



FIM DE BOCA

# A força do Tejo à mesa

A Quinta da Alorna dá-nos quase tudo, desde os vegetais até ao vinho. E que vinho! A qualidade ajuda-nos a acompanhar as especialidades gastronómicas que vêm desta rica região do Tejo



José Manuel Moroso

**Uma** propriedade com 2.800 ha dá bem conta da imensidão deste projecto que se ergue na região Tejo em terras planas, férteis e com clima suave. Aqui, a vida é pautada pelo rio que lhe passa bem perto e vai desaguar a Lisboa, cidade que dista escassos 45 minutos da Quinta da Alorna.

A história conta-nos a sua existência desde 1723 e já vai na 5.<sup>a</sup> geração que está nas mãos da família Lopo de Carvalho. Há de tudo um pouco: agricultura (500 ha), floresta (1.900 ha), centro equestre e, o que mais nos está a interessar hoje, 220 ha de vinhas.

Das suas terras saem para os mercados nacionais e internacionais dois milhões e meio de garrafas, com o campeão de vendas a dar pelo nome de Quinta da Alorna Branco, elaborado com as castas Fernão Pires e Arinto, revelando a boa acidez desta última casta e os aromas florais da primeira. Produzindo igualmente Rosé, Quin-

ta da Alorna Arinto, Quinta da Alorna Verdelho, Quinta da Alorna Tinto, Quinta da Alorna Touriga Nacional e Quinta da Alorna Reserva Branco, foi no entanto nos vinhos de gama mais alta que concentrámos a nossa atenção.

Aqui, começámos a prova pelo Marquesa de Alorna Reserva Branco 2012 – as castas não são divulgadas, mas podem variar de ano para ano. Fermentado em barricas novas de carvalho francês (que lhe transmite um toque de baunilha), revela ainda um aroma complexo com predominância para notas de frutas maduras como o pêsego. Na boca revelou-se untuoso, com grande estrutura e um longo final de boca.

Quanto ao Marquesa de Alorna Grande Reserva Tinto 2011 (castas ainda em segredo), é fermentado em inox e estagia depois em barricas de carvalho francês durante 12 meses. Revela frutos silvestres,

notas de especiarias, chocolate e os naturais tostados da madeira nova. Boa estrutura, tem um final persistente com as notas aromáticas a darem boa conta de si.

Provámos também o Quinta da Alorna Reserva Tinto 2011, feito com Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon, que nos traz notas intensas a violetas e fruta madura. Intenso final de boca.

Terminámos com o Quinta da Alorna Colheita Tardia Branco 2011 (o Tinto já está esgotado), que se revelou intenso, com frutos tropicais maduros e mel. Muita frescura a equilibrar a doçura e complexo com final persistente na boca.

Para quem pensava que a caldeirada à fragateiro, a açorda de sável e o ensopado de enguias eram os reis da mesa nesta região, garanto que os vinhos igualam em prazer as especialidades gastronómicas. ●

[jmoroso@netcabo.pt](mailto:jmoroso@netcabo.pt)

