



## LANÇAMENTOS

# Adega de Borba

## Alvarinho

### amplia a gama

## Senses



**Na** dinâmica que a caracteriza, bem como aos seus dirigentes e técnicos, a Adega de Borba vem percorrendo uma trajetória de reconhecida capacidade inovadora, que se concretizou agora no lançamento, em 6 de Julho, no restaurante Assinatura, em Lisboa, do Alvarinho 2010, de casta recente nos encepamentos do Alentejo e que valoriza a gama Senses, que já detém o Verdelho 2009 e o Antão Vaz 2008 e o Aragonês de 2008, bem como o Touriga Nacional e o Syrah de 2009.

Aliás estes vinhos estiveram em foco nas palavras de Manuel Rocha, CEO da empresa, que afirmou que o Senses Alvarinho era o resultado de um plano para dotar a Adega de Borba de um conjunto de castas estratégicas, com destaque, também, para o Arinto e a Touriga Nacional, responsáveis por aportar uma qualidade acrescida das suas marcas.

Também o enólogo da empresa, Óscar Gato, explicou que estávamos perante um vinho que regista elevados atributos e frescura e que demonstra no Alentejo grande aptidão para produzir vinho de elevada qualidade, adiantando que a vindima fora manual e decorrerá na parte da manhã para que a temperatura da uva à entrada da adega fosse ótima.

Técnico muito experiente e qualificado, referiu que após o esmagamento e desengace total das uvas se procedeu à prensagem e decantação pelo sistema frio durante 24 horas e fermentação alcoólica em barrica nova após estabilização e filtração, com o vinho, de 13% de teor alcoólico, a ser engarrafado e estagiado durante quatro meses em garrafa.

Com edição limitada de 2.300 garrafas, o Senses Alvarinho tem o preço recomendado de 5€ e pode ser consumido de imediato ou estagiar até três ou quatro anos, definindo-o o enólogo como tendo aspecto cristalino com cor de limão maduro e aroma intenso a frutos tropicais e citrinos cristalizados, de sabor untuoso na boca, com bastante frescura, ligeiro mel, frutos amarelos de caroço e ligeira baunilha.

### Vinhos e iguarias de nível elevado

O menu do chefe Henrique Mouro adequou-se muito bem aos vinhos servidos, na ordem seguinte. Com sopa fria de cerejas com "foie" e grué de cacau, bebeu-se Senses Verdelho 2009, de excelente qualidade, ao passo que o Alvarinho 2010, de aromas aprazíveis e esplêndida frescura, foi acompanhado por caranguejo de casca mole em polme e coentrada.

Seguiu-se bacalhau desfiado e gratinado com queijo do Paul, azeite e alho, com o Antão Vaz a encontrar nesse petisco a harmonia desejável e com pombo fumado com cherovias a receber os encantos aromáticos e sápidos do Aragonês, o que se acentuou ainda mais no encontro de borrego assado com uvas e figos com o Touriga Nacional, servindo-se depois a sericaia com gelado e queijo de cabra com licoroso branco da Adega de Borba.

Restou para os últimos paladares, de mel, pólen, amêndoas e chocolate, o Syrah, de excelente acidez e com muito boa ligação com a iguaria, terminando, assim, uma gloriosa comemoração relacionada com o excelente Alvarinho que enriqueceu, sobremaneira, a gama Senses, tornando-a ainda mais famosa. ♡