

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 118080
Título: Os vinhos de António Agrellos					Temática: Cartaz	GRP: 7.0
2006/10/26	VISAO – SETE	Pág.11	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 1153.00

VINHOS

Os vinhos de António Agrellos

José António
Salvador

A paixão pelo vinho e pela sua actividade profissional sobressaem a cada instante que conversamos com António Agrellos, director de enologia da Quinta do Noval.

A vindima é uma corrida constante contra a chuva, uma vigilância permanente sobre as vinhas, parcela a parcela, para determinar o momento ideal do corte dos cachos à mão de vindimadoras e vindimadores. À porta do edifício dos lagares observa-se uma atitude exemplar: num tapete de escolha procede-se à triagem rigorosa dos cachos de uvas para que o produto final atinja uma qualidade ímpar.

Assim sucede com o novo Quinta do Noval Porto Vintage 2004, um generoso à base da Touriga Nacional, com um pouco de Touriga Franca e menos de Tinto Cão. Um vinho dos deuses, com aromas intensos a violetas, sabores macios e vinosos. Excelente para acompanhar um genuíno queijo Serra.

Com idêntica composição de castas surgirá muito em breve no mercado o Quinta do Noval DOC Douro 2004, um tinto vigoroso, a lembrar-nos o Barca Velha, mas com identidade própria. Beba-o com uma "nabada de lebre". António Agrellos apresenta ainda uma segunda marca DOC Douro, o Cedro da Noval 2004, um vinho muito bom, embora num patamar inferior ao Quinta do Noval.

Grandes novidades de António Agrellos, que promete para o futuro um Noval DOC Douro Reserva ou Grande Reserva. Parabéns!

