



ID: 53046137

24-03-2014

Tiragem: 27259

País: Portugal

Period.: Diária

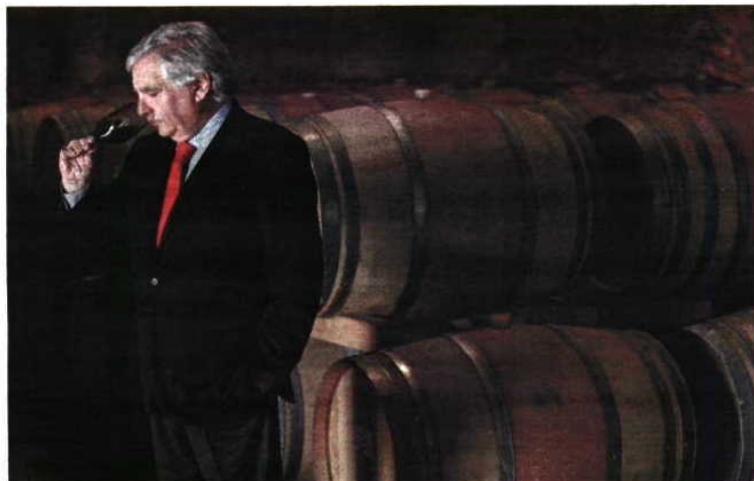
Âmbito: Informação Geral

Pág: 35

Cores: Cor

Área: 12,35 x 30,32 cm²

Corte: 1 de 1



José Bento dos Santos entre os seus vinhos

ANTÓNIO PEDRO SANTOS

VINHOS

Quinta do Monte d'Oiro: vinhos cheios de personalidade

POR António Mendes Nunes

Desde 1986 na posse de José Bento dos Santos, engenheiro químico de formação, gastrónomo e viajante do mundo, a quinta produz vinhos nem sempre consensuais, mas sempre brilhantes, colheita após colheita, não interessando muito se o ano é normal ou de exceção. São vinhos quase sempre intrigantes (no melhor sentido, entenda-se), elaborados com extremo cuidado, profundos, ricos com grande sentido gastronómico e que estão presentes nas caves de quase todos os grandes restaurantes do mundo.

A propriedade tem 42 hectares, 15,5 de vinha onde foram replantadas as castas syrah, viognier e petit verdot, trazidas das suas regiões originais em França, e as portuguesas touriga nacional e tinta roriz. O rigor é o lema da Quinta do Monte d'Oiro, desde o trabalho na vinha, onde desde 2006 é usada uma agricultura biológica sem recurso a herbicidas, passando pelos processos de vinificação e terminando na escolha das barricas de carvalho francês das melhores tanoarias. Os prémios nacionais e internacionais sucedem-se.

A Quinta do Monte d'Oiro produz duas linhas de vinhos, a Quinta do Monte d'Oiro e a Família Originals de José Bento dos Santos, vinhos da autoria do produtor. Damos nota de prova de três

vinhos. Os preços indicados são os fornecidos pela Garrafeira Nacional.

QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA 2008, 30€ Feito de syrah com uma pequena percentagem de viognier, uma casta branca que lhe confere um toque especial. As uvas sirah podem dar um toque mentolado, que se sente no nariz. É um tinto concentrado, complexo e rico, muito elegante na boca, excelentes taninos. Grande classe, a que a Quinta do Monte d'Oiro nos habituou com colheitas anteriores.

QUINTA DO MONTE D'OIRO EX AEQUO 2008, 43,25€ Lote de syrah com touriga nacional que passa entre 20 a 24 meses em barricas de carvalho. Vinho de luxo, desde as notas de fruta até à textura na boca. Sedutor, com bons taninos, é preciso ter paciência para o provar e sentir a sua evolução permanente no copo.

MONTE D'OIRO SYRAH 24 2009, 51,30€ A designação 24 provém do facto das uvas terem origem numa parcela de vinha com esse número. Complexo, com notas de frutos pretos e sugestões de compota, chocolate, especiarias e uma sugestiva e discreta presença de barrica de alta qualidade. Um vinho muito atraente, moderno, com belíssimos taninos, acetinado na boca.

