

## João Palhinha apresentou novas safras da Herdade do Esporão e Quinta do Crasto em Vitória-ES



*Na noite de 18 de agosto, a importadora Qualimpor representada no Espírito Santo por Leonardo Dantas e José Eustáquio, receberam enófilos e jornalistas para um jantar harmonizado no melhor restaurante de comida Portuguesa da capital Capixaba, o Porto do Bacalhau. João Palhinha, diretor comercial das vinícolas Herdade do Esporão e Quinta do Crasto no Brasil, apresentou as novas safras de alguns de seus rótulos.*

*Herdade do Esporão: Em uma região desafiadora no interior de Portugal, o espírito de desafiar e superar limites fez com que fossem produzidos os mais tradicionais vinhos portugueses. Nascia a Herdade do Esporão, uma marca que sempre acreditou no potencial do Alentejo. Com produtos como o Esporão, considerado um dos melhores vinhos portugueses, e o Monte Velho, a Herdade do Esporão é uma vinícola reconhecida por seu amor pela natureza, tradição e inovação.*

*Quinta do Crasto: Situada à margem direita do Rio Douro, entre a Régua e o Pinhão, a Quinta do Crasto é uma propriedade com cerca de 130 hectares, dos quais, 70 são ocupados por vinhas. Com localização privilegiada e importantes investimentos realizados nos últimos anos, esta tradicional vinícola conta com modernas instalações que produzem vinhos de altíssima qualidade.*



***Leonardo Dantas, João Palhinha e José Eustáquio / João Palhinha (Esporão) E Wyvianny Merlo (Porto do Bacalhau)***



***Entradas: Torresmo de bacalhau e tomate com lascas de bacalhau.***



*O melhor bacalhau do mundo*



***Vinha da Defesa 2009*** – Syrah e Aragonês – Alentejo – 13,5 – ST (85)

*Aromas abertos de frutas vermelhas, paladar agradável, equilibrado, acidez viva liberando bom frescor, com muita fruta e final agradável.*





***Esporão Private Selection Branco 2009 – Semillon, Marsanne e Roussanne – Alentejo – 14,5% – ST (95)***

*É para ficar admirado com a regularidade na qualidade deste vinho. Mais uma safra e mais uma alegria. Visual amarelo brilhante, aromas encantadores e explosivos de frutas em calda, coco, caramelo, tosta e por ai vai...O paladar é gordo, cremoso, untuoso, acidez simplesmente perfeita, elegante, com muito final de boca.*



***Crasto Superior 2009*** – Touriga Nacional, Touriga Franca, Souzão e Vinhas Velhas – 14% – ST (86+)

*Visual púrpura intranponível, aromas de uva passa, frutas vermelhas e negras e leve nota tostada. O paladar está muito verde, taninos duros, acidez viva, fruta em compota, que no mínimo para o meu gosto tem que envelhecer mais três anos em garrafa para mostrar a que veio.*



***Roquette & Cazes 2007*** – Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca – 15% – Douro – ST (91+)

*Na taça mostrou ser realmente um vinho para ganhar competição. Muita fruta no nariz aliada a uma madeira bem colocada que remete a aromas de coco. Na boca a força do douro fala alto, estruturado, taninos firmes, acidez viva, chamando para um prato reforçado. Um belo vinho que vai crescer muito na garrafa.*



**Late Harvest (Colheita Tardia) – Semillon – Alentejo – 14,% – ST (85+)**

*Um vinho interessante, bem elaborado, com dulçor equilibrado, boa acidez, untoso, com notas frutas e caramelo.*



**Torta de Sintra**