



A Quinta do Perdigão, de onde nos chega um interessantíssimo Encruzado. Fotos: DR

14 Dez 2014, 18:01

Texto de **Ana Isabel Pereira**

COMUNIDADE

## RODA DOS VINHOS | PARA ACOMPANHAR O BACALHAU NO NATAL

Roda Dos Vinhos, Vinho, Vinhos

Oito vinhos brancos, de diferentes regiões do país, para acompanhar o bacalhau na noite de Natal. Propostas a partir dos 7 euros a garrafa.

### ARTIGOS RELACIONADOS



Há 1 semana  
 Roda dos Vinhos | Os vinhos invulgares da Quinta de Sant'Ana



Há 2 semanas  
 Roda dos Vinhos | A fescura de um Tawny com 150 anos



Há 3 semanas  
 Roda dos Vinhos | O 'Conceitus' de 'local food' da Quinta Nova



As escolhas que se seguem são pessoais – não são todas quando o assunto é vinho? –, não havendo, por isso, a pretensão de seleccionar o vinho perfeito para acompanhar o bacalhau na noite de Natal.

Lá em casa, o 'fiel amigo' serve-se cozido, com batata, couve, grelos e ovos – caseirinhos –, tudo cozido, a acompanhar. E é na consoada que este prato me sabe melhor, embora coma, como qualquer português que se preze, bacalhau o ano inteiro.

(Também adoro o farrapo velho que comemos religiosamente nos dias seguintes – em minha casa, sempre se cozinhou a mais no dia 24 para dar para o farrapo velho, que chegamos a congelar, para comer mais tarde.)

Para acompanhar o bacalhau na quadra natalícia, proponho-vos 4 brancos monocasta (gosto de *blends* – que, de resto, têm maior tradição entre nós –, mas gosto particularmente destas castas e, pronto, gostei dos vinhos e eles são monovarietais) e 4 brancos de lote.

Na próxima semana, falar-vos-ei das minhas escolhas para acompanhar as rabanadas, o queijo da Serra, os sonhos, o leite-creme e demais tentações natalícias.

### Quinta do Perdigão

O Quinta do Perdigão Encruzado 2013 (PVP 9 euros) é um vinho do Dão, de uma pequena empresa familiar, "preocupada em respeitar a terra e produzir pequenas quantidades de vinho de alta qualidade", numa propriedade de 7 hectares de vinha biológica, localizada a 365 metros de altitude. Com 13,5% de álcool, este Encruzado tem um nariz floral e frutado e, na boca, é fresco, complexo e mineral. Foi engarrafado em Abril último – a produção são 6.000 garrafas – e tem um rótulo assinado pela pintora inglesa Vanessa Chrystie



O Quinta do Perdigão Encruzado 2013.

## Voos Baratos desde 9€

Descontos Ida e Volta até 70%.  
 Encontra Voos aos Melhores Preços.



### ÚLTIMAS

Há 5 horas

FC Porto goleia e garante "quartos" da Liga Europeia de hóqueis patins

Desporto

Há 8 horas

Doc' sobre Abecázia "Letters to Max" vence



Há 4 semanas  
Roda dos Vinhos |  
Novidades Vértice para  
o Natal



Há 1 mês  
Melhor do ano para a  
Wine Spectator é um  
Porto da Dow's

um nariz floral e frutado e, na boca, é fresco, complexo e mineral. Foi engarrafado em Abril último – a produção são 6.000 garrafas – e tem um rótulo assinado pela pintora inglesa Vanessa Chrystie.



#### [O Covela Edição Nacional Avesso 2013.](#)

Chardonnay, tem boa acidez e bom final de boca. Com 12,5%, este vinho feito na propriedade do Barão Bodo Von Bruemmer, um senhor que já conta 103 'Primaveras', é o resultado de uma "forma incrível de trabalhar", como explicou há dias o presidente da CVR de Lisboa, Vasco Avillez, num evento de promoção dos vinhos de Lisboa e da Península de Setúbal, no Sheraton Porto. As vinhas, plantadas em Almoçageme, em cima do mar, são "rastejantes" e, na altura das vindimas, o produtor levanta-as com o recurso a varões. Para que os animais não dêem cabo das uvas, em torno das videiras, é colocado cabelo humano, trazido de barbearias locais, que afasta a bicharada. Como dizia Avillez no jantar produzido pela Essência do Vinho, "extraordinário e barato". O vinho, esse, é frutado, muito mineral, com alperce e alguma salinidade.

