



Lançamentos



Adega de Borba

Lançamento do “Grande Reserva “Rótulo de Cortiça” Gold 2007 e excelsa prova vertical de cinco das melhores colheitas da gama

Com desenvolvimento muito apreciável em vários domínios e a qualidade a impor-se cada vez mais, a Adega Cooperativa de Borba promoveu em 19 de Outubro, no restaurante Largo, em Lisboa, o lançamento do seu vinho Grande Reserva “Rótulo de Cortiça” Gold 2007, numa primeira edição limitada do “Rótulo de Cortiça”, tipo de garrafa que se tornou famoso pelo conteúdo excelente do vinho tinto nela contido.

Coube ao director técnico e enólogo da empresa, eng^o Óscar Gato, dirigir, na altura, uma prova vertical das colheitas de 2005, 1994, 1982 e 1977 e do mítico ano de 1964, em que participou número considerável de jornalistas da especialidade, que tiveram ensejo de apreciar a evolução admirável de todos esses vinhos, tidos como os cinco das melhores colheitas dessa gama, bastante harmoniosos e possuidores de muito boas condições de consumo

Conhecedor profundo das colheitas apresentadas, o conceituado enólogo assinalou as características de cada um dos tintos, que mereceram a confirmação, por parte do grupo de jornalistas especializados, da excelência de cada uma das colheitas, bem como do novíssimo “Rótulo de Cortiça” Gold 2007, uma primeira edição limitada desta gama a receber designação de Grande Reserva, graças à excelência das uvas da vindima de 2007.

Manuel Rocha, CEO da Adega Cooperativa de Borba, explicou, também, que essa primeira edição limitada celebrava toda a história e pergaminhos conquistados pelo vinho “Rótulo de Cortiça” nestes últimos 45 anos, justificando, assim, a realização da prova vertical como “uma forma de assinalar, condignamente, um momento importante na vida da Adega e na história de um vinho que conquistou já um lugar impar entre os conhecedores”.



Óscar Gato

Grande Reserva “Gold” com Trincadeira e Alicante Bouschet

À excelente prova realizada sob os auspícios do eng^o Óscar Gato, seguiu-se um almoço da responsabilidade do chefe Miguel Castro e Silva, que preparou uma série de pratos excelentes, tal como o “soufflé” de camarão e queijo com bisque, acompanhado por Senses Verdelho 2009 (que custa entre 6/7 euros) e que se harmonizou a preceito com a comida.

O mesmo sucedeu com o Montes Claros Branco 2008, vinho encorpado que casou bem com robalo com creme de “Shitaki”, seguindo-se um bife “Foie”, assistido pelo Grande Reserva “Gold” 2007, a cujo lançamento se procedeu e caracterizado por cor granada com nuance vermelha e aroma a frutos do bosque, chocolate, tabaco e tosta, de sabor macio e fresco, taninos fortes e untuosos a frutos pretos e especiarias.

Explicou o eng^o Óscar Gato que se estava perante um vinho elaborado a partir das castas Trincadeira e Alicante Bouschet, provenientes das uvas mais antigas de Borba e que em “terroir” específico de solo xistoso, se obtivera nesse ano um vinho de grande frescura e complexidade, como tivemos ocasião de verificar na boa combinação com a iguaria.

Soubemos, aliás, que esse Grande Reserva resultara de vindima manual e de uvas desengaçadas e que à fermentação malolática se seguiu um estágio de 14 meses após filtração suave e que o vinho, de 14,5% de vol., foi engarrafado e estagiou durante 12 meses em cave. Cada uma das três mil garrafas produzidas tem o preço recomendado de 15 euros.

