



# Vinhos Provas

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

## Uma soma virtuosa de quatro grandes castas

**O** que podemos obter com um lote de Viosinho, Chardonnay, Arinto e Alvarinho? A resposta podia ser: um grande branco. É uma questão de lógica: a soma de quatro grandes castas só pode resultar em algo muito bom. O problema é que os vinhos não se fazem com uma simples equação matemática. Há infindáveis variáveis que interagem na sua composição e nem sempre 1+1 dá 2. Por vezes, até dá 0.

Se os vinhos se fizessem no papel, seria tudo muito fácil, mas também terrivelmente maçador. Um dos maiores encantos do vinho está na sua imprevisibilidade. Por muito que possamos controlar o processo de produção, vamos sempre depender de uma certa aleatoriedade da natureza. Por isso merecem elogios todos os produtores que conseguem ano após ano fazer sempre grandes vinhos.

O projecto Adegamãe, que só arancou no início desta década, ainda não teve tempo para mostrar essa consistência. Na verdade, os seus mentores, a família proprietária do bacalhau Riberalves, e os enólogos responsáveis, Anselmo Mendes e Diogo Lopes, têm passado estes primeiros anos a estudar o comportamento das diferentes castas plantadas. A cada vindima surgem novos monovarietais no mercado e novas propostas de blend para os seus melhores vinhos. O Dory Reserva branco, por exemplo, sofreu quase uma volta de turca. O 2012 foi feito com Viosinho, Chardonnay e Viognier. O 2013, que hoje se propõe, já resultou de uma mistura de Viosinho, Chardonnay, Arinto e Alvarinho. Os ganhos são enormes. O 2013 está menos alcoólico e menos marcado pela madeira. O Viognier dava madureza a mais; em contrapartida, o Arinto e o Alvarinho vieram trazer mais fruta cítrica, mais nervo e frescor, equilibrando bem a gordura e o volume do Viosinho e do Chardonnay. A soma, neste caso, é mesmo virtuosa. O vinho tem grande harmonia, complexidade e frescura, com a fruta bem definida e a madeira bem casada. Muito bom. **Pedro Garcias**



**Proposta da semana**

### DORY RESERVA BRANCO 2013

★ ★ ★ ★ ★

Adegamãe  
Ventosa, Torres Vedras  
**Castas:** Viosinho, Chardonnay, Arinto e Alvarinho  
**Graduação:** 13,5% vol  
**Região:** Lisboa  
**Preço:** 10€

### VINHAS DO LASSO COLHEITA SELECIONADA BRANCO 2014

★ ★ ★ ★ ★

Alenquer  
**Castas:** Arinto e Fernão Pires  
**Graduação:** 14% vol  
**Região:** Lisboa  
**Preço:** 4,99€

Melhor no aroma do que na boca. No nariz, ressuma a citrinos e denota bem a sua origem atlântica. Na boca, tem um ataque algo pesado, devido ao seu álcool excessivo. Até parece que estagiou em barrica (mas não). No final recupera as boas sensações iniciais, voltando a exibir uma frescura cítrica muito agradável. **P. G.**



### SAUVIGNON GRIS EDIÇÃO LIMITADA 2014

★ ★ ★ ★ ★

Alenquer  
**Castas:** Sauvignon Gris  
**Graduação:** 13,5% vol  
**Região:** Lisboa  
**Preço:** 13€

Branco muito exuberante de aroma, com notas intensas de espargos verdes. É bastante rico e volumoso na boca, onde o seu lado verde volta a manifestar-se, sem causar qualquer amargor. A acidez é magnífica, proporcionando um final longo e muito fresco. Um branco bem interessante. **P. G.**



### BRANCO DA TALHA BY ANTÓNIO MAÇANITA 2013

★ ★ ★ ★ ★

Fita Preta Estremoz  
**Castas:** Roupeiro e Antão Vaz  
**Graduação:** 12,5% vol  
**Região:** Alentejo  
**Preço:** 12,35€ €

Feito de Roupeiro e Antão Vaz, este branco alentejano tem, desde logo, uma grande virtude: é diferente do que se bebe por aí. Fermentado em talha a baixa temperatura, provoca sensações múltiplas, seivando de acidez e frescura, por um lado, e ressoando a notas de oxidação prematura, por outro. Estas notas de oxidação, do tipo "sotolon" (caril, nozes, mel), são surpreendentes, tratándose de um branco com apenas dois anos, mas conferem ao vinho uma complexidade e uma singularidade muito interessantes. Nem toda a gente poderá gostar deste registo, mas é um branco, no mínimo, desafiante. **P. G.**



### HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA 2014

★ ★ ★ ★ ★

Casa Agrícola Alexandre Relvas  
**Castas:** Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon  
**Graduação:** 14%  
**Região:** Regional Alentejano  
**Preço:** 4,80€

Em relação à edição de 2013, o Colheita Seleccionada da Casa Agrícola Alexandre Relvas trocou a Aragonez e Trincadeira pelas bem mais reconhecidas Touriga Nacional e Syrah. O resultado, porém, não foi brilhante. Em relação ao vinho do ano passado esta edição parece mais frágil na boca, mais crua na sua exuberância de fruta jovem e mais curta de boca. Não é um vinho que fique mal à mesa. Só que depois da magnífica vindima de 2013, esperava-se um pouco mais. **M. C.**



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