

Vinhos e doces

A Quinta do Montalto possui 18 hectares de vinha e tem uma variedade de castas em que a Tinta Roriz e a Fernão Pires são as mais representadas das uvas tintas e brancas. Existem também encepamentos de Touriga Nacional, Baga, Trincadeira, Castelão, Castelão da Bairrada, Cabernet Sauvignon, Rabo de Ovelha, Boal, Carignan e Olho de Lebre. A propriedade da família Gomes Pereira tem uma parcela destinada em exclusivo à produção de vinho medieval que não é aramada e cujas videiras têm um compasso de 1m10cm por 1m25cm. A elevada densidade das videiras aumenta a competição entre estas ao mesmo tempo que reduz a produção e faz subir as concentrações. Dado curioso é que esta elevada densidade torna impossível a mecanização da vinha, algo que só tem paralelo nas invulgares vinhas de chão de areia de Colares. O Vinho Medieval de Ourém da Quinta do Montalto que é um dos mais apreciados e que em todas as colheitas esgota rapidamente, é feito a partir das uvas brancas e tintas plantadas em cinco hectares.

A Adega, após sucessivas reconversões, está neste momento equipada com o que de mais moderno existe na área da vinificação. Os trabalhos de enologia estão a cargo de Luís Mendes e Carlos Santos, os responsáveis pela elaboração do Regional Estremadura Filas - branco (fermentado em madeira) e tinto; Vinha da Malhada - Rose, Bran-

O QUE É O VINHO MEDIEVAL DE OURÉM



Ao contrário do que se poderia pensar, a região de Ourém tem uma forte tradição vitivinícola, sendo a vinha responsável por cerca de 25% da ocupação dos terrenos agrícolas. É provavelmente a região da Estremadura onde existem mais adegas particulares a fazerem vinho, estimando-se que esse valor ronde as 3000. Uma quantidade sem paralelo na Estremadura e ao que se sabe os produtores não têm problemas no escoamento dos seus vinhos.

O grande responsável por isto é o Vinho Medieval de Ourém. Trata-se de um vinho que é elaborado como há 800 anos atrás, conforme os Monges de Cister o faziam. Depois de uma prensagem os mostos das uvas brancas são colocados em vasilhames de madeira de modo a não exceder os 80% da sua capacidade total. Posteriormente, as uvas tintas desengaçadas, fazem a fermentação com curti-



menta em lagares durante 4 a 10 dias, sendo feito o recalque a pé. O mosto tinto não é prensado e numa quantidade que não pode ultrapassar os 20% é envasilhado com o mosto das uvas brancas. Daqui resulta um vinho para beber a uma temperatura que ronda os 12° e que é uma excelente companhia de verão para pratos de peixe, arrozos ou então com muito azeite, como tivemos oportunidade de provar num almoço inesquecível na Quinta do Montalto onde fez as honras com um bacalhau grelhado lascado, juntamente com umas soberbas migas.

co e Tinto. A designação GP é utilizada pelos vinhos espumantes e pelo Vinho Medieval.

O fulgor que a quinta geração da família Gomes Pereira está a imprimir à Quinta do Montalto não se fica somente pelos vinhos. Os conhecimentos de Agricultura Biológica estão também a começar a ser aplicados na horticultura e em todas as culturas da propriedade. Esta prática está a proporcionar bons resultados comerciais. Também a dar bons frutos o projecto de produção de tomate seco, vinagres normais e aromáticos, massa de pimentão, malaguetas, pimentos assados e guardados em azeite e ainda uma gama de doces que compreende doce de morango, doce de meloa, doce de abóbora, doce de tomate, doce de pêra, doce de maçã, doce de pêssego. Para dar a conhecer todas estas iguarias, os vinhos, bem como a Quinta de Montalto, está previsto a breve trecho a transformação de um antigo armazém agrícola em unidade de enoturismo. Um projecto pelo qual a família Gomes Pereira tem um carinho especial e acalenta muita expectativa pois a Quinta do Montalto está situada a poucos quilómetros de distância do Santuário de Fátima que recebe por ano cerca de 7 milhões de visitantes.

QUINTA DO MONTALTO

Estrada de Ourém - Montalto
2435-439 Olival
Telf.: 249 581 224
www.quintadomontalto.com
info@quintadomontalto.com