

vinhos



**Por exemplo**

Para beber vinhos de grande qualidade como o de hoje, tenha à mão copos apropriados que encontra nas garrafeiras ou em lojas de copos. Este é para tintos com alguma evolução, e custa 5,40 euros..

**BORGES**

## VINHOS DE ENCANTAR

Por vezes é preciso «sangue novo» para fazer melhor do que temos de bom, mas nem sempre bem aproveitado. É o caso do vinho que hoje escolhemos e que encantarà até os paladares mais exigentes.

Desde há alguns anos a esta parte os vinhos do Douro têm melhorado tanto que quase se não reconhecem os de há quinze anos comparados com os de hoje. Isto deve-se, em parte, ao número de novos investidores que têm aparecido nesta área dos vinhos. Por exemplo, a firma de José Maria Vieira, que até então lidava principalmente com a venda de café, comprou a Borges e, daí para cá, tem feito um trabalho digno de nota. Tudo hoje está renovado e até houve tempo para se fazerem investimentos na ecologia e em meios



mecânicos de trabalho, espetaculares, como o tractor vinhateiro que está nas adegas da Lixa.

O Borges, Tinto, Reserva de 2000, vem de vinhas do Douro, já com mais de 12 anos, no entanto jovens e capazes de produzir grandes vinhos, pois nelas estão plantadas as seguintes variedades de castas totalmente portuguesas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca. Pelo paladar se percebe que o vinho fermentou por um período lon-

go, de vários dias, o que ajudou muito à extracção de cor, linda e escura como a dos rubis. Depois de pronto vai para barricas de carvalho francês e segue-se um período em garrafa de, pelo menos, seis meses. Tem cor vermelha, resplandecente e limpa, aroma de frutos vermelhos e alguma baunilha que lhe advém da madeira onde estagiou. Na boca é macio e encorpado, com um final cheio de força e de fruta que perdura muito tempo, pelo que dizemos que tem um final longo.

Bebemo-lo a acompanhar um pørnil de porco assado, com arroz e beringelas salteadas, tudo seguido de um queijo da serra amanteigado que fazia realçar o vinho na sua total identidade. Tem 13,5° de álcool, pelo que pode ser servido com iguarias ainda mais «puxadas».

Encontra-o à venda nas mais conceituadas garrafeiras, como a Vinho & Coisas e a Tio Pepe, no Porto, ou a Garrafeira de Campo de Ourique e a Coisas do Arco do Vinho, em Lisboa. O preço ronda os 15 euros cada garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. <<

**Vasco d'Avillez**  
ENÓFILO