



Vinhos Provas

- Mau
- ★ ★ ★ ★ ★ Razoável
- ★ ★ ★ ★ ★ Bom
- ★ ★ ★ ★ ★ Bom Mais
- ★ ★ ★ ★ ★ Muito Bom
- ★ ★ ★ ★ ★ Excelente

Abraço ao Douro e à sua história

Fazer um vinho representa muitas vezes uma espécie de homenagem e reconhecimento a quantos proporcionaram as condições para a sua criação. Aos presentes, mas também àqueles que ergueram as propriedades, plantaram e trabalharam as vinhas que dão corpo ao valiosíssimo legado colectivo que constitui o património vitivinícola.

Assim parece ser, também, com este Xi-Coração, cujo rótulo parece representar esse largo e envolvente abraço de homenagem, abrangendo a história e laços de família de uma quinta que remonta ao século XVII. Detida há séculos pela família Moraes Vaz, a Quinta da Timpeira, no Baixo Corgo, entre Vila Real e a Régua, desde sempre viu as suas uvas enriquecerem anonimamente lotes de vinhos do Porto, sem qualquer retorno afectivo para a família.

Pois bem, a geração actual lança-se agora na produção de vinhos próprios, aproveitando parte das uvas das melhores parcelas da propriedade. Uma aventura cujo fruto inicial começa a chegar ao mercado na versão de um tinto da colheita de 2011. Para já o único, mas está na linha de saída um branco da última colheita (Viosinho, Gouveio e Malvasia Fina), tendo acabado de ser aprovado o tinto reserva da colheita de 2012.

Enquanto não são reactivados os seculares lagares de granito, a vinificação faz-se na Adega de Mateus, sob a responsabilidade de José Carlos Fernandes e de Stevan Beall, um enólogo da escola e Bordéus que parece entusiasmado com o projecto.

Este 2011, que estagiou nove meses em cuba de inox em contacto com as borras finas, é um vinho pujante, concentrado na cor, com evidência dos aromas de frutos vermelhos e negros e um paladar encorpado. Apesar do carácter vigoroso, o equilíbrio é a nota dominante, fruto da boa acidez e taninos aveludados. Pede, por enquanto, comidas de substância, e promete muito boa evolução para quem for capaz de esperar por sete ou oito anos de estágio em garrafa.

José Augusto Moreira



XI-CORAÇÃO TINTO 2011

★ ★ ★ ★ ★

Quinta da Timpeira, Ermida, Vila Real
Castas: Touriga Franca, Tinta Barroca e Touriga Nacional
Gradação: 14% vol
Região: Douro
Preço: 11€

TERRENUS TINTO 2011

★ ★ ★ ★ ★

Rui Reguinga Portalegre
Castas: Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet
Gradação: 14,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 16€

Apesar de ser proveniente da serra de São Mamede, uma espécie de ilha fresca no meio da quentura alentejana, este tinto de Rui Reguinga é bastante maduro e encorpado. Está cheio de notas "quentes" (fruta preta, chocolate, café, tosta), com origem nas uvas e também no longo estágio em barrica, e na boca mostra boa sapidez e complexidade. Os taninos estão bem maduros e a acidez é correcta. Um tinto equilibrado e de grande impacto. Pede pratos de substância. **P.G.**



QUINTA DO GRADIL VIOGNIER 2013

★ ★ ★ ★ ★

Quinta do Gradil Cadaval
Castas: Viognier
Gradação: 13% vol
Região: Lisboa
Preço: 6,99€

Quem tiver como termo de comparação os brancos de Viognier do Rhône, encorpados e ricos (e exóticos na fruta), vai estranhar este Viognier da Quinta do Gradil, na região de Lisboa. Os seus aromas a puxar mais para o citrico, embora também tenham o típico alperce, remetem para castas tipo Arinto ou até mesmo Alvarinho. Na boca, o vinho mostra bom volume, mas o que predomina é a acidez. O que não é mau. Pode fugir da matriz Viognier, mas, em contrapartida, não repete os erros de muitos outros vinhos da casta que se fazem por cá: excesso de maturação e défice de acidez. **P.G.**



CASTELO DO SULCO COLHEITA BRANCO 2013

★ ★ ★ ★ ★

Quinta do Gradil, Cadaval
Castas: Tinta Roriz e Moscatel Graúdo
Gradação: 12% vol
Região: Lisboa
Preço: 3,49€

"Um Quinta do Gradil para todos os dias": é assim que a empresa do Cadaval apresenta a sua nova gama de entrada, denominada Castelo do Sulco. Este branco está mesmo desenhado para o Verão e para novos consumidores e consumidores novos. Tem frescura cítrica, "doçura" tropical e alguma fragância de jardim. Tudo muito bem afinado, com o álcool e a acidez na medida certa. **P.G.**



MAÇANITA 2012

★ ★ ★ ★ ★

Maçanita Vinhos, Loureiro, Peso da Régua
Castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz
Gradação: 15% vol
Região: Douro
Preço: 9,90€

Irmãos e enólogos, Joana e António Maçanita têm vinhos com a sua assinatura em variados pontos do país e resolveram plantar também no Douro a sua marca, com um DOC tinto que bem expressa as respectivas formas de encarar o mundo do vinho. Fresco, simples e divertido, como Joana, mas ao mesmo tempo com profundidade, poder e uma certa altivez que atiram mais para o lado de António. Para lá da franqueza aromática e jovial expressão de fruta fresca que realça num primeiro contacto, o vinho como que aprofunda o seu carácter, tornando-se mais intenso e sério, para um final de boca encorpado, redondo e com estimulantes afloramentos de tanino. A par do equilíbrio, a sua grande virtude está na frescura que lhe esconde por completo os 15% de álcool, que quase nem se percebem na boca. **J.A.M.**



Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que chegaram recentemente ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os seus critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada: Fugas - Vinhos em Prova, Praça Coronel Pacheco, n.º 2, 3.º 4050-453 Porto