



Paixão pelo VINHO

#88

gratuita
2023
bimestral

WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM

VINHOS PARA AMAR

TOURIGA NACIONAL, ESPUMANTE BRUTO NATURAL E TAWNY 20 ANOS

CHEF ANTÓNIO LOUREIRO

TANOARIA J M GONÇALVES

DOC VINHO DE TALHA

PAIXÃO PELO VINHO AWARDS: DESCUBRA NESTA EDIÇÃO OS MELHORES VINHOS DO ANO

para verdadeiros experts

DETALHE

É dos detalhes que nascem os grandes vinhos.



Os rituais de vinificação trabalham a excelência e marcam a sua diferença pelos detalhes. Todos os momentos contam uma história de particularidades e dão vagar à filosofia do pormenor que viaja sem limites por todas as fases da produção, onde todos os detalhes contam.



Adega do
CARTAXO

www.adegacartaxo.pt



**propriedade**

PurpleSummer Media & Events, Lda

detentores de 5% ou mais do capital da empresaMaria Helena Duarte (75%)
Ernesto Fonseca (25%)**sede do editor e da redação**Rua Manuel da Silva, n.º 2, 2º Frente
2700-552 Amadora | Portugal
T. +351 211 352 336
(chamada para a rede fixa nacional)
NPC 513 091 378**tiragem**revista gratuita on-line
www.revistapaixaopelovinho.com**diretora-geral**Maria Helena Duarte
purplesummer.mhd@gmail.com
T. +351 969 105 600
(chamada para a rede móvel nacional)**diretor adjunto**André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com**direção financeira e rh**Andreia Palmeirinha
Ricardo Couto
purplesummer.ef@gmail.com**assessora da direção**Cristina Ribeiro
purplesummer.media@gmail.com
T. +351 211 352 336
(chamada para a rede fixa nacional)**redatores**André Guilherme Magalhães, António Mendes Nunes,
Cláudia Pinto, Fernanda Teixeira, Hélio Loureiro, João
Pereira Santos, José Sasseti, Mafalda Freire, Manuel
Baíão, Maria Helena Duarte, Susana Marvão**providores residentes**André Guilherme Magalhães, António Mendes Nunes,
João Pereira Santos, José Sasseti, Manuel Baíão, Maria
Helena Duarte, Pedro Moura**consultores em enologia**

Gabriela Canossa e Osvaldo Amado

fotografiaCarlos Figueiredo, Ernesto Fonseca
e Sérgio Sacoto**publicidade e assinaturas**T. +351 211 352 336
purplesummer.media@gmail.pt**design e paginação**

João Pedro Rato

Registo ERC 124968**Depósito Legal 245527/06**siga-nos on-line
www.revistapaixaopelovinho.com

#revistapaixaopelovinho #paixaopelovinho

estatuto editorial

Disponível on-line

periodicidade bimestral

jan-fev 2023

A reprodução de textos e imagens
tem de ser solicitada e autorizada.**fotografia da capa**

©Gromovataya



"Simply the best!" Os melhores vinhos

MARIA HELENA DUARTE

fundadora e diretora-geral

Esta edição chega um bocadinho atrasada, mas por bons motivos. O evento de entrega de prémios aos melhores vinhos, provados e classificados no último ano, só foi possível acontecer no passado dia 25 de março, num almoço, que contou com a presença de produtores e enólogos, bem como da Vice-Presidente do Instituto da Vinha e do Vinho, Sandra Vicente, que deixou palavras de incentivo, tendo destacado as candidaturas aos apoios agora disponíveis (VITIS, Promoção e Novas Autorizações).

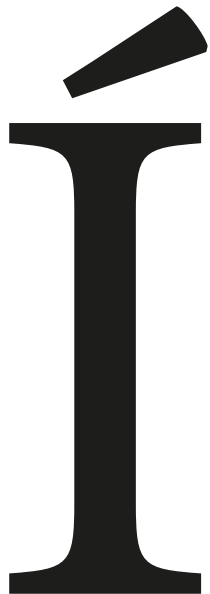
Os Paixão Pelo Vinho Awards distinguem os vinhos que foram considerados os melhores do ano através de uma classificação de 0 a 20 pontos, maioritariamente em prova às cegas. Foram premiados 125 vinhos em mais de 1000 amostras provadas: 10 com o prémio 'Escolha' (boa relação qualidade/preço); 92 com 'Excelência' (entre 18 e 18,9 valores); e 23 distinguidos com o prémio paixão Pelo Vinho 'Prestigio', com classificação superior a 19 valores.

A cerimónia, que aconteceu no Hotel Vila Galé Ópera, em Lisboa, foi seguida da primeira festa vínica do ano da revista, que reuniu mais de 20 produtores e 1000 apreciadores, que puderam experimentar mais de 200 vinhos, muitos deles premiados. Em paralelo realizou-se o ciclo de "Conversas com os Enólogos", provas comentadas pelos criadores de vinhos especiais.

Este foi um dia especial também porque tive a oportunidade de comunicar que a empresa Purplesummer Media & Events, detentora das publicações periódicas "Paixão Pelo Vinho", "Paixão Pela Cerveja" e "Paixão Pela Cozinha", entre outras atividades ligadas à comunicação e eventos, tem novos proprietários: Maria Helena Duarte (75%) e Ernesto Fonseca (25%). É com grande alegria que, após a crise e a falência, e 9 anos de muito trabalho e entrega contínua, retomo a propriedade das revistas que fundei, projeto de vida que a todos dedico, com a promessa de fazer sempre mais e melhor, apoiada por uma equipa fantástica, que me enche de orgulho. Continuaremos este caminho, juntos! E para começar, alteramos a periodicidade da revista para bimestral, ou seja, de 2 em dois meses haverá uma nova edição.

Em 2024 a revista Paixão Pelo Vinho celebra 18 anos de vida, data que irá ser comemorada numa grande Gala, a realizar no dia 26 de janeiro, no Salão Preto e Prata do Casino Estoril. O evento será acessível por convite ao setor, mas deixaremos lugares livres para verdadeiros apreciadores de vinhos que queiram desfrutar desta, que será uma noite incrível (se é o seu caso, tome nota da data, em tempo útil daremos mais informações através dos habituais canais de comunicação).

Chegados à primavera, fica o nosso desafio: prove as novas colheitas, partilhe-as com os amigos e a família. Saia mais! Aproveite os fins de semana para praticar o enoturismo, com ou sem dormida. Viajar é uma forma fantástica de aprender e usufruir da vida... sem stress.



**006 Paixão Pelo Vinho Awards
Os melhores vinhos do ano**

014 Paixão Pelo Vinho Wine Party
Festa vínica

016 Vinhos Andreza
Últimas colheitas

018 Quinta da Rede
Douro

020 Marca Selecção de Enófilos
Intermarché apresenta novo
conceito

022 Prova Cega: Novos vinhos
Avaliados em prova cega

**038 Casa Mouraz
Dão**



**040 Alves de Sousa
30 Anos de Quinta da Gaivosa**

**044 Hamilton Reis
Um sonho chamado "Natus"**

**046 Márcio Lopes
Edição de Colecionador**

**050 100 Hectares
Homenagem em forma de vinho**

**054 Chef António Loureiro
'A Cozinha' de tradição,
inovação e sustentabilidade**

**060 Tema de Capa
Vinhos para Amar
Touriga Nacional
Tawny 20 Anos
Espumante Bruto Natural**

**080 DOC Talha
Turismo e sustentabilidade
Prova de vinhos**

**090 Vila Galé Collection
Palácio dos Arcos, Cascais**

**094 Quinta do Monte Travesso
Turismo e vinhos, no Douro**

**098 Paixão pela Cozinha
Brasão Bistrô Antas, Porto**

**100 J. M. Gonçalves
Tanoaria**

**104 Opinião de João Santos
Serviço de vinhos: o copo**

**108 Comendador Rui Nabeiro
Tributo**



#revistapaixaopelovinho
www.revistapaixaopelovinho.com

CASA
ERMELINDA
EST. FREITAS 1920

1920

100

2020

A N O S
Y E A R S

VINHAS & VINHOS
VINES & WINES
PORTUGAL

DAS MELHORES UVAS NASCEM OS MELHORES VINHOS.
FROM THE FINEST GRAPES COMES THE FINEST WINES.



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



WINE-MODERATION
ALCOHOL 12% VOL



PAIXÃO PELO VINHO AWARDS

Celebrar os melhores vinhos do ano

> textos **Mafalda Freire** > fotografia **Nuno Belo**

A Paixão Pelo Vinho distinguiu os melhores vinhos de 2022 num evento que decorreu no Vila Galé Opera, em Lisboa. A cerimónia foi seguida da primeira festa vínica do ano da revista.

Os Paixão Pelo Vinho Awards distinguem os vinhos que foram considerados os melhores do ano através de uma classificação de 0 a 20 pontos, na sua maioria atribuída em provas cegas. Este ano foram distinguidos 125 vinhos dos quais 10 com o prémio 'Escolha' - vinhos com boa relação qualidade/preço; 92 premiados com 'Excelência' - vinhos entre 18 e 18,9 valores; e 23 distinguidos com o prémio 'Prestígio' - vinhos com classificação superior a 19. Na cerimónia de entrega de prémios que aconteceu no dia 25 de Março, a diretora da Paixão pelo Vinho, Maria Helena Duarte, salien-

tou que "a revista é um instrumento de descoberta do sedutor mundo que envolve a gastronomia, o (eno)turismo, a cultura e o património, as pessoas e as suas histórias". E salientou que "o vinho é o mote de união de todos estes aspetos e um motivo de partilha". É por isso que "cada página da revista é um contributo para consumidores mais informados e para um setor mais vibrante. Ter tantos vinhos premiados enche-nos de orgulho".

A diretora comunicou diversas novidades entre quais que é agora, em conjunto com o marido Ernesto Fonseca, proprietária da Purple Media e

das suas publicações periódicas nas quais se inclui a Paixão Pelo Vinho e que a revista passará "a ser a bimestral", contando, assim, com mais duas edições por ano. Foi também revelado o calendário dos próximos eventos vînicos da revista, que vão passar por Braga, Porto, Condeixa, Lisboa, Setúbal e Évora, e a data da grande gala dos 18 anos da revista que acontece no Salão Preto e Prata do Casino do Estoril a 26 de janeiro de 2024.

IVV ESTEVE REPRESENTADO

A Vice-Presidente do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), Sandra

COM O PATROCÍNIO

Xpür
by Invenio Oak


Tonnellerie J. M. Gonçalves

 **COSVALINOX**
PROCESSED TECHNOLOGY


ZWIESEL
GLAS

 **ALUG'AQUI**

Coutale
Portugal



Vicente, enalteceu “a iniciativa” e destacou que os vinhos nacionais são “produtos únicos e que se afirmam em Portugal e no mundo pela qualidade, diversidade e excelência”. A responsável deu os parabéns aos produtores presentes e premiados nos Paixão Pelo Vinho Awards e referiu para o IVV é “um orgulho ser parceiro do caminho de sucesso” do vinho português.

Além disso, a Vice-Presidente explicou a importância das políticas públicas ligadas ao sector como o “VITIS, que ao longo de 23 anos tem permitido a reestruturação e reconversão das vinhas, modernizando-as e adaptando-as a uma crescente automatização/mecanização, contribuindo para um significativo aumento da qualidade e diversidade das produções, conferindo especial relevo à proteção das castas autóctones e, consequentemente, propiciando a melhoria do rendimento e da competitividade a nível global”.

A responsável disse que este instrumento já contribuiu para a “reestruturação de mais de 50% da área de vi-

nha de Portugal” e partilhou que este “apoio terá continuidade assegurada até 2027, no âmbito do Plano Estratégico da PAC” num valor total de “72,25 milhões de euros”.

PROMOÇÃO É VITAL

Sandra Vicente fez ainda referência à promoção feita aos vinhos portugueses, que em conjunto com a qualidade dos mesmos, tem contribuído para um maior reconhecimento internacional e agradeceu o “trabalho de promoção realizado pelos produtores, pela ViniPortugal e pelas CVR’s”. Neste âmbito, a responsável realçou “o apoio à promoção em países terceiros no PEPAC” que tem “financiamento assegurado até 2027” e convidou os produtores a candidatarem-se ao programa “no valor de 10 milhões de euros”. E sublinhou que foi “feito um esforço no sentido de uma maior simplificação e desburocratização desta intervenção”. A Vice-Presidente falou ainda do Fórum Anual da ViniPortugal, “um referencial nacional credível, acessível, abrangente, simples e inclusivo” e do reforço “da uti-

lização da marca ‘Wines of Portugal’, como mecanismo privilegiado para a promoção da imagem de Portugal enquanto produtor de vinhos de excelência”. A iniciativa das Novas Autorizações foi também referida pela Eng^a Sandra Vicente como “um importante instrumento para o aumento da área de Vinha” e que tem “2 210 hectares disponíveis”.

No final, a Vice-Presidente deixou uma mensagem “de grande optimismo e confiança no futuro” do setor, que acredita “será seguramente de prosperidade e sucesso”.

Quando falamos de premiados, não há como fugir à Costa Boal Family Estates que foi o produtor mais galardoado com 4 distinções ‘Excelência’ e 2 ‘Prestígio’. Marco Seixas, responsável de negócio a nível nacional e internacional da empresa, revelou que estes são “um reconhecimento da qualidade dos vinhos produzidos” e esclareceu que têm um papel “importante na divulgação da marca”. Aliás essa foi a tónica dominante de quase todos os galardoados nos Paixão pelo Vinho Awards. Leonor de

COM O PATROCÍNIO

Xpür
by Reinwein Dalk


Tonnellerie J. M. Gonçalves

 **COSVALINOX**
PROTECTING TECHNOLOGY

 **ZWIESEL**
GLAS

 **ALUG'AGUI**

Coutale
Portugal



Freitas, empresária que está ao comando da Casa Ermelinda de Freitas, destacou que sua história anda a par do trajeto da revista já que a Paixão Pelo Vinho "começou quando entrou no mundo dos vinhos". Sobre os três prêmios atribuídos aos vinhos produzidos pela sua empresa, afirmou que "têm imensa importância e que são uma alegria" já que "representam muito a paixão que têm pelo vinho e por aquilo que é bom e pelo que de melhor se faz no país. É muito importante para promoção e divulgação". Patrícia Branco, diretora técnica da Mário Lopes Winemaker, produtor que arrecadou dois prêmios, realçou o galardão atribuído ao Vinho Verde tinto: "O Touché 2020 foi o culminar de uma busca na tentativa de fazer um vinho de qualidade superior e sinónimo de elegância, delicadeza e finesse. Daí que, o prémio Prestígio atribuído a este vinho seja um motivo de orgulho para nós, porque representa o reconhecimento de todo o esforço e dedicação que colocamos no nosso trabalho, e só nos motiva a

continuar o nosso caminho". O responsável da Quinta dos Nogueiros, Hélder Monteiro, sublinhou que "os prêmios 'Excelência' e 'Prestígio', são "uma mais-valia para a divulgação do trabalho como produtor" e "um reconhecimento do trabalho realizado". Fortunato Garcia, responsável pelo Czar, um vinho com origem no Pico, mostrou-se muito orgulhoso de ter sido galardoado: "Para um produtor tão pequeno como eu, é uma honra, é um reconhecimento ainda para mais no patamar em que foi colocado. Representa que estamos no bom caminho. Dá alento para continuar". Alves de Sousa foi o segundo produtor mais premiado dos Paixão Pelo Vinho Awards e Patrícia Alves de Sousa, diretora financeira da empresa, avançou que "apesar de não fazerem os vinhos para os prêmios", estes "acabam por ser um reconhecimento por todo o trabalho, sacrifício e paixão que têm na produção dos vinhos". Em linha com este pensamento está também António Maçanita, da Maçanita Vinhos, que arreba-

tou três galardões enquanto enólogo e produtor: "Não trabalhamos para os prêmios, mas sabem muito bem, em especial para a equipa, e é super importante perceber que somos reconhecidos por uma publicação com vários anos e que tem uma visão global da indústria. É mais uma recompensa do nosso trabalho".

O Vinho do Porto da Quinta do Cabeceiro foi também um dos premiados e Gabriela Canossa, enóloga responsável da quinta, explicou que para "um produtor muito pequeno, com uma história de vida ainda muito recente" é "entusiasmante receber o prémio 'Excelência' no primeiro Porto", além de ser uma "rampa para alavancar todos os outros produtos" que têm. Por outro lado, Rui Brandão, da Sociedade Agrícola Boas Quintas acrescentou que o prémio recebido "dá motivação, é muito importante para o reconhecimento do que fazem ao longo do ano" e que permite que o "consumidor dê mais valor ao vinho, em especial se ainda não conhece e vai comprar pela primeira vez".

