



*lançamento



Em modo equipa, by Gradil: à frente, Bento Rogado e António Ventura. Atrás, Marta Ramalho (marketing), Vera Moreira, Luís Vieira e Patrícia Gonçalves (enoturismo).

QUINTA DO GRADIL

OS NOVOS BRANCOS DE 2013

O caminho estava traçado há alguns anos e na Quinta do Gradil tem funcionado. Vinhos bem feitos, de preços agradáveis, com predominância de varietais e bi-varietais. Brancos também, claro, ou antes, sobretudo....

TEXTO António Falcão * NOTA DE PROVA Nuno Oliveira Garcia * FOTOS Ricardo Palma Veiga

Mencione Quinta do Gradil a algum enófilo e o mais provável é que lhe fale dos vinhos brancos. Não que os tintos sejam de menor valia, nada disso. Mas os brancos têm ganho fama por direito próprio, exibindo sobretudo uma boa relação preço/qualidade e uma frescura potenciada pela proximidade ao Atlântico (a 10 km). Esta propriedade, em tempos detida pelo Marquês de Pombal, lançou agora os seus brancos de 2013 com a marca da quinta. Trata-se de um bi-varietal e dois varietais, na sequência de outros anos anteriores. Os vinhos foram apresentados durante um almoço no restaurante da quinta, em fase de re-decoração, com pinturas ornando agora várias paredes. "Queremos ligar a cultura ao vinho", disse-nos Luís Vieira, o proprietário. A introdução às novidades, todas de 2013, foi feita pela equipa de enologia: António Ventura (consultor) e Vera

Moreira (enóloga residente). Em primeiro lugar um quase-clássico, o Sauvignon Blanc-Arinto, o 'best seller' da casa. O lote, feito depois da fermentação separada das castas, muda todos os anos, mas o Sauvignon nunca ocupa mais de 40%. "O Arinto é uma casta que está aqui há séculos, está muito bem adaptada", diz Ventura. As outras duas novidades são provenientes de castas raras na região. Por um lado o Viosinho, casta mais associada ao Douro. "Já dominamos bem o Viosinho, tanto na adega como na vinha", indica António Ventura. "É uma casta que aqui mostra muita estrutura, muita boca." Este branco conta com 14 graus de álcool, diremos nós, mas a frescura está lá para amortizar o impacto. O consumidor gosta porque é o varietal que mais depressa esgota. O outro é o Viognier, casta que desiludiu no início, quando as videiras eram ainda muito novas. Mas agora,



em
prova

16 €6,99

Quinta do Gradil

Reg. Lisboa branco

Viosinho 2013

Quinta do Gradil

Aroma muito subtil, bastante típico da casta, com ameixa branca, ligeiro floral e fumados, apontamentos de sílex. Bem expressivo na prova de boca, com corpo e equilíbrio, longo e afirmativo. (14%) NOG



15,5 €5,99

Quinta do Gradil

Reg. Lisboa branco

Sauvignon Blanc & Arinto

2013

Quinta do Gradil

Aroma com intensidade alta, toranja, notas terpénicas a vegetal e a fruta acabada de colher, intenso e quase radical. Prova de boca com muito sabor, médio corpo, acidez viva mesmo no final de boca. Muita frescura e garra. (13,5%) NOG

16 €6,99

Quinta do Gradil

Reg. Lisboa branco

Viognier 2013

Quinta do Gradil

Bela execução neste exemplar

Viognier com típico aroma gentil e bonito da casta francesa, floral (flor de amendoeira) e fruto de caroço. Prova de boca com bom corpo, acidez impecável a compensar a untuosidade e final cremoso e longo. (13%) NOG



disse-nos Vera Moreira, “começa a mostrar as benesses das plantas com mais idade” (têm 8 anos). A fruta amarela característica está lá, mesmo considerando que este é um vinho discreto no nariz. A enologia não hesita em dizer que é o melhor Viognier que fizeram até hoje.

No final, a sensação de que o Gradil continua na sua caminhada, sólida e bem orientada. A propriedade, com 120 hectares de vinha (metade para castas brancas), vai assistindo às experiências realizadas pela enologia e viticultura, esta a cargo de Bento Rogado. Mesmo que 2013 não tenha sido um ano considerado muito bom (chuva na altura das vindimas), nota-se um melhor domínio da matéria-prima, provavelmente resultado do histórico de quase uma década. Outras novidades vão aparecer nos próximos tempos, incluindo um Colheita Tardia. Só nos resta esperar.