

Alves de Sousa apresenta vinhos no Ritz

■ Domingos Alves de Sousa e o seu filho, Tiago (à direita), apresentaram algumas das últimas colheitas das suas quintas durienses, no Hotel Ritz, em Lisboa. De destacar, entre elas, o Alves de Sousa Reserva Pessoal branco 2003 (15 euros), com aromas intensos a fruta madura, folhas de Outono e canela e grande secura de boca, ou o Vinha de Lordelo Tinto 2003 (45 euros), com aromas frutados a rebuçado, resina, bem redondo e aromático na boca. Fez grande companhia ao prato de Queijo da Serra em terrine, grissini com pesto e basilico e molho e figos confit com a sua quenelle, preparado pelo chefe Stephane Hestin, tal como o Quinta da Gaivosa 2000 com o tradicional Risotto de pato com cogumelos selvagens, queijo parmesão, do Ritz.

