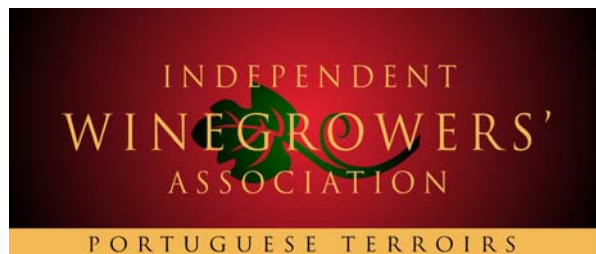


**Prova de Vinhos
e Masterclass
Independent Winegrowers's Association**

4 de Julho de 2012, Hotel Ritz Four Seasons em Lisboa



PRESS RELEASE

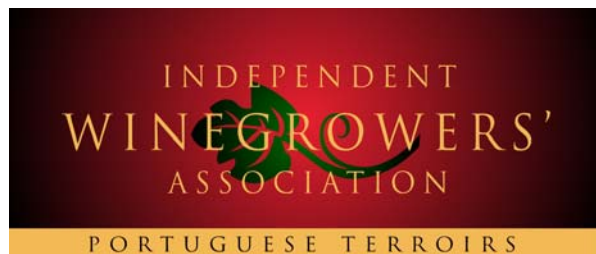
Para promoção e divulgação dos vinhos produzidos, a Independent Winegrowers' Association realizou, pelo 5º ano consecutivo, uma prova de vinhos para a Imprensa Nacional, no passado dia 4 de Julho no Hotel Ritz em Lisboa.

Estiveram presentes algumas personalidades destacadas do mundo dos vinhos, tais como críticos especializados e "opinion makers", autores de blogs, representantes de garrafeiras e um jornalista espanhol. No entanto, e numa tentativa de divulgar este tipo de eventos de uma forma mais abrangente e transversal alargamos, uma vez mais, a prova deste ano a uma faixa de jornalistas não especializados na área enológica ou gastronómica, bem como a personalidades políticas.



Os vinhos em prova foram apresentados por cada um dos produtores num clima muito descontraído e informal na sala Fernando Pessoa I do Hotel Ritz Four Seasons em Lisboa.

**Prova de Vinhos
e Masterclass
Independent Winegrowers's Association**

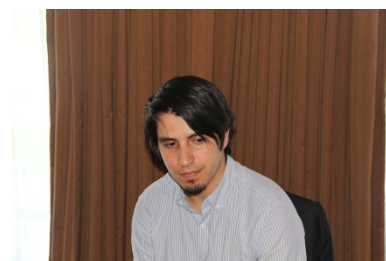


4 de Julho de 2012, Hotel Ritz Four Seasons em Lisboa



O produtor da **Casa de Cello**, João Pedro Araújo, apresentou os seguintes vinhos: **Quinta de Sanjoanne Vinho Verde 2011, Quinta de Sanjoanne Escolha 2009, Quinta de Sanjoanne Superior 2009, Quinta da Vegia Rosé 2011, Vegia 2008, Quinta da Vegia 2010, Quinta da Vegia Reserva 2007, Quinta de Sanjoanne Passi 2009.**

Tiago **Alves de Sousa**, da Quinta da Gaivosa, deu a provar: **Branco da Gaivosa Reserva 2009, Alves de Sousa Reserva Pessoal Branco 2005, D'Oliva Grande Reserva 2009, Vale da Raposa Sousão 2010, Quinta da Gaivosa Tinto 2008, Quinta da Gaivosa Vinha de Lordelo Tinto 2009, Alves de Sousa Porto Vintage 2009.**



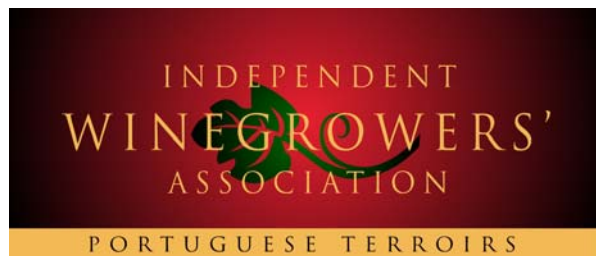
Luís Pato apresentou: **Espumante Maria Gomes 2011 Premium Bruto, Espumante Baga Bical Duet 2010 Bruto, Espumante Bical Cercial Duet 2010 Bruto, Vinhas Velhas Tinto 2010, Vinha Barrosa 2009, Vinha Pan 2009, Vinhas Velhas Tinto 2001.**