COM O PATROCÍNIO

Xpür
by Invenio Oak


Tonnellerie J. M. Gonçalves

 **COSVALINOX**
PROCESSING TECHNOLOGY


ZWIESEL
GLAS

 **ALUG'AQUI**

Coutale
Portugal



PRÊMIO PAIXÃO PELO VINHO PRESTÍGIO							
19.5	ABANDONADO	DOC	DOURO	TINTO	2019	VINHA COM MAIS DE 130 ANOS, TOURIGA NACIONAL, MALVASIA PRETA, TINTA AMARELA E OUTRAS	ALVES DE SOUSA
19.5	AMPHITHEATRUM		VINHO DO PORTO	VINTAGE	2020	VINHAS VELHAS	ALVES DE SOUSA
19.5	CZAR SINGLE HARVEST	DOP	PICO	BRANCO RESERVA SECO	2013	VERDELHO, ARINTO DOS AÇORES E TERRANTEZ DO PICO	CZAR - JOSÉ DUARTE GARCIA
19.5	QUINTA DO NOVAL NACIONAL		VINHO DO PORTO	VINTAGE	2020	TOURIGA FRANCESA; TINTO CÃO; TOURIGA NACIONAL; SOUSÃO E TINTA RORIZ.	QUINTA DO NOVAL
19	100 HECTARES TOURIGA NACIONAL	DOC	DOURO	TINTO GRANDE RESERVA	2019	TOURIGA NACIONAL	100 HECTARES SOC. AGRIC. LDA
19	ADEGA DE FAVAIOS			MOSCATEL DO DOURO	2000	MOSCATEL GALEGO	ADEGA DE FAVAIOS
19	CASA DA PASSARELLA	DOC	DÃO	TINTO	2011	BAGA, TOURIGA NACIONAL, ALVARELHÃO, TINTA PINHEIRA, JAEN, ALFROCHEIRO, TINTA CARVALHA	CASA DA PASSARELLA
19	CASA ERMELINDA FREITAS VINHA DAS GRUTAS	REG	PENÍNSULA DE SETÚBAL	TINTO RESERVA	2015	CASTELÃO, SYRAH, TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E PETIT VERDOT	CASA ERMELINDA FREITAS - VINHOS
19	COSTA BOAL		VINHO DO PORTO	VINTAGE	2020	TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ	COSTA BOAL FAMILY ESTATES
19	DA PEDRA SE FEZ ESPUMANTE			ESPUMANTE NON MILLÉSIMÉ CUVÉE BRANCO EXTRA BRUTO		ARINTO DOS AÇORES	AZORES WINE COMPANY
19	ERUPTIO	DO	PICO	BRANCO	2020	TERRANTEZ DO PICO	ABEGOARIA
19	FEUERHEERD'S		VINHO DO PORTO	TAWNY	1963	VINHAS VELHAS TRADICIONAIS DO DOURO	BARÃO DE VILLAR, VINHOS
19	LAVRADORES DE FEITORIA TRÊS BAGOS	DOC	DOURO	TINTO GRANDE ESCOLHA	2016	VINHAS VELHAS	LAVRADORES DE FEITORIA VINHOS DE QUINTA
19	LISTRÃO DOS PROFETAS VINHO DA CORDA	DO	MADEIRENSE	BRANCO	2020	LISTRÃO	MAÇANTA VINHOS
19	O FUGITIVO CURTIMENTA	DOC	DÃO	BRANCO		ENCRUZADO, UVA CÃO, BICAL, TERRANTEZ E OUTRAS	CASA DA PASSARELLA
19	PALÁCIO DOS TÁVORAS GOLD EDITION	DOC	TRÁS-OS-MONTES	TINTO	2019	VINHAS VELHAS	COSTA BOAL FAMILY ESTATES
19	QUINTA DA GAIVOSA VINHA DE LORDELO	DOC	DOURO	TINTO	2019	VINHA COM MAIS DE 130 ANOS, TOURIGA NACIONAL, MALVASIA PRETA, TINTA AMARELA E OUTRAS	ALVES DE SOUSA
19	QUINTA DA MANOELLA VINHAS VELHAS	DOC	DOURO	TINTO	2019	VINHAS VELHAS	WINE & SOUL
19	QUINTA DOS ABIBES SUBLIME	DOC	BAIRRADA	TINTO	2015	TOURIGA NACIONAL	QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA
19	QUINTA DOS NOGUEIRÕES COLEÇÃO DA FAMÍLIA	DOC	DOURO	TINTO GRANDE RESERVA	2015	TOURIGA NACIONAL VINHAS VELHAS	QUINTA DOS NOGUEIRÕES
19	TOUCHÉ	DOC	VINHO VERDE	TINTO	2020	VINHAS COM 90 ANOS (BASTARDO, ALVARELHÃO, CAÍNH TINTO, ENTRE OUTRAS CASTAS)	MÁRCIO LOPES WINEMAKER
19	VASQUES DE CARVALHO		VINHO DO PORTO	TAWNY	2004	CASTAS TRADICIONAIS DO DOURO	VASQUES DE CARVALHO
19	VINHO DAS GRUTAS EDIÇÃO ESPECIAL	REG	PENÍNSULA DE SETÚBAL	TINTO RESERVA	2015	CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E PETIT VERDOT	CASA ERMELINDA FREITAS

COM O PATROCÍNIO









COM O PATROCÍNIO

Xpür
by Invenio Oak


Tonnelerie J. M. Gonçalves

 **COSVALINOX**
PROCESSING TECHNOLOGY


ZWIESEL
GLAS

 **ALUG'AQUI**

Coutale
Portugal



COM O PATROCÍNIO

Xpür
by Reinwein Cork


Tonnellerie J. M. Gonçalves

 **COSVALINOX**
PROTECTING TECHNOLOGY


ZWIESEL
GLAS

 **ALUB'AQUI**

Coutale
Portugal



PRÉMIO PAIXÃO PELO VINHO EXCELÊNCIA							
18,7	DESALMADO	DOC	TEJO	TINTO	2015	T.NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, TINTA RORIZ, ALCANTE BOUSCHET, MERLOT E CASTELÃO	ADEGA DO CARTAXO
18,7	VILLA OLIVEIRA	DOC	DÃO	BRANCO	2019	ENCRUZADO	CASA DA PASSARELLA
18,5	ALTAS QUINTAS TALHA	DOC	ALENTEJO VINHO DE TALHA	TINTO	2020	ALCANTE BOUSCHET E ARAGONEZ	ALTAS QUINTAS
18,5	CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES	DOC	DÃO	TINTO	2017	TOURIGA NACIONAL	GLOBAL WINES / SOC. AGRÍC. DE SANTAR
18,5	FREIXO FAMILY COLLECTION	REG	ALENTEJANO	TINTO	2018	TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT E ALCANTE BOUSCHET	HERDADE DO FREIXO
18,5	HERDADE ALDEIA DE CIMA GARRAFEIRA	REG	ALENTEJANO	TINTO	2019	ALCANTE BOUSCHET E ARAGONEZ	HERDADE ALDEIA DE CIMA DO MENDRO
18,5	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS	DOC	DO TEJO	TINTO GRANDE ESCOLHA	2018	TOURIGA NACIONAL	QUINTA DO CAVALINHO /HERDADE DOS TEMPLÁRIOS
18,5	MAÇANITA CIMO CORGO	DOC	DOURO	TINTO	2020	TOURIGA NACIONAL	MAÇANITA VINHOS
18,5	O FUGITIVO BARCELO	DOC	DÃO	BRANCO	2021	BARCELO	CASA DA PASSARELLA
18,5	PALÁCIO DOS TÁVORAS	DOC	TRÁS-OS-MONTES	TINTO	2019	ALCANTE BOUSCHET VINHAS VELHAS	COSTA BOAL FAMILY ESTATES
18,5	PALÁCIO DOS TÁVORAS GOLD EDITION	DOC	TRÁS-OS-MONTES	BRANCO	2019	VINHAS VELHAS	COSTA BOAL FAMILY ESTATES
18,5	QUINTA DA GAIVOSA	DOC	DOURO	TINTO	2019	TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO E OUTRAS	ALVES DE SOUSA
18,5	QUINTA DA OLIVEIRINHA VILA FRANCA	DOC	DOURO	TINTO	2017	TOURIGA FRANCA E OUTRAS	ALVES DE SOUSA
18,5	QUINTA DA PLANSEL 25 ANOS SELEÇÃO ESPECIAL	REG	ALENTEJANO	TINTO GRANDE RESERVA	2017	T. NACIONAL, T. FRANCA, TINTA BARROCA, ALCANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E ARAGONEZ	QUINTA DA PLANSEL
18,5	QUINTA DO CABECEIRO		VINHO DO PORTO	BRANCO SPECIAL RESERVE		RABIGATO, CÓDEGA DO LARINHO, MALVASIA FINA, VIOSINHO	ANTÓNIO JOAQUIM ALVES RIBEIRO
18,5	QUINTA DO NOVAL		VINHO DO PORTO	TAWNY	2009	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TINTO CÃO E SOUSÃO	QUINTA DO NOVAL
18,5	QUINTA DO PILOTO COLEÇÃO DA FAMÍLIA	DOC	PALMELA	TINTO	2017	VINHAS VELHAS DE CASTELÃO	QUINTA DO PILOTO - VINHOS
18,5	QUINTA DOS ABIBES	DOC	BAIRRADA	ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE	2015	BAGA	QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA UNIP., LDA.
18,5	QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO		VINHO DO PORTO	VINTAGE	2020	VINHA VELHA COM MAIS DE 30 CASTAS TRADICIONAIS	QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO
18,5	SACRIFÍCIO	REG	PENÍNSULA DE SETÚBAL	TINTO GRANDE RESERVA	2019	SYRAH E TOURIGA NACIONAL	GONÇALO CARAPÊTO
18,5	SEGREDO DE SATURNO	REG	ALENTEJANO	TINTO	2016	BLEND	GLOBAL WINES
18,5	TALHA	DOC	ALENTEJO VINHO DE TALHA	TINTO	2021	ALFROCHEIRO, ARAGONEZ, TRINCADEIRA E ALCANTE BOUSCHET	RUBEN MIGUEL BELBUTE HONRADO
18	1836 COMPANHIA DAS LEZÍRIAS	DO	DO TEJO	TINTO GRANDE RESERVA	2020	ALCANTE BOUSCHET	COMPANHIA DAS LEZÍRIAS
18	A SERENADA	REG	PENÍNSULA DE SETUBAL	TINTO	2017	TOURIGA NACIONAL	MARIA JACINTA SOBRAL DA SILVA
18	ADEGA 23	REG	TERRAS DA BEIRA	ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL	2019	ARINTO	ADEGA 23
18	ADEGA 23	REG	TERRAS DA BEIRA	TINTO	2020	TOURIGA NACIONAL	ADEGA 23
18	ADEGA DE BORBA	DOC	ALENTEJO	TINTO GRANDE RESERVA	2014	TRINCADEIRA E ALCANTE BOUSCHET	ADEGA DE BORBA
18	ALTO PINA VINHAS VELHAS	REG	PENÍNSULA DE SETÚBAL	TINTO	2017	CASTELÃO, ARAGONEZ E ALCANTE BOUSCHET	COOP. AGRÍCOLA STª ISÍDRO DE PEGÕES
18	CARTUXA	DOC	ALENTEJO VINHO DE TALHA	TINTO	2018	ALCANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E ARAGONEZ	CARTUXA - FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA
18	CARTUXA	DOC	ALENTEJO	VINHO LICOROSO TINTO RESERVA	2012	ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL E ALCANTE BOUSCHET	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA
18	DEU LA DEU	DOC	VINHO VERDE	BRANCO RESERVA	2020	ALVARINHO	ADEGA COOPERATIVA E REGIONAL DE MONÇÃO
18	ENCONTRO 1	DOC	BAIRRADA	TINTO	2014		GLOBAL WINES / QUINTA DO ENCONTRO
18	ENCONTRO SPECIAL CUVÉE	DOC	BAIRRADA	ESPUMANTE BRANCO ESPECIAL CUVÉE EXTRA BRUTO		ARINTO	GLOBAL WINES / QUINTA DO ENCONTRO
18	ERUPTIO	DO	PICO	BRANCO	2020	ARINTO DOS AÇORES	ABEGOARIA
18	ESTOIRO - PARÁGRAFO			TINTO GRANDE RESERVA	2017	TOURIGA FÊMEA, MARIUJO, RUFETE E ALFROCHEIRO	EMENTA DE PORTUGAL
18	ESTOIRO - VINHAS ANTIGAS		BEIRA INTERIOR	BRANCO RESERVA	2019	SÍRIA, ARINTO, MALVASIA FINA, VIOSINHO, FERNÃO PIRES, ALCANTE BRANCO E FONTE CAL	EMENTA DE PORTUGAL
18	FONTE DO OURO	DOC	DÃO	BRANCO RESERVA ESPECIAL	2021	ENCRUZADO	SOC. AGRÍC. BOAS QUINTAS
18	GRAVURAS DO CÔA	DOC	DOURO	TINTO GRANDE RESERVA	2019	TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA	MATEUS E SEQUEIRA VINHOS
18	GIURU	DOC	DOURO	BRANCO	2021	VIOSINHO, RABIGATO, CÓDEGA DO LARINHO E GOUVEIO	WINE & SOUL
18	HERDADE ALDEIA DE CIMA	REG	ALENTEJANO	TINTO RESERVA	2019	TRINCADEIRA, ALCANTE BOUSCHET, ARAGONEZ E ALFROCHEIRO	HERDADE ALDEIA DE CIMA DO MENDRO
18	HERDADE ALDEIA DE CIMA GARRAFEIRA	REG	ALENTEJANO	BRANCO	2020	ANTÃO VAZ, ARINTO, PERRUM E ALVARINHO	HERDADE ALDEIA DE CIMA DO MENDRO
18	HERDADE DAS SERVAS VINHAS VELHAS	REG	ALENTEJANO	BRANCO	2020	ARINTO E ROUPEIRO	HERDADE DAS SERVAS
18	HERDADE DO GAMITO	REG	ALENTEJANO	TINTO RESERVA	2017	ALCANTE BOUSCHET E SYRAH	ABEGOARIA
18	JÁ TE DISSE EDITION SPÉCIALE	REG	ALENTEJANO	TINTO	2020	ALCANTE BOUSCHET	BMC RURAL
18	JJ MORAIS ROCHA	DOC	ALENTEJO VINHO DE TALHA	BRANCO	2021	ANTÃO VAZ	JJMR - SOC. AGRÍCOLA, LDA _ MORAIS ROCHA
18	JOSÉ PITEIRA VINHO DE TALHA	DOC	ALENTEJO	TINTO	2018	MORETO	ABEGOARIA
18	JULIAN REYNOLDS	REG	ALENTEJANO	TINTO GRANDE RESERVA	2014	ALCANTE BOUSCHET, SYRAH E CABERNET SAUVIGNON	JULIAN E CARLOS REYNOLDS
18	LIMA MAYER 2 TINTOS	REG	ALENTEJANO	TINTO	2016	PETIT VERDOT E ALCANTE BOUSCHET	LIMA MAYER & COMPANHIA
18	LISTRÃO DOS PROFETAS	DO	MADEIRENSE	BRANCO	2020	LISTRÃO	COMPANHIA DE VINHOS DOS PROFETAS E DOS VILÕES
18	MAÇANITA LETRA A	DOC	DOURO	TINTO	2020	TOURIGA NACIONAL	MAÇANITA VINHOS
18	MADRE DE ÁGUA	DOC	DÃO	TINTO	2017	TOURIGA NACIONAL	MADRE DE ÁGUA
18	MANOELLA		VINHO DO PORTO	TAWNY	20 ANOS		WINE & SOUL
18	MESTRE DANIEL TALHA X	DOC	ALENTEJO	VINHO DE TALHA BRANCO	2021	VINHAS VELHAS	ACONCHEGO DA ALDEIA
18	MINGORRA BLACK	REG	ALENTEJANO	TINTO	2017	PETIT VERDOT	H.UVA
18	MONTÉ BRANCO	REG	ALENTEJANO	BRANCO	2020	ARINTO, RABIGATO, ESGANA CÃO E GALEGO DOURADO	LUÍS B. V. LOURO
18	MORETO SÉCUR ESTATES	DOC	ALENTEJO	VINHO DE TALHA TINTO	2021	MORETO	SÉCUR ESTATES - VINEYARDS AND WINE INVESTMENTS
18	MURGANHEIRA	DOC	TÁVORA-VAROSA	ESPUMANTE MILLÉSIME BRANCO BRUTO	2011	PINOT NOIR E CHARDONNAY	SOC. AGRÍCOLA E COMERCIAL DO VAROSA

COM O PATROCÍNIO








18	O FUGITIVO	IG	TERRAS DO DÃO	TINTO	2019	PINOT NOIR	CASA DA PASSARELLA
18	PACHECA		VINHO DO PORTO	TAWNY	20 ANOS		QUINTA DA PACHECA
18	PALÁCIO DOS TÁVORAS	DOC	TRÁS-OS-MONTES	BRANCO GRANDE RESERVA	2021	VINHAS VELHAS	COSTA BOAL FAMILY ESTATES
18	PALÁCIO DOS TÁVORAS	DOC	TRÁS-OS-MONTES	TINTO	2021	TINTA GORDA	COSTA BOAL FAMILY ESTATES
18	PAULO LAUREANO GENUS GENERATIONES	DOC	ALENTEJO	TINTO	2017	ALFROCHEIRO	PAULO LAUREANO VINUS
18	PEQUENOS REBENTOS O CAMINHO EDIÇÃO LIMITADA	DOC	VINHO VERDE	BRANCO	2021	ALVARINHO	MÁRCIO LOPES WINEMAKER
18	PGA - PEDRO GUILHERME ANDRADE	DOC	BAIRRADA	TINTO RESERVA	2020	BAGA E TOURIGA NACIONAL	PEDRO GUILHERME ANDRADE
18	PINTAS		VINHO DO PORTO	VINTAGE	2020		WINE & SOUL
18	PORTA DA RAVESSA	REG	ALENTEJANO	TINTO GRANDE ESCOLHA	2018	TOURIGA NACIONAL, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON E TOURIGA FRANCA	ADEGA DE REDONDO
18	PORTALEGRE	DOC	ALENTEJO	BRANCO	2019	VINHAS VELHAS BICAL E OUTRAS CASTAS	ADEGA DE PORTALEGRE WINERY
18	PORTO RECCUA		VINHO DO PORTO	VINTAGE	2003	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ	PORTO RECCUA VINHOS
18	PSIQUE	DOP	DÃO	TINTO	2015	TOURIGA NACIONAL	AMORA BRAVA
18	QUINTA DA BIAIA 750M ALTITUDE	DOC	BEIRA INTERIOR	BRANCO VEGAN / BIOLÓGICO	2020	ARINTO	QUINTA DA BIAIA / VINALDA
18	QUINTA DA DEVESSA		VINHO DO PORTO	TAWNY	20 ANOS	TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA E SOUSÃO	QUINTA DA DEVESSA
18	QUINTA DA LAPA	REG	TEJO	TINTO RESERVA	2018	TOURIGA NACIONAL	AGROVIA SOCIEDADE AGRO-PECUÁRIA
18	QUINTA DA MIMOSA	DOC	PALMELA	TINTO	2019	CASTELÃO	CASA ERMELINDA FREITAS
18	QUINTA DA ROMANEIRA	DOC	DOURO	TINTO RESERVA	2017	TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCESA	SOC. AGRIC. DA ROMANEIRA
18	QUINTA DA ROMANEIRA		VINHO DO PORTO	VINTAGE	2020	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESA E SOUSÃO	SOC. AGRIC. DA ROMANEIRA
18	QUINTA DA ROMANEIRA TRÊS PARCELAS	DOC	DOURO	TINTO	2019	TOURIGA NACIONAL	QUINTA DA ROMANEIRA
18	QUINTA DE SANTA TERESA ESSÊNCIA	DOC	VINHO VERDE	BRANCO VEGAN / BIOLÓGICO	2020	AVESSE	ABD SERVIÇOS E INVESTIMENTOS
18	QUINTA DO MONTE TRAVESSO	DOC	DOURO	TINTO RESERVA	2020	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO	BERNARDO MARIA F. A. NÁPOLES DE CARVALHO
18	QUINTA DO NOVAL		VINHO DO PORTO	VINTAGE	2020	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESA, TINTO CÃO, SOUSÃO E TINTA RORIZ	QUINTA DO NOVAL
18	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA ÚNICO	DOC	TRÁS-OS-MONTES	TINTO	2015	TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL E BASTARDO	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA
18	QUINTA DOS AVIDAGOS LENUMA	DOC	DOURO	TINTO	2018	TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA AMARELA E TINTA BARROCA	QUINTA DOS AVIADOS
18	QUINTA DOS NOGUEIRÕES SELECTION	DOC	DOURO	TINTO	2019	TOURIGA NACIONAL	QUINTA DOS NOGUEIRÕES
18	SAGRADO VT-VV	DOC	DOURO	TINTO	2017	VINHAS VELHAS	SÉGUR ESTATES - VINEYARDS AND WINE INVESTMENTS
18	SCALA COELI	REG	ALENTEJANO	TINTO	2018	TOURIGA FRANCA	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA
18	SOITO	DOP	DÃO	ESPUMANTE BRANCO SUPER RESERVA BRUTO NATURAL	2019	TOURIGA NACIONAL E ENCRUZADO	SOITO WINES
18	TERRAS DO GRIFO SUPERIOR	DOC	DOURO	TINTO VINHAS VELHAS	2017	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E TINTO CÃO	ROZÉS
18	TRICOT	DOC	ALENTEJO	TINTO	2017	VINHAS VELHAS E TOURIGA NACIONAL	ESTEBAN & TAVARES
18	VASQUES DE CARVALHO	DOC	VINHO DO PORTO	BRANCO	2014	CASTAS TRADICIONAIS DO DOURO	VASQUES DE CARVALHO
18	VASQUES DE CARVALHO		VINHO DO PORTO	TAWNY	20 ANOS	CASTAS TRADICIONAIS DO DOURO	VASQUES DE CARVALHO
18	VINHA DE SÃO LÁZARO	DOC	ALENTEJO	TINTO	2019	TOURIGA NACIONAL	JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHOS
18	VINHAS DA IRA	REG	ALENTEJANO	TINTO	2017	FIELD BLEND	H. UVA
18	ZUCCARO	DOC	DOURO	TINTO	2018	VINHAS VELHAS	QUINTA ALTA



PRÊMIO PAIXÃO PELO VINHO ESCOLHA							
17,5	1808	DOC	BEIRA INTERIOR	TINTO VEGAN / BIOLÓGICO	2020	TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL E RUFETE	CASCA WINES
16,8	MARQUÊS DE MARIALVA	DOC	BAIRRADA	TINTO COLHEITA SELECIONADA	2019	BAGA, TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ	ADEGA DE CANTANHEDE
16,5	VIA LATINA	DOC	VINHO VERDE	BRANCO	2021	ALVARINHO	VERCOOPE
16,5	CASA SANTOS LIMA	REG	LISBOA	BRANCO	2021	SAUVIGNON BLANC	CASA SANTOS LIMA
16,5	ADEGA COOP PONTE DA BARCA	DOC	VINHO VERDE	BRANCO GRANDE ESCOLHA	2021	LOUREIRO, ALVARINHO, ARINTO E TRAJADURA	ADEGA PONTE DA BARCA E ARCOS VALDEVEZ
16	AR COLHEITA ESPECIAL	REG	ALENTEJANO	BRANCO	2021	ROUPEIRO, FERNÃO PIRES E VERDELHO	ADEGA DO REDONDO
16	BRIDÃO CLÁSSICO	DOC	DO TEJO	ROSÉ	2021	CASTELÃO	ADEGA DO CARTAXO
16	TERRA CHÃ	REG	TEJO	TINTO	2021	CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ	SOC. AGRICOLA CASAL DO CONDE
16	TERRAS DE FELGUEIRAS	DOC	VINHO VERDE	ROSÉ	2022	ESPADERO	VERCOOPE
16	VIA LATINA	DOC	VINHO VERDE	BRANCO	2021	ARINTO	VERCOOPE

COM O PATROCÍNIO



PAIXÃO PELO VINHO AWARDS WINE PARTY A partilha com o público

> textos **Mafalda Freire** > fotografia **Nuno da Silva e Ernesto Fonseca**

A wine party, que ocorreu após a cerimónia de entrega de prémios, é também um evento valorizado pelos produtores presentes já que permite um contacto próximo com potenciais clientes, além de ter uma componente de formação.

