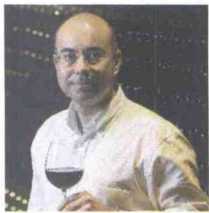


Tema: Sector Vitivinícola			Âmbito: Nacional		Tiragem: 184532
Título: Apetites			Temática: Generalista		GRP: 7.4
2007/01/13	EXPRESSO – ÚNICA	Pág. 80	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal	Inv.: 5400.00

APETITES

CARLOS LUCAS
enólogo



Esta semana imperam os tintos. O enólogo sugere vários, distintos nos perfis e oriundos de diferentes regiões

COORDENAÇÃO
DE *Maria João de Almeida*
FOTOGRAFIAS DE *Sérgio Granadeiro*



CARM Reserva

Tinto, Douro, 2003, €13,90

Em Almendra (Sub-Região do Douro Superior), Rui Madeira utilizou Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca para fazer este vinho com aromas a fruta madura, amora preta, cereja, «cassis» e esteva, conjugados em harmonia com notas de cacau, baunilha e café. Encorpado, redondo e elegante. Pede tempo e uma mesa onde não falte uma posta mirandesa com batatas assadas na brasa e molho de azeite e vinagre.



**Quinta da Cortezia
Touriga Nacional**

Rosé, Estremadura, 2005; €9,90

O rosé é um vinho que está em alta. Serve para acompanhar momentos descontraídos e pratos ligeiros. Este vinho foi feito apenas com Touriga Nacional, sentindo-se as notas típicas da variedade: Flores, groselhas e ginjas são apenas alguns dos aromas. No palato é fresco e seco, com presença de radoura. Sugere-se a acompanhar um prato de risotto de chouriço e tomate.



**Monte das Servas
Colheita Seleccionada**

Tinto, Alentejo, 2004, €8

O Alto Alentejo já nos habituou a bons tintos para acompanhar o dia-a-dia. Elaborado, na sua maioria, com Touriga-Nacional e Aragonês, é completamente opaco na cor, apresentando no nariz notas de fruta silvestre, chocolate e amoras. Encorpado, mostra-se volumoso, com taninos maduros bem integrados. Acompanhará bem carne de porco alentejano com amêijoas.



**Castello D'Alba
Unoaked**

Tinto, Douro,
2005, €8,90

Feito com Touriga Franca e Tinta Roriz em partes iguais, este vinho desperta o dia-a-dia dos consumidores. O aroma é dominado pela fruta madura, amora preta, «cassis» e esteva. No palato, tem entrada com secura suave e fresca. Revela um corpo generoso, com notas de frutos e ameixa. Acompanhe com um bife à portuguesa.



Quinta do Côro Reserva

Tinto, Ribatejo, 2004, €2,98

Situada num dos melhores «terroir» do Ribatejo, esta quinta detém cerca de 20 ha de vinha excepcional, onde as castas, Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Castelão e Cabernet Sauvignon, encontram condições únicas para a produção de grandes vinhos. De cor e aroma a violetas, complexados por flores, conjuga na prova ligeiros toques de tosta, frutos vermelhos e geleias. Ideal para acompanhar magret de pato.