tinto suave e elegante da Quinta da Alorna, em Almeirim.

Portas do Tejo Espumante branco 2016 (Adega de Almeirim) – €10,00

O ‘Portas do Tejo’ é um espumante branco feito do casamento de duas castas – a Chardonnay, tão usada na produção deste vinho; e a Arinto, a segunda casta branca mais plantada em Portugal e tão acarinhada de Norte a Sul do nosso país –, ambas plantadas em vinhas da Charneca do Tejo, em solos arenosos pobres e bem drenados. Um espumante de aromas elegantes, com boca complexa e estruturada e bolha fina e persistente. Ideal como aperitivo e para acompanhar pratos de peixes gordos e leitão assado.

Bridão Reserva branco 2017 (Adega do Cartaxo) – €7,80

Do Cartaxo, um reserva branco sob marca mais icónica desta Adega. Agora na colheita de 2017, o ‘Bridão Reserva branco’ é um vinho que alia o Arinto à Fernão Pires, a casta branca número um em Portugal e no Tejo. Um branco límpido e brilhante, de cor citrina, e com um aroma intenso a frutos tropicais, a lembrar banana, ananás, manga e maracujá, em harmonia com notas de baunilha. Na boca,

é frutado, intenso e fresco, com um final harmonioso, longo e persistente. Ótimo para acompanhar pratos de peixe gordos, complexos e bem condimentados.

Falcoaria Fernão Pires Vinhas Velhas branco 2018 (Casal Branco) – €15,00

No 'Falcoaria Fernão Pires Vinhas Velhas branco 2018' o palco é, como o nome indica, todo dado à casta branca Fernão Pires, a menina dos olhos do Tejo. Um branco já várias vezes premiado e destacado pela crítica nacional e internacional, cuja fermentação é feita em cubas de cimento, numa primeira fase, e termina em barricas de carvalho francês, onde posteriormente faz o estágio com bâtonnage. Um branco de cor citrino brilhante, com prevalência de aromas cítricos e tropicais, complementados com notas de tosta, oriundas da madeira onde estagiou. Na boca é um vinho marcadamente mineral, com notas de salinidade a expressar de forma evidente o terroir. Destaque para a fruta, em conjugação perfeita com a madeira, e uma boa acidez natural, que lhe dá um grande equilíbrio e longevidade no estágio em garrafa.

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.

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