

<http://www.alentejana.com.br/produtor-int.php?c=25>

<http://clubevinhosportugueses.wordpress.com/2009/07/27/couteiro-mor-herdade-do-menir/>



Couteiro Mor, Alentejo 2008

Enólogos: Eng. João Melícias e Eng. Jorge Páscoa
Sub-região: Évora

Tudo começou com o Sr. Gabriel Francisco que, em 1970, comprou a Quinta da Courela do Guita, localizada a sete quilômetros de Montemor-o-Novo, e plantou as primeiras vinhas. Em 1987, esta quinta foi doada aos seus filhos que adquiriram novas parcelas, Herdade de Granja, Guião, Vale de Ancho, Courela do Campo Frio e Herdade do Raimundo, perfazendo a área total de 330 hectares, sendo 102 hectares plantados com vinha.

Até 1990 as uvas foram vendidas a Adegas Cooperativas. Neste ano veio a concretização do sonho, mais acarinhado de Gabriel Dias, filho do Sr. Gabriel Francisco e o líder dos irmãos. Foi construída uma adega moderna e bem equipada para produzir vinhos de qualidade. Surgiu assim o primeiro vinho com marca própria, o Couteiro-Mor safra 91. O sucesso foi aumentando safra após safra, merecendo destaque especial, o Couteiro-Mor Antão Vaz nos brancos e o Couteiro-Mor Reserva e o Vale de Ancho nos tintos. Como reconhecimento da qualidade dos vinhos mantida todos os anos por este produtor, ganhou o cobiçado prêmio de Melhor Produtor de Portugal em 2002, concedido pela Revista de Vinhos. Se desejar passar a noite no meio das vinhas, pode fazer uma reserva. A Quinta da Courela do Guita dispõe de sete suítes com uma diária de apenas 30 euros por casal. O café da manhã é servido num bonito salão de caça. Para mais informações, visite o site: www.couteiro-mor.com.

http://www.couteiro-mor.com/main_por.html

HERDADE DO MENIR

Produto: **Couteiro-Mor**

Castas: Castelão, Trincadeira e Aragonês.

Vinificação: Parte das uvas que constituem este lote são colhidas a mão, sendo as restantes colhidas utilizando nossa máquina de vindimar de última geração. Depois de passa pela nossa vinificação tradicional, é constituído o lote. O vinho irá depois estagiar e estabilizar em depósitos de inox durante 1 ano. Depois de filtrado é engarrafado e comercializado.

Apreciação dos Enólogos: Vinho de cor granada, aromas vivos e frescos no fruto preto (amora e ameixa), vegetal muito ligeiro e agradável, a casar bem com o fruto e um final leve e elegante.

Recomendamos: Acompanha pratos de carne assada ou grelhada, enchidos e queijos. Servir a uma temperatura de 16-18° C em copo adequado.

Assistindo com os filhos a Brasil 3 x 0 Chile em 28 de junho de 2010, acompanhado de petiscos.