

Artigo


Vinhos de Lisboa e Vale do Tejo - A Quinta da Lagoalva de Cima

16.06.2014

Uma quinta na margem sul do Tejo repleta de história e com uma longa tradição agrícola e como produtora de vinhos, neste caso desde o século XIX. Os vinhos, brancos e tintos, provêm de castas nacionais e mundiais com grande aptidão. Neste contexto nascem três vinhos aqui esmiuçados.

Comentários (0)

Partilhar



Imprimir

Oficialmente, Tejo é o novo Ribatejo. É lei, desde 2009 dentro de um processo de divisões mais claras aos estrangeiros.

Para falar da região de Lisboa e Vale do Tejo, não podia deixar de falar nesta quinta que se estende pela margem sul do Tejo, a cerca de 2 km da Vila de Alpiarça e a 11 Km de Santarém.

Uma quinta repleta de história, a Quinta da Lagoalva, é comprada em 1834, por Henrique Teixeira de Sampaio, 1º conde da Póvoa. Em 1841-42 todos os bens passam para D. Maria Luisa Noronha de Sampaio, que casa em 1846 com D. Domingos António Maria Pedro de Souza e Holstein, 2º Duque de Palmela, revertendo a partir dessa época os bens para a Casa Palmela. Sucessivamente sempre em poder dos seus descendentes, as terras são hoje pertença da Sociedade Agrícola Quinta da Lagoalva de Cima SA.

A Quinta da Lagoalva tem uma longa tradição na Produção Agrícola, nomeadamente na cultura do milho, ervilha, cevada e luzerna, na Pecuária, com gado ovino e caprino, e ainda na produção florestal através do montado de sobre, eucaliptal e pinhal.

Tem ainda tradição como coudelaria que terá sido instalada na Quinta da Lagoalva de Cima pelo 2º Duque de Palmela, em 1848, e já foi, distinguida com o título de Campeão dos Campeões na 1ª Exposição do Cavalo Português, no ano de 1983 em Lisboa e na Feira Nacional de Agricultura de Santarém no ano de 1987.

A longa tradição da Quinta da Lagoalva como produtora de vinho é atestada em 1888, na Exibição Portuguesa de Indústria, onde esteve presente com 600 cascos de vinho.

As vinhas da Quinta da Lagoalva estão implantadas nos melhores *terroirs* do tejo e são constituídas pelas castas nacionais e mundiais com melhores aptidões enologicamente comprovadas tais como, nos brancos: Sauvignon Blanc, Alvarinho, Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Chardonnay; e nos tintos: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta-Roriz, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tannat e Castelão.

Diogo Campilho, o enólogo, inspirou-se nas melhores vinhas australianas, por isso as vinhas da Lagoalva beneficiam de um moderno sistema de condução, tal como a adega, que conjuga uma vinificação eficaz com grande versatilidade de opções enológicas, baseadas no diálogo entre o modelo do "novo mundo" e opções tradicionais europeias.

Pode por isso afirmar-se que os vinhos da Quinta da Lagoalva de Cima são resultado da filosofia do produtor, das características marcantes de castas de vincada personalidade, resultante do seu microclima e *terroir*".

Os dois tintos e um branco que escolhi refletem tudo o que disse atrás: historia, experiência, inovação.

São apostas seguras!

Começo pelo **QUINTA DA LAGOALVA DE CIMA Syrah e Touriga Nacional 2012**, um vinho de aroma complexo a frutos pretos maduros, especiarias e baunilha, característica das barricas de carvalho Francês, onde estagiou 12 meses. Os taninos são elegantes e termina longo e persistente.

Acompanha na perfeição carnes elaboradas, pratos de forno e queijos curados.

No que ao branco diz respeito este **QUINTA DA LAGOALVA DE CIMA Arinto e Chardonnay 2012** é um *blend* clássico por terras lusas, em que o Arinto fermenta em cubas de inox e o Chardonnay fermenta em barricas novas de carvalho Francês e Americano. Tudo isto resulta num aroma complexo a fruta branca, tem notas de pêra e alperce associadas à baunilha proveniente do estágio em madeira. Na boca é fresco e equilibrado.

Experimente-o com carnes grelhadas, peixes gordos como o salmão, marisco ou queijos de pasta mole.

Termino com o **QUINTA DA LAGOALVA DE CIMA Grande Escolha Alfrocheiro 2009**, uma casta bem portuguesa, foi já considerado um dos 50 melhores vinhos portugueses.

As uvas são provenientes de pequenos talhões, e é apenas feito em anos excepcionais. Este vinho apresenta-se complexo com notas tostadas da madeira onde estagia entre 10 a 12 meses. O aroma é elegante com notas de chocolate e tabaco, termina cremoso e muito longo com taninos elegantes.

Aqui pede-se uma companhia de peso: pratos de forno, carne de caça elaborada e queijos curados e fortes.

Faça uma imersão em toda a história da Quinta da Lagoalva, aproveitando o pack de prova que preparámos para si, começando nos vinhos, passando pelo azeite e terminando com o voucher a usufruir, onde sentirá toda a história e tradição desta quinta, esperando-o ainda outras surpresas. Espero que aproveitem!

José Faria
(Sommelier OUT OF THE BOTTLE)


 Pesquisar

 Tudo Receitas


Tops

Receitas

- 1 Sardinha assada com batatas cozidas e brócolos
- 2 Brownies de chocolate e molho toffee
- 3 Amêijoas com leite de coco
- 4 Frango com alecrim
- 5 Bacalhau à Lagareiro
- 6 Gelado rápido de banana e manga
- 7 Cavala com manteiga de ervas
- 8 Salada de milho e tomate
- 9 Pimentos recheados
- 10 Granizado de melancia

Newsletter

 Insira aqui o seu email

sabores SAPO Sabores

 Gosto

35.529 pessoas gostam de SAPO Sabores.



 Plugin social do Facebook



 **Gosto** Regista-te para veres aquilo de que os teus amigos gostam.

Comentários

Ainda não há comentários.

 **Comentar**



utilizador desconhecido

Escolha o seu Login:



Confirmo que este comentário respeita os [termos e condições](#)

publicar comentário cancelar

Hotéis: Booking.com

Reserve on-line, pague no hotel.
Reserve em 450.000 + hotéis on-line
www.booking.com/hoteis

BLM MEO com 50% desconto

Teste a cobertura de Net Móvel e adira por metade do preço.
www.meo.pt

Anúncios **sapo**

 [Subscrever](#) [Quem Somos](#) [Contactos](#) [Condições de Utilização](#) [Política de Privacidade](#) [Sobre Cookies](#) [Suporte](#)



Produzido por PTC © 2014. Todos os direitos reservados.
O SAPO é uma marca e um [motor de busca](#) criado na Universidade de Aveiro.