



ID: 52965938

01-03-2014

*lançamento

ADEGA DE BORBA COM NOVOS VINHOS

Num longo almoço no novo restaurante do chefe José Cordeiro, na Praça do Comércio, em Lisboa, a Adega Cooperativa de Borba apresentou as suas novas colheitas, e algumas novidades.

TEXTO Luis Antunes * FOTOS Ricardo Palma Veiga

Segundo Óscar Gato, enólogo chefe, a Adega de Borba conta com 300 sócios, a maioria dos quais tem as suas vinhas localizadas na área geográfica do eixo dos mármore. Cerca de 50 sócios têm vinhas a sul da Serra de Ossa, na zona dos xistos, onde brilham as castas Syrah e Touriga Nacional. Os vinhos apresentados incidiram em grande parte na colheita de 2012. Após o grande sucesso dos vinhos de 2011, muito estruturados, 2012 foi um ano menos chuvoso no Inverno. Os xistos armazenam mais água no solo, o que deu mais elegância aos vinhos. A norte, a zona dos mármore tem solos argilo-calcários; é uma área mais produtiva, onde fica a maior parte das vinhas. As castas tintas principais são Aragonês, Trincadeira, Castelhão e Alicante Bouschet, e ainda Touriga Nacional, Cabernet

Sauvignon e Alfrocheiro. A plantação de Syrah aumentou muito, sendo já a quarta casta mais plantada, com 140 ha num total de 2.100 ha. Também nos brancos a composição dos vinhos tem variado, com plantação de castas como Alvarinho. A Adega de Borba lançou novos produtos, como um espumante Montes Claros, ou um rosé fermentado em barrica, resultado de um trabalho final de curso em parceria com o Instituto Superior de Agronomia. No almoço preparado pelo chefe Cordeiro ficou bem patente o potencial destes vinhos para a mesa, em ligações gastronómicas por vezes muito conseguidas. Foi o caso do excelente e suavíssimo escabeche de coelho com o Senses Syrah, ou do bacalhau assado com puré de garbanços com o Senses Touriga Nacional.

em
prova



15,5 € €3,49

Montes Claros

Alentejo

branco 2012

Ad. Coop. Borba

Fumados, fruta

amarela, minerais e pólen.

Encorpado e poderoso, com

acidez alta bem integrada num

fundo de frutos tropicais,

ligeiros amargos finais, mas

muito focado e fresco. (13%)



16,5 € €7,30

Montes Claros

Alentejo

espumante bruto

branco 2010

Ad. Coop. Borba

Arinto e Alvarinho. Aroma

discreto, com frutos amarelos e

um pouco de brioche, ervas

aromáticas, um pouco de mel e

pólen. Encorpado, redondo,

cremoso, agridoce vivo, bolha

média, final longo. (12%)



15 € €5,50

Adega de Borba Premium

Alentejo rosé 2012

Ad. Coop. Borba

60% fermentado em barrica,

tem nariz delicado, com fruta

vermelha mascarada, notas

especiadas e tostadas, um

pouco melado. Redondo e

fresco, com uma mistura

exótica, interessante, final

ameno. (12,5%)



Parceria eno-gastronómica: Óscar Gato, chefe de enologia, o chefe José Cordeiro e o director-geral da Adega de Borba, Manuel Rocha.



15,5 €6,49

Senses

Reg. Alentejano Syrah tinto 2012
Ad. Coop. Borba

Pimenta e fruta negra, ligeiro floral, minerais, num fundo rico de bacon, fumados e especiarias. Redondo e robusto, com corpo médio, muito suave, ligeiramente adocicado, termina franco e directo. (14%)

16 €6,49

Senses

Reg. Alentejano
Touriga Nacional
tinto 2012
Ad. Coop. Borba

Penetrante, com fruta vermelha e azul, notas florais e minerais, pimenta aromática, fumados, complexo e com boa elegância. Corpo médio, muito fresco, integrado e harmonioso, com taninos firmes, final sereno e focado. (14%)



16,5 €5,50

Adega de Borba Premium

Alentejo Touriga
Nacional tinto 2011
Ad. Coop. Borba

Muita tensão, com fruta azul e preta, notas fumadas, penetrante e vivo. Firme, focado, muito directo, com textura cremosa, sofisticado e sedoso, com final alegre e largo. (14,5%)



17 €12,49

Montes Claros

Alentejo Garrafeira
tinto 2009
Ad. Coop. Borba

Grafite, fruta azul e preta, fumados e tostados, mato seco e especiarias. Elegante e fresco sem perder o tom clássico. Firme e focado, redondo, com boa frescura ácida, termina com suaves notas vegetais. (14,5%)

