



Vinhos Provas

Um Douro que não deixa ninguém indiferente

A marca Duas Quintas, da Ramos Pinto, nasceu há 25 anos, nos alvares da aventura do Douro nos vinhos tranquilos. Se há uma singularidade a destacar no seu percurso, há que a procurar na consistência e no estilo. O seu lote final já não é dominado pela Touriga Francesa (hoje Touriga Franca) – o tempo viria a impor a hegemonia e o consenso da Touriga Nacional. O trabalho na vinha e na adegas evoluiu imenso nesta abertura do Douro a novas experiências para lá do vinho do Porto. Mas nem por isso o Duas Quintas perdeu o seu carácter de vinho com uma forte marca de fruta, corpo sedoso e uma arquitectura de taninos imponente mas polida.

Na sua gama superior, o Reserva (há ainda o estratosférico Reserva Especial) é um vinho que exorbita essas características, principalmente em anos mais frescos como o de 2013. Nesses casos, emergem uma série de subtilidades que tornam este vinho objecto de consenso. É um vinho fácil de gostar pela expressão da fruta, sem deixar de ser um vinho exigente na sua apreciação pelo lado da estrutura ou da complexidade. No aroma, sugestões de fruta vermelha madura, balsâmico discreto da madeira, notas florais da Touriga Nacional, notas de terra húmida e chocolate. Na boca, a primeira impressão resulta de um aparelho de taninos imponentes, que ainda conservam um leve toque vegetal. Carnudo, moderno pela exuberância, mas simultaneamente duriense na sua natureza aromática, com a concentração das zonas mais quentes (Quinta de Ervamoira) a harmonizar com a frescura da altitude (Quinta de Bons Ares), é um tinto majestoso e irresistível. A sua cor opaca sugere à primeira vista um modelo de vinho extraído unidimensional, mas é impressionante como os seus taninos e a sua acidez se impõem no final de boca, lhe balançam o volume e a doçura e lhe apaziguam o elevado teor de álcool. Mais um ou dois pares de anos na garrafa e este 2013 aprimorará os seus notáveis dotes. **M.C.**



55 a 70 71 a 85 86 a 94 95 a 100

DUAS QUINTAS RESERVA 2014



94

Ramos Pinto, Vila Nova de Gaia
Castas: Touriga Nacional (66%), Touriga Franca, Tinta da Barca
Graduação: 14,5%
Região: Douro
Preço: 25€

ADEGAMÃE TOURIGA NACIONAL 2013



83

Adegamãe
Ventosa, Torres Vedras
Castas: Touriga Nacional
Graduação: 14,5% vol
Região: Lisboa
Preço: 8,45€

O mais exuberante e fácil de gostar dos quatro monovarietais tintos da Adegamãe. Muito floral e frutado, repete essa jovialidade na boca. É volumoso, tem bons taninos e acidez condizente. Bebe-se muito bem, mas não tem a mesma garra e a mesma complexidade do Cabernet Sauvignon, por exemplo. **P.G.**



TIAGO CABAÇO ALICANTE BOUSCHET 2012



87

Tiago Cabaço
Estremoz
Castas: Alicante Bouschet
Graduação: 14,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 9,45€

Se provarmos este Alicante Bouschet sem olharmos previamente o contra-rótulo vamos ter uma agradável surpresa. Percebe-se que o vinho tem madureza, mas nada nos diz que possa ter 14,5% de álcool. Sendo muito envolvente e estruturado, é bastante limpo de aroma, fino e digestivo. Não há nem excesso de extração, nem taninos agressivos, nem madeira a pesar. Bebe-se muitíssimo bem. **P.G.**



AZINHAGA DE OURO BRANCO 2014



84

Caves do Monte, Vinhos S.A., Lousada
Castas: Malvasia, Gouveio, Viosinho
Graduação: 13%
Região: Douro
Preço: 1,95€

O Azinhaga Douro Branco 2014 saltou para a ribalta no Verão do ano passado quando o jornal britânico *The Times* o considerou como um dos 50 melhores vinhos do mundo para a estação. Percebe-se. A natureza aromática deste branco, expressiva, exótica e atractiva, bem como o seu corpo sedoso e o lastro de resina que deixa na boca, tornam-no muito fácil de beber e de gostar. Vendido no Lidl, é um vinho bem feito e sedutor que se adquire por um preço irresistível. **M.C.**



BR- BARÃO RODRIGUES RESERVA TINTO 2012



87

Soc. Agrícola Gabriel F. Dias e Irmãs, SA
Montemor-o-Novo
Castas: Alicante Bouschet, Petit Verdot e Syrah
Graduação: 14,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 12,50€

Vinho de encher a boca mas com ligeiro amargo no final a pedir comida. Tem músculo, aromas e sabores intensos (fruta do pomar e do bosque, alguma especiaria, notas de barrica) e magnífica acidez. Embora não prime pela elegância, tem densidade e raça. Muito bom para a mesa alentejana. **P.G.**



A FUGAS ERROU

Na Fugas de 23 de Janeiro, no texto sobre os vinhos da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, indicava-se Paula Amorim como a responsável do Grupo Amorim para o sector vinícola, quando se trata, de facto, de Luísa Amorim. Uma lamentável troca de nome, pela qual aqui fica o devido pedido de desculpas.

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