



Vinhos Provas

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

Um grande tinto de Valpaços

CASAL FARIA RESERVA TINTO 2011



90

Quinta do Gago, Sonim, Valpaços
Castas: Touriga Franca, Tinta Amarela e Bastardo
Graduação: 14% vol
Região: Trás-os-Montes
Preço: 8€

Fernando Faria, o "Xalana", como é conhecido em Valpaços, não domina o marketing do vinho. Não embrulha as suas garrafas com rótulos xpto, nem cria narrativas sexy para comercializar os seus vinhos. Mas é um verdadeiro *vigneron*, um homem que, com a ajuda da mulher, faz todo o trabalho da vinha e da adegas, apenas com o empirismo de uma vida ligada ao campo (só recentemente é que começou a ser assessorado pela enóloga Ana Alves). Pode não saber explicar tecnicamente a química do vinho, mas sabe produzir vinhos impressionantes, rústicos, por vezes, mas autênticos, com alma e depositários da tradição e da geografia local.

De toda a região transmontana, Valpaços é talvez o lugar com mais *patine* no vinho, graças aos seus solos, maioritariamente graníticos, e ao clima, de tipo mediterrânico, muito favorável à boa maturação das uvas. Castas como a Touriga Nacional, Touriga Franca, Bastardo, Tinta Amarela e Tinta Roriz estão muito bem adaptadas e ainda subsistem inúmeras vinhas velhas, algumas centenárias.

Valpaços tem tudo para se tornar num grande *spot* do vinho em Portugal, desde que os seus produtores se moderem um pouco no teor alcoólico dos vinhos. Castas delicadas como o Bastardo são, em regra, colhidas demasiado tarde. O vinho mais caro de Fernando Faria, o Casal Faria Touriga Nacional Grande Reserva, em particular o 2012, também peca do mesmo mal (tem 15% de álcool). É potente e de grande impacto sensorial, mas está um pouco excessivo.

O caminho deve ser o Casal Faria Reserva 2011, lote de Tinta Amarela, Bastardo e Touriga Franca (14% de álcool). Pisado a pé em lagar de granito, possui um aroma estupendo, povoado de fruta vermelha e de sugestões florais e químicas. Na boca, junta músculo e delizadeza, vigor e suavidade. É um tinto com pouco tempo de barrica, um pouco austero até, mas cheio de frescura e pureza. O preço é fantástico.

Pedro Garcias



QUINTA DO COVÃO COLHEITA SELECIONADA TINTO 2013



89

Sociedade Agrícola Quinta do Covão S.A, Sandomil, Seia
Castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz
Graduação: 13% vol
Região: Dão
Preço: 15€

Em regra, um vinho com pouco volume de álcool requer mais tempo de garrafa para integrar melhor a madeira; e neste Quinta do Covão ainda se nota alguma aspereza tânica resultante do estágio em barrica nova. Mas a cada ano que passe este tinto vai estar cada vez melhor, porque o mais virtuoso está lá: fruta limpa, profundidade, vigor e (muita) frescura. Pede mesa. **P.G.**



VILA SANTA RESERVA 2013



91

João Portugal Ramos, Estremoz
Castas: Aragonez, Touriga Nacional, Syrah
Graduação: 14%
Região: Regional Alentejano
Preço: 10€

É impossível não gostar deste vinho. Pela complexidade do seu aroma, com propostas de fruta madura, especiaria e boas notas de madeira (passou nove meses em barricas de carvalho francês e americano), mas principalmente pela sua fineza na boca. Não se espere no Vila Santa Reserva texturas melosas, um volume de boca imponente e ainda menos fruta opulenta ou outras sensações impactantes. O que distingue este vinho é, pelo contrário, a sua harmonia e o perfil sofisticado de prazer que proporciona. **M.C.**



QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA 2012



88

José Bento dos Santos, Freixial de Cima
Graduação: 13.5%
Região: Lisboa
Preço: 8€

No seu quarto ano de vida, este Syrah revela ainda uma estrutura poderosa, não tanto pelo volume de boca mas pela presença de tanino seco que ampara e prolonga uma certa doçura natural da fruta. Na prova a solo, pode parecer algo temperamental e metálico; mas, como todo e qualquer vinho que se preze, é na presença de comidas com algum poder e gordura que o Lybra mostra o que vale. E, nesses casos, é um vinho que vale mesmo a pena. **M.C.**



HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA BRANCO 2014



84

Casa Agrícola Alexandre Relvas, Évora
Castas: Antão Vaz, Verdelho, Viognier
Graduação: 12.5%
Região: Regional Alentejano
Preço: 4,80€

Mais um vinho alentejano a seguir o caminho dos vinhos brancos mais secos, mais frescos e menos alcoólicos. O melhor conhecimento da vinha e a mudança nas práticas vitícolas, nomeadamente a antecipação da vindima, permitem a criação de brancos com uma carga aromática mais discreta mas mais precisa (boas notas tropicais), com um volume de boca mais tenso, um final mais vivaz e com uma outra graça para a mesa. Como é, manifestamente, o caso. **M.C.**

