

Está marcada “A Prova dos Novos” Vinhos Alumni UTAD



O novo lote dos Vinhos Alumni UTAD vai ser apresentado hoje, 18 de novembro, e inclui as criações dos enólogos Carlos Agrellos, Jorge Dias, Maria Serpa Pimentel e Sandra Gonçalves. O evento “A Prova dos Novos – UTAD Alumni Wine Collection 2021” conta ainda com a presença do Ministro de Estado, da Economia e da Transição Digital, Pedro Siza Vieira.

“A Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), através dos seus antigos alunos, vai apresentar quatro colheitas *premium*: um vinho branco, um tinto, um Porto e, pela primeira vez, um espumante. É um momento sempre marcante, porque é o regresso de antigos alunos à sua Universidade e é um momento alto numa Universidade que sempre se afirmou e quer continuar a crescer na excelência da sua formação e investigação no mundo da viticultura e da enologia”, afirma o reitor da UTAD, Emídio Gomes.

É a primeira edição em que será apresentado um espumante, uma criação de Jorge Dias, diretor da Gran Cruz. O Espumante do Douro Clássico 2016 revelará o ecletismo do *terroir* da mais antiga Região Demarcada do Mundo. O vinho tinto, criado pela enóloga Maria Serpa Pimentel, nasce da combinação de uvas de Touriga Francesa e Touriga Nacional, oriundas das vinhas da Quintas da Pacheca e de Vale de Abraão. Inspirada por uma memória do seu percurso académico, a enóloga Sandra Gonçalves, responsável pelos vinhos Dona Maria, produziu um vinho branco com uvas da região de Estremoz, provenientes de vinhas com 17 anos de idade e situadas a 400m de altitude. O “Special Aged Reserve Tawny”, do enólogo Carlos Agrellos, foi concebido com lotes de vinhos do Porto produzidos e envelhecidos na Quinta do Noval.

A degustação destes néctares será harmonizada com as iguarias de Miguel Castro Silva, Chef da Cantina do Ventozelo.