



Numa vinha que apesar de nova apresenta interessante vigor, a vindima é feita manualmente para caixas, depois de rigorosa selecção. O centro de vinificação está situado na Sociedade Agrícola Félix Rocha, cuja família teve a amabilidade de libertar uma ala da sua moderníssima adega para Tiago Carvalho elaborar um vinho que, segundo o enólogo, é muito mais difícil de fazer do que um tinto, requerendo muito mais cuidados e tecnologia.

Até ao momento foi lançada no mercado apenas uma colheita da Quinta do Lagar Novo, tendo-se esta esgotado num curtíssimo espaço de tempo. Foram três os vinhos que esta casa lançou, sendo que dois deles foram em parte fermentados em barricas de carvalho novo, com a particularidade de a fermentação ter sido alvo de controle de temperatura, operação que foi feita a partir de um aparelho inventado por este jovem enólogo. A

gama de vinhos deste produtor apresenta dois vinhos monocastas (Viognier e Chardonnay), metade dos quais é fermentada em barricas novas de carvalho. O tercei-



ro é um blend de todas as castas plantadas e cujas massas foram fermentadas em cubas de inox equipadas com controle de temperatura da fermentação. Está previsto ainda este ano o lançamento de um vinho feito a partir de uvas onde a vindima foi tardia, isto é, os bagos já estavam quase em passa. Nos próximos dias será lançado no mercado a segunda colheita da Quinta do Lagar Novo. Os preços praticados junto do consumidor são de 12€ para os que são fermentados em madeira, ficando-se pela metade do preço o "5º do Lagar Novo".

Em prova, os vinhos da Quinta do Lagar Novo revelaram grande personalidade, corpo denso e aromas firmes. Um excelente vinho que tem tudo para se afirmar como uma referência na Estremadura e é um bom exemplo que explica o porquê de nos últimos anos ter crescido vertiginosamente a venda dos vinhos brancos em Portugal.