



# Vinhos da região de Lisboa

A diversidade do relevo, solos, clima e castas, bem como a vontade do homem, permitem que esta região detenha uma variedade de vinhos que possibilitam uma larga gama de escolha do vinho adequado, em qualquer refeição ou momento.

**B**EM mais extensa do que os demais possam pensar, a região de Vinhos de Lisboa abarca uma área de vinha de 27 mil hectares, produzindo cerca de 50 milhões de garrafas de vinho, das quais 50% são certificadas, além de aguardente, espumante e vinhos generosos.

As principais castas brancas são o Arinto, Fernão Pires, Malvasia, Seara-Nova e Vital, enquanto nas castas tintas predominam o Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão, Tinta Miúda, Touriga Franca, Touriga Nacional e Trincadeira, para além da contribuição de castas internacionais como o Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Syrah.

Texto: Irédia Puga; Fonte: Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRL)

## SELOS DE GARANTIA

A prova de certificação dos produtos vitivinícolas no âmbito da CVR Lisboa, aquando da sua comercialização em recipientes de pequena capacidade, é feita através da aposição de um selo de garantia, emitido pela CVR, seriado e numerado.



## COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA REGIÃO DE LISBOA (CVRL)

É uma associação regional, interprofissional, à qual compete controlar a origem, garantir a genuinidade e promover os produtos vitivinícolas com direito a Denominação de Origem e a Indicação Geográfica (Vinho Regional Lisboa).

A região de Lisboa contempla as denominações de origem: Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encostas d'Aire (Alcobaça e Medieval de Ourém), Lourinhã, Óbidos e Torres Vedras e ainda a indicação geográfica homónima («Vinho Regional de Lisboa»).

# Qualidade garantida

## OS MEDALHADOS

Em Novembro de 2011, decorreu a entrega de prémios do Concurso de Vinhos de Lisboa. De 144 vinhos e aguardentes concorrentes, apenas 39 foram avaliados pelo júri-especial, constituído por inúmeros especialistas independentes. No final foram apuradas 19 medalhas de ouro e 19 de prata. Conheça alguns dos premiados:

### CASAL DE STA MARIA 2010 • ADRAGA – EXPLORAÇÕES VITIVINÍCOLAS, LDA

De cor esverdeada com reflexos palha brilhante, tem um aroma jovem, intenso e com complexidade. Sobressaem notas de mineralidade com fruta tropical madura, frutos arbóreos de caroço e florais. No paladar: Ataque cremoso, bom volume, acidez refrescante profundo e persistente. Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 8 e 10°C.

### CASA DO LAGO 2010 • DFJ – VINHOS, S.A.

Brilhante, perfumado, com notas de maçã, morangos, cerejas e frutos vermelhos maduros, que tornam este vinho delicioso e na prova elegante e refrescante. É um ótimo aperitivo; acompanha muito bem saladas, sopas, massas, sushi e todo o tipo de gastronomia vegetariana e muito condimentada como a indiana, chinesa e tailandesa. Servir entre os 8 e os 10°C.

### AGUARDENTE VELHA XO • ADEGA COOP. DA LOURINHÃ, CRL

Obtida a partir de vinhos de baixo teor alcoólico, ricos em ácidos orgânicos. A destilação é feita sem adição de qualquer químico. O envelhecimento é feito ao longo dos anos em cascos de Carvalho Francês e Americano. De cor topázio, tem um aroma intenso e frutado, com notas de baunilha, café e frutos secos. Na boca é macia e doce. Deve ser servida no final da refeição a acompanhar café ou chocolate preto.

### HB RESERVA 2009 • QUINTA DA SAPEIRA

Vinho de cor violeta intensa, aroma frutado muito complexo, com notas de frutos pretos maduros, temperado com notas de especiarias. Com um final de prova elegante, saboroso e persistente. Excelente sozinho ou com qualquer prato bem condimentado. Acompanha pratos de carne assada e queijos fortes e secos. Deve ser servido à temperatura de 16/18°C.



## Medalhas de PRATA



### QUINTA DE CHOCAPALHA 2010 • CASA AGRÍC. MIMOSAS, LDA

Intensa e brilhante cor. Este vinho apresenta uma complexidade aromática muito característica da casta, com o típico carácter vegetal. É um vinho muito fresco, elegante e com bom volume de boca. Álcool – 13% vol.

### RESERVA DAS CÔRTEZ 2008 • PAÇO DAS CÔRTEZ

Cor rubi fechado, aromas de frutos vermelhos e especiarias, com um toque de menta. Na boca é estruturado, untuoso, com taninos suaves de qualidade a marcarem o vinho com final de boca muito equilibrado e harmonioso. Acompanha bem assados no forno e outras carnes, bem como queijos de pasta mole.

### QUINTA DO BOIÇÃO – ARINTO • SPECIAL CUVÉE • EXTRA BRUTO 2007 • ENOVALOR – AGRO TURISMO, S.A.

Aroma complexo com notas dominantes em frutos secos, toques de mineral e nuances de frutos tropicais. Na boca é frutado, fresco, delicado, muito elegante, harmonioso e termina persistente. Pode ser consumido em momentos de lazer, como aperitivo ou a acompanhar qualquer tipo de iguarias e sobremesas diversas.

### CONDE DE OEIRAS – MEIO-DOCE • CÂMARA MUNIC. DE OEIRAS

O Vinho de Carcavelos produzido no concelho de Oeiras sob a marca “Conde de Oeiras” é um vinho generoso obtido da combinação das castas Arinto, Galego Dourado e Ratinho. Pode ser servido como aperitivo (com um queijo picante) ou como digestivo (com doces de ovos ou ananás). Possui um teor alcoólico que ronda os 15 a 20 por cento.