



Cevêr: vinho exclusivo ALDI conquista medalha Wine Enthusiast

ALDI
Departamento de MarCom

www.aldi.pt
press@aldi.pt

Com uma cor ruby suave, algumas notas de fruta vermelha e toques de baunilha e chocolate, o Vinho Tinto DOC Reserva Cevêr, vendido exclusivamente nas lojas ALDI, foi recentemente premiado pela Wine Enthusiast - a revista mais influente no jornalismo de vinhos e bebidas - com 91 pontos. Esta é mais uma grande distinção que vem reforçar a qualidade e excelência da garrafeira do retalhista alimentar.

Carnaxide, Portugal, 05.04.2023 – Os vinhos da garrafeira exclusiva ALDI continuam a ser distinguidos tanto a nível nacional, como internacional. Depois dos premiados [Vinho Tinto Biológico Capuchos](#) (medalha de Ouro no *Amphore*) e [Vinho Branco DOC Vergado](#) (Sabor do Ano 2023), foi a vez do [Vinho Tinto DOC Reserva, da marca Cevêr](#), conquistar uma medalha da Wine Enthusiast, a revista mais influente no que respeita ao jornalismo de vinhos e bebidas, que conta com cerca de 4,1 milhões de leitores por todo o mundo.

Este vinho encorpado da região de Medrões, Santa Marta de Penaguião, foi avaliado por críticos de vinho da Wine Enthusiast e alcançou uma pontuação de 91 pontos (em 100), distinguindo-se por ser um vinho do Douro de alta qualidade, muito gastronómico e encorpado, rico em taninos firmes, com boa persistência e uma acidez equilibrada.

Além disso, este é também um vinho com história e tradição familiar, produzido pela Santos & Seixo Wines, e que enaltece a produção vitivinícola portuguesa. O Vinho Tinto DOC Reserva Cevêr mantém as características da região do Cima Corgo, no Vale do Douro, sendo concentrado, mas fresco, com notas frutadas e um final persistente e longo. Resulta de uma boa mistura de dois tipos de vinificação - lagares e cubas em inox - sempre com um cuidado controlo de temperatura. É um vinho que envelhece bem e que deve ser servido à temperatura de 16°C - 18°C.

“É por todas as suas características especiais que o Vinho Tinto DOC Reserva Cevêr é tão apreciado. Com esta medalha, faz agora parte da lista dos vinhos mais pontuados da Wine Enthusiast, sendo uma referência para os enófilos, com uma excelente qualidade-preço. Ficamos muito orgulhosos por ter conseguido alcançar esta tão grande distinção, que só reforça a excelência dos nossos vinhos exclusivos”, explica Daniel da Silva, Managing Director Category Management da ALDI Portugal.

O Vinho Tinto DOC Reserva Cevêr integra a lista de vinhos regionais que compõem a garrafeira ALDI e está à venda, em exclusivo, em todas as lojas do retalhista alimentar

PRESS RELEASE



em Portugal por 4.99€. Com a recém-chegada da Primavera e com a Páscoa a aproximar-se, este vinho surge como o *pairing* perfeito para acompanhar pratos com um paladar mais intenso, como um cabrito ou borrego assado no forno.



Cevêr Reserva, DOC Douro Tinto, 2019

Região: Medrões - Santa Marta de Penaguião.

Clima: Influência direta da Serra do Marão, clima mais ameno e chuvoso, logo o mais fresco das 3 sub-regiões do Douro.

Castas: Touriga Nacional; Touriga Franca; Sousão & Tinta Roriz.



Notas de prova

Vinho de cor rubi suave, notas de fruta vermelha com toques de baunilha e chocolate. Na boca é longo, madeira bem integrada no conjunto, taninos suaves, mas com boa persistência, acidez muito equilibrada. Vinho que acompanha pratos típicos do Douro. Servir à temperatura de 16°C - 18°C.

Vinificação

O lote destes vinhos resulta de uma mistura de dois tipos de vinificação, lagares e cubas em inox, tudo com controlo de temperatura. Os vinhos fermentados em lagares têm o seu acabamento em barricas de 225 litros durante 12 meses.

Para mais informações, visite www.aldi.pt.

Contactos:

Departamento de MarCom
ALDI
press@aldi.pt
www.aldi.pt