

# A realeza dos vinhos de Azueira



A Adega Cooperativa de Azueira lançou dois vinhos inspirados no século XVIII: D. João V e Capricho do Rei. Este ano a adega comemora o seu sexagésimo aniversário e ficámos a conhecer as suas mais recentes novidades.

O lançamento ocorreu no Palácio Nacional de Mafra, no passado dia 1 de abril, e o objetivo destas novas propostas é honrar a sumptuosidade e requinte dos banquetes do Rei. Na sua apresentação, os convidados tiveram oportunidade de degustar e conhecer estes dois néctares da realeza e viajaram, inclusive, para um tempo de grandes feitos e conquistas, através de um espetáculo de encenação histórica.

João José Moreira (presidente da Adega de Azueira) fez questão de mostrar que este lançamento é o reflexo da missão que assumem diariamente e “o resultado de um caminho que temos vindo a percorrer ao longo dos últimos dois anos, no sentido de nos tornarmos cada vez mais competitivos no mercado externo”.

Ao falamos mais especificamente sobre as suas características, compreendemos que o Reserva D. João V apresenta-se como “um vinho de caráter nobre” e está disponível nas versões tinto e branco. O perfil frutado deste primeiro deixa adivinhar os aromas das ameixas pretas, frutos silvestres e outras especiarias, por isso acaba por ser uma ótima opção



para pratos condimentados, carnes vermelhas ou grelhadas e queijos fortes. Relativamente ao vinho branco, ficamos a saber que apresenta uma “boa estrutura” e resulta das castas Fernão Pires e Chardonnay, podendo ser combinado com refeições de peixe, carnes brancas assadas e queijos suaves.

Já o vinho tinto Capricho do Rei é um monocasta Syrah de “aroma intenso de frutos vermelhos bem maduros e notas balsâmicas com um paladar único e intenso” e é ideal para acompanhar grelhados, carnes brancas e pratos vegetarianos.



## Adega de Azueira

