

DOSSIF

especial

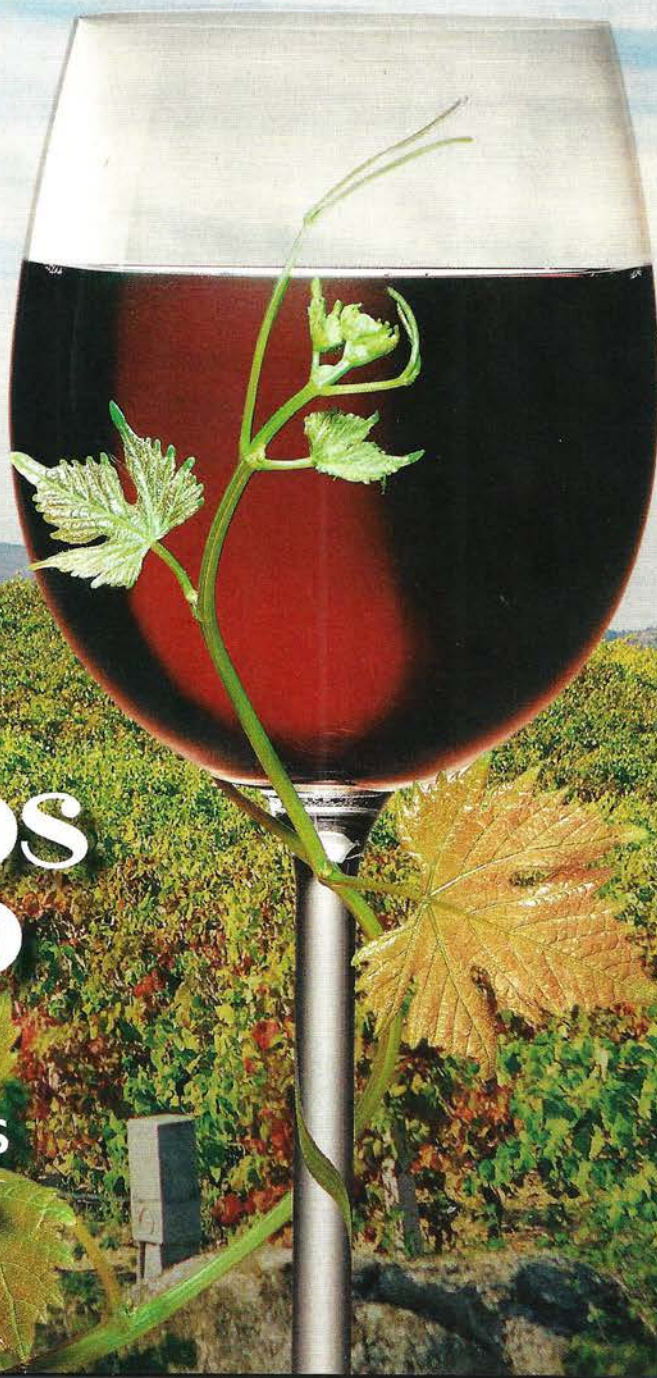
Expresso

Este suplemento
faz parte integrante
da edição n.º 2178
de 26/07/2014 do
Expresso e não
pode ser vendido
separadamente.

Vinho

2014

DE PORTUGAL E DO MUNDO



Bons momentos de verão

ROTA BEIRÃ
BRANCOS DOS AÇORES
A NOSSA GARRAFEIRA



Garrafeira

Vinho Verde Loureiro Pingo Doce

As uvas da casta Loureiro, que estão na base deste vinho, foram vinificadas segundo as mais modernas técnicas enológicas. Conseguiu-se, assim, transmitir a sua intensidade e elegância, e aromas onde se salientam as notas florais e sugestões de fruta tropical.



Monte Mayor Branco 2013

Vinho elegante e alegre, rico em aromas a frutos tropicais maduros e algumas notas de casca de citrinos. De aspeto cristalino, revela, na boca, exotismo, estrutura e persistência surpreendentes. Pode servir-se como aperitivo, sendo também um bom acompanhamento de pratos de peixe, mariscos ou carnes brancas.



Quinta de S. Sebastião Colheita 2011 Tinto

Vinho de cor granada e aroma jovem, expressivo, com notas de fruta muito madura e algumas tosta da madeira. Na boca é fácil, suave e elegante. Acompanha bem pratos de carne, alheira de caça e queijos curados.