Hélder Monteiro salientou que estas iniciativas “ajudam na educação do consumidor” e servem para “dar a conhecer novos vinhos que de outra forma podiam não ter a oportunidade de provar”. Este é o sentimento generalizado em todos os presentes, quer sejam produtores, quer participantes. E nada espelha tão bem isso como as ‘Conversas com Enólogos’ em que os profissionais dão a experimentar alguns vinhos e explicam o seu trabalho.

Osvaldo Amado, que esteve presente com os seus vinhos Raríssimo, esclareceu por que motivo considera esta parte do evento tão especial: “O vinho é para partilhar e não consigo partilhar a vindima, que é o momento alto de um enólogo, por isso isto é o mais próximo possível que tenho. Dar a provar, falar com as pessoas e dizer o que estamos a fazer e o que vamos fazer é fantástico. É um prazer para um enólogo estar rodeado de pessoas que amam o vinho e que nos dão muito carinho e alento para continuar”. E António Maçanita revelou também a sua opinião: “Precisamos

disto porque é uma forma de chegarmos a mais público e a mais consumidores. É uma forma de mais pessoas conhecerem os nossos vinhos e por isso é um trabalho fundamental e que ajuda a complementar o nosso trabalho de pôr o vinho português no mapa”.

Durante toda a Wine Party não faltaram os petiscos, para harmonizações perfeitas, música e animação. Estiveram presentes 1000 pessoas, que esgotaram a lotação da festa, prova que

o vinho move as pessoas, em busca de conhecimento e partilha.

Este ano foram mais de 20 os produtores que fizeram parte da Paixão Pelo Vinho Awards Party. São eles: Alves de Sousa, Vinhos Casttêdo Valley, Maçanita Vinhos, Porto Récula Vinhos, Quinta de Val Moreira, Quinta Alta, Quinta do Cabeceiro e Quinta dos Nogueirões (Douro); Costa Boal Family Estates (Trás-os-Montes, Douro e Alentejo); Vercoope (Vinhos Verdes); Márcio Lopes Winemaker (Vinho Verde e Douro); Raríssimo By Osvaldo Amado (Bairrada e Dão); Amora Brava (Dão); Estoiro Wines (Beira Interior); Adega do Cartaxo (Tejo); Gonçalo Carapeto e Casa Ermelinda Freitas (Península de Setúbal); Adega de Borba, Casa Santa Vitória, Fita Preta, Herdade do Corval, Reynolds Wine Growers e Vinha das Virtudes (Alentejo); e ainda Azores Wine Company (Açores) e Companhia dos Profetas e Villões (Madeira). E ainda, todos os vinhos premiados que estiveram representados no almoço que antecedeu a festa vínica, para a entrega de prémios.

O Paixão pelo Vinho Awards contou com o patrocínio da Amorim Cork, Tanoaria J M Gonçalves, Cosvalinox, Coutale Portugal, Grupo Stosberg (Zwiesel Glass e Alug'Aqui) e do Grupo Vila Galé.





ANDREZA

Um Douro a descobrir

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Não fomos visitar as vinhas no Douro da Lua Cheia-Saven, que dão origem aos vinhos Andreza, mas sentimos o projeto com toda a sua frescura e vigor, numa prova das colheitas mais recentes intimista, na casa de Lara Dias e Pompeu, seu marido, acompanhados do enólogo Francisco Baptista, que se associou ao projeto já em 2010.

A Saven foi fundada em 1988 por Manuel Dias. Hoje, tem ao leme a filha, Lara Dias, empenhada em dar continuidade e vida ao sonho do pai, um grande empresário, que nos deixa saudades. A Saven é uma empresa dedicada à exportação de produtos alimentares portugueses, entre eles o vinho. O aprofundamento desta última vertente, levou à sua associação com o enólogo Francisco Baptista e à criação em 2010 da Lua Cheia-Saven, empresa que possui no Douro a Quinta do Bronze, em Vale de Mendiz, com 13 hectares de vinha, apoiada através de parcerias com diversos viticultores, assumindo quase 100 hectares. Também presentes na região dos

Vinhos Verdes, a Lua Cheia-Saven detém cinco hectares de vinha em Melgaço e faz a gestão de mais 20 hectares através de parcerias locais. Os vinhos do Douro e Verdes são integralmente produzidos nas adegas Lua Cheia-Saven, em Martim (Murça) e Monção.

Recentemente Lara e Francisco organizaram uma prova para dar a conhecer as últimas colheitas da marca Andreza, da linha premium e super premium, nascidos no Douro, destacando a qualidade associada a preços razoáveis. Há um conceito e uma identidade bem vincada mas, dentro da gama, cada vinho tem um estilo. Todos são para beber com prazer, perfeitos companheiros para a mesa.

VINHOS EXPRESSIVOS

Começamos a prova pelo Andreza Reserva branco 2021, segundo o enólogo, este vinho tem origem em uvas cultivadas nas zonas altas (500 a 600 metros) de Martim e Porrais, localidades do concelho de Murça com condições de excelência para a produção de vinhos brancos. Francisco Baptista explica-nos que “as castas são, simultaneamente, as mais clássicas e as que mais garantias oferecem: Viosinho, Gouveio e Rabigato”, mas também há no lote Arinto e Códaga do Larinho. O mosto de Gouveio e Rabigato fermenta em inox, a temperatura controlada, com agitação regular das borras finas. Já o Viosinho vai



para barrica usada de carvalho francês, também com batonnage após a fermentação. Depois de um ano de estágio é elaborado o lote final, originando um branco profundo, intenso, expressivo, ao mesmo tempo untuoso e fresco.

Este Reserva branco 2021 mostrou-se amarelo citrino e de aspeto brilhante. No nariz é elegante, destaca evidentes notas cítricas, sugerindo toranja, nuances lácticas, toque fumado. Na boca mostra-se texturado, com boa frescura, muito gastronómico, com um final longo e atrativo.

O Andreza Reserva tinto 2020 tem uvas das três sub-regiões durienses, conjugando assim “a frescura ácida do Baixo Corgo, o equilíbrio e complexidade do Cima Corgo e a fruta madura do Douro Superior”, destaca o enólogo. As diferentes origens permitem manter a consistência qualitativa e de perfil da marca colheita após colheita. São uvas de vinhas velhas, com várias castas misturadas, mas também de parcelas estremes mais jovens: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz e, em menor percentagem, Alicante Bouschet, Tinto Cão e Sousão. O estágio fez-se em barricas usadas de 8 a 12 meses.

O Reserva tinto 2020 é um vinho de cor rubi, limpo. Destaca aromas florais, a esteva, e fruta silvestre, madeira bem discreta a envolver tudo. Na boca os taninos são maduros e polidos, o vinho resulta vibrante, fresco, sedoso, um tinto que se bebe com muito

prazer. De salientar que ambos Reservas têm um excelente preço: 8,20 euros.

Seguiu-se a prova do Andreza Altitude tinto 2019, fazendo jus ao nome, é fresco e vibrante, já que as uvas são oriundas de zonas altas, sempre a cotas superiores a 450 metros, parcelas selecionadas no concelho de Alijó, assentes em dois solos distintos, xisto e granito. Para Francisco Baptista “só assim é possível conseguir o perfil que pretende para este tinto, assente numa mistura de equilíbrio ácido e expressão de fruta. São vinhas de idade avançada e castas misturadas, a que se juntou uma parcela estreme de Tinto Cão para reforçar a componente ácida”. O estágio de 12 a 14 meses fez-se em barricas novas e usadas. Elegância e frescura são as palavras certas para definir este Andreza Altitude, um vinho de aroma frutado, puro, deixa notas de framboesa e morango, com um toque vegetal, a musgo e terra, madeira discreta. Na boca é gordo, envolvente, com bela frescura, taninos ricos e aveludados, deixa um belíssimo final, com boa persistência.

Há um conceito e uma identidade bem vincada mas, dentro da gama, cada vinho tem um estilo. Todos são para beber com prazer, perfeitos companheiros para a mesa.

Poderá comprar por cerca de 13,50 euros.

Para o fim ficou o Andreza Grande Reserva tinto 2015, o topo da gama, que à semelhança do Reserva, pretende recolher as melhores características de cada uma das três sub-regiões durienses. “A preponderância de vinhas de maior idade e de muito baixa produção, com diversas castas plantadas em field blend, permite conferir ao vinho a sólida estrutura e o equilíbrio de acidez e taninos necessários às pretensões de longevidade de um tinto que ostenta o designativo de Grande Reserva. No lote encontramos, entre muitas outras variedades, uma maioria de Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão. As uvas são vinificadas em cuba inox, com maceração prolongada após a fermentação. Longo é também o processo de estágio: primeiro 16 a 24 meses em barrica nova e depois largos anos em garrafa”, conta Francisco Baptista.

Com grande potencial de envelhecimento, apesar dos seus já 8 anos, o Andreza Grande Reserva 2015 é um vinho carregado na cor, apresentando aromas onde os frutos negros e silvestres, uma nota de chá e de esteva se fazem notar. Na boca está macio e tem belo volume, as frutas negras marcam presença, envolvidas em delicadas notas resultantes do estágio em madeira, tem taninos sólidos, deixa um final persistente e especiado. O preço recomendado de venda ao público é de 21,96 euros.

QUINTA DA REDE

Um Douro mais elegante e fresco

> texto **Fernanda Teixeira** > fotografia **D.R.**

A Quinta da Rede produz atualmente 100 mil garrafas por ano da gama Quinta da Rede, destinando-se cerca de 80% ao mercado externo. A par, são produzidas mais 100 mil garrafas com a marca Rede. Desta Quinta, propriedade de José Alves, nascem agora os vinhos de parcela Reserva e Grande Reserva, que contam com a assinatura do enólogo Paulo Nunes.



"O Douro da minha infância era de Mesão Frio ao Porto. Nunca fazíamos o caminho para o lado de Espanha", lembra José Alves. É este Douro da sub-região do Baixo Corgo que o produtor da Quinta da Rede quer resgatar, com toda a qualidade.

"Esquecemos muitas vezes o Marão quando olhamos para o Douro. E esquecemos também o nome de Mesão Frio. Não é por acaso que tem este nome", reforça Paulo Nunes, enólogo dos vinhos Quinta da Rede desde 2017.

Os novos vinhos desta quinta histórica refletem esse Douro, o do Baixo Corgo, "do qual quase se tem vergonha", acrescenta Paulo Nunes, e mostram "aquilo que o Douro tem de melhor atualmente e que são as suas regiões mais frescas. O Baixo Corgo proporciona essas qualidades como mais nenhuma sub-região no Douro, nomeadamente no atual cenário de alterações climáticas", frisa o enólogo. Mais, "quisemos ir mais longe dentro da sub-região e assumir a pequena parcela de vinhas velhas,

potenciando-as", acrescentando que "estamos a iniciar um caminho, a assumir que somos do Baixo Corgo, o berço da Região Demarcada do Douro, o que significa assumir fazer vinhos com mais frescura e menos álcool porque é o que esta sub-região dá". A gama premium dos vinhos Quinta da Rede inclui o rosé, o branco da Vinha do Pinheiro, o tinto da Vinha da Seara, o monocasta Sousão e o Porto Vintage 2018. Estes vinhos são produzidos na adega própria da quinta, bem equipada, lagares de inox robotizados, sistema de frio e outros apetrechos tecnológicos de apoio à enologia, como uma boa coleção de barricas de madeira, de várias tostas e fornecedores, de 250, 300 e 500

Quisemos ir mais longe dentro da sub-região e assumir a pequena parcela de vinhas velhas, potenciando-as", destaca Paulo Nunes, enólogo.

litros, servindo o propósito de permitir diferentes estágios, e conta de forma permanente com o enólogo Jorge Cardoso.

UMA MARCA DE EXPORTAÇÃO

A Quinta da Rede é propriedade de José Alves desde 1995. Tem 19 hectares e vinhas a uma altitude entre os 100 e os 500 metros. Integra a região do Douro, mesmo antes da demarcação pombalina. O registo histórico mais antigo referente a esta propriedade na margem direita do rio Douro, entre Mesão Frio e a Régua, data de 1484. Em 2014, José Alves adquiriu em Cambres, na outra margem do rio Douro, uma casa Art Deco da década de 1920 que converteu para enoturismo. É neste espaço que recebe importadores, distribuidores e outros parceiros da marca. O responsável prepara-se agora para aumentar a capacidade de alojamento para 10 quartos e vai inaugurar também uma sala acolhedora para a realização de provas e encontros à volta dos vinhos Quinta da Rede.

Coutale

Portugal

A hand holding a glass of red wine against a sunset background. The glass is filled with red wine, and the background shows a warm sunset over a field with some buildings in the distance. The overall mood is serene and elegant.

Acessórios para **V**inhos

Quem produz bem,
merece o melhor.

A cada garrafa um Coutale

www.coutaleportugal.pt







Marca Selecção de Enófilos apresenta novo conceito

> texto **PPV** > fotografia **Ernesto Fonseca**

O Intermarché, insignia alimentar do grupo Os Mosqueteiros, lançou o novo conceito para a marca exclusiva "Selecção de Enófilos", com nova imagem e design inovador, mais alinhados com os princípios de biodiversidade, ecologia e sustentabilidade. Através de uma simbiose entre a viticultura e as aves, a nova representação da Selecção de Enófilos disponibiliza vinhos das principais regiões vinícolas de Portugal tais como Tejo, Lisboa, Dão, Alentejo, Bairrada, Douro, Palmela, Vinho Verde, Setúbal, e brevemente, uma gama de Vinhos do Porto. A nova identidade visual da marca de vinhos do Intermarché faz alusão às Regiões demarcadas de vinhos através de plantas e aves enquanto agentes biocontroladores. O resultado é uma maior biodiversidade e vinhas mais naturais e saudáveis. Os vinhos podem ser comprados, a excelente preço, nos 261 pontos de venda, espalhados por mais de 180 concelhos, nos 18 distritos do país.





novidades as nossas escolhas

BRANCOS, ROSADOS, TINTOS, TRANQUILOS OU GENEROSOS, ESPUMANTES...
TODOS OS MESES OS PRODUTORES ENVIAM PARA A REVISTA PAIXÃO PELO VINHO
OS SEUS NOVOS LANÇAMENTOS PARA PROVA CEGA
E CLASSIFICAÇÃO DO PAINEL DE PROVADORES.
CONHEÇA-OS E DESFRUTE APAIXONADAMENTE!



#RevistaPaixaoPeloVinho
www.revistapaixaopelovinho.com



18,5

35€

QUINTA DO CABECEIRO
DOC PORTO BRANCO SPECIAL RESERVE

 DOURO 19,50 % vol.

ENOLOGIA
GABRIELA CANOSSA

RABIGATO, CÓDEGA DO LARINHO, MALVASIA FINA E VIOSINHO

COR
Âmbar com reflexos dourados, limpo.

AROMA
Fino e requintado, seduz pelas envolventes notas de frutos desidratados, especialmente alperce, casca de laranja cristalizada.

SABOR
Cheio, com excelente corpo e volume, acidez a conferir frescura ao conjunto, muito equilibrado, guloso, deixa um final de boca persistente e elegante.

QUINTA DO CABECEIRO
ANTÓNIO JOAQUIM ALVES RIBEIRO
T. +351 912 727 275
ajoaquimribeiro@outlook.com
 Quinta do Cabeceiro



18,5

100€

QUINTA DA PLANSEL 25 ANOS SELEÇÃO ESPECIAL
REG TINTO GRANDE RESERVA 2017

 ALENTEJANO 16,50 % vol.

ENOLOGIA
DORINA LINDEMAN E CARLOS RAMOS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA, ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E ARAGONEZ

COR
Granada, limpo

AROMA
Intenso, balsâmico, fresco, revela notas de frutos pretos e especiarias.

SABOR
Cresce e vai-se revelando em camadas. Os taninos são persistentes, tem excelente frescura, boa estrutura e final persistente.

QUINTA DA PLANSEL
T. +351 266 898 920
quintadapansel@plansel.com
www.plansel.com
 Quinta da Plansel
 quintapansel



18

24,99€

PORTO RECCUA
DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2003

 DOURO 19,00% vol.

ENOLOGIA
MARIA ANTÓNIA GOMES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR Vermelho retinto, denso.

AROMA Elegante e sedutor, revela aroma a frutos vermelhos e geleia dos mesmos, especiarias doces, tosta suave.

SABOR Cheio, com excelente corpo e volume, rico e envolvente, taninos suculentos, bela acidez e frescura, termina prolongado.

PORTO RÉCCUA VINHOS
T. +351 254 320 369
info@portoreccuavinhos.com
www.portoreccuavinhos.com
 portoreccuavinhos
 portoreccuavinhos

**18****GRAVURAS DO CÔA**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2019

38€ DOURO 14,50% vol.ENOLOGIA
ANTÓNIO MACHADOCASTAS
TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Envolvente, rico; destaca predominantes notas de frutos vermelhos e pretos maduros, violetas e notas de bosque.

SABOR Com bela acidez e frescura, é muito bem estruturado, tem taninos firmes mas macios, madeira integrada a deixar complexidade, especiarias, baunilha, termina prolongado e promissor.

MATEUS & SEQUEIRA VINHOST. +351 254 484 053
cadao@cadao.pt
www.cadao.pt**19****VASQUES DE CARVALHO**

DOC VINHO DO PORTO TAWNY 2004

85€ DOURO 20,00% vol.ENOLOGIA
JAIME COSTA

TRADICIONAIS DO DOURO

COR Âmbar com tons alaranjados, limpo.

AROMA Intenso, destaca predominantes notas de frutos em passa, notas meladas, licorosas, frutos secos, figos.

SABOR Muito persistente, saboroso e envolvente. Com excelente acidez e frescura, é um vinho especial para beber devagar. Soberbo.

VASQUES DE CARVALHO

19**FEUERHEERD'S SINGLE HARVEST**

DOC VINHO DO PORTO TAWNY 1963

145€ PORTO 20,00% vol.ENOLOGIA
ÁLVARO VAN ZELLER

VINHAS VELHAS TRADICIONAIS DO DOURO

COR Âmbar com laivos esverdeados, limpo.

AROMA Concentrado, sublime; marcado por notas peludas, frutos cristalizados e desidratados, vegetal seco, cresce...

SABOR Que grande vinho! Um Porto especial, cheio, saboroso, mantém a fruta, associada a grãos torrados, caramelo, fresco, vivo, persistente.

BARÃO DE VILLAR, VINHOS

**19****DA PEDRA SE FEZ ESPUMANTE**

ESPUMANTE NON MILLÉSIMÉ CUVÉE BRANCO EXTRA BRUTO

110€ 12,50% vol.ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

ARINTO DOS AÇORES

COR Amarelo palha, limpo, bolha finíssima e persistente.

AROMA Requitado, intrigante, destaca notas cítricas, especialmente toranja, maçã reineta, flores brancas.

SABOR Confirma-se, é um espumante distinto, rico e envolvente, com um toque salino, frutado, mineral, cremoso, de grande frescura e persistência.

AZORES WINE COMPANY

18**MONTE BRANCO**

REG BRANCO 2020

38€ ALENTEJANO 12,50% vol.ENOLOGIA
LUÍS LOURO E INÊS CAPÃO

ARINTO, RABIGATO, ESGANA CÃO E GALEGO DOURADO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso, expressivo, com notas de alperces, ameixas amarelas, frutos citrinos e tosta suave.

SABOR Cheio, bem estruturado, com boa complexidade, excelente acidez e frescura, mantém a fruta, toque de especiaria, excelente no final de boca.

LUÍS B. V. LOURO



Villa
OEIRAS
VINHO GENEROSO

CARCAVELOS
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

VINHO PRODUZIDO PELO MUNICÍPIO DE OEIRAS

*Preservamos
o nosso património.*

OEIRAS

Blend 7 anos . Blend Superior 15 anos

OEIRAS VALLEY
MUNICÍPIO OEIRAS



18 ZUCCARO

DOC TINTO 2018

65€ DOURO 14,50% vol.ENOLOGIA
FRANCISCO MONTENEGRO E FERNANDA ZUCCAROCASTAS
VINHAS VELHAS

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Elegante, expressivo, a mostrar-se em camadas: frutos vermelhos e pretos, tostados, vegetal seco, especiarias.

SABOR Rico, mantém o perfil aromático, a madeira muito bem integrada, complexo, tem taninos firmes mas sedosos, boa acidez, prolongado no final. Belo Vinho.

QUINTA ALTA

T. +351 254 814 005

geral@quintaalta.pt

www.quintaalta.pt

f quintaalta

@ quintaalta

**18****35€**

QUINTA DOS NOGUEIRÕES SELECTION

DOC TINTO 2019



DOURO 16,00 % vol.

ENOLOGIA
GABRIELA CANOSSA

TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi concentrado, limpo.

AROMA

Muito elegante, destaca notas florais, que remetem para violetas e esteva, fruta madura e geleia, especiaria.

SABOR

Cheio e envolvente, revela bom corpo e volume, acidez em grande nível a conferir potencial gastronómico e de guarda, taninos sedosos, belo vinho de final persistente.

QUINTA DOS NOGUEIRÕES

T. +351 965 259 365

geral@quintadosnogueirões.pt

www.quintadosnogueirões.pt

f Quinta dos Nogueirões

@ Quinta dos Nogueirões



18 VASQUES DE CARVALHO

DOC VINHO DO PORTO BRANCO 2014

60€ DOURO 19,50% vol.ENOLOGIA
JAIME COSTA

CASTAS TRADICIONAIS DO DOURO

COR Dourado, brilhante, limpo.

AROMA Cheio de finesse, é delicado mas intenso, destaca notas de frutos desidratados, algo floral, tostados suaves.

SABOR Excelente corpo e volume, cheio e guloso, com acidez perfeita, tudo bem arrumado, mantém a fruta em destaque, persistente.

VASQUES DE CARVALHO



18 QUINTA DOS AVIADAGOS LENUMA

DOC TINTO 2018

26,25€ DOURO 14,00% vol.ENOLOGIA
JOSÉ MOUTINHO

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA AMARELA E TINTA BARROCA

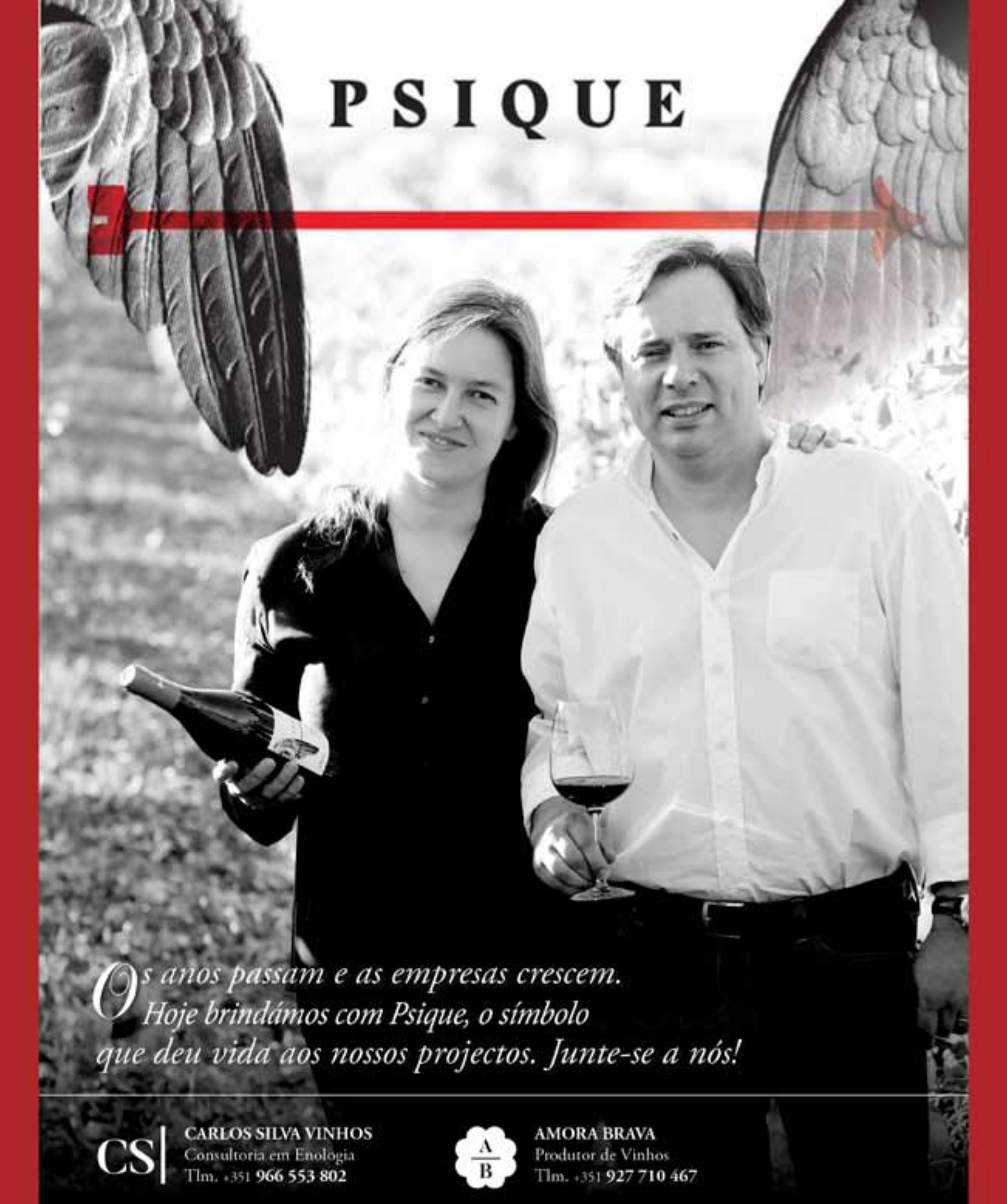
COR Rubi, limpo.

AROMA Aroma: Concentrado, pede tempo para depois revelar aromas frutados, seguidos de tostados, balsâmicos, especiaria.

SABOR Sabor: Excelente corpo e volume, taninos ricos e envolventes, bela acidez e frescura, para beber já com muito prazer ou guardar, persistente.

QUINTA DOS AVIADAGOS

PSIQUE



*Os anos passam e as empresas crescem.
Hoje brindámos com Psique, o símbolo
que deu vida aos nossos projectos. Junte-se a nós!*

CS | **CARLOS SILVA VINHOS**
Consultoria em Enologia
Tlm. +351 966 553 802



AMORA BRAVA
Produtor de Vinhos
Tlm. +351 927 710 467

**18 MORETO SÉGUR ESTATES**
DOC VINHO DE TALHA TINTO 2021**79,99€** ALENTEJO 12,00% vol.ENOLOGIA
JOANA ROQUE DO VALE

MORETO

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Excelente, muito aromático, prima pelas notas frutadas aliadas a vegetal, mineral, terroso.

SABOR Bom corpo e volume, taninos firmes mas macios e atrativos, boa acidez e frescura, um bom vinho, de final persistente.

SÉGUR ESTATES

**18 ENCONTRO SPECIAL CUVÉE**
DOC ESPUMANTE BRANCO SPECIAL CUVÉE EXTRA BRUTO**32,70€** BAIRRADA 12,50% vol.ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

ARINTO

COR Amarelo citrino, brilhante, bolha finíssima e persistente.

AROMA Elegância é a palavra que define este espumante. Intenso em notas de pastelaria, biscoito, fruta madura.

SABOR Pleno de vivacidade, crocante, envolvente, deixa a fruta mais presente, é muito gastronómico, bebe-se com imenso prazer.

GLOBAL WINES / QUINTA DO ENCONTRO

**18 ENCONTRO 1**
DOC TINTO 2014**50€** BAIRRADA 14,50% vol.ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

TOURIGA NACIONAL E BAGA

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Elegante, predominam notas de bosque, notas balsâmicas, frutos silvestres, tostados.

SABOR Grande vinho. Bem texturado, com taninos polidos, acidez de grande nível, vibrante, fruta madura, especiarias, persistente.

GLOBAL WINES / QUINTA DO ENCONTRO

**18 1836 COMPANHIA DAS LEZÍRIAS**
DO TINTO GRANDE RESERVA 2020**40€** DO TEJO 14,00% vol.ENOLOGIA
DAVID FERREIRA

ALICANTE BOUSCHET

COR Granada intensa, limpo.

AROMA Fresco, com notas mentoladas, balsâmicos, amaras, mirtilos, compota, chocolate negro, especiaria.

SABOR Fantástico, saboroso, cheio e envolvente, com grande frescura, taninos sedosos, persistente. Um grande vinho, com potencial de envelhecimento.

COMPANHIA DAS LEZÍRIAS

**17,8 CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES BLANC DE NOIR**
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2016**21€** DÃO 12,50% vol.ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

TOURIGA NACIONAL

COR Amarelo alambrado, limpo, bolha finíssima e persistente.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos vermelhos e um toque citrino, biscoito.

SABOR Elegante, bem cremoso, com bela acidez e frescura, mantém o perfil, é muito gastronómico e deixa um final persistente.

SOCIEDADE AGRÍCOLA DE SANTAR

**17,8****25€**

ADEGA DE BORBA GARRAFEIRA

DOC TINTO 2012

ALENTEJO 14,50 % vol.

ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

TRINCADEIRA, ARAGONEZ E ALICANTE BOUSCHET

COR

Granada concentrado, limpo.

AROMA

Intenso em notas de cacau, especiarias doces e tostados, depois aparecem frutos do bosque maduros e em passa.

SABOR

Bem estruturado, revela taninos ricos e persistentes, boa acidez e frescura, madeira a integrar, especiarias, termina persistente e promissor de longevidade.

ADEGA DE BORBA

T. +351 268 891 660

geral@adegaborba.pt

www.adegaborba.pt

f Adega de Borba

i adegadeborba

Cabeça de Burro

DESDE 1982

DOURO

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA



Seja responsável. Beba com moderação.



Porto Réccua Vinhos, S.A.

www.portoreccuavinhos.com | sales@portoreccuavinhos.com

**17,5****PICOS DO COUTO**

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2016

20,80€**DÃO****15,50% vol.****ENOLOGIA**
CARLOS SILVA**CASTAS**
TOURIGA NACIONAL E JAEN**COR** Rubi com tons violeta, limpo.**AROMA** Belo aroma, a remeter para a boa evolução, deixa notas de frutos maduros e em passa, envolvidos em tostados.**SABOR** Balsâmico, frutado, com toque de especiarias, madeira integrada, taninos macios, boa acidez, deixa um final de boca longo e elegante.**SOC. AGR. DO CASTRO DE PENA ALBA****GRUPO TAVFER**

+351 915 901 343

vinho@tavfer.com

www.tavfervinhos.com

Tavfer Vinhos

tavfer_vinhos

**17,5****DONA MARIA AMANTIS**

DOC RESERVA TINTO 2018

15,91€**ALENTEJO****14,50% vol.****ENOLOGIA**
SANDRA GONÇALVES**CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, PETIT VERDOT**
E TOURIGA NACIONAL**COR** Rubi concentrado, limpo.**AROMA** A mostrar muito boa evolução, destaca fruta madura, frutos secos, especiarias e chá preto.**SABOR** Tem tudo muito bem interligado, boa acidez, taninos redondos, bom corpo e volume, especiado, termina longo e apelativo.**JÚLIO BASTOS****17,8****VILARISSA VALLEY GARRAFEIRA**

DOC TINTO 2017

39,50€**DOURO****14,00% vol.****ENOLOGIA**
ÁLVARO VAN ZELLER**TOURIGA FRANCESA, TOURIGA NACIONAL,**
TINTA AMARELA, SOUSÃO E TINTA RORIZ**COR** Vermelho concentrado, limpo.**AROMA** Interessante e distinto, revela-se em camadas, frutos silvestres, violetas, especiarias, tostados.**SABOR** Conjunto equilibrado, complexo, com taninos firmes, boa acidez e frescura, a prometer lona vida em garrafa, persistente.**BARÃO DE VILLAR, VINHOS****17,8****KAPUTT CURTIMENTA**

DOC BRANCO 2019

32,50€**DOURO****13,50% vol.****ENOLOGIA**
ÁLVARO VAN ZELLER**RABIGATO, FOLGOSÃO, ESGANA CÃO, GOUVEIRO**
E VINHAS VELHAS**COR** Amarelo palha, limpo.**AROMA** Grande vinho. Intenso, a destacar notas de frutos maduros, laranja, toranja, tostados suaves.**SABOR** Complexo, robusto apesar de elegante, com excelente corpo e volume, acidez perfeita, gastronómico, persistente, para beber ou guardar.**BARÃO DE VILLAR, VINHOS****17,5****DORINA LINDEMANN LIMITED EDITION**

REG TINTO 2019

39,20€**ALENTEJANO****15,00% vol.****ENOLOGIA**
DORINA LINDEMANN**VINHAS VELHAS DE TOURIGA NACIONAL E**
TOURIGA FRANCA**COR** Granada, limpo.**AROMA** Concentrado, a revelar-se em camadas, primeiro frutos negros, ameixa, ligeiro floral, tostados.**SABOR** Bom corpo e volume, boa acidez e frescura, madeira bem integrada, taninos ricos e sedosos, termina persistente.**QUINTA DA PLANSEL**



COSVALINOX®
PROCESSING TECHNOLOGY





17,5	MADRE DE ÁGUA VINHAS VELHAS	
	DOC TINTO 2017	
21,28€	DÃO	14,00% vol.
	ENOLOGIA PAULO NUNES	
	VINHAS VELHAS DE TINTA PINHEIRO, TINTA RORIZ, JAEN, ETC	
COR	Rubi, limpo.	
AROMA	Inicialmente fechado, vai-se revelando em camadas. Destaca frutos silvestres, erva aromática, flores.	
SABOR	Muito elegante, bem estruturado, revela taninos suculentos, boa acidez e frescura, frutado, tostados suaves, grande persistência final.	
	MADRE DE ÁGUA	



17,5	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS	
	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2019	
40€	TEJO	14,50% vol.
	ENOLOGIA HERNÂNI MAGALHÃES	
	TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, CASTELÃO E CABERNET SAUVIGNON	
COR	Rubi profundo, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de frutos do bosque, amoras e mirtilos, frutos secos e especiaria doce.	
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos ricos, mantém a fruta aliada a notas do estágio em madeira, especiarias, chocolate, deixa um final longo.	
	QUINTA DO CAVALINHO	



17,5	100 HECTARES SUPERIOR	
	DOC TINTO 2020	
14€	DOURO	14,50% vol.
	ENOLOGIA NUNO FELGAR	
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ	
COR	Rubi intenso, limpo.	
AROMA	Elegante e requintado, revela notas de frutos de baga e silvestres, flores do bosque, tostados, especiaria doce.	
SABOR	A madeira muito bem integrada a deixar complexidade ao conjunto, taninos firmes mas macios, bela acidez, termina com boa persistência.	
	100 HECTARES	



17,5	ACB LICOROSO	
	DOC VINHO LICOROSO BRANCO RESERVA 2009	
39€	ALENTEJO	20,50% vol.
	ENOLOGIA ÓSCAR GATO	
	CASTAS BRANCAS TRADICIONAIS	
COR	Amarelo dourado, limpo.	
AROMA	Frutado intenso, com predominantes notas de fruta em passa, pêra cristalizada, baunilha.	
SABOR	Conjunto com boa relação acidez/doçura, mantém a fruta aliada a especiarias doces, guloso, termina persistente.	
	ADEGA DE BORBA	



17	AR TOURIGA FRANCA	
	REG TINTO 2018	
10€	ALENTEJANO	14,00% vol.
	ENOLOGIA MARIANA CAVACA	
	TOURIGA FRANCA	
COR	Rubi intenso, limpo.	
AROMA	Equilibrado e harmonioso, com aromas frutados delicados e bem integrados.	
SABOR	Bom corpo e volume, boa acidez a conferir frescura e potencial gastronómico, taninos suaves, especiaria no final de boca longo.	
	ADEGA DO REDONDO	



17,5	MONTES CLAROS GARRAFEIRA	
	DOC TINTO 2017	
19,50€	ALENTEJO	15,50% vol.
	ENOLOGIA ÓSCAR GATO	
	TRINCADEIRA, ARAGONEZ, SYRAH E TOURIGA NACIONAL	
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de frutos negros, bem maduros, chocolate preto, grãos de café.	
SABOR	A madeira ainda a marcar um pouco, a deixar complexidade, especiarias e tostados, tem taninos maduros, grande acidez, termina longo.	
	ADEGA DE BORBA	



17	100 HECTARES	
	DOC BRANCO RESERVA 2021	
12,5€	DOURO	13,50% vol.
	ENOLOGIA NUNO FELGAR	
	RABIGATO, VIOSINHO E GOUVEIO	
COR	Amarelo citrino, limpo.	
AROMA	Sofisticado e elegante, sobressaem notas florais, frutos brancos maduros, ligeira baunilha.	
SABOR	Bom corpo e volume, tem perfil frutado e floral associado a notas resultantes do estágio em madeira, boa acidez, final apelativo e gastronómico.	
	100 HECTARES SOCIEDADE AGRÍCOLA	



17	A SERENADA	
	REG BRANCO 2022	
11€	PENÍNSULA DE SETÚBAL	13,50% vol.
	ENOLOGIA JACINTA SOBRAL DA SILVA	
	GOUVEIO	
COR	Amarelo citrino, limpo.	
AROMA	Elegante e harmonioso, destaca notas de frutos citrinos aliados a uma certa maresia.	
SABOR	Intenso, com boa acidez e frescura, tem bom corpo, mantém o perfil, muito gastronómico, termina longo.	
	MARIA JACINTA SOBRAL DA SILVA	

VIA LATINA
VINHO VERDE

TODOS
OS CAMINHOS
TE TRAZEM
AQUI



WWW.VERCOOPE.PT

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



VERCOOPE
· VINHO VERDE ·



17 **12,01€**

ENCOSTAS DE MELGAÇO ÚNICO

DOC BRANCO 2020

VINHO VERDE 13,50 % vol.

