

## Vinhos e produtos da Região do Douro cativam compradores galegos

### PROMOVER ECONOMIA

Com o intuito de promover alguns sectores da economia da região, a Associação Empresarial de Lamego (AEL) quis atrair a atenção dos espanhóis para os produtos do Douro, sendo que os vinhos desta região merecedores de uma prova no Dia de Portugal.

#### CÁRMINA FONSECA

A Adega Cooperativa de Lamego expôs a sua imagem de marca e dois novos vinhos: o "Lamecus Branco 2004 - Grande Escolha". As castas utilizadas são as recomendadas na Região Demarcada do Douro para vinhos de qualidade, das quais fazem parte Malvasia Fina, Malvasia Rei e Gouveio. Este vinho, após o seu engarrafamento é submetido a um pequeno estágio em garrafa.

Trata-se de um vinho meio seco, de aroma intensamente frutado a cítricos (lima, etc.); Cor citrina e brilhante. Na boca apresenta-se fresco, de muito bom volume e equilibrada acidez.

Outro dos vinhos apresentados foi o "D. Caio - Garrafeira 2000", que nasce a partir da criteriosa seleção de três castas nobres da Região Demarcada do Douro:



O stand do Douro mereceu a preferência dos apreciadores dos bons vinhos

ro: Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional, colhidas nas encostas viradas para o Douro.

Estagiou 9 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês, após o que foi engarrafado e submetido a um estágio em

cave durante 12 meses.

Na prova mostra-se um vinho de cor intensa, aroma nobre e com alguma evolução própria da idade, caracterizado por uma harmoniosa conjugação entre frutos maduros e o suave toque da madeira de car-

valho. Na boca apresenta-se vigoroso, aveludado e com um fim-de-boca persistente e longo. As castas utilizadas foram a Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional.

Apresenta uma forte coloração vermelha rubi. Este vinho apresenta notas de frutos vermelhos, carvalho, baunilha e chocolate. Bem incorporado e com um final de boca prolongado.

Este vinho é um produto natural, podendo, com o decorrer do tempo, criar algum depósito.

A Quinta da Padrela, localizada em Tabuaço, também participou nesta feira e apresentou o vinho "Quinta da Padrela 2003". Trata-se de um vinho típico duriense, bastante aromático, com estrutura de boca, com castas do Douro e que teve um processo de vini-

ficação tradicional.

Por sua vez, também a Quinta de Ramoazeiros, situada em Vacalar, Armamar, apresentou dois vinhos no "Salão Galego de Gastronomia e Turismo", o "Quinta de Ramoazeiros - tinto 2003", feito com as castas Touriga Francesa, Tinta Barroca e Vinha Velha. O "Quinta de Ramoazeiros Tinto Reserva 2001" das castas Touriga Francesa e Tinta Roriz. Pelas suas características organolépticas prevê-se um envelhecimento na garrafa muito positivo durante cerca de

10 a 15 anos.

A Confraria dos Enófilos do Douro, criada em 1990, com o intuito da defesa, valorização e promoção dos produtos vinícolas da Região Demarcada do Douro também se destacou na Xantar, onde participou no II Encontro de Confrarias Gastronómicas e Enófilas de Espanha e Portugal.

O artesanato local, nomeadamente, as máscaras do Carnaval de Lazarim ombream com a tradição do Carnaval que, em Espanha, é vivido intensamente e na melhor das tradições.

