

“Vamos ajudar pessoas”:

O Grupo Desportivo Santo António e a V Maratona BTT Cidade de Évora associam-se à CARMIM, maior produtora de vinhos do Alentejo e ‘Cooperativa do Ano’ pelo segundo ano consecutivo para a *Revista de Vinhos*, no lançamento do ‘Monsaraz Millennium’ (tinto e branco), um vinho de causas, porta-estandarte de um projecto de responsabilidade social de longo-prazo, onde interessa realçar a pessoa humana mais do que a marca, e cujo principal objectivo é ajudar directamente pessoas.

De facto, o ‘Monsaraz Millennium’ insere-se num amplo projecto de responsabilidade social, cujo objectivo é ajudar directamente pessoas sem recursos financeiros a resolverem problemas nas áreas da saúde, emprego, educação ou concretização de talentos, por exemplo. Partindo do slogan “Vamos ajudar pessoas”, o Monsaraz Millennium assume-se como um vinho de causas, dando visibilidade a um projecto de longo-prazo onde o que interessa é realçar a pessoa humana, e não tanto a Carmim.

Para José Canita, Director Geral da Carmim, «este projecto parte do princípio de que é fundamental transmitir a importância do factor humano, melhorando a qualidade de vida das pessoas, e comunicando valores e conceitos humanistas». «Não estamos a apresentar apenas mais um vinho, mas sim um vinho que abraça uma causa, e que se formou em torno de ideias como a dignidade, a aspiração a uma vida melhor e a confiança nas capacidades humanas. Esperamos que a credibilidade e dinamismo da Carmim sejam um contributo para este projecto, no qual muito acreditamos», continua.

O ‘Monsaraz Millennium’ Tinto é proveniente da equilibrada junção das castas Trincadeira, Alicante Bouschet e Syrah. Este vinho apresenta-se com uma cor rubi carregada, aroma complexo a frutos maduros (framboesa, ameixa), café, chocolate e especiarias. Na boca possui taninos firmes mas macios, é equilibrado e possui um final de prova prolongado. Acompanha com pratos de carne grelhada ou assada, caça, patês e queijos de cura. Este vinho deverá ser consumido jovem, mas se preferir poderá deixá-lo estagiar 4 a 5 anos.

O seu ‘primo’ Branco deriva das castas Antão Vaz, Arinto e Fernão Pires. Em termos organolépticos, estamos perante um vinho de aspecto cristalino, cor citrina, aroma intenso, com notas de manga, pêra e algum floral. Possui bom volume de boca, é fresco e equilibrado, e o fim de prova realça e confirma os aromas iniciais. Deve ser bebido de imediato (à temperatura de 12°C), e é companhia ideal para saladas, mariscos, pratos de peixe e carnes brancas.