ENOLOGIA

JORGE SOUSA PINTO

ALVARINHO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Belo aroma. Predominam as notas de frutos citrinos, especialmente toranja, ligeiro herbáceo fresco.

SABOR

Muito bom. Super fresco e gastronómico, mantém o perfil cítrico com alguma tropicalidade à mistura, deixa um final longo e atrativo.

QUINTA DA PIGARRA SOCIEDADE AGRÍCOLA

T. +351 252 082 136

rita.castro@quintadapigarra.pt

www.quintadapigarra.pt

@ quinta_da_pigarra



17 **17,84€**

ENCOSTAS DE MELGAÇO

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2020

VINHO VERDE 12,00 % vol.

ENOLOGIA

JORGE SOUSA PINTO

ALVARINHO

COR

Amarelo citrino, bolha fina e persistente.

AROMA

Muito elegante, destaca notas cítricas associadas a delicadas notas florais, amêndoas.

SABOR

Cre moso, envolvente, com bela acidez e frescura, um espumante para a mesa, muito gastronómico, deixa um final persistente.

QUINTA DA PIGARRA SOCIEDADE AGRÍCOLA

T. +351 252 082 136

rita.castro@quintadapigarra.pt

www.quintadapigarra.pt

@ quinta_da_pigarra



17 **19,13€**

MADRE DE ÁGUA

DOC BRANCO 2018

DÃO 13,00% vol.

ENOLOGIA

PAULO NUNES

ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Fresco, mineral, destaca notas de frutos brancos e citrinos maduros.

SABOR Bom corpo e volume, mostra-se expressivo, a evidenciar a casta, com notas de lima e casca de limão, boa acidez e longo final.

MADRE DE ÁGUA



17 **11€**

CABEÇA DE BURRO

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013

DOURO 12,00% vol.

ENOLOGIA

MARIA ANTÓNIA GOMES

TINTA RORIZ

COR Amarelo palha, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA Elegante, revela predominantes notas de pastelaria fina aliada a frutos citrinos maduros.

SABOR Mantém o perfil, destaca acidez e frescura que lhe conferem potencial gastronómico, cremoso e envolvente, termina longo e atrativo.

PORTO RÉCCUA VINHOS



17,5 **11,95€**

NANA CUVÉE

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2019

DO TEJO 12,00% vol.

ENOLOGIA

JAIME QUENDERA

ARINTO E FERNÃO PIRES

COR Amarelo citrino, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA Muito elegante e harmonioso, destaca notas de frutos citrinos, pastelaria fina e brioche.

SABOR Cremoso, envolvente, cheio de vivacidade, mineral, frutado, conjunto equilibrado, para beber com prazer, final persistente.

AGROVIA



17 **18€**

QUINTA DOS NOGUEIRÕES SIGNATURE

DOC TINTO 2020

DOURO 13,00% vol.

ENOLOGIA

GABRIELA CANOSSA

TINTO CÃO

COR Rubi, limpo.

AROMA As notas de estágio em madeira a deixarem personalidade, tostados e fumados, interligados com a fruta madura.

SABOR Distinto, revela-se cheio e envolvente, tem taninos macios, bela acidez e frescura, fruta vermelha madura, especiaria suave, persistente.

QUINTA DOS NOGUEIRÕES



16,8 **8,14€**

BRIDÃO SUPERIOR
DOC TINTO 2018

 **TEJO** 15,00 % vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

TRINCADEIRA

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Harmonioso, destaca notas frescas, mentoladas, caruma, bosque, frutos maduros.

SABOR
Bem estruturado, com frescura, tem taninos sedosos, frutado, com toque de chocolate, é gastronómico e bebe-se com muito prazer.

ADEGA DO CARTAXO
T. +351 243 770 987
geral@adegacartaxo.pt
www.adegacartaxo.pt
 Adeg Cartaxo
 adegacartaxo



16 **6€**

CONFRARIA
REG ESPUMANTE BRANCO BRUTO
SUPER RESERVA 2016

 **LISBOA** 13,00 % vol.

ENOLOGIA
GONÇALO NEVES

ARINTO E CHARDONNAY

COR
Amarelo citrino, limpo, com bolha persistente.

AROMA
Agradável e harmonioso, destaca notas frutadas, que remetem para citrinos e ligeiro floral.

SABOR
Cremoso, com mousse envolvente, acidez em bom plano, frutado, bebe-se com prazer, versátil, deixa um final de boca fino e apelativo.

ADEGA COOPERATIVA DO CADAVAL
TM. +351 917 868 397
T. +351 262 696 137
geral@adegacadaval.pt
www.adegacadaval.pt
 Adeg Cooperativa do Cadaval
 Adeg Cooperativa do Cadaval



17 **15,22€**

DONA MARIA AMANTIS
REG BRANCO RESERVA 2021

 **ALENTEJANO** 13,50% vol.

ENOLOGIA
SANDRA GONÇALVES

VIOGNIER

COR Amarelo com reflexos dourados, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos tropicais e citrinos, tosta suave.

SABOR Bom corpo e volume, bela acidez, complexo, envolvente, mantém a fruta, destaca manga madura, termina sedutor

JÚLIO BASTOS



17 **18€**

QUINTA DOS NOGUEIRÕES
SIGNATURE
DOC TINTO 2020

 **DOURO** 14,00% vol.

ENOLOGIA
GABRIELA CANOSSA

TINTA AMARELA

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, destaca predominantes notas frutadas, destaca framboesas, cerejas, ginjas, muito bom.

SABOR Belo corpo e volume, tem taninos aveludados, acidez e frescura apelativas a conferir potencial gastronómico, termina longo e atrativo.

QUINTA DOS NOGUEIRÕES



17 **35€**

MORGADO DO QUINTÃO
REG ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2019

 **ALGARVE** 12,50% vol.

ENOLOGIA
JOANA MAÇANITA

NEGRA-MOLE

COR Amarelo alambreado, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA Intenso em notas frescas, a frutos citrinos, padaria e biscoito.

SABOR Cremoso, com bom corpo e volume, bela acidez e frescura, deixa nota mineral e até algo salgada, gastronómico, termina longo.

MORGADO DO QUINTÃO
INVESTIMENTOS



17 **18,85€**

ADEGA PONTE DA BARCA
RESERVA DE SÓCIOS
REG BRANCO 2019

 **MINHO** 13,00% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ OLIVEIRA

ALVARINHO (CASCO DE CASTANHO)

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso, destaca notas de frutos maduros, citrinos e tropicais, tostados suaves.

SABOR Cheio, com bom corpo e volume, tem a madeira bem integrada, a complexar, boa acidez, termina longo e especiado.

ADEGA PONTE DA BARCA



16 **AR COLHEITA ESPECIAL**
REG BRANCO 2021

ALENTEJANO 13,50 % vol.

ENOLOGIA
MARIANA CAVACA

ROUPEIRO, FERNÃO PIRES E VERDELHO

COR
Amarelo citrino, brilhante.

AROMA
Intenso em notas frescas, cheira a primavera! Destaca frutos citrinos e flores de laranjeira.

SABOR
Muito equilibrado, puro e descomplicado, com boa frescura, jovem, frutado, versátil, deixa um final de boca harmonioso.

ADEGA DE REDONDO
T. +351 266 989 100
geral@acr.com.pt
www.adegaderedondo.com
f Adega de Redondo
i adegaderedondo



16 **TERRAS DE FELGUEIRAS**
DOC ROSÉ 2022

VINHO VERDE 10,00 % vol.

ENOLOGIA
JOÃO GASPAS

ESPADEIRO

COR
Rosado, limpo e de efervescente ligeiro.

AROMA
Frutado, destaca notas de morangos e framboesas.

SABOR
Tem excelente relação entre acidez / frescura e doçura, a fruta fica mais gulosa talvez pela presença de gás, bom vinho, para beber com prazer, sem complicar.

VERCOOPE - UNIÃO DAS ADEGAS COOPERATIVAS DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES
T. +351 229 698 180
uniao.adegas@vercoope.pt
www.vercoope.pt
f vercoope
i vercoope



17 **QUINTA DO TODÃO**
DOC TINTO RESERVA 2015

17€ **DOURO** 14,50% vol.

ENOLOGIA
JEAN-HUGUES GROS

TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ

COR Granada com tons violáceos, limpo.

AROMA Elegante e harmonioso, revela notas de violetas, framboesas e amoras, tostados e especiarias doces.

SABOR Na boca mantém o perfil, tudo equilibrado, taninos macios, bela acidez, madeira bem integrada, deixa um final longo e atrativo.

SOC. AGRÍCOLA QUINTA DO TODÃO



17 **QALT**
DOC TINTO RESERVA 2019

19,5€ **DOURO** 14,00% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO MONTENEGRO E FERNANDA ZUCCARO

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR Vermelho carregado, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, maduras, suaves notas de vegetal seco, tostados e especiarias.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos ricos e aveludados, acidez a conferir perfil gastronómico, madeira bem integrada, a complexar, persistente.

QUINTA ALTA



17 **CASA D'ARROCHELLA RESERVA ESPECIAL**
DOC TINTO RESERVA 2017

27€ **DOURO** 15,00% vol.

ENOLOGIA
LUIS SOARES DUARTE

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO

COR Rubi profundo, limpo.

AROMA Equilibrado e harmonioso, destaca notas de bergamota, frutos vermelha, flores e chá.

SABOR Na boca está cheio de vida, bem fresco, tem taninos macios, bom corpo, notas especiarias e a gengibre, final longo.

SOC. AGRÍCOLA CASA D'ARROCHELLA



17 **ADEGA 23**
REG BRANCO 2020

12,90€ **TERRAS DA BEIRA** 12,00% vol.

ENOLOGIA
RUI REGUINGA

SÍRIA, ARINTO, VERDELHO E VIOGNIER

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante e harmonioso, partilha notas frutadas, com destaque para limão e pêssego.

SABOR Saboroso, mantém o perfil frutado, deixa um toque vegetal, tem boa acidez e frescura, ligeiro mineral, termina longo e gastronómico.

ADEGA 23

Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

16,8	A SERENADA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO VERDELHO 2022
17	ADEGA 23 RG TERRAS DA BEIRA TINTO 2020
16	ADEGA MAYOR BRANCO 2021
16,5	ADEGA MAYOR SELEÇÃO BIO REG ALENTEJANO TINTO 2021
16	ADEGA MAYOR TUDO AO MOLHO - ESQUISSOS REG ALENTEJANO TINTO VINHAS VELHAS 2021
16	ADEGA PONTE DA BARCA PREMIUM DOC VINHO VERDE BRANCO 2022
16	ADEGA PONTE DA BARCA RESERVA DOS SÓCIOS REG MINHO BRANCO 2019
16	ALXAM DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRUTO BRANCO 2020
16,5	AR REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2019
15,8	AR COLHEITA ESPECIAL DOC ALENTEJO TINTO 2021
15,8	BLEND.PT DOC DOURO PORTO RUBI
16	BRIDÃO DOC DO TEJO TINTO COLH. SELECIONADA MERLOT 2020
16,8	BRIDÃO SUPERIOR DOC DO TEJO TINTO TRINCADEIRA 2018
16,5	CABO DA ROCA DOC BUCELAS BRANCO RESERVA ARINTO 2020
16	CABO DA ROCA REG LISBOA TINTO RESERVA SYRAH 2020
16,5	CADÃO DOC DOURO ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2019
15	CAPRICHOS DO REI REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES 2021
16	CASTELO DE ESTREMOZ REG ALENTEJANO TINTO GRANDE ESCOLHA 2020
16	CONFRARIA REG LISBOA ESPUMANTE BRANCO BRUTO SUPER RESERVA 2016
17	COTO DE MAMOELAS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO SUPER RESERVA 2019
16	DL DORINA LINDEMANN REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2021
16,8	DONA JOANA REG ALENTEJANO BRANCO GRANDE ESCOLHA 2020
17	DONA MARIA AMANTIS REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2021
16,5	ENCOSTAS DE ESTREMOZ SIGNATURE REG ALENTEJANO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2019
16	ENCOSTAS DO GUADIANA REG ALENTEJANO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2020
16	ENCOSTAS DO GUADIANA REG ALENTEJANO TINTO 2020
16	FRAGULHO DOC DOURO BRANCO 2022
16	GODIN DOC DOURO MOSCATEL MOSCATEL GALEGO BRANCO
15,8	GODIN DOC DOURO TINTO 2020
15,5	GODIN DOC DOURO BRANCO 2021
16,5	HERANÇA SANHEIRO SUPREME REG P.DE SETÚBAL TINTO CASTELÃO 2020
16,5	HERDADE DA AJUDA DOC ALENTEJO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2020
16,5	HERDADE DE CEUTA DOC ALENTEJO BRANCO ARINTO 2021
17	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS PREMIUM DOC TEJO TINTO 2019
16	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO 2020
16,8	INDIO REI DOC DÃO TINTO RESERVA 2020
17	LAVRADORES DE FEITORIA TRÊS BAGOS DOC DOURO TINTO RESERVA 2019
16	MABITXO REG TRANSMONTANO BRANCO 2021
15,5	MABITXO REG TRANSMONTANO TINTO RESERVA 2019
16	MINGORRA REG ALENTEJANO BRANCO 2022
16,5	MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO 2020
16,5	MONTE BONANÇA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2020
16,5	MONTE BONANÇA REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2020

16,8	NOEL PERDIGÃO DOC DÃO ESPUMANTE BRUTO ROSÉ 2021
15,8	O CAMINHO DE SALOMÃO DOC DOURO VINHO DO PORTO RUBY
17	PACHECA DOC DOURO TINTO SOUSÃO RESERVA 2020
16	PALMEIRIM D'INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ SECO TOURIGA NACIONAL 2021
16	PALMEIRIM D'INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2020
16	PALMEIRIM D'INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2021
16,5	PEDRO MILANOS DOC DOURO TINTO 2019
16	PEDRO MILANOS DOC DOURO BRANCO 2021
15,8	PICOS DO COUTO DOC DÃO ESPUMANTE BRUTO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2020
16,5	PIRES & TURNER DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2020
16	PORTO RECCUA DOC DOURO ROSÉ
17	QUINTA DA CERCA DOC DÃO TINTO RESERVA ESPECIAL 2020
16,5	QUINTA DA CERCA DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2021
16	QUINTA DA CERCA DOC DÃO ROSÉ 2021
16	QUINTA DA CERCA DOC DÃO TINTO 2021
16	QUINTA DA Giesta DOC DÃO TINTO RESERVA 2019
16,5	QUINTA DA LAPA REG TEJO BRANCO RESERVA ALVARINHO 2020
16,5	QUINTA DA LAPA FERNÃO PIRES DOC DO TEJO BRANCO FERNÃO PIRES 2021
16,5	QUINTA DA LAPA REG TEJO TINTO RESERVA 2020
16,3	QUINTA DO CERRADO DOC DÃO TINTO RESERVA 2018
16	QUINTA DO CERRADO DOC DÃO BRANCO RESERVA 2019
16,5	QUINTA DO PERDIGÃO DOP DÃO TINTO ALFROCHEIRO 2015
16,5	QUINTA DO PERDIGÃO JAEN (MENCIA) DOP DÃO TINTO JAEN 2016
17	QUINTA DO TODÃO DOC DOURO TINTO RESERVA 2015
16,5	QUINTA DO TAMARIZ VINHA DE CANTIM DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA 2020
17	QUINTA DO AVIDAGOS VINHA DO ALÉM TANHA DOC DOURO TINTO 2018
17	SAGRADO VT DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2018
16	SENHORA COMPANHIA VINHO NOVO REG TEJO TINTO 2022
15,8	TERRAS D'UVA REG ALENTEJANO BRANCO 2022
16,5	TERRAS DE CARTAXO DOC DO TEJO TINTO RESERVA 2019
16,5	TERRAS DO GRIFO DOP DOURO TINTO RESERVA 2019
15,5	TIAGO.COM PREMIUM REG ALENTEJO BRANCO 2022
15,5	TIAGO.COM PREMIUM REG ALENTEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2022
16,5	TODÃO DOC DOURO TINTO 2019
16	TODÃO DOC DOURO BRANCO 2021
16,5	TYTO ALBA VINHAS PROTEGIDAS REG TEJO BRANCO 2020
16	TYTO ALBA VINHAS PROTEGIDAS DO DO TEJO TINTO 2019
16,5	VALLEGRE DOC DOURO BRANCO RESERVA 2021
16	VG DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2021
16	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO SECO
15,5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE ROSÉ SECO ESPADEIRO
16	XAINO DOC DOURO TINTO SELECTION 2020
15,5	ZIP DOC DOURO ROSÉ 2022



CASA DE MOURAZ

aposta numa viticultura sustentável e ecológica

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **D. R.**

A Casa de Mouraz nasceu em 2000. Nesse ano António Lopes Ribeiro e a sua esposa Sara Dionísio trocam Lisboa por Mouraz, no coração do Dão, e apostam numa viticultura sustentável e produção de vinhos autênticos e naturais, que respeitem e expressem toda a riqueza do seu terroir de origem.

A Casa de Mouraz nasce no seguimento da tradição de produção vitivinícola da família Lopes Ribeiro, na região do Dão, mais concretamente em Mouraz, lugar onde no séc. XII for erigido o mosteiro cisterciense de São Pedro de Mouraz, residência de monges agricultores responsáveis pelo desenvolvimento da cultura da vinha e do vinho por toda a Europa. Partindo deste legado familiar e histórico, “decidimos concentrar toda a nossa energia na Casa de Mouraz, um projeto ecológico, não só

vitivinícola, mas também de cariz social e de valorização territorial”, indica António Lopes Ribeiro.

Todas as vinhas são cultivadas de forma ecológica, sendo certificadas pela ECOCERT desde 1996. Em 2006, começaram a trabalhar com os preparados e as práticas biodinâmicas.

