

## **‘Enóloga branco 2022’ e ‘Falcoaria tinto 2021’ foram os grandes vencedores do Concurso Vinhos do Tejo 2024 - Media - Media**



**‘Reserva das Pedras Fernão Pires 2018’ e ‘Casa da Atela Castelão Vinhas Velhas 2021’ eleitos como melhores monocastas**

‘Enóloga branco 2022’, da ODE Winery, em Vila Chã de Ourique, Cartaxo; e ‘Falcoaria tinto 2021’, do produtor Casal Branco, em Almeirim, foram os grandes vencedores do Concurso Vinhos do Tejo 2024, ao serem distinguidos com prémio Excelência. A organização da competição premiou ainda os melhores vinhos das castas mais plantadas e rainhas da região do Tejo. Assim, sagraram-se vencedores o ‘Reserva das Pedras Fernão Pires branco 2018’, da Quinta da Alorna, e o ‘Casa da Atela Castelão Vinhas Velhas tinto 2021’, da Quinta da Atela.

Este quarteto de cintilantes vinhos e os cinco medalhados com Grande Ouro – ‘Reserva das Pedras Fernão Pires branco 2018’, da Quinta da Alorna; ‘Senhora Companhia Vinho Novo tinto 2023’, da Companhia das Lezírias; ‘Dona Anca Grande Reserva tinto 2020’, de Anca Martins; ‘Bridão Late Harvest branco 2022’, da Adega do Cartaxo; e ‘Varandas Licoroso branco 2010’, da Adega de Almeirim – vão estar à venda nas lojas da Rota dos Vinhos do Tejo: on-line, em [www.rotadosvinhosdotejo.pt](http://www.rotadosvinhosdotejo.pt), ou no número 85 da Rua de Coruche, em Almeirim, entre as 10h00 e as 13h00 e as 14h00 e as 18h00.

Com o objetivo de premiar vinhos com garantia de qualidade e sentido de origem, ou seja, referências que envergarem o selo de Denominação de Origem Controlada – DOC do Tejo – ou Indicação Geográfica – IG Tejo, a XIV edição do Concurso Vinhos do Tejo realizou-se nos dias 21 e 22 de maio, no auditório da Casa-Museu dos Patudos, em Alpiarça, Cidade do Vinho 2024, num cluster a que se juntam Almeirim, Cartaxo e Santarém. Promovido pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo e presidido pelo sommelier e consultor dos Vinhos do Tejo Rodolfo Tristão, esta edição teve o mais

concorrido painel de jurados de sempre, com cerca de 50 participantes, vindos de norte a sul do país, entre enólogos, provadores profissionais, críticos de vinhos, jornalistas, bloggers, instagrammers, sommeliers e compradores, na sua maioria com assiduidade nos dois dias. No que toca a vinhos, foram 216 as referências avaliadas em prova cega. O anúncio e a entrega de prémios aconteceram no dia 21 de junho, durante a Gala Vinhos do Tejo, evento que contou com a presença de mais de 400 pessoas e teve lugar na ODE Winery, em Vila Chã de Ourique, Cartaxo.

## **Para saber mais sobre o quarteto de vinhos mais premiados no Concurso Vinhos do Tejo 2024**

### **Melhor Vinho Branco – Excelência**

#### **Enóloga branco 2022 (ODE Winery) • DOC do Tejo • PVP: €70,00**

Um branco de edição limitada, que resulta, a cada ano do melhor que a vinha dá. Esta foi a primeira edição, unindo as castas Arinto (70%) e Fernão Pires (30%), fermentadas em barricas de carvalho francês, de 500 litros, durante cerca de um ano, antes do blend final. Um vinho que resulta da máxima da enóloga Maria Vicente, que aqui quer fazer vinhos com intervenção mínima, máxima atenção. Um branco incrivelmente complexo no nariz, com aromas de avelãs torradas, creme brûlée e pêra. Na boca, é rico e encorpado, tem boa profundidade e termina com final elegante, longo e fino.