#### **Quinta de Sant'Ana**

O Quinta de Sant'Ana Sauvignon Blanc 2012 (PVP 11,20 euros), outro vinho da região vitivinícola de Lisboa, tem boa acidez, 13,5% de álcool, madeira – 15% do lote 'cresceu' em carvalho francês, durante os 6 meses de estágio –, aromas a lembrar ao nariz os cheiros da resina e da groselha. Já aqui falei deste produtor; para quem não leu, vale a pena conhecer [a história enternecedora desta quinta, um projecto de Ann e James Frost.](#)

#### **Luís Pato**

#### [O Luís Pato Vinhas Velhas Branco 2012.](#)

O Luís Pato Vinhas Velhas Branco 2012 (PVP 7 euros) é feito com Bical (50%), plantado em solo argilo-calcário, Cerceal (25%) e Sercialinho (25%), de solos arenosos, e fermentou em cubas de inox durante 4 meses. É um vinho mineral e fumado, que parece ter madeira mas não tem. Tem um perfil muito interessante. O produtor da Bairrada é "o único produtor de Sercialinho – um cruzamento artificial de Sercial da Madeira e Alvarinho – no mundo", palavra do próprio, com quem estive à conversa no Christmas Wine Experience, do hotel vínico The Yeatman. O pai de Luís Pato plantou 1,5 hectares há 40 anos. Hoje, a casta ocupa 5 hectares.

#### **Niepoort**

O Redoma Reserva 2013 (PVP 36 euros) é um dos vinhos de topo da Niepoort. Foi considerado pela Wine Spectator um dos [100 melhores vinhos do mundo lançados em 2014](#). Feito com uvas de vinhas velhas – Rabigato, Códaga, Donzelinho, Arinto, entre outras castas – plantadas entre os 400 e os 800 metros de altitude, é um vinho fresco, complexo e harmonioso. Fermenta em barricas de carvalho francês e estagia na presença em contacto com as borras finas. Mineral, com notas de casca de laranja e alguma tosta da madeira, discreta. No palato é um branco volumoso, com boa estrutura e um final de boca memorável.

#### **Quinta do Crasto**

O Crasto Superior Branco 2013 (PVP 14,90 euros) é [um branco do Douro que levou 7 anos para 'nascer'](#). Feito com Verdelho e Viosinho, tem uma impressionante intensidade aromática, com notas cítricas de lima e toranja, aromas de flor de laranjeira e alguma tosta. Na boca, mostra-se fresco, elegante e com um final persistente. Tem boa acidez. E foi o primeiro branco a beneficiar de um sistema inovador, chamado Oxolyne, que o produtor duriense instalou na sua cave de barricas no Crasto.

*Comecei a conhecer o mundo do vinho em 2009 à boleia da minha colaboração com o suplemento "GPS" da revista Sábado – o antecessor do "Tentações". E foi, já no semanário SOL – publicação com quem ainda hoje colaboro – com pezinhos de lã que*

#### **Irmãos**

O Mãos Códaga do Larinho 2013 (PVP 13 euros) é uma novidade da empresa familiar R4 Vinhos Douro Family, uma experiência bem sucedida dos irmãos Roberto, Ricardo, Rafael e Rudolfo Miranda. Um vinho elegante e equilibrado, feito com uma das castas antigas portuguesas.

#### **Covela**

O Covela Edição Nacional Avesso 2013 (PVP 7,5 euros) é uma produção de 25.000 garrafas que nos chega da região dos Vinhos Verdes, sub-região de Baião. Levamos ao nariz notas cítricas e aromas florais subtis. Com 12,5% de álcool, é um vinho mineral, fresco e elegante, com acidez q.b.

#### **Casal de Santa Maria**

O Casal de Santa Maria 2012 (PVP 7,5 euros), feito com Arinto e

*'Doc' sobre Abecázia  
"Letters to Max"  
vence  
Porto/Post/Doc  
Cultura*

*Há 1 dia  
Maintech Festival traz  
Dave Clarke à  
Exponor  
Cultura*

*comecei a escrever sobre um mundo que é tão interessante como complexo. Escrevi sobre os negócios, a inovação na produção, os novos lançamentos, o enoturismo... e apaixonei-me pelo sector. Na "Roda dos Vinhos", falo-vos de vinhos e conto-vos histórias à volta do vinho e dos vinhos.*

---

#### ACOMPANHE

RSS  
Facebook  
Twitter  
Youtube  
Vimeo

#### SERVIÇOS

Publicidade tradicional  
Gozto  
Conteúdos  
Glossário

#### QUEM SOMOS

Ficha técnica  
Contactos  
Perguntar frequentes  
Estatuto editorial

#### + PORTO24

Praça  
Memória  
Comunidade  
Opinião  
Agenda

#### ACTUALIDADE

Cidade  
Cultura  
Desporto  
Pessoas  
Inteligência  
Dossier  
Multimédia