

Pontuel apresenta vinhos da Herdade do Rocim em ambiente requintado

URL:

<http://www.produtoresdevinho.pt/pontuel-apresenta-vinhos-da-herdade-do-rocim-em-ambiente-requintado/>

Publicado por Equipa Produtores de Vinho em 4 de Fev de 2014 em Notícias | Um ambiente requintado serviu de cenário ao jantar de apresentação dos vinhos da Herdade do Rocim, na passada sexta-feira, 24 janeiro, no restaurante Pontuel. Meia centena de amigos, curiosos e apreciadores tiveram oportunidade de conhecer e degustar uma seleção de vinhos especial, apresentada pelo enólogo Pedro Ribeiro, diretor-geral da Herdade do Rocim, acompanhada de uma ementa exclusiva, da autoria do chef Pedro Lopes, e elaborada especialmente para a ocasião. Os participantes tiveram oportunidade de saborear Herdade do Rocim Branco, um vinho elaborado a partir de três castas alentejanas - Antão Vaz, a casta da Vidigueira por excelência, Arinto e Roupeiro, de acidez vigorosa, fresco e mineral; o alentejano Olho de Mocho Reserva Branco, um vinho elegante e fresco, produzido a partir da casta Antão Vaz; o aromático Olho de Mocho Reserva Tinto, um vinho que combina a enologia tradicional com a enologia moderna, explicou Pedro Ribeiro; e ainda o Vale da Mata Tinto, um vinho da região Lisboa, em que se insere Leiria, rebelde, elaborado a partir das castas Aragonez, Syrah e Touriga Nacional, plantadas na vinha das Cortes, em Leiria. É um vinho menos comercial que os vinhos do Alentejo, normalmente associado aos bons apreciadores, referiu o diretor-geral da Herdade do Rocim. A Herdade do Rocim, situada no Baixo Alentejo, foi adquirida pelo grupo leiriense Movicortes há mais de uma década, e conta atualmente com 110 hectares, 70 dos quais ocupados por vinha. O principal projeto assenta na produção de vinhos e divide-se em dois espaços: a vinha da Herdade do Rocim, situada entre Cuba e a Vidigueira, no Baixo Alentejo, de onde provêm os vinhos alentejanos, e uma pequena vinha nas Cortes, em Leiria, de onde é originário o Vale da Mata (região dos vinhos de Lisboa). Este vinho recupera a tradição dos nossos avós porque a fermentação de todas as castas é feita no mesmo depósito, deixando que a natureza revele o que tem para revelar, explica o enólogo Pedro Ribeiro. Pretendemos promover a região e mostrar a forte ligação que temos com os produtores de Leiria, que dão cartas em Portugal e no estrangeiro, através de uma panóplia de produtos regionais de qualidade distinta, refere Nuno Oliveira, um dos administradores do Pontuel, descrevendo um conjunto de iniciativas promovidas pelo restaurante leiriense, desde degustações vínicas a jantares culturais, que surgem na sequência da apresentação da nova carta de vinhos exclusiva do restaurante Pontuel, constituída exclusivamente por vinhos de empresários leirienses, que produzem um pouco por todo o país. Fonte: comunicado da organização