

**Vinhos brancos: 10 propostas para refrescar o verão**

URL:

<http://boacamaboamesa.expresso.sapo.pt/vinhos-gourmet/escolha-bcbm/vinhos-brancos-10-propostas-para-refrescar-verao-21114390>

Premiados, alguns, novidades, outros, a verdade é que a oferta de vinhos brancos nacionais não cessa de aumentar, dificultando a escolha dos consumidores. Se bem que os brancos sejam vinhos para todo o ano, a verdade é que o calor desperta a apetência pelos aromas frescos e frutados, e por vezes, até irreverentes. Com os cuidados normais para que o vinho não fique demasiadamente gelado ou, em contraste, com alguns graus a mais, o Boa Cama Boa Mesa apresenta uma lista de sugestões de vinhos brancos (os verdes serão apresentados num outro artigo) para este verão. São escolhas descomplexadas que tiveram em conta a carteira e as diversas regiões produtoras. Herdade do Esporão, Verdelho, 2014 A ViniPortugal atribuiu o prémio de Melhor Vinho do Ano 2015 ao Herdade do Esporão Verdelho, Denominação de Origem Protegida (DOP) Alentejo, que arrecadou também o galardão de Melhor Varietal. Fresco e elegante, com apontamentos minerais, aroma intenso e notas tropicais e citrinas, assim se pode descrever este vinho produzido pela Herdade do Esporão, a partir da casta Verdelho. PVP: EUR8 Marquês de Marialva, Arinto, Grande Reserva, 2012 No Concurso Vinhos de Portugal, o vinho Marquês de Marialva, Arinto Grande Reserva, 2012, arrecadou o título de Grande Ouro. Oriundo da Bairrada, mais precisamente da Adega Cooperativa de Cantanhede é considerado o topo de gama da marca, no que aos brancos diz respeito. Sente-se a barrica onde estagiou, a fruta (limão e laranja) e gaba-se a estrutura do vinho e o final prolongado que deixa na boca. PVP: EUR15 Azamor, Selected White, 2014 O projeto Azamor, empresa familiar localizada em Vila Viçosa, apresentou em junho o seu primeiro vinho branco: Azamor Selected White 2014, produzido a partir de uma seleção de Antão Vaz e Arinto. Com um perfil muito gastronómico, a sua elaboração seguiu métodos de produção e técnicas artesanais que incluem passagem por barricas de carvalho francês, o que lhe confere agradáveis notas a madeira, e estágio de oito meses em Bâtonnage. PVP: EUR12,90 Contos da Terra, Branco, 2014 Trata-se de um blend das castas Viosinho, Rabigato, Esgana Cão e Gouveio, trabalhado pelos s enólogos Francisco Montenegro e João Menezes, que criaram um vinho com aromas intensos a citrinos (limão e lima) e um suave toque floral. O Contos da Terra, Branco, 2014, do produtor duriense Quinta do Pôpa, acompanha bem peixe grelhado ou assado e aves. PVP: EUR4,90 Herdade São Miguel, Colheita Seleccionada, Branco, 2014 Considerado "Best Buy" durante três colheitas pela publicação internacional Wine Enthusiast, o Herdade São Miguel, Colheita Seleccionada, Branco, 2014, da Casa Agrícola Alexandre Relvas é produzido a partir das castas Antão Vaz, Verdelho e Viognier. Ideal para acompanhar carnes brancas, peixes temperados, bacalhau e frutos do mar. Ideal para acompanhar carnes brancas, peixes temperados, bacalhau e frutos do mar, apresenta aromas frescos e envolventes a frutos tropicais e uma forte mineralidade. PVP: EUR5 Adega de Borba, Branco, 2014 Este D.O.C. Alentejo foi produzido a partir das castas Antão Vaz, Arinto e Roupeiro. Apresenta uma boa intensidade aromática, que conjuga frutos tropicais e citrinos. Sente-se o sabor a lima no final prolongado e suave. Perfeito para servir como aperitivo ou como acompanhamento de marisco, peixes frescos grelhados e carnes brancas sugere a Adega de Borba. Um vinho jovem e fresco, ideal para os dias quentes de verão (deve ser servido entre 8 e 10 graus). PVP: EUR2,99 Quinta do Gradil, Sauvignon Blanc & Arinto Premiado no Concurso de Vinhos de Lisboa 2015, o Quinta do Gradil, Sauvignon Blanc & Arinto tem por base, como o seu nome indica, a nobre casta dos brancos nacionais (Arinto) e a uma das mais famosas castas mundiais (Sauvignon Blanc) resultando este casamento num vinho com boas notas minerais, acidez viva e fresca, e um final equilibrado. Este vinho da Quinta do Gradil é uma boa opção como aperitivo ou harmonizado com peixes, carnes brancas, pratos vegetarianos e orientais. PVP: EUR5,99 Pomares, Branco, 2014 Excelente sugestão para este verão, o vinho branco Pomares, colheita de 2014, da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, localizada no Douro, justifica a fermentação em cubas de inox a baixa

temperatura. Apresenta-se com boa mineralidade e frescura, que reforçam o seu caráter jovem, final persistente e aromas a frutos tropicais. Foi produzido a partir das castas Viosinho, Gouveio, Rabigato e é ótimo para acompanhar refeições leves e frescas de verão ou para petiscos com sabor a mar. PVP: EUR6,60 Três Bagos, Sauvignon Blanc, Branco, 2014 Esta aposta do produtor duriense Lavradores de Feitoria resulta num vinho exuberante, muito frutado e fresco, afinal, as características que elevaram a casta Sauvignon Blanc ao top mundial dos brancos. Destacam-se neste monocasta, os aromas a ananás e o final persistente, mas agradável. É excelente como aperitivo e ótimo acompanhante de pratos de peixe ou marisco, que tantas mesas enchem durante os meses de verão. PVP: EUR8,99 Herdade do Peso, Colheita Branco, 2014 Com assinatura do enólogo Luís Cabral de Almeida, Herdade do Peso, Colheita Branco, 2014 é um vinho monocasta: 100% Antão Vaz. Desde a Vidigueira, nasceu um vinho surpreendente, ainda que produzido com a casta rainha dos brancos alentejanos. No nariz destacam-se os aromas de flores citrinas, ameixa branca e algum pêssego. A acidez garante um final longo e fresco. Pode ser servido como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe, saladas e algumas carnes brancas. "É um vinho ideal para a época do ano em que estamos!", garante a Herdade do Peso. PVP: EUR7,49 E Mais! Concurso Vinhos de Portugal: Estão eleitos os melhores de 2015 Vinhos verdes: E os melhores de 2015 são. Exclusivo: o primeiro vinho de Leonel Pereira Acompanhe o Boa Cama Boa Mesa no Facebook! \*Este texto foi escrito nos termos do novo acordo ortográfico.??

30 Julho 2015