Estávamos no ano 2000 quando António Lopes Ribeiro e sua esposa Sara Dionísio trocam Lisboa por Mouraz. Questionado sobre quais foram os maiores desafios que enfrentaram, assim como os maiores sucessos, o proprietário começa por explicar que o primeiro desafio foi o de “contrariar a renitência e ‘má imagem’ dos vinhos biológicos em (e de) Portugal. Outro terá sido tornar algo que à partida seria economicamente inviável, face à nossa pequena dimensão inicial, em algo viável e



sustentável". Quanto aos sucessos, esses, são "sempre relativos", todavia "poderemos destacar entre outros, a presença da Casa de Mouraz na lista mundial das adegas a ter em conta nos próximos anos, elaborada pela revista norte-americana Wine & Spirits; a presença regular no TOP 50 dos melhores vinhos portugueses nos mercados dos EUA, Inglaterra e Noruega; a listagem dos nossos vinhos em alguns dos melhores restaurantes do mundo, nomeadamente o nosso AIR Vinho Verde no Noma, em Copenhaga (durante vários anos considerado o melhor restaurante do mundo)". Mas, o maior sucesso é sem dúvida a "colocação dos nossos vinhos em quase 30 países, sinónimo da qualidade dos mesmos e da sustentabilidade do caminho trilhado em duas décadas".

ESSÊNCIA DE CADA TERROIR

A quinta está dispersa por várias parcelas de vinha com diferentes solos, altitudes e envoltórias, num total de 25 hectares de terreno. Vinhas velhas com cerca de 50 anos e vinhas recém-plantadas coabitam com a floresta de pinheiros, carvalhos, castanhei-

ros e sobreiros, numa paisagem marcada por colinas suaves recortadas por pequenos ribeiros. Nos solos predomina o granito e as altitudes variam entre os 200 e 400 metros. As castas são exclusivamente portuguesas, com predominância das castas típicas do Dão tais como a Touriga Nacional, a Tinta Roriz, o Alfrocheiro, o Jaen, a Água-Santa ou a Baga (nos tintos), o Encruzado, a Malvasia-Fina, o Bical e o Cerceal (nos brancos). Trabalham desde sempre de forma ecológica, em agricultura biológica e biodinâmica, procurando respeitar ao máximo o território da origem dos vinhos.

Todas as vinhas são cultivadas de forma ecológica, sendo certificadas pela ECOCERT desde 1996. Em 2006, começaram a trabalhar com os preparados e as práticas biodinâmicas. Na adega as vinificações são feitas por vinhas, normalmente plantadas com castas misturadas, com o objetivo de procurar a essência de cada terroir. Em 2009 passaram a integrar o prestigiado grupo de produtores biodinâmicos La Renaissance des Appellations.

"Procuramos fazer vinhos puros, naturais e vivos e trabalhamos exclusivamente com

as nossas castas autóctones. Vinhos que sejam o reflexo do seu lugar, do seu terroir. Vinhos gastronómicos, adaptáveis a diferentes latitudes. Vinhos de prazer!", assume António Lopes Ribeiro.

Produzem cerca de 17 referências, entre vinhos brancos, rosados e tintos. Em paralelo com os vinhos da Casa de Mouraz, originários do Dão, produzem ainda vinhos nas regiões do Douro e dos Vinhos Verdes, sob a designação AIR - António Lopes Ribeiro e a linha Planet Mouraz, mais experimental e 'fora da caixa'. Sobre a sua insígnia cria vinhos de autor, personalizados, expressivos e vivos, um retrato do seu terroir de origem.

Para breve pretendem terminar a construção da nova adega, da autoria do arquiteto Didier Fiúza Faustino, algo que vai permitir melhorar e criar novos produtos, mantendo sempre a filosofia de inovação e respeito ecológico. Para além disso, pretendem "consolidar a nossa presença nos diferentes mercados e tornar Mouraz um pequeno centro onde, tendo como pretexto os vinhos, culturas e pessoas possam interagir de forma harmoniosa", frisa o responsável.



ALVES DE SOUSA

30 anos de vinhos icónicos

> texto **PPV** > notas de prova **Maria Helena Duarte** > fotografia **D.R.**

É no Douro que a família Alves de Sousa continua a produzir os seus vinhos segundo uma tradição familiar de 5 gerações. Quando se comemoram 30 anos sobre a colheita do vinho com que tudo começou, o Gaivosa 1992, é importante contar e perceber a sua história desta pioneira família da nova geração de produtores de vinhos do Douro.

Respeitando o seu importante legado vitícola, a família Alves de Sousa continua a utilizar nas suas produções uma série de meios criteriosos e inovadores, sem negligenciar, contudo, o saber dos antepassados, tal como a seleção policlonal e a viticultura sustentável, a recuperação de castas autóctones e o compromisso pessoal às vinhas tradicionais.

Após muitos anos dedicados à produção de vinhos generosos para algumas das principais casas exportadoras, Domingos Alves de Sousa (4.ª geração), engenheiro civil de formação, cedo cedeu ao chamamento da terra.

Questionando o modelo vigente de produção na região, que valorizava unicamente as uvas para Vinho do Porto, negligenciando as demais, começa a olhar as vinhas de uma forma diferente, tomando a dianteira da revolução que ocorreu no Douro no início dos anos 90 e tornando-se num dos pioneiros da nova geração de produtores de vinhos do Douro.

Acreditando que para se fazer os melhores vinhos são necessárias as melhores uvas e trabalhando unicamente com as vinhas da família (Quinta da Gaivosa, Vale da Raposa, Caldas, Estação, Aveleira e Oliveirinha), ocupando uma área aproximada de 145 hectares, Domingos Alves de Sousa desenvolveu uma completa gama de vinhos do Douro de grande identidade e qualidade. Para tal, contou, entre 1992 e 2012, com o apoio técnico do enólogo Anselmo Mendes. Em 2003 Tiago Alves de Sousa (5.ª geração) entra oficialmente na equipa de enologia e, após 10 anos de trabalho conjunto, assume a responsabilidade por todos os vinhos da família a partir de 2013. Ao grande clássico Quinta da Gaivosa, expressão máxima de um terroir singular, como estudo das vinhas e o constante experimentalismo, juntou-se uma coleção alargada de vinhos icónicos de profunda identidade como o Abandonado, Vinha de Lordelo, Reserva Pessoal, Berço, Memórias, Vinha Franca, entre outros. E como as raízes nas terras do xisto são profundas, foi com um enorme prazer que, após vários anos dedicados aos vinhos do Douro, a família Alves de Sousa regressou também à mais antiga das suas tradições, os Vinhos do Porto.

Domingos Alves de Sousa faz parte da história dos vinhos do Douro. Não apenas mostrou que era possível fazer na região outros grandes vinhos além dos grandes Portos, como inspirou também muitos outros a seguirem-lhe os passos, fazendo do Douro o que é hoje - uma das regiões vitivinícolas mais reconhecidas do mundo.



Os sucessos foram e continuam a ser muitos, com a qualidade e a singularidade dos seus vinhos a ser amplamente reconhecida, com distinções e menções nas mais aclamadas publicações nacionais e internacionais.

OS PRIMEIROS VINHOS

Pela primeira vez, em 1992 Domingos Alves de Sousa vinifica separadamente as suas duas quintas contíguas e logo claramente se afirmam dois estilos de vinhos distintos, o Gaivosa 1992 e o Vale da Raposa 1992. Fruto deste trabalho, chegam do estrangeiro as melhores referências e abrem-se novos mercados quase impen-sáveis um ano antes.

Recorrendo a novas abordagens de vinifi-

cação à época, com macerações prolongadas, controlo das temperaturas de fermentação e estágio em barricas, aliados ao terroir singular das suas vinhas, desenham-se no horizonte o nascimento de dois grandes vinhos, tomando de imediato o Gaivosa a dianteira. Nessa altura é tomada a decisão de reservar a denominação de Gaivosa apenas para anos de qualidade superior.

Em 1994 surge o primeiro "Branco da Gaivosa", fruto da seleção das melhores parcelas e castas brancas estagiadas em barricas de carvalho francês. Nesse mesmo ano começam também a ser vinificadas as vinhas da Quinta da Estação. Mas é em 1995 que chega a afirmação plena do Quinta da Gaivosa tinto, conquistando todas as distinções



Ao grande clássico Quinta da Gaivosa, expressão máxima de um terroir singular, como estudo das vinhas e o constante experimentalismo, juntou-se uma coleção alargada de vinhos icónicos de profunda identidade como o Abandonado, Vinha de Lordelo, Reserva Pessoal, Berço, Memórias, Vinha Franca, entre outros.

possíveis. Seguiu-se 1996 com a estreia da Quinta das Caldas em nome próprio.

Fruto da reestruturação há alguns anos encetada na Quinta do Vale da Raposa, decide-se em 1997 elaborar vinhos mono-varietais das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinto Cão. Se por um lado, esta opção permitiu satisfazer uma crescente tendência de mercado, por outro possibilitou também melhor avaliar o potencial individual das diferentes castas.

Nos anos seguintes o espírito irrequeto e criativo de Domingos leva ao surgimento de novos vinhos como o Grande Escolha, o Duetos ou o Reserva Pessoal branco.

PREPARAR O FUTURO SEM ESQUECER O PASSADO

Respeitando o seu importante legado vitícola, a família Alves de Sousa continua a utilizar nas suas produções uma série de meios criteriosos e inovadores, sem negligenciar, contudo, o saber dos antepassados, tal como a seleção policlonal e a viticultura sustentável, a recuperação de castas autóctones e o compromisso pessoal às vi-

nhas tradicionais. O resultado é uma amalgama de tradição e modernidade.

Nas vinhas da família o trabalho de preservação das castas autóctones da região vai muito para além das "Famosas 5" (Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz e Tinta Barroca) ou mesmo das também reconhecidas Sousão e da Tinta Amarela, passando pela recuperação de muitas outras variedades indígenas minoritárias, como as castas que hoje têm uma expressão muito pequena face ao esquecimento nas plantações recentes. Castas como a Malvasia Preta, Tinta da Barca, Tinta Carvalha, Donzelinho Tinto e muitas outras, que ainda persistem em vinhas velhas muito especiais, com um carácter único, são hoje replicadas nas novas plantações, garantindo que as mesmas serão preservadas para o futuro.

E embora, a Quinta da Gaivosa seja reconhecida pelas suas vinhas velhas e vinhos como o Quinta da Gaivosa tinto, Abandonado e o Vinha de Lordelo, exemplos vivos do seu carácter e qualidade, é fundamental preparar o futuro, plantando as novas vinhas para as novas gerações. Exemplo

disso mesmo, as "Novas Vinhas Velhas" da família Alves de Sousa são um novo modelo de vinhas recentemente reestruturadas, utilizando um grupo de técnicas criteriosas e inovadoras, mas com profundo respeito pelos ensinamentos das vinhas velhas e uma vontade de explorar mais profundamente o seu "terroir".

Este modelo, tornou-se regra na Gaivosa a partir de 2014, replica as vinhas antigas procurando preservar a topografia natural da encosta, mantendo os antigos muros de xisto, com as videiras plantadas segundo as curvas de nível, em alta densidade (8.000 pés/ha), condução em Guyot duplo e mistura "organizada" das castas, com diferentes variedades co-plantadas por parcela e organizadas por linhas. Mais de 50 castas tintas e 20 brancas fazem hoje parte deste património.

De salientar ainda que, desde o início que Domingos Alves de Sousa viu Portugal como um dos muitos mercados nos quais pretendia estar presente. Hoje, a exportação da empresa representa 70% das vendas, com uma carteira de mais de 300 clientes espalhados por 35 países distintos.



18,5
QUINTA DA GAIVOSA
TINTO 2019
DOC DOURO
Touriga Franca,
Touriga Nacional,
Tinto Cão e outras.
40€ • 14,5%
15.420 grfs 75cl,
570 magnus e
40 double magnuns

Rubi, limpo. Fresco, balsâmico, rico. Tem um nariz extraordinário, bosque, fruta madura, especiarias, cresce no copo. Mantém o perfil na boca, as notas de pimentas sobressaem, depois os taninos firmes mas aveludados, grande acidez e frescura, encorpado, excelente persistência no final. **MHD**



19
QUINTA DA GAIVOSA
VINHA DE LORDEIO
TINTO 2019
DOC DOURO
Vinha com mais de 130 anos, Touriga Nacional, Malvasia preta, Tinta Amarela e outras 27 castas
90€ • 14,5%
3.300 grfs

Rubi, limpo. Muito aromático, mais quente, com fruta madura, ameixa preta, chá preto, casca de pinheiro, tostados. Na boca destaca a frescura e a estrutura. Tem taninos ricos, excelente acidez, bela madeira e tostados, frutos silvestres, framboesas, noz-moscada, pimenta preta, prolongado no final. **MHD**



18,5
QUINTA DA OLIVEIRINHA
VILA FRANCA
TINTO 2017
DOC DOURO
95% Touriga Franca, 5% outras
70€ • 14,5%
1.500 grfs

Rubi, limpo. Intenso em notas balsâmicas, fruta madura, cedro, caruma, cacau, chá verde, especiarias. Taninos ricos, vivos mas macios, aliados a uma acidez perfeita que confere frescura e longevidade ao conjunto, madeira integrada, deixa um grande final de boca. **MHD**



19,5
ABANDONADO
TINTO 2019
DOC DOURO
Vinha com mais de 130 anos, Touriga Nacional, Malvasia preta, Tinta Amarela e outras 27 castas
100€ • 14,5%
4.500 grfs

Rubi com tons violeta, limpo. É espetacular. Intenso, elegante, fresco, destaca notas de bosque, fruta madura, tosta... Revela-se em camadas e cada uma delas cresce à medida que passa o tempo. Grande acidez e frescura, especiarias, pimentas, noz-moscada, cravinho, tostados, frutos maduros, muito bem estruturado, rico de taninos, persistente no final. Um verdadeiro tributo à natureza. **MHD**



19,5
AMPHITHEATRUM
PORTO VINTAGE
2020
DOC DOURO
Vinhas Velhas
200€ • 19,5%
2.000 grfs

Muito concentrado na cor, denso e opaco. No nariz explode em aromas. É caso para dizer: "Wow!" mas que grande vinho. É balsâmico, mentolado, deixa notas de caruma, casca de pinheiro, musgo, num misto de aromas de bosque, fruta madura e especiarias. Na boca é gordo e envolvente, taninos extraordinários, grande frescura, cresce a cada degustação, é persistente e promete viver por gerações. **MHD**



NATUS DE HAMILTON REIS

Retorno a um Alentejo esquecido

> texto e fotografia **Fernanda Silva Teixeira e Maria Helena Duarte**

É no coração da Vidigueira, no sopé Sul da Serra do Mendro, em solos xistosos de textura Franco Arenosa e Franco Limosa, que estão plantadas as vinhas, que deram origem ao Natus 2020 Tinto e ao Natus 2021 branco.

Nascido no Porto, Hamilton Reis cedo rumou ao Alentejo. Com 18 anos mudou-se para Beja, onde estudou Engenharia Agrícola, na Escola Superior Agrária local. Terminado o curso regressou ao Porto onde continuou a estudar, primeiro Microbiologia e depois uma pós-graduação em Enologia e Viticultura, na Universidade Católica Portuguesa.

Em 2004 regressa de novo ao Alentejo onde estagiou na Herdade de Grous. Viajou à Austrália e à Nova Zelândia, regressou e voltou aos Grous. Não havia de voltar a deixar o Alentejo. Entretanto muda-se para Cortes de Cima, onde esteve cerca de 14 anos, e em 2020 fixa-se em Mouchão,

onde ainda se mantém.

No meio de tudo isto, o produtor enólogo encontrou tempo e espaço para criar o seu próprio projeto, o Natus Vini. Em 2008 compra um terreno com cerca de um hectare e meio, no Sopé da Serra do Mendro, na Vidigueira. Depois de 10 anos pousio, de estudos e revitalização do solo, Hamilton Reis planta finalmente a sua vinha em 2018. A produção começa dois anos depois e em 2022 são lançados os seus primeiros vinhos: o Natus 2020 tinto, seguido de um Natus 2021 branco.

Trata-se de uma vinha jovem, plantada pelo próprio, essencialmente com castas locais. Nos tintos Trincadeira, Castelão, Al-

frocheiro e Tinta Miúda. Nos brancos com Galego Dourado e Gouveio a par de um regresso às suas raízes nortenhas, com Alvarinho e Loureiro. Não obstante, para além da sua quinta, Hamilton Reis conta ainda com algumas pequenas parcelas à volta da Vidigueira. Há sua responsabilidade e em produção tem neste momento cerca de 4 hectares de vinha.

Ainda assim, o produtor não descarta a procura de novas aquisições para crescer, com identidade, com vinhas velhas, com história. Por isso trabalha com talhas, faz tempos alargados com contacto de madeiras usadas e tenta manter uma personalidade e um caráter local respeitando a



gênese do local e introduzindo um pouco da sua própria personalidade.

Sendo o enólogo um estudioso, a sua vinha foi a outros produtores locais. "Só compro vinhas de uvas antigas de castas locais para manter a identidade do sítio e a forma de fermentar em talhas". Contudo, diz que não faz vinho de talha, porque o processo romano de vinificação, de bica aberta, foi esquecido. "Só trabalho com a fração líquida nas talhas, fermento única e exclusivamente mosto sem contato pelicular nas talhas e daí não estagiar nas talhas".

Ao fim da fermentação alcoólica retira o vinho das talhas para estagiar em piporrões centenários de carvalho português e procura uma identidade que seja um cruzamento de um caráter histórico local que procura para os seus vinhos. Vinhos abertos, soltos, vibrantes, de maturações um pouco mais baixas, mas de uma acidez alta, que sejam muito gastronómicos.

Natus, significa nascer e os seus vinhos procuram isso mesmo. Uma realidade passada e esquecida do Alentejo, mas que faz parte da história da região.

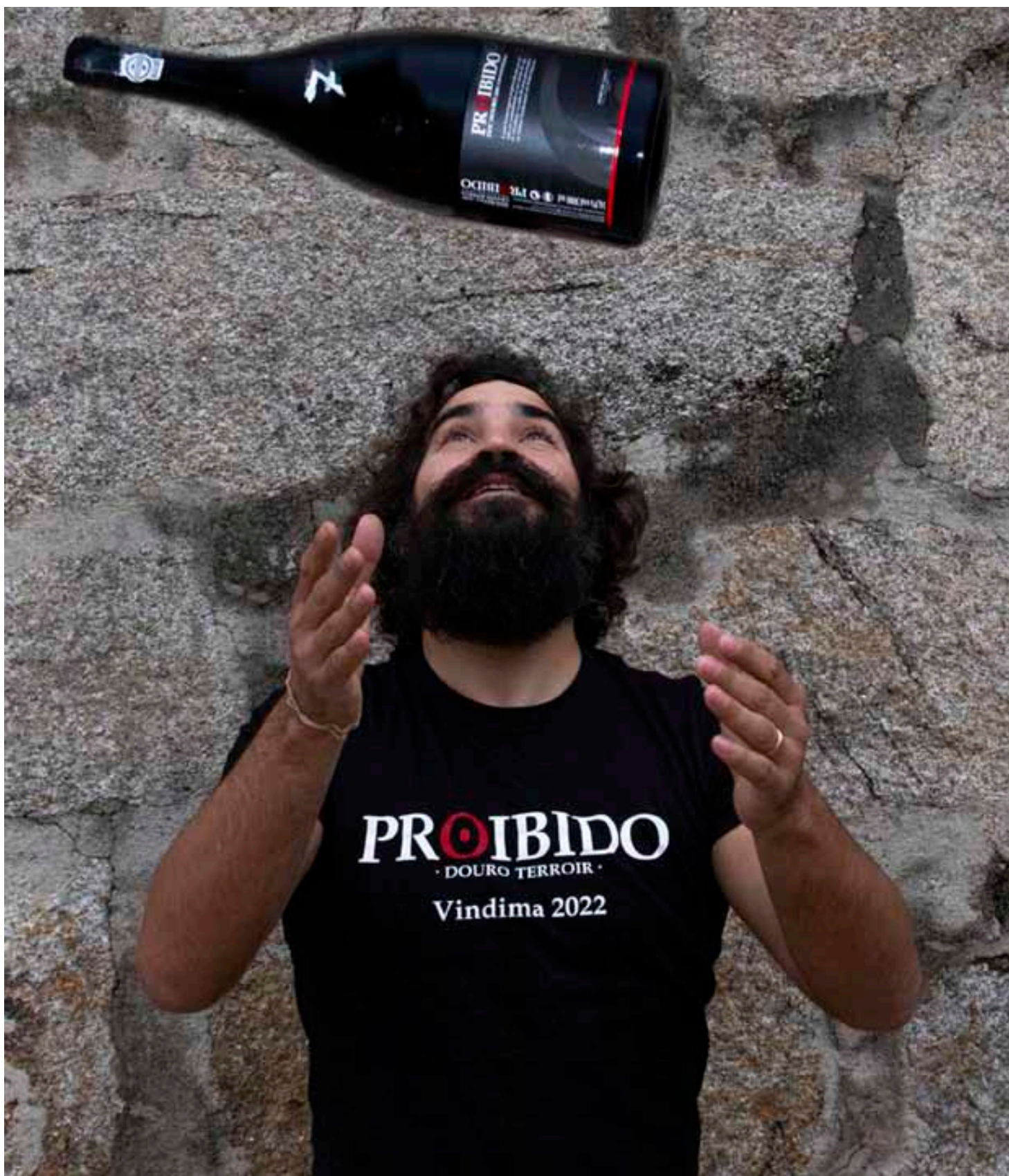
Começou com uma produção muito pequena, de apenas mil garrafas no primeiro ano. No segundo aumentou para 5 mil



garrafas, uma vez que a vinha tem ganho estatuto, e em 2022 chegou às 15 mil garrafas. Em breve irão surgir duas novas referências. "A ideia não é ter um projeto com muitas referências, mas sim, muito focado. Por isso, durante os próximos anos serão apenas estas quatro referências", refere Hamilton Reis.

Os vinhos Natus Vini estão presentes em Portugal, mas também nos mercados externos, nomeadamente, no Brasil, Japão, EUA, Suíça e Espanha.





PROIBIDO EDIÇÃO DE COLECIONADOR

Conjunto inclui um trio de vinhos únicos

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > prova **Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

O reconhecido enólogo e produtor Márcio Lopes, acaba de apresentar o seu mais recente trabalho. Denominada Proibido Edição de Colecionador o conjunto inclui um trio de vinhos únicos: Proibido Vinha do Pombal Tinto 2020 – 2ª edição; Proibido Vinha da Sofia Tinto 2020 – 1ª edição e Proibido Vale do Rio Pinhão Tinto 2020 – 1ª edição. Limitada a 600 caixas, todas numeradas, a coleção tem um custo de aquisição de 245 euros.

Incluído no conjunto, o Proibido Vale do Rio Pinhão Tinto 2020 – 1ª edição é o primeiro Proibido feito fora do Douro Superior. O Vale Mendiz (Cima Corgo) serviu de inspiração para este vinho que tem por base Tinta Roriz de vinhas com aproximadamente 90 anos plantadas em terraços antigos e com uma produção muito limitada.

Já o Proibido Vinha do Pombal Tinto 2020 – 2ª edição é um vinho apenas produzido em anos excecionais. Resultado de um ano super equilibrado, este vinho é oriundo da vinha mais velha, com mistura de castas, da Quinta do Pombal, em Foz Côa. As uvas foram pisadas a pé num pequeno lagar. A fermentação arrancou de forma espontânea e durou aproximadamente 30 dias, sendo que as uvas se mantiveram em lagar cerca de 2 meses. No final, o estágio durante 15 meses em barricas usadas.

Já a terceira garrafa, o Proibido Vinha da Sofia Tinto 2020 – 1ª edição, provém do primeiro campo experimental da Vinha do Pombal para reprodução de castas existentes na vinha velha. Plantada em 2017 e batizada como “Vinha da Sofia” (em homenagem à sua filha mais velha), esta vinha tem por base a casta Sousão.

ESTRAGAR O MENOS POSSÍVEL A MATÉRIA-PRIMA QUE TEMOS É O LEMA DE MÁRCIO LOPES

Aproveitando a oportunidade motivada pela apresentação Proibido Edição de Colecionador, Márcio Lopes fez uma resenha do trabalho desenvolvido nos últimos 12 anos. Fazendo um balanço positivo de uma década de trabalho, Márcio Lopes prefere dizer que foram 12 anos “bonitos”. “Não necessariamente positivos, porque o caminho foi e é muito duro. Mas porque tão ou mais importante que crescer, é manter tudo o que fizemos até agora e isso dá muito trabalho. No Douro trabalhamos duro”.

Lembrando que o Douro Superior, e mais especificamente Vila Nova de Foz Côa, é

uma região muito seca, com baixa precipitação e onde predominam as vinhas velhas, que produzem pequenas quantidades, o enólogo salienta que os vinhos Proibido tem origem em pequenas parcelas, viradas a norte ou a nascente, entre os 250m e os 700 m altitude, e onde se encontram vinhas com entre 40 e 120 anos de idade.

“Estragar o menos possível a matéria-prima que temos” é o lema de Márcio Lopes. Por isso, “na vinha não entra um trator, precisamos de um ‘macho’ para lavrar a terra. Tudo se faz à mão e com uso de enxada. O nosso trabalho é focado em manter vinhas velhas que estão em desuso e tentar dar-lhes vida, sem o uso de herbicidas e pesticidas”, frisa o produtor.

Para além disso, “trabalhamos diariamente junto dos nossos viticultores na sensibilização, sobretudo da sustentabilidade ambiental, pensando de forma incondicional sempre no nosso produto final, o qual queremos que seja dos melhores vinhos produzidos na região. Na adega, normalmente trabalhamos ainda com leveduras indígenas e usamos baixos níveis de sulfuroso”.

Sendo a falta de mão-de-obra uma realidade que atinge o setor da agricultura e da viticultura, Márcio Lopes assumiu junto dos seus colaboradores que sempre que a marca recebesse um prémio lhes aumentaria o salário. Assim, desde há três anos para cá que Márcio Lopes premeia os seus trabalhadores duas vezes por ano. E porquê? Porque, “sem eles o vinho não existia, porque não havia ninguém para colher as uvas, fazer o vinho. Pretendemos que as pessoas se sintam valorizadas e recompensadas pelo trabalho que fazem”.

E se há 12 anos a produção era de apenas 2 mil garrafas, hoje esta atinge já as 250 mil, sendo que para além do mercado nacional os vinhos com a insígnia Márcio Lopes estão já presente em 20 mercados internacionais, sendo os principais os EUA, o Brasil e a Suécia. E se em 2021 os mercados externos

representavam cerca de 35 % da sua faturação, no último ano este valor ultrapassou já a marca dos 40%.

Olhando para os objetivos futuros, Márcio Lopes gostaria de continuar a dispersar o risco e de ter uma base, uma adega própria.

12 ANOS DE MÁRCIO LOPES IRREVERENTE E FORA DA CAIXA

Iniciado em 2010, o projeto “Márcio Lopes Winemaker” arrancou inicialmente com duas marcas, a Pequenos Rebentos, proveniente da região dos Vinhos Verdes, e Proibido, com origens na região do Douro Superior.

Em 2015, o produtor adquire a Quinta do Pombal, em Vila Nova de Foz Côa, e dois anos depois esta acolhe o primeiro campo experimental, batizado Vinha da Sofia, para recuperação de castas autóctones. Nesse mesmo ano Márcio Lopes inicia ainda o seu primeiro projeto fora de Portugal, o Telégrafo, na Ribeira Sacra, em Espanha.

Já em 2019, o enólogo inaugura a primeira adega própria onde é produzida a marca Pequenos Rebentos. Nesse mesmo ano, cria o seu segundo campo experimental na Quinta do Pombal batizando-o como Vinha da Luísa.

Mas é em 2020 que Márcio Lopes vê todo o seu trabalho reconhecido. É nesse ano que recebe vários prémios, sendo eleito “Enólogo Revelação do Ano 2019”, pela Revista de Vinhos, distinguido com o “Prémio de Singularidade 2019”, pela revista Vinho Grandes Escolhas, e eleito no “Top 100 World Best Wine Discoveries 2020 – Robert Parker”. Entretanto, no último ano o produtor recebeu ainda o prémio “Tradição e Identidade” pela revista Paixão Pelo Vinho.

Apesar de nunca ter procurado este reconhecimento, Márcio Lopes assume que estes prémios são a “cereja no topo do bolo”. Ainda assim, o “meu maior reconhecimento é chegar ao final do ano com as garrafas todas vendidas”, remata.

10 ANOS DE PROIBIDO

Prova vertical

PROIBIDO**GRANDE RESERVA 2010****TINTO DOC DOURO (SUPERIOR)**

100% Vinhas Velhas (Alvarelhão, Sousão, DonzelinhoT., Tinta Francisca, Bastardo, Mourisco, Cornifesto, entre outras. 15% • 600 grfs

Granada, limpo. A revelar notas positivas de evolução, fruta desidratada, madeira, depois vêm as notas balsâmicas e a cedro. Na boca está intenso, com boa acidez, taninos macios, tosta algo exótica, coco, especiarias, final longo e elegante.

MHD**PROIBIDO****GRANDE RESERVA 2012****TINTO DOC DOURO (SUPERIOR)**

100% Vinhas Velhas (Alvarelhão, Sousão, DonzelinhoT., Tinta Francisca, Bastardo, Mourisco, Cornifesto, entre outras. 14, 5% • 1500 grfs

Rubi, limpo. Caruma, vegetal, folhas secas, ameixa preta desidratada. Na boca está seco, com taninos firmes, acidez correta, madeira integrada a deixar espaço para fruta sobremadura, especiaria, pimenta preta e rosa, termina vivo e promissor de longos anos a amadurecer em garrafa. **MHD**

PROIBIDO**GRANDE RESERVA 2013****TINTO DOC DOURO (SUPERIOR)**

100% Vinhas Velhas (Alvarelhão, Sousão, DonzelinhoT., Tinta Francisca, Bastardo, Mourisco, Cornifesto, entre outras. 15% • 600 grfs

Rubi, limpo. Intenso, revela-se em camadas, primeiro as notas balsâmicas, depois bosque, violetas, urzes, depois fruta preta madura, ameixa em destaque, pimenta rosa. Na boca tem excelente estrutura. Taninos requintados, acidez a conferir frescura e vivacidade ao conjunto, bom corpo e volume, envolvente, persistente. Grande vinho. **MHD**

PROIBIDO**GRANDE RESERVA 2015****TINTO DOC DOURO (SUPERIOR)**

100% Vinhas Velhas (Alvarelhão, Sousão, DonzelinhoT., Tinta Francisca, Bastardo, Mourisco, Cornifesto, entre outras. 15% • 2000 grfs

Rubi carregado, limpo. Intenso em notas de violetas, ameixa

preta desidratada, mentolado, cresce no copo. Mantém o perfil fresco, mentolado, tem taninos ricos e sedutores, boa fruta, muito gastronómico, especiado, persistente. Excelente vinho! **MHD**

PROIBIDO**GRANDE RESERVA 2017****TINTO DOC DOURO (SUPERIOR)**

100% Vinhas Velhas (Alvarelhão, Sousão, Donzelinho T., Tinta Francisca, Bastardo, Mourisco, Cornifesto, entre outras. 15% • 2000 grfs

Rubi com tons violeta, limpo. Exuberante, com evidentes notas balsâmicas, frescura do bosque, caruma, musgo, hortelã chocolate, vai crescendo no copo, revela fruta madura, preta e de Baga, tostados, cacau. Encorpado, com taninos aveludados, especiado, com excelente acidez e frescura, faz salivar, muito gastronómico. Um grande vinho, com longa vida pela frente e que se bebe já com imenso prazer. **MHD**

PROIBIDO**GRANDE RESERVA 2018****TINTO DOC DOURO (SUPERIOR)**

100% Vinhas Velhas (Alvarelhão, Sousão, Donzelinho T., Tinta Francisca, Bastardo, Mourisco, Cornifesto, entre outras. 14,5% • 3000 grfs

Rubi carregado, limpo. A fruta mais evidente, vai abrindo e partilhando aromas frescos, flores, folhas de vegetação do bosque. Boca de grande elegância, com bela estrutura, acidez promissora, taninos ricos, final persistente e prazeroso. **MHD**

PROIBIDO**GRANDE RESERVA 2020****TINTO DOC DOURO (SUPERIOR)**

100% Vinhas Velhas (Alvarelhão, Sousão, Donzelinho T., Tinta Francisca, Bastardo, Mourisco, Cornifesto, entre outras. 14,5% • 4000 grfs

Rubi intenso, limpo. Fechado, a pedir tempo. Vai-se revelando aos poucos, muito jovem, com fruta exuberante, nota vegetal. Bebe-se com prazer, tem bons taninos, ricos, acidez crocante, frutos vermelhos e silvestres, especiarias, tostados suaves. Um vinho para guardar, se puder! **MHD**

Lembrando que o Douro Superior, e mais especificamente Vila Nova de Foz Côa, é uma região muito seca, com baixa precipitação e onde predominam as vinhas velhas, que produzem pequenas quantidades, o enólogo salienta que os vinhos Proibido tem origem em pequenas parcelas, viradas a norte ou a nascente, entre os 250m e os 700 m altitude, e onde se encontram vinhas com entre 40 e 120 anos de idade.



19

PROIBIDO VINHA DA SOFIA

1.ª EDIÇÃO

GRANDE RESERVA 2020

Tinto DOC Douro (Vale Mendiz)

Sousão

15% • 750 grfs

Vermelho retinto, denso. Fruta madura, com. Evidentes notas de ginja, cereja preta, algo exótico. Bom corpo e volume, fresco, com boa acidez, taninos a amaciar, delicado, com notas especiadas e frutadas em evidência, termina persistente.

Não resisto a partilhar o comentário da Sofia, filha mais velha do Márcio: "O papá faz um vinho muito bom mas eu não posso provar". Em resposta Márcio, disse: Tal como a Sofia, 'potência, paixão e pureza', assim é este vinho. **MHD**

18,5

PROIBIDO VINHA DO POMBAL

2.ª EDIÇÃO

GRANDE RESERVA 2020

Tinto DOC Douro (Superior)

100% Vinhas Velhas (Alvarelhão, Bastardo, Tinta da Barca, Mourisco, entre outras)

13% • 700 grfs

Rubi claro, limpo. Fresco, elegante, delicado, a mostrar frutos vermelhos e de baga, tostados suaves. Na boca surpreende, cheio de vivacidade, com boa fruta aliada a especiarias finas, taninos aveludados, seco, gastronómico, persistente. **MHD**

18,5

PROIBIDO VALE DO RIO PINHÃO

1.ª EDIÇÃO

GRANDE RESERVA 2020

Tinto DOC Douro (Vale Mendiz)

Tinta Roriz de vinhos com cerca de 90 anos em terraços antigos, de baixa produção.

14% • 700 grfs

Rubi, limpo. Exuberante, perfumado, fruta madura, vai-se revelando com o tempo no copo. Depois surgem os balsâmicos, as notas de bosque, frescura. Na boca tudo é perfeito. **MHD**



100 HECTARES DOURO TOURIGA NACIONAL GRANDE RESERVA 2019

Homenagem em forma de vinho

> texto **João Pereira Santos** > fotografia **D. R.**

Os irmãos André e Filipe Brás, proprietários da marca 100 Hectares, quiseram homenagear o seu pai, recentemente falecido. Fizeram-no com um vinho de especial, disponibilizado numa embalagem a condizer, a evocar todo o seu amor pela família, mas também pelo Douro, pelas suas vinhas e pelo seu vinho. Luís de Miranda Brás, havia de se sentir orgulhoso.

O projeto 100 Hectares nasceu em 2009, na Régua, pelas mãos dos irmãos André e Filipe Brás, dois irmãos que cedo perceberam o que significa amar o Douro, a sua paisagem, as suas vinhas e mais tarde também os seus vinhos. Criados num seio familiar pleno de afetos e de sentimentos profundos, foi o pai, Luís de Miranda Brás, ourives de profissão, também viticultor e figura de referência para os dois irmãos, quem os levou a abraçar o trabalho na vinha e no vinho e daí fazerem vida. No entanto, tudo começou mais cedo, ainda na década de 70 do século passado, quando o avô, António Santos Cigarro, emigrante regressado do Brasil, começa a investir na compra e renovação de quintas e vinhas na sub-região do Baixo Corgo. A paixão pelo Douro foi passando de geração em geração e posteriormente coube a Luís assumir o legado familiar e abraçar, quase literalmente, as vinhas, que adquiriu na totalidade aos seus irmãos, ficando na posse de pouco mais de 100 hectares de terra, o que veio a ser utilizado para dar nome ao projeto.

As quintas estão distribuídas essencialmente pelo Baixo Corgo e Cima Corgo, de onde se destacam a Quinta de Nossa Senhora da Conceição, a Quinta da Marialva e a Quinta do Couraceiro. Durante vários anos as uvas produzidas eram vendidas a outros operadores da região, situação que veio a ser alterada com a produção de vinhos em nome próprio. Entretanto, as vinhas têm vindo a passar por processos de reestruturação, com o objetivo de asse-

gurar a produção de uvas premium que o atual projeto 100 Hectares exige.

Numa região tão antiga e com tanta tradição como o Douro, onde quintas centenárias ombreiam com vinhas quase da mesma idade, o projeto 100 Hectares parece ainda estar a dar os primeiros passos. No entanto, nos dias de hoje o tempo corre mais depressa e o dinamismo de André e Filipe Brás tem feito a diferença. A marca 100 Hectares, em menos de 15 anos, afirmou-se como um produtor de referência no Douro e os seus vinhos, com assinatura do enólogo Nuno Felgar, constituem um valor seguro, sendo conhecidos, apreciados e respeitados por consumidores e apreciadores. As quintas da família são a origem dos seus vinhos, sendo que toda a produção é feita exclusivamente a partir de uvas provenientes das suas propriedades, algo que está no centro da filosofia de produção de André e Filipe. Desta forma, quem adquire e saboreia uma garrafa destes vinhos está também a abraçar um

Os esforços para fazer um grande vinho não foram poupados: foram selecionadas as melhores parcelas das melhores vinhas do produtor (...) as uvas criteriosamente escolhidas (...) retiradas as grainhas; para o estágio de 12 meses foram utilizadas apenas barricas de 500 litros...

pouco da história e património da família. Entretanto, a partir de uma pequena adega já existente no concelho da Régua, foi também construída, a partir de um projeto do Arquiteto Francisco Seixas e Silva, uma bonita, moderna e funcional adega onde decorre toda a atividade produtiva da empresa, desde a receção das uvas, a vinificação, estágio, engarrafamento e armazenamento, possibilitando igualmente provas e visitas. Atualmente a marca produz cerca de 270.000 litros de vinho.