A **Quinta do Ameal** através do seu produtor Pedro Araújo trouxe para a prova: **Quinta do Ameal Loureiro 2011, Quinta do Ameal Escolha 2009, Quinta do Ameal Solo 2011 (amostras de cuba), Quinta do Ameal Special Harvest 2011 (amostra).**



Por fim, Luís Lourenço da **Quinta dos Roques** apresentou: **Quinta dos Roques Branco 2011, Quinta das Maias Branco 2011 Malvasia Fina, Quinta dos Roques Branco 2011 Encruzado, Quinta dos Roques Tinto 2010, Quinta dos Roques Tinto 2010 Alfrocheiro, Quinta das Maias Tinto 2010 Jaen, Quinta dos Roques Tinto 2010 Touriga Nacional, Quinta dos Roques Tinto 2008 Garrafeira.**

**Prova de Vinhos
e Masterclass
Independent Winegrowers's Association**



4 de Julho de 2012, Hotel Ritz Four Seasons em Lisboa

De seguida, e antes do jantar, foi realizada uma Masterclass onde foram apresentadas à prova colheitas antigas e raras de todos os produtores presentes:



Quinta do Ameal Loureiro 1999

Quinta do Ameal Escolha 2000

Leiras Mancas 1997

Quinta da Vegia Reserva 2003

Vinhas Velhas Branco 1995

Vinha Pan 1995

Alves de Sousa Reserva Pessoal Tinto 2003

Quinta da Gaivosa Tinto 1995

Quinta dos Roques Tinto 1992 Reserva

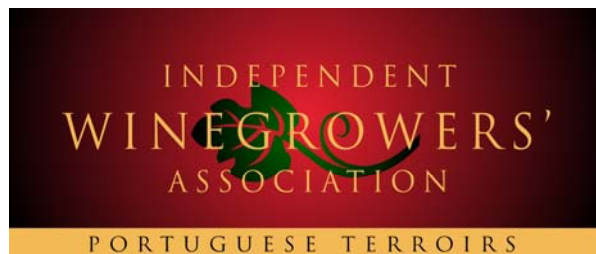
Quinta dos Roques Tinto 1996 Touriga Nacional



Nesta Masterclass foram dadas informações acerca de cada um dos produtores e de cada um dos vinhos apresentados.

**Prova de Vinhos
e Masterclass
Independent Winegrowers's Association**

4 de Julho de 2012, Hotel Ritz Four Seasons em Lisboa



Seguiu-se um **jantar** que conjugou de forma primorosa as escolhas dos produtores para esta prova:



O menu foi composto de:

Amuse Bouche - Bisque de Lavagante – *Quinta de Sanjoanne Escolha 2009*

Entrada – Carpaccio de bacalhau, legumes marinados e vichyssoise – *Fernão Pires by Luís Pato*

Peixe - Cherne rôti com amêijoas, legumes confit com tomilho limão e molho pistou – *Quinta das Maias Branco 2011 Malvasia Fina*

Carne – Lombo de vitelão Solar da Giesteira, marinado em citronela e soja, legumes no wok aromatizados com kafir – *Quinta da Gaivosa Tinto 2008*

Sobremesa - Crème brûlée com sorbet de framboesa e crocante de sésamo – *Ameal Special Harvest 2010*

O objectivo desta prova, de divulgar e promover os vinhos de várias regiões, mais uma vez, foi amplamente atingido e o grupo espera repetir o sucesso destas iniciativas num futuro bem próximo.

Para mais informações p.f. contactar:

Alexandra Oliveira
Av. da Boavista, 1607 - 5º Dtº
4100-132 Porto - Portugal
Telemóvel: 917 571 521

mail@iwa.pt

www.iwa.pt



[IWA no Facebook](#)