

Vinhos do Tejo brindam à rentrée com 6 monocastas de Fernão Pires - Media - Media



Setembro é mês de vindimas e de novos ciclos, no geral. Apostada na promoção da Fernão Pires, a casta branca mais plantada em Portugal e a mais expressiva e emblemática dos Vinhos do Tejo, a Comissão Vitivinícola desta região brinda à rentrée com seis novidades, convidando enófilos e curiosos vίνicos a acompanhá-la neste repto!

De salientar que é na região do Tejo que a casta Fernão Pires se exprime de forma mais marcante, com estilos para todos os gostos, dando origem a vinhos brancos monocastas ou blends – de jovens e frutados, ideais para momentos de descontração do dia-a-dia, a vinhos complexos e gastronómicos, a pedir companhia à mesa –, mas também a frisantes, espumantes, colheitas tardias, licorosos e até orange wines.

Enunciados segundo ordem de prova sugerida pelo sommelier Rodolfo Tristão, embaixador dos Vinhos do Tejo, são o ‘Casa da Atela Fernão Pires branco 2021’, da Quinta da Atela; o ‘Quinta da Alorna Fernão Pires branco 2021’, da Quinta da Alorna; o ‘Cabeça de Toiro Terroir Fernão Pires Reserva branco 2021’, da Enoport Wines; o ‘Gutta Supera branco 2020’, da Herdade Tinto e Branco; o ‘Casal da Coelheira Private Collection Fernão Pires branco 2021’, do produtor Casal da Coelheira; e o ‘Encosta do Sobral Fernão Pires Vinhas Velhas branco 2020’, do projeto com o mesmo nome e que pertence ao grupo Santos & Seixo.

Casa da Atela Fernão Pires branco 2021 – IG Tejo (Quinta da Atela)

PVP: €12,75 • Álc.: 12,00% • Acidez Total: 7,09 g/l • Açúcares Totais: 0,6 g/l • pH: 3,08

Criada em 1346 e situada na margem sul do rio Tejo, no concelho de Alpiarça, a Quinta da Atela conta com 105 hectares de vinha. A sua mais recente novidade, o ‘Casa da Atela Fernão Pires branco 2021’

provém de uma vinha com cerca de 20 anos de idade, instalada em solos arenosos de charneca, pobres e bem drenados. No copo, este branco apresenta uma cor citrina e aromas de frutos citrinos (lima e limão), assim como algumas notas florais. Na boca, é fresco e equilibrado, com acidez moderada e bem casada. Apresenta algum volume e boa persistência final.

Quinta da Alorna Fernão Pires branco 2021 – DOC do Tejo (Quinta da Alorna)

PVP: €6,50 • Álco.: 11,00% • Acidez Total: 7,40 g/l • Açúcares Totais: n.a • pH: 3,2

Situada na margem sul do rio Tejo, em Almeirim, a Quinta da Alorna conta com uma área de 160 hectares de vinha, dispostos entre dois dos terroirs: a charneca e o campo. A vindima das uvas que deram origem ao 'Quinta da Alorna Fernão Pires branco 2021' teve lugar após um rigoroso controlo de maturação, com vista a obter-se um vinho com teor de álcool provável moderadamente baixo, de modo a preservar os percursores aromáticos e a frescura dada pela acidez natural das uvas. No copo, este branco de cor limão, apresenta um aroma puro e elegante, revelando toda a expressão da casta, com notas de maçã verde, lima, pêsego e rosas. Apresenta um equilíbrio singular na boca, com final vigoroso e longo, onde persiste a frescura.

Cabeça de Toiro Terroir Fernão Pires Reserva branco 2021 – DOC do Tejo (Enoport Wines)

PVP: €9,99 • Álco.: 12,50% • Acidez Total: 5,73 g/l • Açúcares Totais: n.a • pH: 3,45

É na Quinta São João Batista, situada no terroir do bairro, entre o vale do Tejo e os maciços de Porto Mós, Candeeiros e Montejunto, que nascem os vinhos da Enoport Wines que envergam a marca 'Cabeça de Toiro'. De cor verde cítrica aberta, o 'Cabeça de Toiro Terroir Fernão Pires Reserva branco 2021' apresenta um aroma intenso, com destaque para os frutos tropicais, envoltos em notas tostadas. No paladar é suave e frutado, com notas de madeira resultantes dos quatro meses de estágio em barricas novas de carvalho francês. É uma boa companhia para peixes e para um torricado, prato tipicamente ribatejano, feito à base de pão torrado e bacalhau regados com azeite.

Gutta Supera branco 2020 – DOC do Tejo (Herdade Tinto e Branco)

PVP: €15,00 • Álco.: 13,50% • Acidez Total: 4,05 g/l • Açúcares Totais: 0,7 g/l • pH: 3,71

Da autoria do produtor Herdade Tinto e Branco, proprietário da Quinta do Paral, no Alentejo, o Fernão Pires que dá vida ao 'Gutta Supera branco 2020' tem origem em 1,5 hectares de vinha velha – com mais 50 anos –, situada em solos de charneca de Almeirim. Os seus aromas são complexos, com fruta tropical e citrina evidenciada pelas notas tostadas da madeira. É um vinho equilibrado, elegante, com elevada frescura e persistência. Harmoniza com saladas, mariscos e, em especial, peixes grelhados.

Casal da Coelheira Private Collection Fernão Pires branco 2021 – DOC do Tejo (Casal da Coelheira)

PVP: €9,00 • Álco.: 12,9% • Acidez Total: 7,50 g/l • Açúcares Totais: 2,00 g/l • pH: 3,17

O projeto de vinhos Casal da Coelheira resulta de uma paixão familiar, que tem vindo a passar de geração em geração e que cresce nas margens do rio Tejo, junto à vila do Tramagal, fazendo assim parte do terroir bairro, uma das três zonas distintas de produção do Tejo. O 'Casal da Coelheira Private Collection Fernão Pires branco 2021' foi produzido a partir das melhores uvas da casta Fernão Pires, colhidas no ponto ideal de maturação de forma a preservar toda a sua frescura e elegância.

Parcialmente fermentado em barrica, demonstra uma grande harmonia entre a elegância e a estrutura. Trata-se de um vinho com uma produção bastante limitada, que está pronto a ser bebido agora, mas apresenta um potencial de evolução longo – até 2030, segundo indicação do produtor. Pede comida,

com destaque para peixes, marisco e carnes brancas.

Encosta do Sobral Fernão Pires Vinhas Velhas branco 2020 – DOC do Tejo (Encosta do Sobral)

PVP: €20,00 • Álcool: 14,00% • Acidez Total: 6,29 g/l • Açúcar Residual: 0,70 g/l • pH: 3,42

Localizadas na sub-região de Tomar – a zona de produção mais a norte do Tejo –, as vinhas do projeto Encosta do Sobral distinguem-se pelos seus terrenos de xisto. Produzido a partir de uvas provenientes de duas pequenas parcelas de vinhas velhas com 65 e 93 anos, o ‘Encosta do Sobral Fernão Pires Vinhas Velhas branco 2020’ apresenta uma cor citrina brilhante, notas citrinas e tropicais, assim como alguma mineralidade e madeira bem casada. Apresenta uma acidez natural bastante vincada, o que lhe garante estágio em garrafa. Na boca, é um branco largo, untuoso e com final longo e persistente. Acompanha bem pratos de peixe assado no forno e queijos curados.

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE