



**Nome .** SYRAH 24 por José Bento dos Santos

**Produtor .** José Bento dos Santos | Quinta do Monte d'Oiro

**Designação .** Vinho Regional Lisboa

**Área das Parcelas .** 0,4 Hectares

**Solo .** Argilo-calcário

**Clima .** Microclima mediterrânico com influência atlântica, noites geralmente frias, máxima temperatura estival de 31°C, pluviosidade média de 675mm, vento soprando em permanência.

**Enólogo .** Graça Gonçalves, com o apoio técnico de Gregory Viennois.

### Parcela 24 (Syrah) .

A parcela 24 é constituída por uma encosta suave virada a sul. Constitui, em termos de solo, o expoente máximo das parcelas da Quinta do Monte d'Oiro, com as duas camadas de argila de cerca de 20 cm distanciadas a mais de 2 metros, resultado do aluvião jurássico que formou estes terrenos.

Foi destinada a ser plantada com uma vinha especial, tendo sido a última parcela da Quinta a ser plantada (em 2002).

As varas foram colhidas nesse ano em vinhas com mais de 60 anos em *Hermitage*, *Côte-Rôtie* e *Saint Joseph*, vinhas essas pertencentes a grandes produtores como Chapoutier, Chave e Guigal. Tais varas foram entregues a um viveirista (que normalmente faz este trabalho para a retanchar dessas vinhas velhas) que preparou os enxertos prontos, usando o porta-enxerto 3309 (enxertia em bancada pelo método "ómega").

A plantação das varas foi feita a ferro e com uma densidade de 8.000 plantas por hectare, ao nível da densidade de *Hermitage* e o dobro da habitualmente usada em Portugal (4.000 plantas/ha).

Estas vinhas não foram sujeitas a selecção clonal, mas apenas selecção massal. Assim, cada cepa é geneticamente diferente de todas as outras e a variabilidade genética em toda a parcela é muito grande, traduzindo-se em configurações de cachos diferentes de cepa para cepa.

### Viticultura .

Desde 2006, a Quinta do Monte d'Oiro tem vindo a trabalhar protocolos de viticultura biológicos com vista à expressão máxima do *terroir* original da Quinta.

Assim, desde essa data, os meios mecânicos (intercepas) substituíram o uso de herbicidas e diminuiu-se drasticamente o uso de pesticidas, tentando-se controlar de forma muito apertada o aparecimento de pragas e utilizando substâncias autorizadas pela agricultura biológica.

Adicionalmente e em paralelo, encetou-se um trabalho do solo essencial para a reconversão do vinhedo.

A plantação de cereais (centeio e cevada) na entrelinha permitiu melhorar a estrutura do solo pelo facto do seu sistema radicular o fendilhar e permitir o transporte de oxigénio no seu interior, aumentando deste modo a actividade microbiana e a disponibilização de nutrientes para as videiras. Por outro lado, enquanto crescem, durante a época de chuvas, estes cereais permitem controlar excesso de humidade no solo e, ao serem cortados antes de espigarem (de forma a não retirarem nutrientes disponíveis para a vinha), criam uma camada de *mulch* que evita a evaporação de água durante a época quente.

### Vindima e vinificação .

Por parcela individualizada. Vindima manual, com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé. Controlo rigoroso de temperaturas.



**Colheita .** 2008

**Tipo .** Tinto Reserva

**Castas .** Syrah (selecção massal)

**Álcool .** 14,5% por vol.

**Estágio .** 17 meses em barricas de carvalho francês, das quais 50% novas.

## **Opiniões e críticas publicadas para a colheita inaugural 2007:**

Mark Squires, *The Wine Advocate* (eRobertParker.com)

"(...) Sem surpresa, este vinho grita 'Rhône'. (...) Mas não é apenas uma imitação dos vinhos das Côtes du Rhône, é um vinho deslumbrante, que acaricia o palato, tão gracioso e elegante que nem um fio de cabelo parece estar fora do sítio. Os taninos maduros dão suporte, mas sem nunca interferir, o que é realmente formidável. (...) No entanto, ao mesmo tempo, é fácil de beber e extremamente apelativo, um perfeito vinho gastronómico. (...) É, sem dúvida, um motivo de grande orgulho para a Quinta do Monte d'Oiro."

Luís Ramos Lopes, *Revista de Vinhos*

"Lembra chocolate, ginjas maduras, tostados, especiarias. Taninos de seda no corpo cheio, vigor e elegância de mãos dadas, polimento absoluto. Um vinho sumarento, delicioso, sofisticado, um Syrah de excepção."

Rui Falcão, *Guia de Vinhos 2011*

"(...) é um Syrah no seu semblante mais clássico, de reconhecimento instantâneo, pejado de cereja madura, pimenta preta, mirtilos, cravinho e uma pontinha de chocolate. Boca cheia e envolvente mas fresca, de textura acetinada, elegante mas poderosa, num dos vinhos mais sensuais que a casa já apresentou."

Pedro Garcias, *Público*

"[trata-se de] um grande vinho, com uma belíssima frescura vegetal e notas de chocolate e de especiarias bem consociadas com a fruta madura e a madeira. Muito rico de aroma e sabor, tem volume e elegância e é excitantemente fresco."

João Paulo Martins, *Vinhos de Portugal 2011*

"A cor é boa e o aroma está muito composto, com muito boa fruta vermelha, muitas notas apimentadas e com a barrica muito discreta. A mesma sensação na boca, o vinho tem todas as condições para ser bebido desde já com prazer, sublinhando-se aqui a vocação gastronómica que evidencia (...)."