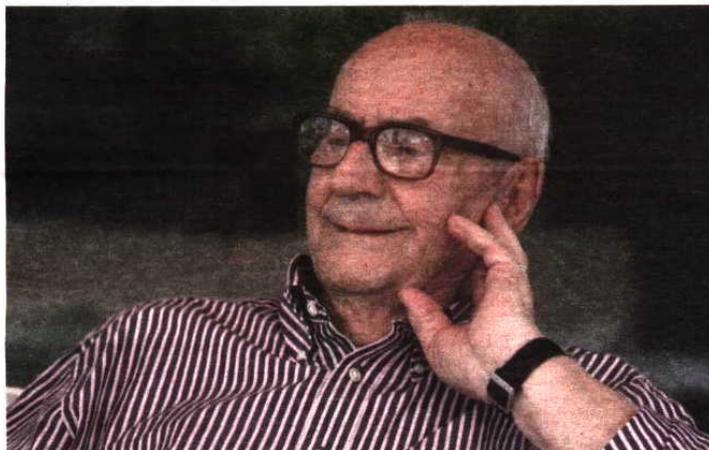




## D Mais // Vinhos



Raúl Galamba de Oliveira, dono da Quinta da Caridade

D.R.

### VINHOS

## Quinta da Caridade, tintos de Lisboa feitos à antiga

POR António Mendes Nunes

Situada no extremo norte da região vitivinícola da Estremadura (Vinhos de Lisboa), a Quinta da Caridade é uma propriedade do concelho de Ourém, cuja origem remonta ao início da nacionalidade, havendo documentação que o atesta. Foi passando por várias mãos, até ser comprada ao barão do Zambujal, em 1900, por José Vieira Mangas, antepassado do actual proprietário, Raúl Galamba de Oliveira. Com José Vieira Mangas a quinta renasceu da quase ruína, até atingir renome como casa agrícola e comercial.

Apesar da pequena área de vinha (não chega aos 3 hectares, o que já é mais do que o normal para esta região), o actual proprietário e seus filhos, com

a colaboração do enólogo Miguel Mota, têm vindo a efectuar a reconversão e a reestruturação das vinhas através do plano nacional aprovado para Portugal, em 2000, designado por VITIS, por forma a atingir a melhor qualidade possível e conseguindo que as vinhas estejam classificadas para produção de vinhos DOC (Denominação de Origem Controlada), bem como registadas na Rede Natura e inscritas na Protecção Integrada AVAPI. Desta colheita de 2008 foram engarrafadas 3500 garrafas de Quinta da Caridade e 3200 garrafas de Mangas, que podem ser encontradas à venda nas garrafeiras de Ourém e Leiria e nos melhores restaurantes em Fátima.



#### QUINTA DA CARIDADE TINTO 2008

##### Produtor

Quinta da Caridade  
Castas Aragonês, trincadeira e alicante bouschet

**Acompanha** pratos de carne cozinhados com molho e gordura

**Preço** 8,5€

É um vinho feito à antiga, numa adega sem meios frios, em inox, com adição de aduelas de carvalho. A conjugação do clima do Norte da Estremadura com o tipo de solo origina um vinho aromático, mas que na boca acusa alguma acidez que se dá bem com a gordura da comida. Faz lembrar alguns tintos da Alemanha e da Áustria.



#### MANGAS TINTO 2008

##### Produtor

Quinta da Caridade  
Castas Castelão e aragonês

**Acompanha** pratos de carne da cozinha regional portuguesa e até alguns queijos menos fortes

**Preço** 5€

O processo de feitura é semelhante ao Quinta da Caridade, mas está mais plano, com menos acidez e não tem madeira. É mais consensual. Tem um aroma agradável a fruta vermelha, fruta essa que não se sente muito na boca. É um vinho curioso para os que gostam de saber como eram os vinhos de há uns anos.