

Vinhos do Tejo à prova em Lisboa no evento 'Vinhos a Descobrir - Christmas Wine Market' - Media - Media



É já no fim-de-semana de 26 e 27 de Novembro que os Vinhos do Tejo vão viajar até Lisboa para marcar presença no evento 'Vinhos a Descobrir - Christmas Wine Market', que vai ter lugar no Torreão Poente da Cordoaria Nacional. Para os apaixonados por vinho, este é o mercado ideal para provar novidades e fazer algumas compras de Natal. Os Vinhos do Tejo vão estar representados com 12 produtores e uma mesa com um cluster de vinhos de Fernão Pires e Castelão do Tejo, num total de 19 referências bastante ecléticas. Uma "viagem" apoiada pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo), que está apostada em promover os vinhos da região, no seu todo, mas também com foco no que de mais emblemático e unificador tem.

A lista de produtores é composta por: Adega de Almeirim, Adega do Cartaxo, Casa Paciência, Casal do Conde, Companhia das Lezírias, Escaravelho Wines, Herdade dos Templários, Pitada Verde, Quinta da Alba, Quinta da Badula, Quinta da Lapa e Quinta da Ribeirinha. Na mesa de monocastas do Tejo vão estar 19 referências: 14 de Fernão Pires, sendo que quatro destes vinhos são estreias deste ano; e uma mão cheia de varietais de Castelão, curiosamente um espumante, dois rosé e dois tintos, estes acabados de estrear (consultar a lista de Fernão Pires e de Castelão do Tejo em prova, mais abaixo). De salientar que estas são duas castas de destaque na região. É no Tejo que a Fernão Pires se exprime de forma mais marcante, com estilos para todos os gostos, dando origem a vinhos brancos

monocastas ou blends, mas também a frisantes, espumantes, colheitas tardias, licorosos e até um orange wine. No que toca à Castelão, esta é a casta tinta mais representativa na região, integrando praticamente todos os lotes de vinho tinto. Começa a ser cada vez mais explorada a solo, não apenas na categoria tinto, mas também em rosé e espumante e branco de uvas tintas.

Sob a chancela Vinhos a Descobrir, este é um evento que privilegia a promoção vitivinícola nacional — com a presença de cerca de 450 referências distintas, no total —, mas que se complementa com à gastronomia, numa vertente de petiscos regionais e chocolates artesanais. O evento acontece no Sábado, dia 26, entre as 12h30 e as 20h30, e no Domingo, dia 27, entre as 11h00 e as 19h00. A entrada custa €10,00 por pessoa, valor que inclui copo de prova e dois vales de €1,00, que podem ser utilizados em compras de vinhos (superiores a €10,00 por garrafa e não acumulável). Os bilhetes estão disponíveis para venda no local, na TicketLine e na FNAC.

MESA VINHOS DO TEJO – MONOVARIETARIS DE FERNÃO PIRES E CASTELÃO LISTA DE VINHOS PRESENTES

Fernão Pires

1836 Fernão Pires Grande Reserva branco 2017 (Companhia das Lezírias)

A.C.A Fernão Pires branco 2021 (Adega de Almeirim)

Cabeça de Toiro Terroir Fernão Pires Reserva branco 2021 (Enoport Wines) – ESTREIA 2022

Casa da Atela Fernão Pires branco 2021 (Quinta da Atela) – ESTREIA 2022

CTX Licoroso Abafado Superior branco 2014 (Adega do Cartaxo)

Encosta do Sobral Fernão Pires Vinhas Velhas Grande Reserva branco 2020 (Encosta do Sobral) – ESTREIA 2022

Escaravelho Castas FP branco 2019 (Escaravelho Wines)

Falua Reserva Unoaked branco 2020 (Falua)

Gutta Supera branco 2019 (Herdade Tinto e Branco)

Hugo Mendes Colheita branco 2021 (Hugo Mendes) – ESTREIA 2022

Ninfa Maria Gomes branco 2019 (João M. Barbosa Wines)

PING'AMOR Private Collection branco 2021 (Casa Paciência)

Quinta do Casal Branco Fernão Pires branco 2021 (Casal Branco)

Vale de Lobos Espumante Bruto branco 2016 (Quinta da Ribeirinha)

Castelão

Casa da Atela Castelão rosé 2021 (Quinta da Atela) – ESTREIA 2022

Espargal de D. Luís Reserva tinto 2020 (Vinhos Zé da Leonor) – ESTREIA 2022

Bathoreu Castelão rosé 2021 (Agro Batoréu)

Conde Vimioso Sommelier Edition rosé 2021 (Falua)

Contracena Espumante Blanc de Noirs branco 2021 (Quinta da Ribeirinha)

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE