



## Vinhos

### Vinho Regional do Minho Paço de Teixeira Branco 2004

#### A outra face de Montez Champalimaud

Foi recentemente lançado no mercado o vinho Regional do Minho Paço de Teixeira 2004. É produzido na quinta que Montez Champalimaud (produtores do famoso Quinta do Cotto), também possuem a noroeste da Régua, nos limites da região demarcada do vinho verde com o rio Douro. Este vinho tem um nascimento levemente diferente da maioria dos vinhos da Região dos Vinhos Verdes, já que tem a sua origem em solos xistosos mais característicos do Douro do que do Minho. Também a vinificação é diversa, porque após o desengace total segue-se um ligeiro esmagamento em prensa pneumática, seguindo-se a fermentação em cubas de aço inoxidável, com controlo de temperatura. Uma grande diferença é a fermentação maloláctica (transformação do ácido málico em ácido láctico) que é feita em cerca



de 75% do vinho (normalmente esta operação só é feita nos tintos). Segue-se um estágio em madeira, que na colheita de 2004 foi feita em 12% do vinho em barricas novas de carvalho francês de tosta média durante cerca de 40 dias.

O resultado final é um vinho complexo, que sem perder a frescura desejada num vinho desta região, lhe acrescenta uma grandiosidade que o aproxima dos seus primos (afastados) do Douro. É um excelente vinho de conversa, mas também um vinho que pede comida, por exemplo um prato de polvo. É proveniente de uvas das castas Avesso (57%), Loureiro (22%), Trajadura (16%) e Pedernã (5%) e tem uma boa capacidade de envelhecimento em garrafa devendo atingir o seu auge dentro de dois a três anos, podendo ser bebido já por quem goste de vinhos mais jovens.

### Acompanhe esta bebida com...

#### Polvo à minha moda

Coza um polvo na panela de pressão durante 20 minutos a meia hora, não colocando água nem sal, mas juntando-lhe uma cebola cortada ao

polvo, um ramo de salsa, sal e picante a gosto. A meio da cozedura do vinho junte o polvo cortado aos bocados, corrija os temperos e bem tapado deixe apurar em lume