CISION

ID: 54817241

14-07-2014

Tiragem: 27259
País: Portugal
Period.: Diária
Âmbito: Informação Geral

Pág: 37
Cores: Cor
Área: 11,84 x 33,01 cm²
Corte: 1 de 1

José Bento dos Santos, vinhateiro, gastrónomo e comunicador D.R.

**VINHOS**

# *Quinta do Monte d'Oiro: A perfeição basta!*

POR *António Mendes Nunes*

Ficou famosa a frase do escritor irlandês Oscar Wilde "Tenho gostos muito simples, contento-me com o melhor." Diria que a José Bento dos Santos se poderia atribuir algo do género: "Não sou muito exigente, contento-me com a perfeição". Os vinhos que saem da sua Quinta do Monte d'Oiro, localizada na região dos Vinhos de Lisboa, próximo de Alenquer, ajustam-se ao seu carácter: exprimem o terroir, são feitos com paixão, arte, sabedoria e muito respeito pela natureza.

Recentemente estivemos na quinta e pudemos fazer uma prova vertical dos seus tintos. Foi uma manhã de descoberta e aprendizagem que terminou com um almoço memorável, onde mais uma vez a perfeição reinou.

**01. LYBRA TINTO – 9/10€** Este vinho só é lançado no mercado 2 anos após a colheita. Provámos os 2008, 09, 10 e 11, este último só agora vai chegar ao mercado. Muita fruta vermelha, floral. Um vinho cheio, ainda um bocado sisudo. O 2010 e o 2008 são os que estão mais interessantes, joviais, suaves. O 2009, fruto de um ano muito quente é mais possante, duro.

**02. AURIUS – 20/22€** Fazem-se cerca de 5 mil garrafas deste vinho, metade mercado interno, metade exportação. Provámos o 2010 (só estará no mercado em Setembro), 09, 06 e 01. Segundo José Bento dos Santos a ideia era fazer do Aurius um vinho muito intimista. O Aurius é feito de touriga nacional (60 a 80%) e syrah, notando-se nos mais novos o floral violeta da touriga. O 2006 está muito elegante e o 2001 apresenta-se com uma bela evolução ainda na posse de todas as potencialidades.

**03. EX AEQUO – 40€** Este vinho reflecte o encontro entre as sensibilidades de José Bento dos Santos e de Michel Chapoutier, famoso vinhateiro da Cotes du Rhone. Tem 75% de sirah e 25% de t. nacional. A primeira colheita foi em 2006, ano em que começou a cultura biológica. Provámos 2006, 07, 08, 09 e 10, este último a chegar agora ao mercado. Todas as colheitas apresentam notável polimento, com o 2008 muito marcado pela mineralidade e o 2007 a mostrar uma grande elegância O 2010 ainda está muito fechado.

**04. SYRAH 24 – 45€** Vinhas enxertadas com varas trazidas de Hermitage (M. Chapoutier). O 2011 que só vai para ao mercado em Setembro já está apetecível, com belas notas de fruta e o toque discreto de madeira de alta qualidade, O mais antigo, o 2007 está muito giro, muito alegre.

**05. RESERVA – 32€** Provámos as colheitas de 1999, 01, 06 ,07, 08, 09, 10 e 11. O 2010, que foi lançado em Setembro está muito elegante, marcado pelo lado floral. O 2011 está engarrafado há um ano e só irá para o mercado em 2015 e o 2012 nem o lote está ainda feito. Dos anteriores, todos tecnicamente esgotados, ainda estão bem vivos e são tintos de grande, altíssima classe. O 1999, com uma excelente evolução, mostra frescura e ainda vai durar uns anos.