

“Fernão Pires e Castelão: o ADN do Tejo” à prova em Lisboa no dia 06 de novembro - Media - Media



No âmbito da promoção das castas mais emblemáticas da região, a Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo) vai organizar, em parceria com a Essência Company e a Revista de Vinhos, uma prova intitulada “Fernão Pires e Castelão: o ADN do Tejo”. Aberta ao público, com um valor de €25,00 e bilhetes à venda na Last2Ticket, em <https://www.last2ticket.com/pt/embed/e/5332/s/49188>, acontece no dia 06 de novembro, às 16h00, na sala A do Centro de Congressos de Lisboa (CCL), fazendo parte do programa da Essência do Vinho Lisboa 2023, feira que ali decorre nos dias 04, 05 e 06. Fica o convite para ir até à Junqueira provar uma dúzia de Vinhos do Tejo nesta prova e muito outros, presentes no certame, que se realiza junto ao Tejo, um dos maiores e mais emblemáticos rios de Portugal.

A prova “Fernão Pires e Castelão: o ADN do Tejo” vai ser conduzida pelo wine educator Manuel Moreira e pelo sommelier Rodolfo Tristão, ambos provadores da Revista de Vinhos. Consultor da CVR Tejo, Rodolfo soma ao seu conhecimento como profissional há mais de duas décadas, o fator de conhecer bem aquela que é a sua região de origem, o que o ajuda a desempenhar com mais afinco esse papel. Com 12 vinhos, a prova tem como foco duas castas, a branca Fernão Pires e a tinta Castelão, com 7 e 4 vinhos, respetivamente. Entre espumante, brancos, tintos e licorosos, os perfis são variados, a mostrar a plasticidade destas variedades e a dinâmica dos seus produtores.

Os vinhos eleitos são em igual número ao dos produtores: Adega de Almeirim, Adega do Cartaxo, Casal Branco, Casa Cadaval, Casal das Freiras, Casa Paciência, Companhia das Lezírias, Escaravelho Wines, Falua, Quinta da Lapa, Quinta da Ribeirinha e Zé da Leonor. Dos mais conhecidos aos mais recentes, dos maiores aos mais pequenos, prometem marcar pela diferenciação entre si. No lado dos Fernão Pires, quatro brancos e dois licorosos abafados, em registo de monocasta, e um blend, em que à Fernão Pires se junta a portuguesa Arinto e a francesa Viognier, muito bem adaptadas na região do Tejo. No que toca à Castelão, embora seja uma casta tinta, apresenta-se nesta prova com um espumante e um branco de uvas tintas (blanc des noirs) e três monocastas tintos. No total da prova, um

espumante, seis vinhos brancos, três tintos e dois licorosos abafados.

FERNÃO PIRES E CASTELÃO: O ADN DO TEJO

Vinhos em Prova

Monge Espumante Bruto branco 2015 (Casal Branco) – **Castelão**

Escaravelho Castas FP branco 2019 (Escaravelho Wines) – **Fernão Pires**

Falua Reserva UnOaked branco 2020 (Falua) – **Fernão Pires**

Casa Cadaval Reserva branco 2021 (Casa Cadaval) – **Fernão Pires (*)**

A.C.A. Fernão Pires branco 2022 (Adega de Almeirim) – **Fernão Pires**

Contracena Blanc de Noirs branco 2022 (Quinta da Ribeirinha) – **Castelão**

Quinta da Lapa Fernão Pires branco 2021 (Quinta da Lapa) – **Fernão Pires**

Casal das Freiras Vidal x Niepoort Castela~o tinto 2022 (Casal das Freiras) – **Castelão**

Companhia das Lezírias Séries Singulares Castela~o tinto 2021 (Companhia das Lezírias) – **Castelão**

Espargal de D. Luís Reserva tinto 2021 (Ze´ da Leonor) – **Castelão**

Pacie^ncia Fernão Pires Vinhas Velhas Abafado Reserva branco 2019 (Casa Pacie^ncia) – **Fernão Pires**

CTX Licoroso Abafado Superior branco 2014 (Adega do Cartaxo) – **Fernão Pires**

NOTAS: Os vinhos estão apresentados por ordem de prova, sugerida pelo sommelier Rodolfo Tristão.

(*) Branco com predominância de Fernão Pires, mas não em regime de monocasta.

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE