



## Além da taça – Vinho do Porto chega em novas versões ao mercado

13/02/14 12:53 | Fábio Dobbs (fabio.dobbs@brasileconomico.com.br)

T- T+

### As variações rosé e branco envelhecido estão sendo importados pela Winemundi

Opções diferentes do tradicional vinho do Porto chegam ao mercado nacional. São as variações rosé e branco envelhecido, importados pela Winemundi. O primeiro vem da região do Douro com predominância de castas tradicionais de touriga nacional, touriga franca e tinta roriz. Ele apresenta aroma floral e de frutas silvestres. Na boca, é fresco e redondo, envolvido pelos sabores de cereja madura e framboesa. Tem boa acidez, sendo ideal para acompanhar pratos de peixe, sobremesas mais leves ou frutas. Ele também pode ser saboreado com água, tônica e limão, em coquetéis, ou sozinho, servido com gelo entre 8°C e 10°C. O toque especial fica para a sua garrafa longilínea e transparente, produzida especialmente para a bebida.

Já o branco envelhecido vem de vinhedos plantados em regiões de maior declive, no Douro, conhecidas como vinhas do alto. Com tonalidade palha, ele tem aroma de frutos tropicais com um paladar seco e estruturado. Na harmonização, ele combina muito bem com amêndoas salgadas e azeitonas, ou então acompanhando saladas leves com espinafre ou suflê de salmão. A garrafa verde segue o modelo das clássicas embalagens da vinícola Kopke, uma das mais tradicionais produtoras de vinho do Porto. "A Kopke, é uma das casas mais antigas de vinho do Porto, nascida em 1638. Além destes, também tem rótulos como o Quinta do Regueiro Alvarinho Reserva 2012, que é o único premiado com quatro medalhas de ouro consecutivas pela Comissão de Viticultura dos Vinhos Verdes", conta Paula Brazuna, diretora comercial da Winemundi.

Acompanhando as novidades dos vinhos do porto rosé e do branco envelhecido, a importadora também traz o Casa Amarela 2012. O nome remete literalmente à cor da sede da vinícola, no Douro. Produzido com as uvas malvasia fina, viosinho e rabigato, ele tem processo final de fermentação em barrica nova de carvalho francês. Seu aroma é cítrico e floral e na boca é equilibrado, com notas suaves de madeira.

"Estamos muito satisfeitos, pois sabemos que chegamos ao país com novidades, rótulos perfeitos para a estação em que estamos, além de estoques de vinhos tradicionais. E não vamos parar por aí. Além dos portugueses, até o final de abril contaremos também com rótulos espanhóis e do sul da França", adianta Paula.

### OUTROS COPOS

#### Queijos e vinhos

O Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (CNIEL), da França, resolveu investir no mercado de queijo do nosso país com a campanha 'Queijos Saborosos, Momentos Prazerosos'. A proposta é mostrar aos brasileiros os vários sabores dos queijos franceses. Os primeiros a aportarem por aqui são o Bleu d'Auvergne, Brie, Brillat-Savarin, Camembert, Comté, Coulommiers e Emmental. É só abrir um bom vinho e degustar.



Divulgação



Divulgação

#### O tinto que refresca e é sucesso no verão

Em pleno verão, estação típica dos vinhos brancos e espumantes gelados, o tinto Salton Talento 2009 vendeu quase metade da sua produção, 57 mil garrafas. Com cortes das uvas cabernet sauvignon (60%), merlot (30%) e tannat (10%), ele é o sucessor do Salton Talento 2007, que foi servido para o Papa Francisco durante sua visita ao Brasil.

#### Para matar a sede

A cerveja Prada decidiu inovar em sua garrafa. Nas versões 600ml, 1l e 2l, ela vem num garrafão de cerâmica da MondoCeram que pode ser reutilizado. "Fazemos a higienização e envasamos novamente a bebida", explica Fábio Fray, da Prada. Na fabricação, a cervejaria segue a lei da pureza alemã de 1516, que determina a utilização apenas de água, malte e lúpulo.



Divulgação



Divulgação

#### Transporte seguro

A Winefit uniu luxo com praticidade para quem viaja e adora trazer vinhos do exterior. Suas malas para transporte de bebidas têm modelos para 6, 8, 12 e 16 garrafas com uma estrutura de alumínio interna e tecnologia anti-impacto, que ajuda a proteger o vinho e amenizar a variação de temperatura durante o transporte. Alguns modelos incluem uma capa adicional para tablet ou nécessaire.

### Comunidade

Partilhe:

### Notícias do mesmo autor

Além da taça – Especialista fala sobre vinhos para o verão 06/02/14

Além da taça – Londres tem degustação pré-paga de vinhos 30/01/14

Além da taça – Nova Zelândia já é a 10ª maior exportadora do mundo 23/01/14

Além da taça – Para saciar a sede 16/01/14