
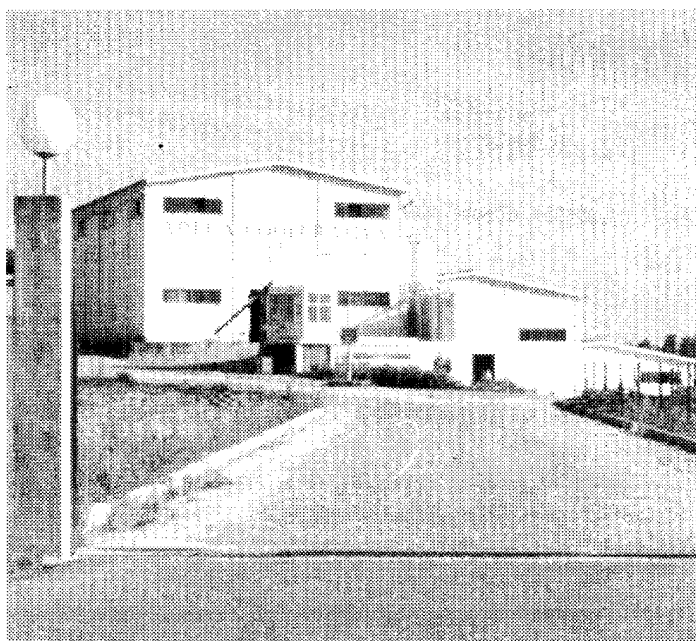


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Regional		
Título: Um novo Vinho do Porto Branco Velho, no mercado					Temática: Generalista		
2006/11/02	A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES – PRINCIPAL		Pág.2		Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal	Inv.: n.a.

ADEGA COOPERATIVA DE VILA REAL

Um novo Vinho do Porto Branco Velho, no mercado

É a primeira incursão, no mercado nacional, da Adega Cooperativa de Vila Real, no sector dos "Portos Brancos". Antes do Natal, os fiéis apreciadores desta variedade de Porto vão ter uma excelente oportunidade de beber um "néctar dos deuses", colhido e produzido em 1987. Além da qualidade inegável deste vinho, tem, também, a particularidade das suas uvas serem originárias de vinhas antiquíssimas, alguns deles destruídos pela implantação de novos vinhedos e pela consequente mecanização. As castas que "dão" este magnífico Porto Velho Branco são a Malvasia Fina, Viosinho, Codega e Malvasia Corada. As zonas de produção são, na sua maioria, originárias dos melhores "terroirs" da área de abrangência da Adega Cooperativa de Vila Real, nomeadamente as que estão inseridas na Região



Demarcada do Douro e que marginalizam com os rios Tâmega e Corgo.

"É nosso primeiro Porto Branco, no mercado. Julgo que vai fazer um sucesso enorme, dada a sua grande qualidade. Aliás, vem de encontro à pro-

pensão que esta zona tem, para a produção de vinhos brancos" – disse-nos Jaime Borges, o Presidente da agremiação.

"É um vinho doce, cor "pálida", que pode servir, perfeitamente, de aperitivo e de so-

bremesa". O seu teor alcoólico ronda os 20 graus. Para a sua colocação no mercado, é necessária a aprovação do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto – IVDP, a quem a Adega já enviou uma amostra de um lote e cuja decisão se aguarda, para breve.

Nas caves desta Adega, existem cerca de mil pipas deste Vinho do Porto Branco Velho. Neste momento, o segmento de mercado deste tipo de Porto está em ascensão. Novos hábitos e uma implantação junto de um público jovem que começa a fidelizar-se, no seu consumo, e em "cocktails", concorrem para uma esperada implantação desta nova preferência. Já agora, este Porto Branco Velho deve ser consumido a temperatura normal, o que não se assemelha aos "White Port" muito jovens que devem ser servidos frios.

José Manuel Cardoso