



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, Rua de Júlio Dinis, n.º 270, Bloco A, 3.º 4050-318 Porto

provas

92

Cortes de Cima Pinot Noir 2015

Cortes de Cima
Castas: Pinot Noir
Grauação: 12,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 27€

Um agradabilíssimo Pinot Noir da costa alentejana

● A Pinot Noir é uma das grandes castas tintas do mundo. O tipo de vinho que origina, mais aberto de cor mas complexo e delicado, é muito valorizado hoje em dia e, segundo alguns estudos sobre o futuro do vinho, deverá ser das variedades que mais irão crescer nos próximos anos.

Gosta de terrenos argilo-calcários e de frio, algo que encontra na Borgonha, onde atinge o seu esplendor. Em Portugal, tem tido uma expansão modesta. À partida, a Bairrada seria a região certa, mas o gosto bordalês de alguns produtores relevantes acabou por valorizar mais a Cabernet Sauvignon e a Merlot.

Curiosamente, a Pinot Noir tem obtido mais notoriedade em regiões mais quentes. No Douro, por exemplo, há vários produtores a trabalhar a casta. Dirk Niepoort foi um dos primeiros e lançou há pouco tempo o seu primeiro Pinot Noir DOC Douro. Foi o primeiro e o último, porque a legislação mudou e a partir da agora a Pinot Noir só pode ostentar o selo Douro em espumantes.

No Alentejo, onde clima é ainda menos propício à casta do que o do Douro, a francófona Cortes de Cima acaba de lançar o seu segundo Pinot Noir. Com a compra de uma propriedade junto a Vila Nova de Mil Fontes, a cerca de três quilómetros do mar, a empresa do casal Jorgensen acredita ter encontrado o lugar certo para algumas castas brancas e tintas que requerem climas mais frescos. É de lá que vem este Pinot Noir 2015.

Os vinhos são a expressão das castas e no tinto da Cortes de Cima são notórios os aromas frutados e terrosos típicos da variedade. Mas o lugar é sempre determinante. O Pinot da Cortes de Cima pode beneficiar da proximidade do mar, no entanto, nasce em solo de areia. Daí não mostrar na prova de boca a vivacidade e o frescor de origem mineral (vinda do solo) dos grandes Pinot Noir da Borgonha. Ainda assim, é um vinho muito afinado, leve e agradabilíssimo de beber. **Pedro Garcias**

Proposta da semana



86

Preguiça Reserva 2015

António Fraga, Leça da Palmeira
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão
Grauação: 13,5% vol
Região: Douro
Preço: 5,50€

Como nas edições anteriores, este tinto preserva a sua nota de frescura que provém da origem — as zonas altas do Douro (Paradela de Guiães). O que o torna muito bom de beber. Aroma de média intensidade, tanino seco e vivo, uma nota de rusticidade que sugere a opção por uma enologia mínima (a nota de relevo neste domínio é a passagem por barrica durante três meses). Não é um exemplo de complexidade, mas é um tinto sério, honesto, que se bebe com prazer. **M.C.**



85

Astronauta Touriga Nacional 2016

Quinta do Gradil, Cadaval
Grauação: 13,5% vol
Região: Lisboa
Preço: 7,50€

Uma boa aposta de Aníbal Coutinho em parceria com a Quinta do Gradil nos méritos da Touriga Nacional. Cor intensa própria da sua juventude, volume opulento, aroma inspirado nas características florais da casta, ampliado por sugestões de framboesa. Pujante, mas com um tempero ajustado de acidez que lhe dá vivacidade e alimenta um final de boca com alguma mineralidade. Um vinho interessante que ganhará com um par de anos de guarda na garrafeira. **M.C.**



89

Arrepiado Velho Petit Verdot 2015

Herdade do Arrepiado Velho, Sousel
Grauação: 14,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 17€

A Petit Verdot não funciona na sua região de origem (Bordéus), mas dá-se bem sob o calor do Alentejo, onde pode mitigar o seu “verdor”. Ainda assim, por regra, os vinhos desta casta estão longe de deslumbrar — são pesados, anódinos, pouco elegantes. Um problema que o enólogo António Maçanita resolveu bem no Arrepiado Velho, ao propor uma versão mais seca, mais rústica e directa da casta. O resultado é interessante. Um tinto muito gastronómico, com o alto teor de álcool bem integrado num tanino vivo e numa boa acidez, que proporciona uma boa prova e um bom final. **M.C.**



85

Cortes de Cima Dois Terroirs Tinto 2014

Cortes de Cima
Dois Terroirs 2014
Cortes de Cima
Castas: Aragonez (50%), Syrah (25%) e Pinot Noir (25%)
Grauação: 13,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 7,50€

O nome deste novo tinto diz tudo. Combina uvas de Pinot Noir da costa alentejana com outras de Aragonez e Syrah da Vidigueira. Junta o lado mais fresco e ácido da costa com o calor e a concentração do interior alentejano. O resultado é assim-assim. Se tivesse um pouco mais de Pinot Noir no lote (só tem 25%), talvez ficasse mais interessante. Como está, a puxar mais para a frutinha madura, bebe-se sem grandes expectativas e exigências gastronómicas. Pelo preço, também não se pode pedir muito mais. **P.G.**

