

**Pinot Noir. AdegaMãe traz a elegância da Borgonha à nova gama de tintos**

URL:

<http://gazetarural.com/2015/12/10/pinot-noir-adegamae-traz-a-elegancia-da-borgonha-a-nova-gama-de-tintos/>

A experimentação das grandes castas nacionais e internacionais, bem como o trabalho de viticultura desenvolvido em vinhas de encosta, numa zona mais interior da Região Oeste com condições propícias para uma excelente maturação, tem permitido à equipa de enologia da AdegaMãe utilizar uvas de extraordinário potencial, que resultam em vinhos tintos de grande qualidade. Se a gama de brancos AdegaMãe é já uma referência, a verdade é que o vinho mais premiado da casa de Torres Vedras é um tinto, mais concretamente o Dory Reserva - no fundo, a confirmação de que a qualidade é transversal a todo o projecto. Agora, os novos tintos que acabam de ser lançados no mercado, para este Inverno de 2015, são mais um passo nesse sentido. E com uma importante novidade: a estreia do monocasta Pinot Noir. Da vindima e das castas que mais se destacaram em 2013 nasce, portanto, o AdegaMãe Pinot Noir 2013. Um vinho inspirado na elegância desta casta da Borgonha, que vem completar uma gama onde, por outro lado, regressa o muito aguardado monocasta AdegaMãe Touriga Nacional. Por fim, a inspiração francesa continua a ser reinterpretada no terroir AdegaMãe, com os já conhecidos Merlot e Cabernet Sauvignon, muito bem recebidos pela crítica e pelo mercado em lançamentos anteriores. As novidades fecham-se com o topo de gama: o Dory Reserva Tinto 2012. Uma colheita que assume a responsabilidade de continuar a ser o vinho mais premiado da AdegaMãe. "A região Oeste e o seu terroir tem vindo a revelar um potencial surpreendente na adaptação de grandes castas, que nem sempre conseguem exprimir-se em todas as regiões. As experiências que temos vindo a efectuar trazem-nos interpretações muito interessantes e originais de grandes vinhos e, mais uma vez, neste lançamento para o Inverno de 2015, estamos bastante entusiasmados com a qualidade alcançada. A região de vinhos de Lisboa também consegue ser uma referência na produção de tintos", afirma o enólogo Diogo Lopes. A estratégia que tem vindo a permitir à AdegaMãe atingir níveis de excelência, também, na produção de tintos, traduziu-se, nos últimos cinco anos, no desenvolvimento de uma parceria em 80 hectares de vinha, localizados numa região mais interior de Lisboa, em Alenquer. Zona onde a influência atlântica se conjuga com uma maior continentalidade, proporcionando melhores condições para a maturação das uvas. O resultado é um perfil muito característico dos tintos de Lisboa: vinhos poderosos, mas ao mesmo tempo bastante equilibrados pela sua frescura. Vinhos com grande potencial gastronómico e que, no caso da AdegaMãe, têm tido excelente aceitação no mercado nacional e internacional. Na parceria estabelecida, a AdegaMãe garante um acompanhamento em todas as fases produtivas, para o qual tem sido decisivo o apoio e consultoria do Engenheiro Amândio Cruz, reputado especialista em viticultura que tem vindo a trabalhar de perto com a equipa de enologia da AdegaMãe. AdegaMãe Cabernet Sauvignon 2013 || 8,5 euros\* Cor ruby profunda. Muito intenso, quase químico com notas vegetais da casta e alguma fruta silvestre. Espiarias e boa barrica. Corpo médio, com taninos firmes e final com muita personalidade. Sugestão: combina com carnes vermelhas e caça. AdegaMãe Merlot 2013 || 8,5 euros\* Cor carregada. Aroma a pimentão doce, chocolate e fruta madura. Muito intenso na boca, com boa estrutura e taninos a condizer. Termina longo. Sugestão: combina com carnes vermelhas e caça. AdegaMãe Touriga Nacional 2013 || 8,5 euros\* Cor ruby profunda. Aroma floral com notas de violeta e fruta madura. Bom corpo, com peso e estrutura. Rico e volumoso, taninos presentes e final e longo e persistente. Sugestão: ideal com assados no forno e queijos. AdegaMãe Pinot Noir 2013 || 9,5 euros\* Cor com média concentração. Aroma intenso a bagas silvestres, toque terroso sous-bois e perfil internacional. Muito macio na boca, elegante com taninos finos. Sugestão: comida internacional e queijos. Dory Reserva Tinto 2012 || 12 euros\* Cor ruby profunda. Aroma muito complexo com notas de frutos pretos, ligeiro floral e bagas silvestres. Folha de tabaco e especiarias. Na boca é um vinho profundo com elegância e taninos firmes. Final longo e persistente. Sugestão: ideal no acompanhamento de carnes vermelhas, assados e caça. Sobre a AdegaMãe A AdegaMãe nasce do

investimento do Grupo Riberalves numa nova área de negócio e surge como uma homenagem da família Alves à sua matriarca, Manuela Alves. O conceito de "Mãe" é a inspiração para um espaço de nascimento, de criação, no qual se pretende potenciar as melhores uvas e fazer nascer os melhores vinhos. Localizada no Concelho de Torres e vocacionada para a produção de vinhos com características muito próprias, graças à proximidade do mar e influência do Clima Atlântico, a AdegaMãe é, igualmente, uma referência para o enoturismo da Região de Lisboa, destacando-se pela arquitectura exclusiva e por todas as actividades desenvolvidas em torno da vinha e do vinho. Sendo uma empresa do Grupo Riberalves, a marca Dory (inspirada nos Dóris, embarcações antigamente utilizadas pelos portugueses na pesca do bacalhau) representa a principal gama de vinhos comercializados. A exportação assume 60 por cento do volume de vendas.

2015-12-10T19:13:31+00:00