Terras de Felgueiras Espadeiro 2013

Vinho de cor rosada com reflexos alaranjados, que passam a tons âmbar com o tempo. Apresenta uma acidez delicada e uma frescura aromática onde sobressaem notas de morango, framboesa e à própria casta. Tendo a vivacidade típica dos Vinhos Verdes, é equilibrado, elegante e tem um final de boca agradável. É bom parceiro de pratos de peixe, marisco, carnes brancas, e varios tipos de entradas. Servir entre 8 e 10°C.



José de Sousa 2011

Tinto alentejano de cor vermelha carregada, apresenta, no aroma, notas florais de violetas e de tâmaras, ameixas, figos, folhas de tabaco e baunilha. No paladar é frutado, mostra taninos suaves e tem final médio. Servir a 14°C na companhia de pratos de carne, caça e queijo.



Moscatel de Setúbal DOP Adega de Pegões

Vinho de cor âmbar e aroma intenso com notas florais e frutadas da casta, a lembrar casca de laranja e mel. No paladar revela boa acidez e estrutura, com final de boca doce e prolongado. Este vinho pode ser bebido durante os próximos 50 anos e deve ser servido entre os 14 e 16°C como aperitivo ou digestivo, na companhia de pastelaria fina ou doçaria árabe. Guardar a garrafa deitada em local fresco e pouco luminoso.





QUINTA DE S. SEBASTIÃO

O renascer de uma região

Nos vinhos que ali se produzem sente-se a influência do clima na frescura das referências que coloca no mercado



A propriedade existe desde 1755, ano do grande sismo que abalou Lisboa. Fica numa encosta da região de Arruda dos Vinhos, a cerca de 35 km da capital, inserida numa zona de grande tradição vitivinícola. Nos vinhos que ali se produzem sente-se a influência do clima na frescura das referências que coloca no mercado. Os tintos Quinta de S. Sebastião e Mina Velha têm também grande concentração e taninos finos e elegantes. Evoluem muito bem em barrica e posteriormente em garrafa. As vinhas que os produzem estão implantadas em encosta, sobre solos predominantemente argilo-calcários. Em cerca de 10 hectares desenvolvem-se quatro castas tintas, Merlot, Touriga Nacional, Syrah e Tinta Roriz, e duas castas brancas, Cercial e Arinto. Segundo o enólogo da casa, eng. Filipe Sevinato Pinto, e eng. António Cláudio, permitem à Quinta de S. Sebastião manter a identidade nacional e, ao mesmo tempo, "oferecer ao mercado um leque de castas

Novidades para o final do ano

Em setembro vão ser lançadas novas colheitas. Mas a principal novidade de 2014 é o aparecimento de novas marcas, que irão enriquecer ainda mais o portefólio desta casa.

que reconhecerão com maior facilidade". Os investimentos constantes na melhoria da adega e crescimento da capacidade produtiva contribuem para que esta empresa continue a crescer de forma sustentável, à medida que desenvolve a sua atividade comercial com a entrada em novos mercados. A exportação é prioritária para a Multi-Wines, a empresa proprietária da Quinta de S. Sebastião. "Levar os nossos vinhos aos quatro cantos do mundo é o nosso principal objetivo", diz

Pedro Dias, o seu diretor comercial.

As principais prioridades da empresa são o mercado asiático, norte-americano e o Reino Unido. Está atualmente a exportar para Angola, Moçambique, Alemanha, Canadá, Brasil, Colômbia e Suíça.

O trabalho realizado na vinha, supervisionado por António Cláudio e, na adega, pelo enólogo Filipe Sevinato Pinto, esteve por detrás dos 90 pontos em 100 atribuídos pelo crítico norte-americano Robert Parker, ao vinho Quinta de S. Sebastião Reserva Tinto 2009. O vinho Quinta de S. Sebastião Colheita 2011, lançado este ano, foi reconhecido com uma medalha de ouro no concurso Mundus Vini. Estes prémios, em conjunto com as avaliações positivas da crítica internacional, contribuíram para o reconhecimento dos vinhos desta casa no mercado externo. Em Portugal, a Quinta de S. Sebastião focou-se primeiro na hotelaria e restauração. Mas também no retalho especializado, para que as suas marcas sejam trabalhadas de forma mais coerente e próxima do consumidor.