

FIM DE BOCA

De Borba chegam AS NOVAS COLHEITAS

Com 80% da produção dirigida ao mercado nacional, a Adega de Borba mostrou os seus novos vinhos, que vão desde os rosés até à edição limitada do vinho Rótulo de Cortiça



José Manuel Moroso

A história da Adega de Borba, que este ano celebra os seus 60 anos de existência, impressiona desde logo pela expressão dos seus números. Reúne 300 viticultores associados que cultivam 2.000 hectares de vinha (70% de castas tintas e 30% de castas brancas), produzindo anualmente um milhão de caixas de nove litros, um volume que os atira para o patamar dos dez maiores produtores nacionais do sector. São os maiores engarrafadores de vinhos do Alentejo e em matéria de vendas ocupam o segundo lugar à frente do Esporão com a lista a ser liderada pela Sogrape.

Feitas as apresentações, passemos aos néctares com o lançamento das novas colheitas da gama Adega de Borba sob a supervisão do enólogo Óscar Gato. O cenário da prova prometia: restaurante Feitoria, em Lisboa, com o menu elaborado pelo chef João Rodrigues.

A primeira novidade foi o Premium Rosé 2013, um vinho que vem conquistando cada vez mais apreciadores. Com aroma a frutos silvestres, ligeiro floral e notas tostadas picantes revelou-se um óptimo aperitivo.

Podendo também cumprir as honras de dar as boas vindas aos pratos que se seguem, provámos o Premium Branco 2013, evidenciando notas de frutos cítricos e flor de laranjeira. Untuoso, revela frutos tropicais, tornando-o também indicado para acompanhar saladas, mariscos e peixe.

Mais gastronómico, chegou-nos aos copos o Rótulo de Cortiça Reserva Branco 2013, fresco, equilibrado e com estrutura. Aroma a frutos tropicais e baunilha, revela um longo final de boca. As suas melhores companhias no prato são os mariscos grelhados e os peixes assados. Pode ser guardado até 6 anos.

Deixámos para trás os brancos que animaram o nosso palato e entrámos nos tin-

tos com o Premium 2012 a revelar uma boa escolha preço/qualidade. Com uvas seleccionadas nas mais antigas vinhas da região de Borba, chegou-se a um aroma a revelar frutos vermelhos maduros e a um sabor que mistura frutos pretos, café e chocolate. Com boa estrutura é um vinho muito interessante e bate-se bem com um cozido à portuguesa, um borrego assado, caça ou queijos tradicionais. Pode guardá-lo até 5 anos.

Chegamos finalmente ao Grande Reserva Tinto 2011. Ano de colheita fantástica (diz-se que é a melhor dos últimos 50 anos), tem uma boa intensidade aromática conjugada com frescura, taninos fortes e um final persistente e muito elegante. O porco preto e a vitela alentejana casam bem com ele. No que se refere a guarda, aconselhamos alguma paciência para o guardar até 15 anos e aí deliciar-se com um néctar dos deuses. ●

jmoroso@netcabo.pt

ADEGA DE BORBA PREMIUM TINTO

Ano: 2012

Região: Alentejo

Castas: Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Trincadeira



ADEGA DE BORBA PREMIUM ROSÉ

Ano: 2013

Região: Alentejo

Castas: Aragonez, Syrah e Touriga Nacional



ADEGA DE BORBA PREMIUM BRANCO

Ano: 2013

Região: Alentejo

Castas: Arinto, Antão Vaz, Verdelho e Alvarinho



ADEGA DE BORBA GRANDE RESERVA GOLD TINTO

Ano: 2011

Região: Alentejo

Castas: Trincadeira e Alicante Bouschet



ADEGA DE BORBA RESERVA BRANCO

Ano: 2013

Região: Alentejo

Castas: Arinto, Alvarinho e Verdelho

