



Adega de Borba lança novas colheitas

Em Janeiro de 2014, a Adega de Borba lançou novas colheitas em três das suas gamas – Montes Claros, Senses e Adega de Borba –, numa prova de vinhos e almoço que decorreu no Restaurante Chefe Cordeiro, em Lisboa. A prova foi devidamente preparada pelo director de enologia da Adega de Borba, Óscar Gato, e pelo Chefe Cordeiro, que idealizou diversos pratos para os nove vinhos apresentados.

De entre as novidades apresentadas, o Espumante Montes Claros Branco Bruto 2010 inaugurou o palato antes do almoço, sendo que o Montes Claros Branco 2013 e o Adega de Borba Premium Rosé 2012 deram início à refeição (este último, uma edição limitada e uma nova referência no mercado). Nos tintos, foram servidos o Senses Syrah 2012, Senses Touriga Nacional 2012, o Adega de Borba Premium 2011 e o Montes Claros Garrafeira 2009, numa prova comentada pelo Chefe Cordeiro e por Óscar Gato, que explicaram as novas referências e a sua harmonização com o menu. Nos vinhos licorosos, a Adega de Borba propôs ainda o Adega de Borba Premium tinto e, nas aguardentes, a Adega de Borba Aguardente Velhíssima. Esta última foi acompanhada por uma mini tablete de chocolate amargo com amêndoas confeccionada em exclusivo para esta prova pela confeitaria ELLG, responsável pela nova da gama de produtos gourmet Adega de Borba apresentada recentemente. Todos os pratos foram confeccionados com o Azeite Virgem Extra Adega de Borba lançado no final do ano de 2013, acompanhados também por degustação à mesa. ■