



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 217, Bloco A, 3.º 4050-318 Porto

provas



91

Casa das Gaeiras Reserva Vinhas Velhas Branco 2015

Quinta das Gaeiras
Óbidos
Castas: Vital
Graduação: 13,5% vol
Região: Lisboa
Preço: 10,80€

Proposta da semana



Lisboa no seu melhor com um branco de Vital

● Na região de Lisboa não existirão mais do que 20 hectares da casta branca Vital. E, se não fosse a teimosia e a visão de António Carvalho, o falecido proprietário de Casal Figueira que resgatou a casta e criou com ela um vinho estupendo, o António, a área ainda seria menor. Num tempo em que o consumidor mais esclarecido procura vinhos diferentes, custa a perceber este abandono da Vital, em favor de variedades como a Roussanne, Marsanne e Viognier, por exemplo. Ainda mais porque se trata de uma casta com história e que já provou ser capaz de originar brancos extraordinários e longevos.

Supõe-se que a casta seja originária da Lourinhã, embora tenha mais expressão no Dão e no Douro, onde é conhecida por Malvasia Corada. É especialmente indicada para zonas costeiras e ventosas. Esteve quase extinta porque é uma variedade difícil na vinha. Mas os seus vinhos podem compensar todos os esforços e riscos. Nos melhores anos, dá brancos untuosos e com uma grande capacidade de envelhecimento.

Só o tempo o dirá se este Casa das Gaeiras Reserva Vinhas Velhas Branco 2015, produzido pelo grupo Parras, também irá ter uma vida longa. Potencial tem. Potencial e história. A Casa das Gaeiras, em Óbidos, possui a maior mancha contínua de Vital (oito hectares, de onde saíram as uvas para aquele vinho) e já fez muitos brancos antológicos. Mas só recentemente é que voltou a acreditar na casta.

Mais vale tarde do que nunca. Como já percebera em colheitas anteriores, não é um vinho que nos abane logo à primeira. O seu aroma é elegante mas simples (discretas notas florais, algum citrino, ameixa e marmelo, toque fumado da fermentação em barrica). Na boca, mostra outros pergaminhos. É gordo, amplo e deliciosamente fresco. Como os melhores Chardonnay, parece ganhar asas no final de boca. Muito bom e barato. **Pedro Garcias**



88

Adegas de Borba Senses Petit Verdot 2015

Adegas Cooperativa de Borba
Castas: Petit Verdot
Graduação: 13,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 6,54€

A Petit Verdot é uma casta que tem vindo a despertar cada vez mais interesse no Alentejo, devido à sua acidez e vigor tânico e ao facto de, por amadurecer tarde, se adequar a climas quentes. É uma variedade de bagos muito pequenos que dá vinhos cheios de garra (mas algo verdes se as uvas não estiverem bem maduras) e com muita fruta negra, chocolate e sugestões terrosas e mentoladas. É tudo isso que se encontra neste tinto da Adegas de Borba. Um vinho de feições modernas, mas bastante harmonioso e sávido. **P.G.**



89

Bons Ares Branco 2016

Adriano Ramos Pinto, V.N.Gaia
Graduação: 13% vol
Região: Regional Duriense
Preço: 9€

O Bons Ares é desde sempre um valor seguro. Tem a frescura dos planaltos do Douro, tem identidade resultante de uma mistura entre castas tradicionais portuguesas e um lote de Sauvignon Blanc e tem uma enologia que lhe dão volume, complexidade e persistência (maceração pelicular sem passagem por madeira). Um branco com impacte, longo, com fruta no lugar certo e boa aptidão gastronómica. **M.C.**

91

Quinta dos Murças Reserva 2012

Murças, SA, Peso da Régua
Graduação: 14,5% vol
Região: Douro
Preço: 22€

Proveniente de vinhas velhas instaladas na margem direita do rio a uma altitude entre os 150 e os 280 metros, este Murças Reserva é uma feliz expressão do potencial do Douro antigo para a produção de grandes tintos. Aroma envolvente, com notas de arbustos e resina, tanino polido, textura sedosa, um excelente balanço entre a fruta e a acidez que dilui o peso do álcool, final longo e fino. Um bellissimo tinto, com personalidade, complexidade e sem excessos de enologia, fiel à frescura do ano de origem e, principalmente, ao lugar e à vinha onde nasceu. **M.C.**



87

Il Salinaro Grillo 2016

Carlo Pellegrino & C.
Marsala
Castas: Grillo
Graduação: 13% vol
Região: Sicília, Itália
Preço: 9,50€
(www.finetaste.pt).

Grillo é o nome de uma casta nativa da Sicília que é usada nos famosos Marsala, em concreto nos Marsala Oro, vinhos fortificados tipo Madeira. Em vinhos tranquilos, dá brancos muito aromáticos e, graças à proximidade do mar, algo salinos. Este Il Salinaro 2016 é muito efusivo e gracioso. Ressuma a flores frescas e doces, tipo jasmim e flor de laranjeira, e na boca também é bastante cítrico. Não é muito complexo, mas é agradabilíssimo de beber. **P.G.**

