



CASAL GARCIA TAMBÉM EM VERSÃO SPARKLING BRUTO

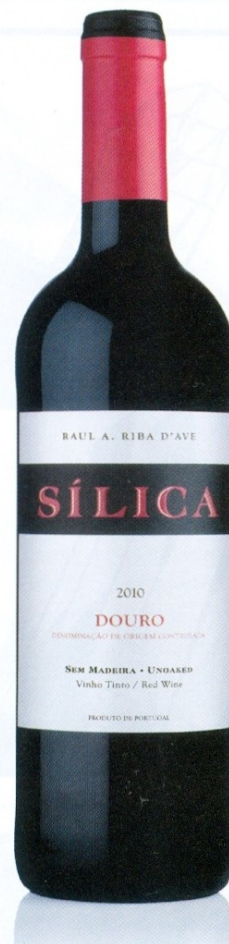
Depois da versão meio-seco, a Aveleda decidiu alargar a gama de espumantes do Casal Garcia com um Sparkling Bruto. “É um vinho muito intenso, com aromas cítricos e florais. Na boca revela-se fresco e crocante, com final longo e vivo”, observa o enólogo que assina o vinho, Manuel Soares.

A marca, a mais vendida da região dos Vinhos Verdes e uma das que obtém maior reconhecimento internacional nos consumidores, sugere a degustação deste espumante como aperitivo ou mesmo em harmonização com pratos como espetada de gambas ou gelado de framboesa.

QUINTA NOVA APRESENTA MIRABILIS

A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo apresentou, no final de outubro, o Mirabilis, um Grande Reserva branco da colheita 2011, que estagiou 10 meses em barricas e que tem na origem vinhas velhas, onde predominam castas tradicionais do Douro, como Viosinho e Gouveio. Com um PVP de 30€, o Mirabilis foi estrela maior do evento “Quinta Nova & Friends - II Grand Tasting”, realizado dias 17 e 18 de outubro no hotel Tivoli, em Lisboa, e dias 28 e 29 na Casa de Serralves, no Porto.

Aos vinhos e produtos gourmet da Quinta Nova somaram-se azeites, chocolates, queijos, conservas e outros exemplares de parceiros do projeto duriense da família Amorim.



RAUL RIBA D'AVE LANÇA O VINHO SÍLICA

Chama-se Silica, é um tinto da colheita 2010 das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, com origem em vinhas do Cima Corgo e do Douro Superior. Cada uma das 20.000 garrafas tem um PVP de 4,50€ e significam a estreia de Raul Riba d'Ave como produtor de vinhos.

O responsável da distribuidora Direct Wine agradece o apoio da equipa da Quinta do Crasto nas diferentes fases do processo e realça que o Silica é inspirado em alguns vinhos franceses que importa e vende em Portugal. “O desafio foi fazer um vinho com muita boca, sem ser muito encorpado, mas que não usasse madeira”, diz. “Isto é no fundo o que os consumidores estão a pedir: vinhos equilibrados, não demasiado encorpados, mas muito bebíveis, para serem apreciados à mesa e sem serem demasiado caros”, sublinha.