

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 57037
Título: Riqueza de aromas duriense					Temática: Generalista	GRP: 2.9
2006/12/05	DIARIO DE NOTICIAS – PRINCIPAL	Pág. 32	Imagem: 1/1		Periodicidade: Diária	Inv.: 3915.63

BOA VIDA

[VINHO]

Riqueza de aromas do 'Auru' duriense

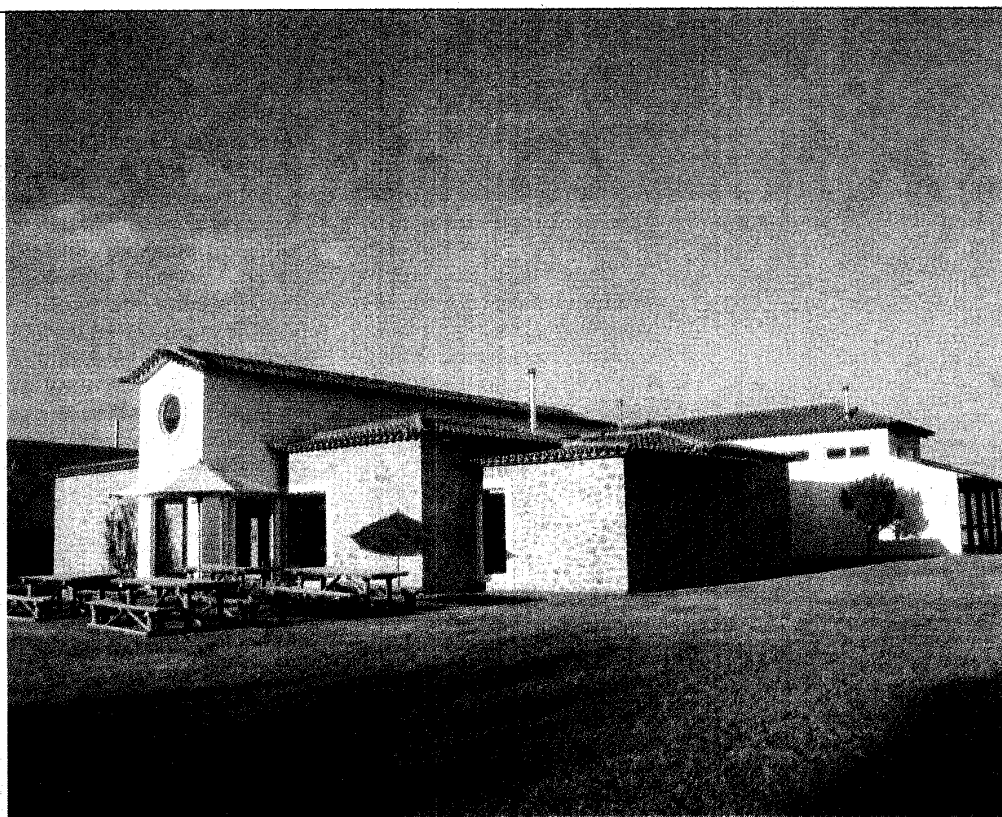
A Quinta do Portal lançou o "Auru 2003", um vinho feito das castas Touriga Nacional e Tinta Roriz que beneficiou das características do terreno onde é plantado, nas encostas sul de Celeirós do Douro. O néctar estagiou durante um ano em barricas novas de carvalho francês

Ⓜ Alfredo Mendes

A Quinta do Portal lançou no mercado o vinho "Auru 2003", tido e achado como o ex-libris da empresa alto-duriense, já distinguida com muitos e variados prémios nacionais e estrangeiros. Um reconhecimento que prova a qualidade dos néctares gerados no território afectivo de Miguel Torga, Alto Douro por excelência, a escassos quilómetros da terra-natal do escritor, S. Martinho de Anta

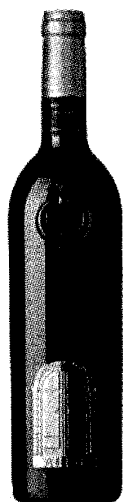
A riqueza da vindima de 2003, vindima de ouro, logo indicou o quilate dos vinhos que dela poderiam resultar. "Extraordinária qualidade", assim consideraram os responsáveis pela Quinta do Portal, imediatamente determinados em lançar, pela segunda vez, o "Auru". E ele aí está, feito da nobreza das castas Touriga Nacional, 58%, e Tinta Roriz, 42%, plantadas nas vinhas da Quinta do Portal, expostas a sul numa paisagem pródiga em beleza natural, Celeirós do Douro, no vale do rio Pinhão. O néctar estagiou durante um ano em barricas novas de carvalho francês.

Esta nova versão, apresentada no restaurante Bull & Bear, Porto, com ementa a condizer inspirada pelo prestigiado *chef* Miguel Castro Silva, revela um equilíbrio digno de nota, para além da riqueza de aromas. Uma impressão confirmada pelo enólogo da quinta, Paulo Coutinho. O prodigioso "Auru" é senhor de uma tez retinta, evidenciando no nariz aromas marcadamente silvestres, bem interligados com frutos pretos. Tudo, enfim, num tom suavemente apimentado. É igualmente estruturado, com expressiva personalidade na presença em boca. Vinificado manualmente, este vinho



Direitos reservados

Geografia | O vinho, lançado pela segunda vez, é plantado nas vinhas da Quinta do Portal, no vale do Rio Pinhão, no Douro



O 'Auru' é senhor de uma tez retinta, evidenciando no nariz aromas marcadamente silvestres, interligados com frutos pretos

mostra-se concentrado e dotado de taninos possantes, bordados por um final intenso e... lascivamente prolongado.

Um vinho único recluso em 3744 garrafas e mais 302 *magni*, já ao dispor nas melhores garrafeiras do País, por cerca de 82 euros. Localizada na Região Demarcada do Douro, a comemorar 250 anos de vida, a Quinta do Portal abraçou o conceito "Boutique Winery", dedicando-se à produção de vinhos DOC Douro, vinhos do Porto de categorias especiais e moscatel do Douro. Daqui a algum tempo, a coroar com chave de ouro o empenho, a empresa ficará com um armazém idealizada por Siza Vieira. I