

* lançamento



Equipa quase completa: João Lino e Manuel Vieira, enólogos. Rita, António e Ana Cardoso Pinto.

AS NOVIDADES NA QUINTA DO PINTO

Paulatinamente, os vinhos da Quinta do Pinto vão criando alicerces cada vez mais sólidos num mercado que teima em se mostrar difícil para muitos produtores. O segredo está, contudo, à vista de quem por lá queira passar...

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

O nome da quinta, localizada ao pé da Merceana, na região de Lisboa, já lá estava antes da família Pinto a adquirir, em 2003. O feito pertenceu António Cardoso Pinto, industrial norte-nho na área das máquinas (a empresa chama-se Adira e tem clientes como a americana NASA). Basta falar com ele durante alguns minutos para perceber que este engenheiro sabe muito mais do que apenas desenhar e fabricar máquinas de corte a laser, dobradoras ou guilhotinas. António é interessado pela vinha e vinho e falou-nos do *terroir*: “Nos últimos anos, esta região de Alenquer tem vindo a afirmar-se positivamente pelas suas características próprias: a temperatura mais alta dá-nos boas maturações mas nota-se bem a influência atlântica.” O empresário fala de frescura, claro. Uma afirmação reforçada pela sua filha, Rita Cardoso Pinto, ex-executiva numa multinacional, que tem sido a cara da casa e, por necessidade, viajante constante a promover a exportação dos seus vinhos. A mais recente novidade está na entrada do enólogo Manuel Vieira, recém-saído da operação Dão da Sogrape, a Quinta dos Carvalhais. António Pinto não mostra hesitações quando, em frente a um grupo de convidados que incluíam escanções e jornalistas, diz que “Manuel Vieira é o rei dos brancos portugueses”. A ênfase nos brancos não é inocente: esta quinta tem-se desta-

cado sobretudo por eles e é sem surpresa que Rita Cardoso Pinto nos diz que “saem mais depressa que os tintos”. Para assessorar Manuel Vieira está o técnico João Lino, enólogo residente. A irmã de Rita, Ana, trata da área comercial. A equipa é pequena mas polivalente.

Para fazer os vinhos, Manuel Vieira conta com quase 65 hectares de vinha e 19 castas diferentes. Algumas delas com que nunca trabalhou: “É um desafio para mim”, confessa o técnico de 67 anos de idade. E confessou que gostou muita da frescura “misteriosamente mineral” dos vinhos. A adega está aqui (vem do séc. XIX mas “foi bem feita”) e foi remodelada para vinificar a produção toda da casa. É aqui que a equipa termina o trabalho de produção: uma parte em depósitos de cimento, outra nas tradicionais cubas de inox. Facto curioso: só são usadas leveduras indígenas.

O projecto é, assim, sério, bem conduzido e está aí para os próximos anos. É evidente o cuidado colocado na vinha e nos vinhos, na sua promoção e comercialização. Com a entrada de Manuel Vieira, António Cardoso Pinto quer elevar ainda mais a excelência dos vinhos da casa. Mas reconhece que estamos sempre a aprender: “Manuel Vieira só cá está há seis meses; por isso dêem-lhe tempo”.

*lançamento



16 €8,99
Quinta do Pinto
Reg. Lisboa Sauvignon Blanc branco 2013
Quinta do Pinto
Aroma exuberante, notas à casta centradas em tangerina, relva cortada, fizz limão, com ligeiro mineral. Prova de boca ampla, redondo e com sabor, felizmente tem boa acidez a compensar alguma doçura final. (14%) NOG

16 €8,99
Quinta do Pinto
Reg. Lisboa Merlot & Syrah tinto 2011
Quinta do Pinto
Aroma subtil, não muito intenso, com fruto maduro, ligeira percepção da barrica com fumados bonitos. Prova de boca macia, quase quente, com taninos saborosos e maduros. Conjunto consensual e muito apumado, apenas a pedir mais garra. (14%) NOG

16,5 €8,99
Quinta do Pinto Estate Collection
Reg. Lisboa tinto 2011
Quinta do Pinto
Lote de 5 castas portuguesas mais Syrah. Aroma de boa intensidade, fruta madura, complexo, barrica bem casada, toque floral e ligeira marmelada. Registo mais nacional do que francês. Prova de boca com garra assente em taninos vivos mas saborosos e uma bela acidez. (14%) NOG

16,5 €8,99
Terras do Anjo
Reg. Lisboa tinto 2011
Quinta do Pinto
Cabernet Sauvignon, Pedit Verdot e Syrah. Aroma de boa intensidade, dominado pelas castas bordalesas, com fruta azul, grafite e ligeiro pimento verde, num conjunto focado e elegante. Prova de boca com meio-corpo, taninos saborosos, fruto maduro. Perfeito equilíbrio entre acidez e ligeira doçura, termina longo e muito limpo. (14%) NOG

16,5 €12,99
Quinta do Pinto Limited Edition
Reg. Lisboa tinto 2011
Quinta do Pinto
Petit Verdot e Cabernet Sauvignon. Aroma de boa intensidade, fruto encarnado, couro, ligeira nota fumada, pimento maduro e nota iodada. Boca fresca, meio corpo, fruta encarnada novamente, taninos vivos, com boa acidez. (14%) NOG

