

* lançamento

O enólogo Oscar Gato
e o gestor Manuel Rocha

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA LANÇA NOVAS COLHEITAS

O regresso do Rótulo de Cortiça branco é o grande destaque de entre a vasta gama da Adega Cooperativa de Borba.

TEXTO Luis Antunes * **FOTOS** Ricardo Palma Veiga

O director-geral Manuel Rocha e o enólogo Óscar Gato foram as caras visíveis da Adega Cooperativa de Borba numa recente apresentação à imprensa dos novos vinhos desta dinâmica cooperativa. A apresentação decorreu num tom informal, no Restaurante Belcanto, com um divertido enxamear à volta de mesas redondas onde os vinhos eram servidos. À mesa momentos mais sérios, com o Chefe Avillez ausente mas a deixar a sua reflexão sobre os pratos que ligariam com os vinhos seleccionados. A brilhar alto o Montes Claros Garrafeira tinto 2008, muito polido e bonito, com a vitela de comer à colher (apenas coincidência no nome com o prato de Luís Américo). Uma outra ligação interessante foi o Montes Claros Reserva branco 2011 com a Sapateira e Abacate, mas mais pela surpresa que foi aparecer um Rótulo de Cortiça Branco, uma reedição de uma marca que andava desaparecida há alguns anos. A Adega Cooperativa de Borba tem 300 viticultores que cultivam

mais de 2.000 hectares de vinhas, produzindo mais de um 9 milhões de litros por ano. Óscar Gato descreveu a vindima de 2011, que teve produtividade média, com as castas tardias a evoluir rapidamente, amadurecendo todas ao mesmo tempo, o que gerou teores alcoólicos elevados. Os problemas foram no entanto evitados pelo bom equilíbrio ácido dos vinhos. Pela primeira vez o Montes Claros branco levou 10% de Alvarinho, provenientes de 8 hectares de vinhas agora com 3 anos. A casta principal deste vinho é o Roupeiro (Síria), junto com Arinto e Antão Vaz. O estágio em vasilhas de 3º ano, de carvalho e castanho é usado para o Verdelho e o Alvarinho para o Rótulo de Cortiça, cuja base é Arinto fermentado em inox. De entre as mais de 30 castas plantadas, Gato salientou ainda os excelentes resultados apresentados pela Syrah e pela Touriga Nacional, que após cerca de 10 anos estão firmemente estabelecidas nos vinhos da cooperativa.



14 €2,99

ADEGA DE BORBA

Alentejo rosé 2011

Ad. Coop. Borba

Aroma apelativo e muito fresco, com groselhas, pimenta, folhas e notas vegetais. Na boca mostra rebuçado, bom volume, é texturado, termina intenso, doce e envolvente. Um rosé para consumo despreocupado. (13%)

15 €3,49

MONTE CLAROS

Alentejo branco 2011

Ad. Coop. Borba

Fruta amarela esbatida, minerais, folhas secas, citrinos, muito discreto, equilibrado e contido. Na boca mostra-se mais, está redondo e concentrado, saboroso, agridoce, com longo e intenso final. (13,5%)



15,5 €6

SENSES

Reg. Alentejano Alvarinho 2011

Ad. Coop. Borba

Aroma com baunilha, coco, mel, notas de frutos tropicais, alguns citrinos, boa intensidade. Na boca está fresco e redondo, com ligeira rugosidade, apimentado, com acidez viva. Termina longo, agridoce. (13,5%)

15 €3,49

MONTE CLAROS

Alentejo tinto 2010

Ad. Coop. Borba

Fruta vermelha muito franca, chocolate, pimenta, algumas especiarias, folhas frescas. Ligeiro mas com boa textura, taninos macios, acidez viva, tudo muito composto e bem feito, até ao final picante. (13,5%)



15,5 €6

SENSES

Reg. Alentejano Syrah tinto 2010

Ad. Coop. Borba

Nariz com fruta preta, pimenta e especiarias doces, uma nota salgada, chocolate, matto seco. Na boca tem corpo médio, acidez viva, taninos finos, boa textura, muito sério, final longo, austero e seco. (13,5%)

15,5 €6

SENSES

Reg. Alentejano Touriga Nacional

tinto 2010

Ad. Coop. Borba

Aroma com madeira seca, couro, frutos do bosque, violetas, pimenta, boa tensão e complexidade. Boca com corpo médio, taninos afiados, acidez alta e fresca, termina seco e sério, com bom comprimento. (13,5%)

15,5 €4,99

MONTE CLAROS

Alentejo Reserva branco 2011

Ad. Coop. Borba

Fruta amarela discreta, fumados, citrinos suaves, um pouco de pimenta. Redondo e suave na boca, com corpo médio, acidez viva, ligeiros herbáceos amargos, muito equilibrado, final suave e longo. (13,5%)

16,5 €9,99

ADEGA DE BORBA "RÓTULO DE CORTIÇA"

Alentejo branco 2011

Ad. Coop. Borba

Aroma com ameixa amarela, ananás verde, fumados suaves, ervas aromáticas, especiarias, baunilha. Na boca está suave e redondo, muito fresco, guloso, termina com suaves amargos, muito delicado e focado. (13,5%)



16 €5,49

MONTE CLAROS

Alentejo Reserva tinto 2010

Ad. Coop. Borba

No nariz mostra fruta preta e vermelha, especiarias, folha de tabaco, um pouco de tosta. Na boca tem corpo médio, muito texturado, acidez viva, taninos rugosos, final bem focado, com bom comprimento. (14%)



15,5 €5,49

ADEGA DE BORBA PREMIUM

Alentejo tinto 2010

Ad. Coop. Borba

Aroma com fruta preta e azul, grafite, especiarias doces, alcaçuz, matto seco e compotas. Na boca tem corpo médio, acidez alta, doçura controlada, taninos firmes, notas herbáceas, muito texturado e rugoso. (14%)

17 €12,49

MONTE CLAROS

Alentejo Garrafeira tinto 2008

Ad. Coop. Borba

Fruta vermelha e preta, grafite, chocolate, tostados, tabaco, bonito, profundo e muito complexo. Encorpado, espesso, com acidez alta, taninos vivos bem envolvidos, muito saboroso, longo e focado. (14,5%)



16,5 €15

RÓTULO DE CORTIÇA "GOLD"

Alentejo Grande Reserva tinto

2009

Ad. Coop. Borba

Fruta preta, compotas, chocolate e bolachas, ligeiro verniz, pimenta e especiarias. Encorpado e vivo, com acidez alta, muito alegre, taninos firmes bem envolvidos, final intenso e muito robusto. (13,5%)