

Borba com garrafeira

Inserido nas comemorações do seu cinquentenário, a Adega Cooperativa de Borba (ACB) lançou uma nova referência: o Garrafeira. Da colheita de 2001, trata-se do primeiro vinho com designativo Garrafeira deste produtor, reunindo na sua composição as castas Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet. Com um estágio de 18 meses em tonéis de madeira exótica e barricas de carvalho americano, o Garrafeira repousa desde Abril de 2004, altura em que foi engarrafado. De cor granada com ligeiras nuances acastanhadas, a nova proposta da Adega Cooperativa de Borba apresenta aromas intensos

a frutos em compota, café e especiarias, além de um sabor macio de final prolongado a frutos secos. Adequado para acompanhar pratos elaborados de carne e doces conventuais, este vinho pode ser consumido de imediato, de preferência, ou estagiar num período de 6 a 8 anos.



13 Anos de G7

O G7 - Grupo dos Sete, que agrupa as sete maiores empresas de vinhos de Portugal (Aveleda, Esporão, Sogrape, Aliança, Messias, Bacalhão e José Maria da Fonseca), responsáveis por mais de 75 por cento das exportações nacionais, celebrou em Nova Iorque o seu 13.º aniversário. Num evento realizado no Hotel Gansvoort, o local mais "in" na cidade e ao qual compareceram os mais conceituados jornalistas norte-americanos da especialidade, Paulo Amorim, presidente do G7 desde a sua fundação, recebeu os parabéns do Ministro dos Negócios Estrangeiros, Freitas do Amaral e dos embaixadores Almeida Fernandes e João Salgueiro, bem

como do delegado do ICEP na "Big Apple", Souto de Moura.



Novas colheitas **Fiuza**

A Fiuza&Bright renovou a sua gama, trazendo ao mercado um conjunto de cinco vinhos da Região Demarcada do Ribatejo – dois tintos, Cabernet Sauvignon 2004 e Merlot 2004, dois brancos, Chardonnay 2005 e Sauvignon 2005, e um rosé, Rosé Cabernet Sauvignon 2005.

O Fiuza Cabernet Sauvignon 2004 – vinificado a 100% a partir da casta Cabernet Sauvignon – é um vinho perfeito para acompanhar com carnes vermelhas, queijos intensos e pratos complexos. Fermentado em cubas de inox a uma temperatura controlada de 25° e seguido de maceração prolongada, realizou posteriormente um período de envelhecimento de um ano em barricas de carvalho francês e americano. Já o Fiuza Merlot 2004 apresenta-se como um excelente acompanhante para todo o tipo de carnes, devendo beber-se a uma temperatura de 18°.

Nos brancos, o Chardonnay 2005 apresenta um tom amarelo dourado e tem um aroma com variações entre o frutado e o tropical, com um toque de baunilha. Deve ser saboreado a 13° idealmente com peixe grelhado, mariscos e carnes brancas, tendo fermentado com temperatura controlada a 15°, permanecendo em estágio durante dois meses em barricas de carvalho novas. O Fiuza Sauvignon 2005 é produzido exclusivamente



a partir da casta Sauvignon Blanc, tratando-se de um branco de tom amarelo citrino, com notas florais de aroma tropical e um paladar fresco e cheiro, sendo uma excelente opção para acompanhar peixe grelhado, mariscos e refeições leves.

Por último e como o nome indica, o Fiuza Rosé Cabernet Sauvignon 2005 é feito, unicamente, a partir da casta Cabernet Sauvignon. Após estar em contacto com as películas das uvas cerca de 24 horas, o vinho fermentou a uma temperatura de 15°. Ideal para acompanhar peixe grelhado, mariscos, aperitivos e refeições ligeiras, apresenta um aroma floral a violeta e embora floral também no paladar, é um vinho refrescante, com algumas fragrâncias de frutos silvestre.

De referir ainda que 70% dos vinhos da Fiuza se destinam à exportação, encontrando no mercado do Reino Unido o seu principal "cliente", salientando Giovanni Nigra, administrador juntamente com o seu irmão enólogo Paolo, o recente acordo assinado com o Monopólio sueco. Os néctares da Fiuza são distribuídos exclusivamente pela Pernod Ricard Portugal, o segundo maior distribuidor de bebidas espirituosas a nível mundial, encontrando-se disponíveis já para a época natalícia, avançando Paolo Nigra que o topo de gama «já se encontra em preparação».