

<http://epicur.pt>



Quinta do Pôpa apresenta novo Vinho Doce

Esta é a terceira colheita de Pôpa Vinho Doce tinto do enólogo Luís Pato. Criado em 2010, surgem agora 5.000 garrafas numeradas da colheita de 2012 deste vinho da duriense. A nota de imprensa assinala um aroma intenso «a lembrar geleia de morango».

O Doce tinto é elaborado a partir de uvas tintas colhidas pós-vindima, mas que ainda não foram atingidas pela *botrytis cinérea* (processo que ocorre nas uvas que dão origem aos vinhos de colheita tardia). São provenientes de Vinhas Velhas, com mais de 80 anos, com uma mistura de muitas castas das quais se destacam a Touriga Franca, a Tinta Barroca, a Tinta Amarela, a Tinta Roriz e o Sousão. O processo de vinificação é em muito semelhante ao do vinho do Porto, mas com a paragem de fermentação feita a frio e não através da adição de aguardente.

A nota de prova da marca descreve «um tinto de cor vermelho-púrpura com um intenso aroma a fruta vermelha muito jovem, a lembrar a geleia de morango». No palato, destaca-se a entrada suave e envolvente que enche a boca com um tanino super-fino e discreto. A frescura é conseguida através da acidez que contrabalança com a doçura natural do vinho. Com baixo teor alcoólico (11%), este Quinta do Pôpa pede serviço a 8°C.

A marca aconselha, ainda, algumas harmonias para acompanhar o Pôpa Vinho Doce tinto 2012: como aperitivo ou no momento das sobremesas, combina com *foie* fresco salteado com uma redução de frutos vermelhos e com bolo de chocolate negro húmido.

Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.