

Paixão pelo VINHO

- _ fique em casa
BEBER EM TEMPOS DE PANDEMIA
- _ mérito
QUINTA DE FOZ DE AROUCE
- _ revelação
ADEGA 23: AUTENTICIDADE E QUALIDADE
- _ grande entrevista
BERNARDO GOUVÊA, PRESIDENTE DO IVV
- _ enólogo
MANUEL VIEIRA
- _ paixão pela cozinha
TABERNA Ó BALCÃO
- _ beber e petiscar
VILA DE FRADES: ENTRE TALHAS E IGUARIAS

brancos incríveis

PAIXÃO PELO VINHO AWARDS: 68 VINHOS APAIXONANTES
ESPECIAL ENOTURISMO: FÉRIAS DE SONHO!



brancos incríveis

e sedutores... para beber com prazer!



@RevistaPaixaoPeloVinho

As provas cegas realizam-se no Hotel Tryp Aeroporto de Lisboa
com copos Schott Zwiesel Din Sensus.



18,2	ENCONTRO 1 DOC BRANCO 2014
€ 29	BAIRRADA 13,5% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	ARINTO
	COR Amarelo citrino, limpo, com bolha muito fina e persistente.
	AROMA Exuberante, intenso e complexo, notas de limão, ananás, baunilha, folhas verdes.
	SABOR Apetitivo, muito bom, cremoso, mantém o perfil frutado, muito fresco e envolvente, termina persistente. Excelente!
	GLOBAL WINES / QUINTA DO ENCONTRO



18,2	QUINTA DO BOIÇÃO DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2017
€ 19,90	BUCELAS 13,50% vol.
	ENOLOGIA NUNO FARIA
	ARINTO
	COR Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.
	AROMA Intenso em notas de laranja, limão, toranja, flor de laranjeira, flores brancas, notas doces.
	SABOR A madeira presente mas muito bem integrada, boa frescura, bom volume, frutado, complexo, termina persistente.
	ENOPORT WINES



18	ADEGA DE BORBA DOC BRANCO PREMIUM 2017
€ 7	ALENTEJO 13% vol.
	ENOLOGIA ÓSCAR GATO
	ARINTO, VERDELHO E ALVARINHO
	COR Amarelo citrino, limpo.
	AROMA Elegante e sedutor, distintas notas de laranjas e flores de laranjeira, vegetal, toque exótico.
	SABOR Volumoso, com frescura cativante, mantém a fruta em destaque, muito agradável, gastronómico, completo.
	ADEGA COOPERATIVA DE BORBA



18	CASA DO CAPITÃO-MOR SOBRE-LIAS DOC BRANCO 2016
€ 28,00	VINHO VERDE 12,5% vol.
	ENOLOGIA RUI CUNHA/ GABRIELA ALBUQUERQUE
	ALVARINHO
	COR Amarelo, limpo.
	AROMA Complexo, rico, com marcantes notas frutadas, a lembrar alperce desidratado, geleia, tostados.
	SABOR Excelente corpo e volume, frescura cativante, mantém a fruta, mas também as notas de estágio em madeira, grão torrados, caramelo... Termina persistente.
	QUINTA DE PAÇOS



18,2	HONRADO TALHA PREMIUM DOC TALHA BRANCO PREMIUM 2018
€ 19,90	ALENTEJO 13,5% vol.
	ENOLOGIA PAULO LAUREANO
	CASTAS ANTÃO VAZ, ARINTO, PERRUM E DIAGALVES
	COR Amarelo dourado, âmbar, limpido.
	AROMA Exuberante; distinto, a evidenciar notas frutadas, com destaque para frutos citrinos, limão amarelo, laranja, casca de laranja, fresco, jovem.
	SABOR É elegante, nitidamente um vinho de talha, muito bem feito, sedutor e complexo, muito fresco, conquista novas sensações, termina persistente. Uma boa surpresa!
	HONRADO VINEYARDS T. +351 911 524 478 +351 284 441 023 vinhodetalha@honrado.pt www.honrado.pt f honradovineyards



VILA DE FRADES Entre Talhas e Petiscos

> texto **Manuel Baiôa** > fotografia **Ricardo Zambujo**

Como diz a famosa moda alentejana: “Vila de Frades já não tem abades/ Mas tem adegas que são catedrais/ Os seus palhetes são uns brilharetos/ São de beber e chorar por mais”. Vila de Frades, no concelho da Vidigueira, ganhou protagonismo nos últimos anos por ter reavivado a cultura do vinho de talha que estava lentamente a morrer em muitas localidades do Alentejo.

A Vitifrades - Associação de Desenvolvimento Local, foi criada em 1998 e tem por missão promover, dignificar e valorizar o vinho de talha. Esta associação gere uma adega e organiza anualmente, no segundo fim-de-semana de dezembro, a Vitifrades, um evento que leva milhares de pessoas a provar o vinho novo de talha e a conhecer toda a cultura associada a este tipo de vinho.

No entanto, quem se deslocar a Vila de Frades noutros períodos também poderá deliciar-se com os petiscos alentejanos e com os vinhos brancos e tintos de talha. Sem esquecer os famosos petroleiros, vinho elaborado a partir de uma mistura de uvas brancas com cerca de 20% de uvas tintas. A sua cor lembra a do petróleo, daí a sua designação.

Há algumas adegas particulares que só abrem ao público durante a Vitifrades. No entanto, existem outras que estão sempre prontas a receber visitantes, ainda que algumas encerrem quando acaba o vinho.

Adega da Vitifrades | vitifrades@gmail.com | T. +351 963 115 697

Adega do Justino Damas

A Adega do Justino Damas mantém as tradições ancestrais destas casas. Tem branco e tinto, mas este ano foi o petroleiro que ficou mais afinado. Só funciona enquanto houver vinho para vender. Bebe-se o vinho que está a escorrer das talhas, que também é vendido em garrações. Os fregueses podem trazer petiscos de casa ou então têm de encomendar um almoço ou jantar para um grupo.

T. +351 966 774 435

Adega Museu Cella Vinaria Antiqua

Se pretende viajar no tempo e entrar numa adega do século XVIII / XIX pode visitar a “Cella Vinaria Antiqua”, uma adega histórica que estava escondida por detrás das paredes e por debaixo do chão de uma casa situada ao lado do famoso restaurante País das Uvas. Esta adega foi recuperada e hoje é também um espaço-museu sobre técnicas e tradições de produção de vinho de talha. Está alguns metros abaixo do solo para manter o vinho a uma temperatura adequada, tem arcos altos e janelas grandes por onde a uva é descarregada e no centro da adega tem uma talha enterrada no chão, conhecida por “ladrão” ou “adorna”, uma medida de segurança para receber o precioso líquido, caso uma talha rebente. Esta adega pertence à empresa Honrado Vineyards que tem como proprietários os donos do restaurante, António e Ruben Honrado, pai e filho. No restaurante já produzem vinho de talha há vários anos, mas, entretanto, aumentaram consideravelmente a produção e avançaram para a certificação de vinho de talha DOC engarrafado, assinado pelo enólogo Paulo Laureano. A empresa organiza provas de vinhos e petiscos para os visitantes bem como seminários e jantares temáticos. No restaurante poderá provar os petiscos da época, como as silarcas e os espargos com ovos, o feijão com cardos, o cozido de grão de porco preto, as migas de espargos, entre outros.

www.honrado.pt | T. +351 284 441 023

