

# Vinho verde traduz o melhor da região

• As 50 mil garrafas de branco e 10 mil de tinto produzidas para 2006 já estão todas vendidas • Néctar da Loja do Vinho prepara internacionalização

Ana Paula Lima

**A** selecção das melhores uvas da região do vinho verde foi apenas mais um dos passos para a criação do Forais de Penafiel. Este néctar de "excelência", nas palavras do seu principal mentor, o proprietário da empresa Loja do Vinho Paulo Santos, surgiu de um desafio lançado pelo presidente da Câmara Municipal de Penafiel, para o desenvolvimento de um vinho "que levasse o nome da cidade o mais longe possível". O projecto, - que se inclui na estratégia da autarquia de

divulgação da região através de produtos característicos de qualidade - avançou em 2003 com a produção experimental de três mil garrafas de branco e duas mil de tinto, escoadas para o mercado local em apenas um mês. O sucesso em 2004 ditou o reforço da produção para este ano. Paulo Santos já tem garantidas as vendas de 10 mil garrafas de branco e de três mil de tinto e, mais uma vez, graças à rapidez com que vendeu toda a produção, adiou para o próximo ano a internacionalização da marca Forais de Penafiel. "Temos contactos para exportar para o Brasil, EUA e Espanha, zona da Galiza. Para 2006 vamos produzir 50 mil garrafas de branco e dez mil de tinto que

já estão todas vendidas", destaca o empresário.

O vinho está a ser produzido na Quinta do Picoto, em Bustelo, que o empresário alugou propositadamente. Nos 10 hectares de vinha nova que plantou cresceram as melhores castas da região - Loureiro, Trajadura e Pedernã -, dando origem a "uma colheita muito especial, que mostra Penafiel no seu melhor", defende o empresário. O nome não foi escolhido ao acaso. O presidente da autarquia fez questão de deixar para o futuro a lembrança do Primeiro Foral da Terra de Penafiel, outorgado há 486 anos (em 1519) por El Rei D. Manuel I. Que certamente apreciaria este vinho verde da região.

## Ficha

**Marca:** Forais de Penafiel

**Empresa:** Loja do Vinho

**Características:** Vinho frutado, macio com acidez controlável que o torna distinto dos restantes verdes

**Conservação:** Dois anos

**Conselhos:** Servir o branco à temperatura de 6 a 8 graus e o tinto entre os 10 e 11 graus. Ideal para acompanhar peixe, grelhados, como aperitivo, ou simplesmente saborear num final de tarde

**Preço:** Branco, 4 euros, Tinto, 6 euros

