



Vinhos Provas

Um tinto solene com a assinatura de Lisboa



Os vinhos que José Bento dos Santos produz na região de Lisboa distinguem-se por uma elegância e uma contenção que podem ser facilmente explicados pela paixão que tem pelos vinhos franceses do vale do Rhône (Ródano). Durante anos, esta paixão levou-o a manter uma parceria com o enólogo e criador Michel Chapoutier. A parceria acabou, mas o seu legado permanece visível nas diferentes gamas da casa. É, no entanto, no ex-aequo que este carácter do velho mundo, esta identidade e perfil melhor se afirmam.

Este topo de gama do Monte d'Oiro tinha já revelado todo o seu enorme potencial em edições anteriores, mas em 2011 atinge um nível de qualidade e de sofisticação notável. Desenganam-se os que procuram as sensações fortes mas óbvias que tantas vezes os vinhos do Tejo nos proporcionam. No ex-aequo o que sobressalta não são os detalhes, mas a composição final, que obedece a uma inspiração clássica comum aos grandes vinhos, que por natureza são precisos na sua definição, contidos na expressão dos aromas primários, harmoniosos nos seus equilíbrios e complexos nas suas diferentes manifestações, seja no nariz, no palato ou no final de boca. As suas sugestões de aromas de fruta preta temperadas por notas balsâmicas da barrica (18 meses em carvalho francês, 30% de primeiro ano), uma certa dimensão vegetal e as primeiras manifestações da evolução na garrafa exigem concentração e cuidado para serem apreciadas – fogem ao óbvio. Na boca, porém, este vinho surge já com outra raça e carácter, com a doçura da fruta a saltar-se sem se impor ao conjunto, deixando espaço para uma boa nota de acidez, taninos bem desenhados e um final longo que deixa transparecer especiaria. Um vinho notável (95 pontos de Robert Parker), embora nesta sua fase de evolução exija (como se requer a qualquer grande vinho) comida para ser apreciado como é devido. Mas há-de ganhar ainda mais complexidade.

Manuel Carvalho

Proposta da semana



MONTE D'OIRO EX-AEQUO 2011



93

José Bento dos Santos, Freixial de Cima
Castas: Syrah, Touriga Nacional
Graduação: 14% vol
Região: Lisboa
Preço: 45€

QUINTA DO GRADIL CHARDONNAY 2014



85

Quinta do Gradil, Cadaval
Graduação: 12,5%
Região: Lisboa
Preço: 6€

Um Chardonnay que se apresenta numa versão mais fresca e tensa, com uma enorme versatilidade e um bom conjunto. Cor dourada ligeira, aromas pouco expansivos a sugerir fruta de qualidade, nota discreta de barrica (20% do lote estagiou em madeira), bom volume de boca e um impacto marcado pelas notas cítricas e de açúcar caramelizado, que lhe confere uma maior intensidade e persistência. É um branco diferente, sem se resumir às características e ao potencial da casta, que se bebe com prazer.

M.C.



MIRABILIS GRANDE RESERVA 2014



92

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, Sabrosa
Castas: Viosinho, Gouveio, vinha velha
Graduação: 14%
Região: Douro
Preço: 29€ (garrafeiratiopepe.pt)

O topo de gama da Quinta Nova é um branco que continua a afinar as suas qualidades. Num bom ano para os vinhos brancos como o do ano passado, o Mirabilis excedeu-se na fineza dos aromas, no requinte da sua textura, na harmonia global, na mineralidade e na frescura e, principalmente, na complexidade. O seu aroma, onde fruta de polpa branca e tropical se conjugam na exacta proporção com notas da barrica, é ainda assim algo discreto para antecipar a sensação que este branco suscita na boca. Sem fogos-fátuos, tudo parece no seu lugar: fruta, acidez natural, balanço, volume, persistência... Um branco notável. **M.C.**



TERRASSUS RUI REGUINGA TINTO 2013



90

Rui Reguinga
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
Graduação: 14% vol
Região: Douro
Preço: 16,50€

Um vinho cheio de Douro, muito mediterrânico no aroma (fruta preta do bosque, algum floral e vegetal seco à mistura) e bastante vinoso e sávido. Possui boa garra tânica, sem sensações de secura e adstringência desagradáveis, e termina cheio de vivacidade. Bebe-se com gulodice. **P.G.**



ALMEIDA GARRETT CHARDONNAY 2012



83

Almeida Garrett Covilhã
Castas: Chardonnay
Graduação: 12,5% vol
Região: Beira Interior
Preço: 6€

Proveniente de vinhas de encosta da zona da serra da Estrela (Covilhã), este Chardonnay distingue-se, sobretudo, pela sua frescura e limpidez. Não é muito exuberante (mostra alguma fruta agri-doce, maçã, acima de tudo) e não parece ter tido contacto com a madeira, pois não tem a gordura e o volume de outros vinhos da mesma casta com estágio em barrica. Mas o que possa ter perdido em complexidade e riqueza de aromas e sabores compensou-o em *finesse* e frescura. É um vinho que não cansa. **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