

Vinhos “Alumni UTAD” 2019 apresentados ao público

Wines “Alumni UTAD” 2019 presented to the public

mkt
DE VINHOS

Vinhos “Alumni UTAD” 2019 apresentados ao público



Luís Cabral de Almeida, António Luís Cerdeira e João Brito e Cunha apresentaram a 10 de maio, na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), as suas produções para o projeto vinhos “Alumni UTAD”, edição de 2019. A marca de vinhos de autor “Alumni UTAD” reúne antigos estudantes da UTAD, conceituados criadores de vinhos, em torno de um projeto inovador em que, anualmente, três antigos estudantes da UTAD são responsáveis pela produção de um vinho tinto, um vinho branco e um vinho generoso. A receita da venda dos vinhos reverte integralmente para os Serviços de Ação Social da UTAD.

Para a edição de 2019, António Luís Cerdeira criou um Alvarinho Branco 2017, vinho que inclui “um pouco de todos os Alvarinhos que fizeram a aprendizagem da casta”. As três famílias de vinho focadas nas características de Fruta, Mineral e Natural, estão todas neste vinho Alvarinho, um *The Pur Terroir®* Monção e Melgaço. Mais do que o vinho que produz comercialmente é a visão do Alvarinho na sua globalidade colocada dentro de uma garrafa e que representa os 25 anos de enologia. [António Luís Cerdeira](#) é licenciado em Enologia pela UTAD e fez estágio na região da Borgonha. Natural de Melgaço, nasceu no mundo do vinho e da vinha e é um conhecedor profundo do Alvarinho. Atualmente é gestor e enólogo da empresa [Soalheiro](#).



Luis Cabral de Almeida produziu um Tinto DOC Alentejano, colheita 2017 da Herdade do Peso, sub-região da Vidigueira. O vinho com um aroma é intenso, complexo e atraente, é um *blend* de aromas desde o lado mais frutado até ao lado mais arbustivo. Na boca apresenta volume, taninos muito bem integrados e acidez suficiente que o tornam num vinho extremamente gastronómico. Contém as castas Alicante Bouchet, Touriga Nacional e Syrah. Passou 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 15% barricas novas. Luis Cabral de Almeida é licenciado em Engenharia Agrícola pela UTAD, mas dedicou-se à enologia. Fez uma pós-graduação na Charles Stuart University, Austrália, e estágio na região de Bordeaux. Atualmente é Diretor de Enologia na [Sogrape Vinhos, SA](#).

João Brito e Cunha produziu um Porto Vintage "arrojado e diferenciador, com muita identidade e carácter, resultado do *terroir* muito particular da Quinta de S. José, em Ervedosa do Douro. É um vinho rico, complexo, com notas frutadas e florais, excelente estrutura e taninos, um final seco, fresco e mineral que conferem um excelente potencial para o envelhecimento em garrafa. É um vinho pensado também para os novos alunos". Descendente em linha direta de Dona Antónia Ferreira, a Ferreirinha, João Brito e Cunha, é licenciado em Enologia pela UTAD, iniciou a atividade profissional, na Cockburn's, como *trainee taster*. Atualmente é produtor na Quinta de S. José e consultor de enologia na região do Douro.

A edição de 2020 do projeto vinhos "Alumni UTAD" ficará a cargo das enólogas e enólogo, também antigos estudantes da UTAD, Maria Serpa Pimentel (vinho tinto), Sandra Gonçalves, (vinho branco) e Carlos Agrellos, (vinho do Porto), tendo sido indicados, respetivamente, por Luís Cabral de Almeida, António Luís Cerdeira e João Brito e Cunha, seus antecessores.

Esta gala contemplou ainda um momento de degustação dos novos vinhos acompanhados de criações com produtos regionais, confeccionadas pelos *chef's* André Magalhães - Taberna Rua das Flores e João Rodrigues do Restaurante Feitoria do Hotel Altis Belém.