



Vinhos Provas

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

Um belo tinto da Adegamãe

DORY RESERVA TINTO 2011

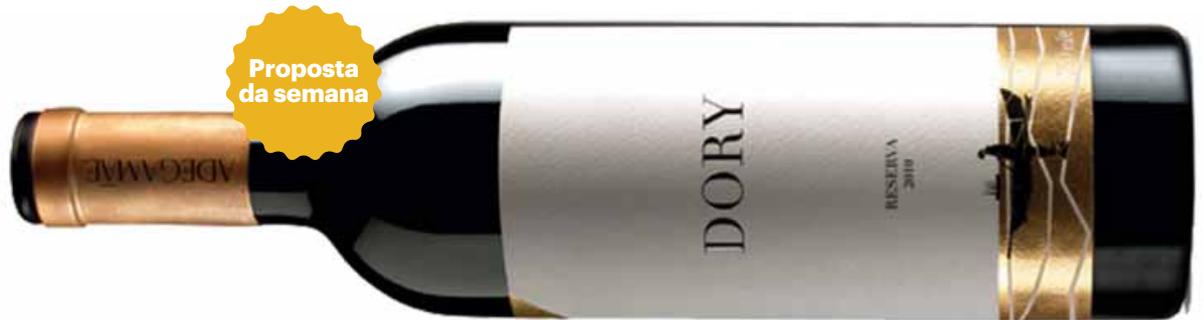
★ ★ ★ ★ ★

Adegamãe
 Ventosa, Torres vedras
Castas: Cabernet Sauvignon, Syrah e Touriga Nacional
Gradação: 14% vol
Região: Lisboa
Preço: 10€

“D e-
 pressa e bem, não há quem”, mas pedir calma e paciência a um produtor de vinho, sobretudo a quem acaba de entrar no negócio, é pedir quase o impossível. A vontade de experimentar, de ser falado e, também, de fazer algum dinheiro é tão grande que só mesmo uns poucos conseguem dar aos seus projectos e aos seus vinhos o tempo que eles precisam para se afirmarem.

A Adegamãe, o projecto vitivinícola da empresa de comércio de bacalhau Riberlves, é um bom exemplo da avidez de tempo que assola os produtores de vinho. Inaugurado há apenas três anos, já tem no mercado 13 referências. Recentemente, a empresa apresentou as últimas novidades, com destaque para o Dory Reserva Tinto 2011 e um novo monocasta branco, o Sauvignon Blanc 2013, que se veio juntar aos repetentes Adegamãe Alvarinho, Chardonnay e Viosinho e ao Dory Colheita Branco. São brancos com boa gradação, um ou outro até maduros de mais, mas todos com a marca de frescura que a proximidade do Atlântico incute nos vinhos provenientes da zona de Torres Vedras. Nesta fase, a nossa preferência vai para o Alvarinho e o Viosinho, embora o mais promissor talvez seja o Chardonnay (untuoso, rico e mineral). Mas vai precisar de alguns anos para mostrar a sua valia: ainda está bastante marcado pela madeira

Mesmo o Dory Reserva Tinto 2011, o melhor vinho da casa, terá que se sujeitar à prova do tempo. O seu potencial é grande. A incorporação no lote de Cabernet Sauvignon (o 2010 foi feito apenas de Touriga Nacional e Syrah) parece ter sido acertada. O vinho surge bem musculado e complexo, com um excelente balanço entre o álcool, a estrutura tânica e a acidez. Tem muita fruta preta e especiaria no aroma e no palato é um tinto cheio de força e presença, com taninos impetuosos e um toque vegetal que, associado a uma magnífica acidez, acrescenta vigor e frescura ao final de boca. Muito bom. Está mesmo a pedir bacalhau... **P.G.**



HERDADE DO ROCIM TINTO 2011

★ ★ ★ ★ ★

Herdade do Rocim, Cuba
Castas: Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Aragonês
Gradação: 14% vol
Região: Alentejo
Preço: 8,80€

Os tintos da Herdade do Rocim têm vindo a mostrar consistência de ano para ano. Este colheita, de perfil moderno, a começar pela composição do lote, destaca-se pela sua elegância, macieza e sapidez, sem ser ligeiro. Não tem arestas, revelando uma harmonia notável. Bebe-se muito bem. Um dos bons valores seguros do Alentejo. **P.G.**



FSF FERNANDO SOARES FRANCO TINTO 2011

★ ★ ★ ★ ★

José Maria da Fonseca
Castas: Trincadeira, Syrah e Tannat
Gradação: 14,3% vol
Região: Setúbal
Preço: 30€

Tinto feito por Domingos Soares Franco em homenagem ao pai, Fernando Soares Franco, com algumas das castas de que este mais gostava. É um vinho diferente, o que é sempre de louvar. No aroma, além da fruta (mais negra), sobressaem intensas notas vegetais, que se repetem na boca (influência do Syrah e da Trincadeira), onde a segura tânica do Tannat (ajudada pelo estágio em barricas novas) dá um ar da sua graça. Não sendo um vinho muito denso e concentrado, mostra músculo, garra, complexidade e uma tremenda vivacidade final, induzida por uma magnífica acidez. Um tinto de inesperadas sutilezas sensoriais que acaba em grande. **P.G.**



DONA MARIA TINTO 2011

★ ★ ★ ★ ★

Júlio Bastos, Estremoz
Castas: Alicante Bouschet, Aragonês, Syrah e Cabernet Sauvignon.
Gradação: 14,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 8€

Outro valor seguro do Alentejo. É um tinto cheio de cor e fruta, que enche a boca sem a fustigar com taninos duros e outros excessos. Mesmo os 14,5% de álcool, que podiam ser o seu maior excesso, surgem bem calibrados pelas outras componentes do vinho. Maduro e redondo, é um daqueles tintos saborosos que nunca nos deixam ficar mal à mesa. **P.G.**



DUAS QUINTAS TINTO 2012

★ ★ ★ ★ ★

Ramos Pinto, Foz Côa
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão, Tinta da Barca e Tinta Amarela
Gradação: 13,5% vol
Região: Douro
Preço: 8,95€

Ao contrário dos vinhos das gamas superiores, mais maduros, este Duas Quintas clássico é um tinto fresco e elegante, com taninos macios, fruta cheia de viço, floral gracioso e sabor bastante agradável. Cheira e sabe a vinho (e a Douro), com os seus aromas e sabores primários ainda bem evidentes. Uma parte do lote estagiou alguns meses em barrica, mas a madeira mal se nota. É sempre um prazer beber este clássico, que junta na sua composição: oito castas com tradição local. **P.G.**



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