



VINHOS

Vinhos de Lisboa cada vez mais na crista de uma onda moderna

POR António Mendes Nunes

A proximidade do mar, o relevo, o terroir e uma vontade de fazer bem mudaram por completo a imagem dos vinhos da Região Lisboa (antiga Estremadura). Da quantidade (de que Torres Vedras foi campeã), passou-se à qualidade e hoje há produtores de referência. É uma região muito variada e que engloba em si várias sub-regiões (entre outras podemos citar Carcavelos, Colares, Bucelas, Alenquer etc.) com tipos de solo e clima que vão do continental ao mediterrânico. Apresentamos lançamentos recentes de dois produtores de zonas não mui-

to distantes, da Adega Mãe, na Ventosa, concelho de Torres Vedras e da Quinta do Gradil, no concelho do Cadaval.

A primeira pertence ao Grupo Riberalves, cujo principal negócio é a transformação e comercialização de bacalhau. Só nos vamos ocupar dos quatro monovarietais brancos lançados muito recentemente. Da segunda, apresentamos a sua marca de entrada Castelo do Sulco, uma gama de vinhos menos complexos, mais directos e mais condizentes com as comidas mais leves próprias para o Verão.



ADEGA MÃE CHARDONNAY 2013

Um Chardonnay típico, com as tradicionais notas de marmelo e pêra. Volumoso na boca, é um vinho bastante expressivo, com uma acidez muito correcta e notas de salinidades atlântica, com um longo final.



ADEGA MÃE VIOSINHO 2013

Vinho bastante fresco, tem notas evidentes de frutas brancas, um leve tropical, mineralidade e ligeiro espargo. Na boca mostra boa acidez e um final persistente. Vinho seco a casar bem com comidas com muita gordura.



ADEGA MÃE SAUVIGNON BLANC 2013

Este monocasta é uma estreia absoluta da Adega Mãe. O vinho, que sai pela primeira vez na colheita de 2013. Aroma fresco com nuances tropicais e espargos. Na boca é muito agradável, menos tropical que no aroma, saboroso com um final longo.



ADEGA MÃE ALVARINHO 2013

É um Alvarinho diferente dos nortenhos da região de Monção e Melgaço, mais mineral e atlântico. Na boca é intenso com a fruta a revelar-se. Boa acidez a equilibrar o conjunto. Um vinho de boa qualidade e, sobretudo, bastante original.



CASTELO DO SULCO BRANCO 2013

Feito de uvas da casta arinto e moscatel graúdo. Como todos os vinhos da casa a enologia está a cargo do proprietário, António Ventura e, no caso dos Castelo do Sulco de Vera Moreira. Aroma a flor de laranjeira e lima e algum tropical. Pensado para um leque vasto de consumidores. É fácil gostar-se dele.



CASTELO DO SULCO ROSÉ 2013

Feito de uvas das castas tinta roriz, touriga nacional e castelão. Fermentação em pequenas cubas de inox. Aromas frescos de morangos e framboesas, boa acidez e bom equilíbrio. Termina elegante. É um bom acompanhamento para saladas, sushi e pratos de peixe ou para beber a solo.



CASTELO DO SULCO TINTO 2013

Tem uvas das castas touriga nacional, aragonez e castelão. Cor rubi. Na prova revela aromas de frutos vermelhos com notas de tabaco. Suave e arredondado na boca com acidez equilibrada e taninos maduros e elegantes. Um vinho fácil e de agrado geral.



CASTELO DO SULCO TINTO RESERVA 2012

As castas touriga nacional, syrah e tinta roriz entram no lote deste vinho fermentado em inox e estagiado em carvalho francês. Compotas de frutos vermelhos e especiarias no nariz. Na boca é macio mas encorpado e tem um final persistente. Acompanha grelhados, aves de caça, carnes vermelhas ou queijos de sabor intenso.