

Paladares alentejanos no Forno da Cidade

20ª Prova de Vinhos trouxe a Odivelas a alentejana Herdade Monte da Cal

Já são incontornáveis no panorama social de Odivelas as Provas de Vinhos promovidas pelo **Forno da Cidade**, local de encontro e confraternização das mais conhecidas figuras do concelho, em todas as áreas, da política, aos negócios. Assim foi também na Segunda-feira onde mais uma vez a extraordinária equipa do **Forno da Cidade**, liderada pelo incansável Nuno Sousa, mostrou saber bem receber e proporcionou aos convidados momentos únicos. Jorge Pires, Administrador do Grupo e o fundador da empresa, Arnaldo Dias, também estiveram presentes acompanhando os convidados.

Mas, como sempre, os convidados “especialíssimos” foram os vinhos, que neste dia vieram do Alentejo, da Herdade de Monte da Cal, representada pela Vinalda. Pedro Vasconcelos e Souza foi o enólogo que nos levou nesta “viagem” aos sabores dos vinhos apresentados neste fim de tarde do **Forno da Cidade**, depois de Ricardo Valles, gestor de marcas da Vinalda ter enaltecido estes eventos e apresentado os seus parabéns pela iniciativa.

A Herdade Monte da Cal fica no concelho de Fronteira, no norte do nosso Alentejo, onde dispõe de uma área de 100ha de vinhas, de onde saem os vinhos que têm o nome da Herdade. De natureza argilosa com xisto à mistura, os solos aliam-se ao clima quente no Verão para «Obrigado à intervenção da mão mágica do homem para restabelecer o equilíbrio e abrir caminho à harmonia com a natureza».

Os vinhos Monte da Cal são o fruto dessa relação simbiótica do homem com a terra e



mostram aquilo que essa combinação pode dar. “Cassando” várias castas, como a Trincadeira, a Syrah, a Alicante Bouschet e a Alfrocheiro, os vinhos produzidos nesta Herdade apresentam uma intensa concentração de cor, aroma vigoroso e frutado, com uma grande exuberância, como puderam comprovar os participantes na prova.

Os vinhos que “desfilaram” nesta Segunda-feira foram os seguintes:



ros complexos e um paladar encorpado e envolvente.

Monte da Cal, branco, de 2006. Combina as castas Antão Vaz e Arinto, tem um teor alcoólico de 12,50% e é frutado com notas de frutos tropicais.

Monte da Cal Aragonês, de 2004. Como o nome indica é 100% da casta que o baptiza. Com uma fermentação de sete dias tem um paladar volumoso na boca e uma força grandiosa.

Monte da Cal Syrah, de 2004. Tal como o anterior também é de uma única casta e depois de uma fermentação de sete dias e de um estágio de oito meses em casco de carvalho francês, chega ao consumidor com 14,2% de teor alcoólico e um aroma a frutos silvestres.

Monte da Cal Reserva, de 2004. Com a combinação de três das castas produzidas na Herdade, tem um estágio de

10 a 12 meses em barricas novas de carvalho francês e um aroma a frutos maduros complexos. O seu paladar é encorpado com taninos novos, macios e envolventes. Apresentados que estão os vinhos vamos para a próxima prova porque Nuno Sousa, Gerente do **Forno da Cidade**,

aposta em continuar este desafio mensal aos paladares, cada vez mais requintados, dos habituais frequentadores destas provas de vinhos porque «Clientes mais conhecedores resultam sempre em melhores clientes».

Marcada para 14 de Abril, a 21ª Prova vai reservar algumas mudanças e surpresas, segundo Nuno Sousa que não quis levantar o véu, mas sublinha que a «Inovação é a palavra de ordem para o **Forno da Cidade**». Pelo que vemos todos os dias sabemos que assim é.

Marcada para 14 de Abril, a 21ª Prova vai reservar algumas mudanças e surpresas, segundo Nuno Sousa que não quis levantar o véu, mas sublinha que a «Inovação é a palavra de ordem para o **Forno da Cidade**». Pelo que vemos todos os dias sabemos que assim é.