### **Melhor Vinho Tinto – Excelência**

#### **Falcoaria tinto 2021 (Casal Branco) • DOC do Tejo • PVP: €17,99**

Nos tintos, o vencedor foi o Falcoaria tinto, um clássico feito a partir de Castela~o (30%), Alicante Bouschet (35%), Touriga Nacional (20%) e Cabernet Sauvignon (15%). O Castelão e o Cabernet Sauvignon prove^m de vinhas com mais de 50 anos, sendo vindimadas manualmente. A Touriga Nacional e o Alicante Bouschet foram introduzidas no início da década de 2000 e são vindimadas à máquina, para palotes de 200 Kg. Após esmagamento, a fermentac,a~o ocorre em depósitos de cimento, com temperatura controlada entre os 25 e os 28.°C. Parte das uvas, provenientes das vinhas mais velhas, em anos de qualidade excepcional, fermentam em lagares de cimento com pisa a pé´. Estágio em barricas de carvalho francês – novas e usadas – durante 13 meses. Antes de ser comercializado estagiou ainda 12 meses em garrafa. Um tinto de cor vermelho vivo, com aromas de fruta preta, cassis, ameixa seca e algumas notas florais. Na boca, é pleno de fruta, conjugada com as notas evidentes das barricas onde estagiou. Taninos poderosos, bem definidos, conferindo ao vinho uma ótima estrutura e persistência. Boa capacidade de evolução em garrafa.

### **Melhor Fernão Pires**

#### **Reserva das Pedras Fernão Pires branco 2018 (Quinta da Alorna) • DOC do Tejo • PVP: €19,99**

Os vinhos Reserva das Pedras nascem de vinhas velhas plantadas na zona da Charneca. Com a missa~o de respeitar a nossa histó´ria, estas ic´nicas vinhas plantadas num solo pelo qual o rio Tejo já passou, deixando a sua marca sob forma de calhau rolado, deu origem a estes vinhos de perfil elegante e fresco que expressam vincadamente a harmonia natural entre o solo, o clima e as plantas. Para que decidamos com precisa~o a data de colheita, valorizamos o controlo de maturac,a~o com recolha de amostras frequentes. Avaliamos e cruzamos diversos para^metros, para ale´m dos essenciais, com o objetivo de certificar a qualidade superior destes vinhos, a nossa intervenc,a~o na adega e´ mi´nima para que todo o potencial do terroir se expresse da forma mais natural possí´vel. Já na adega, a fermentac,a~o ocorre a temperatura controlada. Este Reserva das Pedras estagia 30% em barricas de carvalho france^s durante 9 meses. Antes de engarrafar, o produto e´ estabilizado e filtrado.

Um branco, que na cor se revela amarelo intenso e, no nariz, apresenta um aroma delicado com flores brancas em harmonia com notas de lima~o e frutas de caroço. Com volume de boca significativo, e´ um branco gastronómico com textura suportada pela acidez. O final de boca é longo e marcadamente mineral refletindo o calhau rolado.

### **Melhor Monocasta de Castelão**

**Casa da Atela Castelão Vinhas Velhas tinto 2021 (Quinta da Atela) • DOC do Tejo • PVP: €17,00**

Tal como no Fernão Pires, as uvas deste Castela~o prove^m de uma vinha velha, com 75 anos de idade, plantada na zona da charneca, com solos arenosos, pobres e bem drenados. A fermentaçã~o é feita em pequenos lagares de inox após pré-maceraçã~o a frio, por 24h00, com esta´gio de 12 meses em barricas de carvalho france^s “Allier”, 50% novas e 50% de segunda utilizaçã~o. Um tinto de cor rubi, aromas de frutos vermelhos e pequenas bagas, algumas notas balsa^micas e leves tostados. A boca é intensa e tem bom volume, apresentando taninos maduros e sedosos, com final elegante, muito fresco e intenso.

**Link para loja online:** <https://rotadosvinhosdotejo.pt/pt/loja-online/vinhos>

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**