Muito mais do que um hotel

É a segunda edição deste branco do Alto Alentejo, mas a primeira a ver a luz do mercado. A colheita de 2013 foi canalizada na íntegra para o hotel vínico que é a imagem de marca do projecto.

17 €15

Torre de Palma
Reg. Alentejano branco 2014
Luís Duarte

Para a mesa

Luís Duarte pegou em uvas de vinhas ainda novas e aceitou o desafio de criar um vinho branco que exibisse complexidade, untuosidade, volume. "Como, por enquanto, só temos duas referências, um branco e um tinto, achámos que devíamos começar por nos posicionar num segmento que fosse a cara do projecto; não fazer um vinho de entrada, frutado, fresco; mas também sem ter pretensões de arrancar desde já com um topo de gama", explica o enólogo.
O Torre de Palma Wine Hotel abriu portas em 2014, fruto da aposta de Ana Isabel Rebelo e Paulo Barradas Rebelo, um casal ligado à indústria farmacêutica. Situado na zona de Monforte, é uma unidade de charme, com 19 alojamentos, spa e restaurante, instalada num complexo de construções com raízes que remontam à era romana. Em termos vínicos, afirma-se como um projecto de pequenos volumes. Desta edição do branco 2914 fizeram-se apenas 7500 garrafas.

Foram usadas três castas: Arinto (42%), Antão Vaz (38%) e Alvarinho (20%). Por ser a que exibe maior potencial aromático e acidez mais pronunciada, o que lhe permite manter a sua personalidade mesmo após o contacto com a madeira, esta última foi selecionada para fermentar em barrica. As outras duas fermentaram em cubas de inox, com battonage, mas "a temperaturas um bocadinho mais altas do que o costume, buscando uma certa minerabilidade", recorda Luís Duarte. Complexidade e elegância eram as ideias fortes para este vinho. O mínimo que pode dizer é: missão cumprida!
(LF)

Antão Vaz, Arinto e Alvarinho, este último fermentado em barrica. Perfumado, elegante, com notas de laranja, tangerina, geleia e mel, é um branco muito bonito, envolvente, vibrante de frescura, longo e muito expressivo. (13,5%) LL

Perfeito com pratos de bacalhau (Brás ou com natas, sobretudo) e queijos de ovelha de pasta mole.