

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

URL:

<http://www.ionline.pt/artigos/mais-lifestyle/vinhos-lisboa-cada-vez-mais-na-crista-uma-onda-moderna/pag/-1>

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

A primeira pertence ao Grupo Riberlves, 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

vinhos

António Mendes Nunes