



Uma marca fenomenal

Este país tem alguns fenómenos vínicos e o Deu la Deu é certamente um deles. Pela quantidade produzida anualmente e sobretudo pela consistência de qualidade que exhibe, ano após ano.

Para a
mesa

16,5 € 5,98

Deu la Deu

Vinho Verde Alvarinho
branco 2012
Adega Coop. de
Monção
(12,5%)



Produzir quase 400.000 garrafas de um vinho que, ano após ano, consegue classificações muito boas, não é tarefa nada fácil. Mas é o que acontece na Adega Cooperativa Regional de Monção (www.adegademoncao.pt), um fenómeno a nível nacional. A empresa possui neste momento 1.684 cooperantes, que controlam 1.260 hectares de vinha mas consegue operar com apenas 28 pessoas. Numa altura em que uma parte do sector cooperativo vitivinícola já morreu, outra está moribunda e só uma pequena parte vai singrando, 'Monção' soma e segue como se desconhecesse a palavra crise.

Foi das poucas cooperativas a ser considerada PME Excelência em 2012. O seu segredo, muitos o diriam, está numa casta emblemática – o Alvarinho. Armando Fontainhas, o director-geral, não tem grandes dúvidas de que a ACR Monção seja "o maior produtor de Alvarinho de Portugal, e ao que sei, do mundo". Esta é uma casta muito valorizada: 1,10 euros o quilo foi quanto a empresa pagou o ano passado aos seus cooperantes (quase o dobro do quilo pago à casta 'seguinte'), que ainda recebem participação nos lucros. Já se vê que a elevada motivação para produzir qualidade – do sócio que tem meio hectare ao que tem vinte – é uma realidade, infelizmente desconhecida em muitas

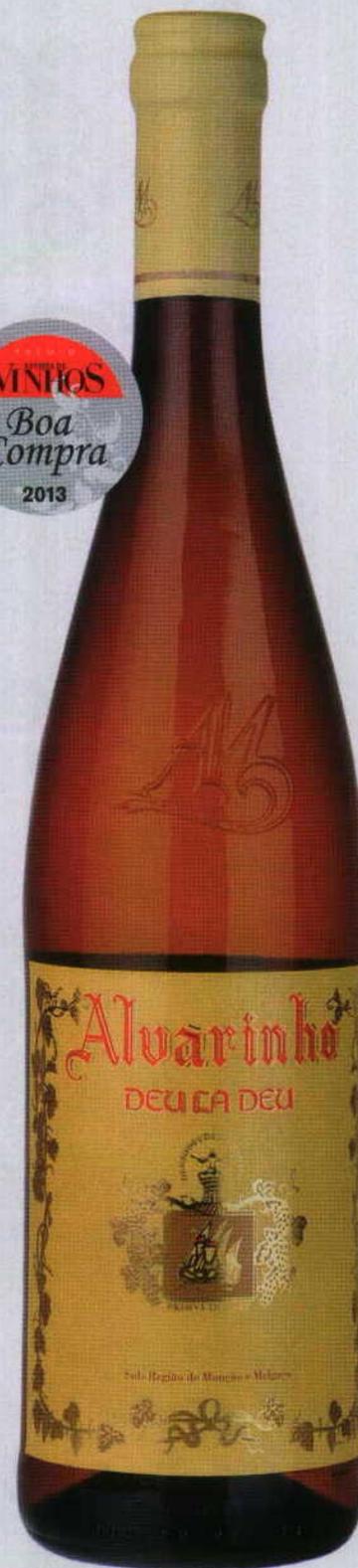
outras cooperativas. Isto leva-nos a outras razões para o sucesso: não é só o Alvarinho que tem garantido o sucesso desta casa ao longo dos anos. A gestão firme e uma equipa capaz, desde a enologia até à área comercial, são outros factores (bastante) relevantes.

O produto bandeira desta casa é o famoso 'Muralhas de Monção', um vinho branco produzido anualmente numa ordem superior aos dois milhões de garrafas. Este Deu la Deu é o segundo fenómeno. Lá dentro está apenas Alvarinho, mas com uvas seleccionadas, que são depois submetidas a uma maceração antes da fermentação à temperatura controlada entre os 16º e 18º. O vinho foi depois armazenado em inox sobre as borras finas, com batonnage duas vezes por mês. O estágio mínimo é de dois meses em garrafa. (AF)

O resultado é um vinho que mostra um aroma cítrico, com leve amargo de caroço de pêssego. Na boca exhibe-se com alguma garra, mineral, bom fruto, corpo mediano mas bastante elegante. Termina longo, delicado e muito dinâmico. JA



A sua elegância acompanha bem mariscos cozidos simples ou com molhos, peixes magros e saladas variadas.





selecção
do mês



17,5 €19,50

Murganheira "Assemblage"

Távora-Varosa Espumante Grande Reserva branco 2000 Soc. Agr. Com. do Varosa

A uva branca Malvasia Fina junta-se às tintas Roriz e Touriga Nacional para originar um espumante de enorme elegância e delicadeza, mineral e citrino. A evolução em garrafa foi perfeita e dá-lhe grande complexidade. (13%) LL

16,5 €8,85

Duas Quintas

Douro tinto 2011 Adriano Ramos Pinto

Tem uma bela presença aromática, muito puro e expressivo, cereja, amora madura, toda a fruta do Douro está aqui, acompanhada de notas florais e de arbusto. Cremoso, equilibrado, polido, delicioso. (14%) LL



16,5 €17

Quinta da Gandara

Dão Touriga Nacional Reserva tinto 2010

Soc. Agrícola Mortágua Negro no copo. Grande intensidade aromática, com notas a violeta e casca de laranja, com madeira evidente mas bem integrada. Na boca, fruta negra, doce de leite, num registo musculado, perto do limite, mas a dar prova fresca e ampla. Um tinto para quem procura emoções fortes. (14%) NOG

16 €6,55

Mar da Palha

Reg. Lisboa branco 2012

Casa Agr. Quinta das Mimosas Feito de Sauvignon Blanc, mostra-se muito limpo e delicado de aroma, com leves notas de vegetal seco, ainda que discreto. Na boca transforma-se, amplo e perfumado, bem limonado no final muito fresco, com leve amargo vegetal. (13%) LL



16,5 €9,95

Ninfa

Reg. Tejo Escolha Sauvignon Blanc branco 2012

Soc. Agr. Joao M. Barbosa Não tem a componente vegetal que se associa ao Sauvignon, é muito mais do lado citrino, com notas de lima e toranja. Puro e cristalino, a acidez é muito viva, mas perfeitamente integrada, o vinho resulta firme, longo e super fresco. (12,5%) LL



17 €13,50

Genus Generationes Maria

Teresa Laureano Reg. Alentejano Verdelho 2012

Paulo Laureano Vinus Leves nuances tostadas, fruta muito elegante (ananás, alperce...), flores secas, especiarias, sílex. O corpo cheio é aligeirado por acidez muito fina, é um vinho rico e profundo, sofisticado e sério, com vincado carácter. (13%) LL

