



ID: 63146996

01-02-2016

Um tinto de homenagem

Nasce na quinta do Monte d'Oiro e celebra uma amizade de muitos anos. Neste caso entre José Bento dos Santos e Michel Chapoutier.

Para
a cave

17,5 €45

Ex-aequo

Reg. Lisboa tinto 2011
José Bento dos Santos

Este tinto conheceu a primeira edição em 2006. Na altura era a expressão de uma joint-venture entre a quinta de José Bentos dos Santos (JBS) e o célebre produtor das Côtes-du-Rhône, um grande senhor da Côte-Rotie e um especialista da casta Syrah que entretanto se tinha apaixonado pela nossa Touriga Nacional. Da amizade antiga à ideia de fazer um vinho em conjunto foi um passo rápido. Chapoutier visitou a quinta e Grégory Viennois passou a dar consultoria técnica. Nasceu assim este tinto, onde o Syrah fica com 75% do lote, como o restante a ser ocupado pela Touriga. A ligação era quase inevitável: por um lado JBS era de há muito um apaixonado pelo Syrah e pela Côte-Rotie, tendo sido de lá que vieram os garfos que inicialmente plantou na sua vinha do Freixial de Cima, e Chapoutier veio a descobrir, em Portugal, novas castas e um novo ambiente vínico muito diferente do que conhecia na sua zona de origem. A enóloga Graça Gonçalves e Francisco Bento dos Santos, que herdou do pai a missão de continuar o trabalho, escolheram para este vinho as melhores parcelas de Syrah, do talhão 24, e a Touriga Nacional; o vinho teve

um estágio de 18 meses em barrica, 40% novas. Resultou um conjunto de 1200 garrafas, entre garrafas normais e magnum. A joint-venture já não existe, terminou após a colheita de 2008, e Gregory até já nem faz parte da equipa de Michel, mas a amizade, essa, permaneceu, e este tinto é assim uma homenagem de JBS a um dos grandes nomes da célebre região francesa, adulado por Robert Parker, que já por mais de 30 vezes lhe concedeu a nota máxima de 100 pontos.

Muito boa densidade aromática, profundo na fruta, focado num estilo ainda fechado, com a madeira a envolver muito bem as notas de ameixa negra; na boca temos muita estrutura, taninos requintados e um final cheio e de garra e carácter. (14%) JPM

Domaine
Bento & Chapoutier

ex æquo.



Com este perfil robusto, é tinto para se bater com carnes estufadas com molho fortemente condimentado ou caça de pelo, como lebre com feijão.





8

