

Vinhos

BORGES DOURO RESERVA BRANCO 2004

Alguma elegância e a pedir comida

A Sociedade dos Vinhos Borges produz vinhos de várias regiões demarcadas portuguesas, desde os Porto, aos vinhos verdes, aos Douro de mesa.

Fundada em 1884, encontra-se integrada desde 1998 na grande empresa de distribuição José Maria Vieira SA, grupo familiar de capitais portugueses. A Sociedade dos Vinhos Borges vende anualmente mais de 6 milhões de garrafas, 55 por cento das quais são exportadas para cerca de 50 países.

As suas três principais propriedades são a Quinta da Aguieira, com 67 hectares, onde se produzem vinhos do Dão, a Quinta de Simaens, na Lixa, que possui uma magnífica casa senhorial do séc. XVIII, e a maior de todas, a Quinta da Soalheira, situada no Alto Douro a 5 quilómetros de S. João da Pesqueira, com

uma área de 333 ha.

É sobre um vinho produzido nesta quinta, o Borges Douro Reserva Branco 2004, que hoje vou escrever: o Borges Reserva Branco, um vinho

produzido com as castas Gouveio, Viosinho e Malvasia fina.

Sem ser um grande vinho é muito interessante, com um aroma acentuado a frutos tropicais e citrinos, com algumas notas minerais.

Na boca sente-se frescura, com uma acidez equilibrada, a pedir comida. O final é um pouco mais modesto, mas não deixa de ser um vinho a revelar alguma elegância. É um

vinho médio, mas que talvez ainda possa evoluir mais um par de anos em garrafa.

Custa cerca de 10 euros nas boas garrafeiras e provei-o com uns camarões de Madagáscar comprados no El Corte Inglés e a dupla saiu-se muito bem.

