



Vinhos Provas

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

Um grande branco do Dão para beber e guardar



nome, Varanda da Serra, é por si só sugestivo das origens frescas deste novo branco da empresa Lusovini, criadora e distribuidora de vinhos com presença em Portugal, Brasil, Angola e Moçambique. Vem de Nelas, no Dão, de vinhas velhas plantadas sobretudo com Encruzado (80%) e tem a assinatura enológica de Sónia Martins. Só foram cheias três mil magnuns (1,5lts), todas numeradas. “O nosso objectivo foi recriar, com a viticultura e a enologia de hoje, os grandes vinhos de guarda do Dão. Era norma nas casas senhoriais do Dão seleccionar lotes de vinhos para engarrafar em garrafas de litro e meio e guardá-las para momentos especiais, como o casamento de uma filha ou o batizado de um neto”, explica Casimiro Gomes, o presidente da Lusovini.

É, pois, um vinho de nicho e até de colecção, se se confirmarem as expectativas da Lusovini de que se trata de um branco “com capacidade para evoluir e crescer”, na linha dos lendários brancos do Centro de Estudos Vitivinícolas de Nelas da década de 60 século passado. Vinhos destes demoram muitos anos a mostrar-se. Têm que nascer sólidos, com boa estrutura e acidez quase viperina. E precisam de tempo e de frescura de cave para se irem afinando e complexando.

Este Varanda da Serra fermentou e estagiou parcialmente em barricas de carvalho francês (60%) e em inox (40%), com *batonnage* em ambos os casos (batimento das borras finas, operação que ajuda a enriquecer o vinho, tornando-o mais gordo, volumoso e estruturado). Nasceu já meio fidalgo, bem polido e exibindo a pureza da fruta branca do pomar, a riqueza dos minerais que ajudaram a alimentar as uvas, a nobreza da madeira onde ganhou conforto e músculo para o futuro, a frescura das terras altas e nevadas que envolvem o *terroir* do Dão. Ainda está a ganhar patine e lustro, virtudes que requerem tempo, mas já impõe respeito e parece, de facto, ter longa vida pela frente. Muito bom. Para beber e guardar. **P.G.**



Proposta da semana

VARANDA DA SERRA BRANCO 2013



Lusovini
Castas: Encruzado, Malvasia Fina, Cercial, Bical e outras
Gradação: 13,5% vol
Região: Dão
Preço: 25 € (garrafas de 1,5lts)

POÇAS RESERVA BRANCO 2013



Poças
Castas: Códrega do Larinho, Rabigato, Gouveio e Moscatel Galego
Gradação: 13,5% vol
Região: Douro
Preço: 7€

Este branco não foi desenhado para surpreender críticos de vinhos e enófilos exigentes. Foi pensado para agradar ao consumidor que gosta de vinhos ligeiramente maduros, com aromas pronunciados a flores e fruta, de preferência tropical, com um leve toque de madeira e não muito ácidos. No fundo, é disso que gosta o consumidor comum (e também a maioria dos críticos de vinhos quando faz provas cegas, diga-se). Estamos, pois, perante um vinho de perfil comercial, já com provas dadas e com potencial para se impor em diferentes mercados. **P.G.**



TITULAR ENCRUZADO 2013



Caminhos Cruzados Nelas
Castas: Encruzado
Gradação: 13% vol
Região: Dão
Preço: 8,95€

O Encruzado é uma das castas brancas nacionais que melhor casam com a madeira — e também se dá muito bem só em inox. Ora, este vinho junta precisamente uma parte de Encruzado fermentado em barrica e outra parte fermentado em inox. Na maioria das vezes, o meio termo não dá bom resultado. Mas, neste caso, a madeira não se sobrepõe, nem ofusca a pureza da fruta, a mineralidade e a frescura do Encruzado. É um branco delicado, preciso e muito fresco, pecando apenas por ser algo curto na boca. **P.G.**



QUINTA DO MONTE D'OIRO MADRIGAL VIOGNIER 2012



Quinta do Monte d'Oiro Torres Vedras
Castas: Viognier
Gradação: 14% vol
Região: Lisboa
Preço: 16€

A casta Viognier, que tem o seu solar em Condrieu, no Norte do Ródano, França, tem muitos amantes em Portugal. Um dos mais entusiastas é Bento dos Santos, da Quinta do Monte d'Oiro. Foi um dos primeiros, se não mesmo o primeiro, a importá-la e é dos poucos que consegue fazer bons vinhos com ela. A Viognier é uma casta que origina vinhos gordos, encorpados e com aromas exóticos (alperce, pêssegos secos, sobretudo). Na maioria dos casos, são brancos enfadonhos, com álcool excessivo e baixa acidez. Este Madrigal também é bastante alcoólico, mas compensa esse excesso com uma excelente integração da madeira e um fundo de boa frescura. É gordo mas revela ao mesmo tempo delicadeza e *finesse*, fazendo jus ao nome. **P.G.**



HERDADE DO ROCIM BRANCO 2013



Herdade do Rocim Cuba
Castas: Antão Vaz, Arinto e Roupeiro
Gradação: 13% vol
Região: Alentejo
Preço: 7,5€

Branco muito bem feito, com um belo equilíbrio álcool/acidez, aroma limpo e gracioso (citrinos, fruta branca), bom volume de boca e sabor pronunciado e impressionante. É um vinho que podia servir de modelo para toda a região no segmento dos vinhos brancos de gama média. **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