UM VINHO ÚNICO E IRREPETÍVEL...

À medida que os anos foram passando tornou-se maior o conhecimento das vinhas e do seu potencial, bem como o entendimento, cumplicidade e empatia entre Nuno Felgar, o enólogo da casa, com André e Filipe Brás. Desse conhecimento e dessa relação foi surgindo a vontade de fazer algo mais ambicioso. Nuno Felgar confia-nos que, conhecedor da qualidade das uvas da casta Touriga Nacional que possuíam, algumas de clones muito antigos, lançou o desafio: "fazer um vinho único, especial, diferente do que tudo o que tinham até então".

O falecimento prematuro do pai dos irmãos André e Filipe veio dar urgência àquilo que não passava de um projeto ainda sem data definida. O profundo amor, reconhecimento e admiração pelo pai, fê-los deitar mãos à obra para lhe prestar a homenagem mais que merecida. Foi naturalmente escolhida a casta Touriga Nacional, também porque "era aquela de que



A inscrição na cinta, em baixo relevo branco, da frase “nos teus passos criei asas” (que é completada na caixa de madeira com “...e voei no teu amor”) acentua o lado etéreo e metafórico que envolve todo o projeto e que o designer Miguel Freitas tão bem soube captar.

ele mais gostava”, diz-nos Filipe e o ano de 2019 apresentou qualidade à altura. Os esforços para fazer um grande vinho não foram poupados: foram selecionadas as melhores parcelas das melhores vinhas do produtor, jogando com a sua origem, colhidas no seu ponto ótimo de maturação; posteriormente foram criteriosamente escolhidas, quase bago a bago; vinificação cuidada com esmagamento e desengace total; fermentação e maceração cuidada em lagar aberto com temperatura controlada, tendo sido previamente retiradas as grainhas das uvas; para o estágio de 12 meses foram utilizadas apenas barricas de 500 litros de várias tanoarias francesas, para uma melhor integração da madeira no vinho.

Foram produzidas 2700 garrafas. O resultado, diz-nos Nuno Felgar, é “um vinho para vender agora e para vender daqui a dez anos, um vinho que vai ficar no tempo” e que “se torne uma referência na gama”. Acrescenta ainda: “fazer este vinho marcou-me bastante porque fugiu ao conceito até então definido e foi um enorme prazer e um gosto, até porque conhecia bem o senhor Luís”.

...UMA IMAGEM A CONDIZER

Os cuidados que acompanharam a produção do vinho tiveram naturalmente que ser continuados na imagem e embalagem a ele associadas. Amigos próximos de Luís de Miranda Brás, a Professora Manuela Grazina da Universidade de Coimbra e António Rodrigues, proprietário do restaurante Rei dos Leitões, surgiram com a frase “nos teus passos criei asas e voei no teu amor” que serviu de mote a todo o projeto de conceção gráfica, a cargo do designer Miguel Freitas (Miguel Freitas Design Studio), que desde o início colabora com o produtor e mantém com ele uma relação de longa data. Diz-nos Miguel Freitas que “a abordagem a um projeto começa sempre com a seleção de um conjunto de músicas” e neste caso, a letra do tema Breathe, do álbum The Dark Side of The Moon dos Pink Floyd, quando evoca três palavras/conceitos: partir, voar e cuidar.

Começo por fazer referência à extrema elegância do rótulo, composto por duas folhas de papel sobrepostas, uma branca, outra a ouro, que representam “dois mundos, duas camadas distintas que se complementam, metaforicamente representando o mundo terreno e o espiritual, o físico e o etéreo”, conforme nos diz Miguel, em que o ouro significa o mundo terreno e



19
100 HECTARES TOURIGA NACIONAL
GRANDE RESERVA TINTO 2019
 DOC DOURO
 Touriga Nacional 100%
 16,5% • 70€

Cor rubi fechada com laivos violeta e magenta. Aroma intenso, profundo e sedutor, ainda muito jovem, com fruta preta madura, especiaria, chocolate preto e tosta de barrica bem integrada. Na boca surge volumoso, harmonioso e profundo, com textura a envolver os taninos finos bem integrados. Muito rico e equilibrado com boa acidez a prenunciar longevidade e a compensar o teor alcoólico. Final austero, longo e persistente. Um grande vinho com muito futuro pela frente. JPS



faz referência à profissão de ourives do pai homenageado e o branco, continua o autor, "o etéreo, que se sobrepõe ao terreno, permite, através de aberturas quadrangulares esta passagem entre os dois mundos, entre memórias, tão presentes da figura Paterna no Filipe e no André".

A composição visual envia-nos para um conceito de constelação, um céu pontado por pequenas estrelas prateadas que reluzem num firmamento de alvura. Destaca-se uma folha de vinha que voa livremente, que se levanta da superfície do rótulo e se abre sobre um fundo dourado, numa alegoria perfeita da passagem entre dois mundos, do terreno e material para o etéreo e espiritual, ou, numa interpretação mais singela, a ascensão ao firmamento de Luís de Miranda Brás. A textura do papel, o equilíbrio da composição, o trabalho apurado e o acabamento pontuado com pequenos apontamentos brilhantes, transmite uma sensação de tranquilidade, leveza e paz, mesmo para quem não conhece o conceito por trás do trabalho. O contraste entre o fundo branco e os apontamentos dourados, que teimam em sobressair e se fazer notar, constituem um elemento adicional de sofisticação e refinamento que estabelece uma ponte para a percepção da

essência do vinho contido na garrafa: único, especial, diferente.

Cada garrafa é disponibilizada numa embalagem também ela singular. Uma caixa retangular de madeira de cor natural com acabamento mate, levemente sedoso. A caixa abre-se pelo meio, através de um mecanismo simples de pressão, dividindo-se em duas partes iguais. A abraçar a caixa, uma cinta branca de cartão com as mesmas aberturas quadrangulares presentes no rótulo, representa a evocação do último abraço de um pai afetoso aos seus dois filhos, abraço esse que os mantém unidos num forte sentimento familiar. A inscrição na cinta, em baixo relevo branco, da frase "nos teus passos criei asas" (que é completada na caixa de madeira com "...e voei no teu amor") acentua o lado etéreo e metafórico que envolve todo o projeto e que o designer Miguel Freitas tão bem soube captar.

Sem dúvida um projeto concetual exemplar que, partindo do vinho elaborado sob uma forte componente emocional, se prolonga no rótulo e na embalagem, num todo lógico e harmonioso de grande sensibilidade e extremo bom gosto. Certamente que, esteja onde estiver, Luís de Miranda Brás, se sentirá orgulhoso.



CHEF ANTÓNIO LOUREIRO

'A Cozinha' de tradição, inovação e sustentabilidade

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **Carlos Figueiredo**

Quem procura 'A Cozinha por António Loureiro', vai encontrar boa comida, acompanhada de um bom vinho, mas mais do que isso, vai encontrar uma boa experiência. Localizado no Largo do Serralho, em pleno centro histórico de Guimarães, o restaurante 'A Cozinha' é um espaço acolhedor, um prolongamento da casa do chef António Loureiro. Distinguido em novembro de 2022, com uma estrela Michelin pelo quinto ano consecutivo, o restaurante vence também anualmente, desde 2017, o Prémio Green Key, um galardão internacional que promove o Turismo Sustentável em Portugal.

António Loureiro, vimaranense de gema, desde sempre gostou da cozinha. Adorava entrar em casa e sentir os aromas no ar, deixar-se ir até às panelas e provar o que estavam a preparar, fosse na casa de uma tia ou da avó. Mais tarde, já com 18 anos, percebeu que era a cozinha que queria seguir e fazer dela sua profissão. Nessa altura, trabalhava numa pousada que exis-

tia na região, ainda não como cozinheiro, mas ainda assim com o privilégio de ver a cozinha de cima, o que para ele era algo encantador. Ver toda aquela gente fardada, cada um na sua bancada, deixava-o bastante entusiasmado e empolgado. Se dúvidas houvesse, rapidamente desapareceram. António Loureiro queria e iria ser cozinheiro. Foi para a tropa, regressou

e cerca de três anos depois começou a trabalhar na cozinha, a sério. Inicialmente tudo o que aprendeu foi a trabalhar, a formação apenas chegaria mais tarde. Sempre que procurava trabalho na área, perguntavam-lhe se tinha formação e experiência, e a resposta era sempre não. O que lhe complicou um pouco a vida. Começou então, por fazer pequenas forma-



ções que iam aparecendo e que lhe davam um diploma e isso foi o suficiente para encontrar o primeiro emprego na área da restauração.

Mal começou a trabalhar rapidamente foi “empurrado” para a frente da cozinha. Começou por trabalhar num restaurante em Guimarães, entretanto fez formação de Cozinha de 1ª e de 2ª, na Escola de Hotelaria do Porto e alguns módulos em Guimarães, onde pouco tempo depois abriu o seu primeiro restaurante de cozinha tradicional portuguesa. Começou com 60 lugares, passou para 80, 120 e rapidamente começou também a fazer casamentos. O espaço cresceu de tal forma, que depois de seis anos António Loureiro estava cansado. “A estrutura era muito grande e sentia-me preso e limitado àquilo que o mercado me pedia na altura”, conta-nos o chef. Pensou então que era altura de uma viragem. Ao fim de sete anos, esta primeira aventura terminava com a venda do restaurante.

A partir desse momento, decidiu que tinha de apostar na sua carreira e ser um conhecedor profundo da cozinha tradicional portuguesa. Começou então, o seu périplo por várias regiões do país, partindo do Alentejo, passando pelo Algarve, rumando depois ao norte do país. Trabalhou

também, à frente de cozinhas de grandes grupos hoteleiros de forma a conhecer as grandes operações e toda a sua dinâmica, algo que o fascinava.

Mas não se ficou por aqui. Quis alargar horizontes e trabalhou em Espanha, Escócia e Noruega.

Procurava inspiração, conhecimento, conceitos, mas rapidamente percebeu que Portugal tinha tudo o que era necessário para ter uma boa cozinha, fosse ela tradicional ou mais contemporânea, e alcançar os resultados que tanto desejava.

“Estas experiências permitiram-me ganhar conhecimento, aprender muito com as pessoas mais simples, receitas que me ajudaram a perceber o que era a cozinha portuguesa e deram-me maturidade suficiente para pensar em fazer a transição para outro tipo de cozinha”, indica o chef António Loureiro, assumindo que a cozinha portuguesa é “uma das melhores do mundo, tanto em termos de variedade de produtos, sabores, receituário, cultura e influências”.

‘A COZINHA’, ALIA TRADIÇÃO, INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE

Em 2016 regressa então a Guimarães para, em parceria com a sua mulher, Isabel, pro-

fessora na Universidade do Minho, especialista em projetos e incentivos de desenvolvimento empresarial, abrir o seu novo projeto, o restaurante ‘A Cozinha’, um espaço diferenciado e com uma abordagem diferente da cozinha portuguesa.

“Quem procura ‘A Cozinha’, procura um conceito de tradição, inovação e sustentabilidade. Este é o nosso conceito e é isso que representamos. Uma cozinha baseada na tradição com produtos da época, produtos autóctones (de preferência de produtores locais), mas não estamos presos a nada. Não somos extremistas nem fundamentalistas. Também temos algumas abordagens mais arrojadas baseadas no estilo europeu, um pouco mais internacionais”, assegura o chef.

Fazendo jus ao seu nome, a cozinha do restaurante é o epicentro de toda a operação, por isso, não é de estranhar que esta ocupe tanto como o resto do espaço. Esta foi uma escolha do chef que adora ver a reação dos clientes quando estes recebem os seus pratos. “É ainda uma forma de estar perto do cliente, mesmo quando isso não é possível”. Futuramente o espaço irá ser alargado e a sala ganhará uma dinâmica diferente. “Queremos produzir cada vez mais dentro de portas. Produzimos tudo,



desde pão a gelados, no entanto precisamos de espaço para continuar a fazer isso”.

Quanto ao menu, esse, muda três a quatro vezes por ano. “À medida que os produtos da época vão acabando, vamos substituindo por outros. Por exemplo, no verão trabalhamos mais o peixe e o marisco, pratos mais leves, mais frescos”. Mas, de novembro a fevereiro “encontramos caça, criação e cogumelos, tudo aquilo que faz parte da época, assim como uma cozinha mais quente, com produtos de maior substância, mais de inverno que é aquilo que faz sentido”.

Regra geral, para além do menu à carta é possível também optar pelo menu de degustação, a que o chef deu o nome de Nostalgia. Este é atualmente composto por “Enguia & trufa”, “Sopa de peixe & bivalves” (gamba da costa, bivalves e caviar), “Bacalhau & Bacalhau” (samos, língua e tapioca), “Mar português & Bulhão pato” (peixe da costa, ameioja e brioche com coentros), “Coelho, salsa & cenoura” (coelho do campo puré de feijão e gelatina de cenoura), “Corço, abóbora & cogumelos” (lombo de corço, cogumelos, terrina de abóbora e batata), “Marmelo, avelã & mel” terminado com “Chocolate, pêra & frutos secos”.

“GOSTAVA DE GANHAR UMA SEGUNDA ESTRELA MICHELIN”

Preocupação constante ao longo do seu percurso profissional tem sido a minimização do desperdício alimentar. Por isso, quando lançou o projeto ‘A Cozinha’ decidiu que este teria de ser diferenciado no conceito, na sustentabilidade e na abordagem da cozinha portuguesa. “Queríamos um espaço que fosse a extensão da nossa casa. Até o chão do restaurante é parecido com o que temos em casa. Queríamos que as pessoas se sentissem em casa, de uma forma descontraída, mas acolhedora”, frisa o responsável.

Três anos após a abertura, já em 2019, o restaurante é distinguido com uma estrela Michelin. Questionado se esse era um objetivo, Loureiro admite que sim. “Queria ter um espaço com um desperdício perto de zero, do ponto de vista da pegada ecológica, mas também financeiramente sustentável. Queria que tanto a minha cidade, como eu, saíssemos a ganhar com esta aposta. O objetivo era projetar o restaurante a nível nacional e se possível internacional”. E assume, “gostava de ganhar uma segunda estrela Michelin”, mas isso não é algo que lhe tire o sono.

Para além deste reconhecimento, o restaurante é também distinguido anualmente, desde de 2017, com o Prémio Green Key, um galardão internacional que promove o Turismo Sustentável em Portugal através do reconhecimento de estabelecimentos turísticos, alojamento local, parques de campismo e restaurante que implementem boas práticas ambientais e sociais, que valorizem a gestão ambiental nos seus estabelecimentos e que promovam a Educação Ambiental para a Sustentabilidade.

Este reconhecimento “ajuda-nos, de alguma forma, a pensar numa estratégia para ter uma cozinha mais sustentável”, mas também “a melhorar todos os anos, uma vez que temos um relatório interno anual da nossa atividade. Através dele é possível saber o lixo que produzimos, seja orgânico ou indiferenciado, qual o desperdício por cliente ou por refeição à grama. Mas isto não tem só a ver com a sustentabilidade ambiental, mas também com a sustentabilidade financeira e social”, realça o proprietário.

Para além disso, este é ainda o único restaurante português a vencer o galardão António Guterres – Best Small Business “Good Food for All”, galardão atribuído em

A cozinha portuguesa é “uma das melhores do mundo (...) carregada de sabor, forte, muito nutricional e com muita identidade”.

2022 a todas as pequenas empresas que apresentaram soluções inspiradoras, diversificadas e eficazes para melhorar o acesso a alimentos saudáveis e sustentáveis.

NOVA GERAÇÃO DE CHEF’S AJUDOU A IMPULSIONAR A COZINHA PORTUGUESA

Reconhecendo o crescente reconhecimento da cozinha portuguesa, ocorrido sobretudo nos últimos anos, António Loureiro refere que tal se deve à vontade dos chef’s e dos cozinheiros portugueses de quererem mais, e de aprenderem mais.

“Aquilo que eu fiz, foi aquilo que outros fizeram. Fomos ver e absorver conhecimento, culturas, e tentar de alguma forma equilibrar a cozinha. Por exemplo, após se comer uma feijoada muitos de nós querem estar descansados, fazer uma sesta. E aquilo que muitos tentam fazer hoje, é pegar no conceito da cozinha portuguesa, a tal feijoada, sem a desrespeitar e sem perder a essência e a sua identidade dos pratos e dos produtos, e equilibrar esses pratos. Fazer com que os sabores continuem a sobressair (aromas, texturas, proteínas), mas de outra forma. Claro que depois não podemos dar o mesmo nome a um prato que não é, mas podemos dizer que determinado prato é inspirado nas tripas à moda do Porto ou que é inspirado em determinadas texturas e sabores”. E acrescenta, “não podemos esquecer que a cozinha portuguesa é carregada de sabor, forte, muito nutricional e com muita identidade”.

Segundo o chef, o que também ajudou a impulsionar a cozinha portuguesa, foi a nova geração de chef’s, que surgiu há cerca de 30 anos, “que pensaram que a nossa cozinha tinha o mesmo potencial para ser replicado de outras formas como as restantes cozinhas do mundo, equilibrando os conceitos sem nunca desrespeitar a cozinha tradicional portuguesa. Por exemplo, hoje pratica-se mais uma cozinha saudável, tendo muito cuidado com os excessos de gordura e de sal.”





NA 'A COZINHA' ENCONTRARÁ CERCA 200 REFERÊNCIAS VÍNICAS

Hélder Silva, sommelier ou escanção, é o profissional responsável por cuidar da carta de bebidas do restaurante 'A Cozinha', onde poderemos encontrar cerca de 200 referências de vinhos de todas as regiões.

Questionado sobre a questão da harmonização dos vinhos com a comida, o responsável explica que neste restaurante "primeiramente fazemos cozinha e só depois procuramos vinhos que possam acompanhar determinado prato". Para Hélder Silva, essa é a melhor parte deste trabalho, "quando o chef finaliza um menu, sentamo-nos à mesa e provamos vários vinhos, para ver qual o que mais se aproxima do pretendido, a harmonia entre o vinho e a comida".

Sendo este um restaurante que se preocupa com a sustentabilidade e com a economia verde, esta preocupação reflete-se na sua carta de vinhos, onde 25% das referências são de vinhos biológicos de todas as regiões vinícolas, desde Vinhos Verdes, Douro, Dão, Alentejo, Bairrada, Madeira e Açores.

Sem conseguir destacar um vinho, Hélder Silva refere "tudo depende do gosto e da preferência do cliente".



TERROIR SERIES

QUINTA DO NOVAL

VINHAS DA MARKA



WWW.QUINTADONOTAL.COM



TOURIGA NACIONAL

A casta mais desejada

É emblemática, muito apreciada pelos portugueses e muito desejada também pelos apreciadores de vinhos no mundo. A Touriga Nacional beneficiou muito da seleção clonal, o que fez desenvolver a plantação um pouco por todo o país, mantendo um esplendor especial nas regiões do Douro e Dão. É uma casta que dá origem a vinhos elegantes, expressivos e aromáticos. Vinhos sérios, que nos enchem de orgulho!



19 QUINTA DOS ABIBES SUBLIME

DOC TINTO 2015

60€ BAIRRADA 14,50% vol.

ENOLOGIA

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, concentrado, limpo.

AROMA Concentrado, rico; a revelar-se em camadas, frutos pretos, amoras, húmus, tostados.

SABOR Cheio de vida, com taninos firmes mas saborosos, tudo perfeitamente interligado, é muito persistente e promete crescer em garrafa.

QUINTA DOS ABIBES



18,5 CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES

DOC TINTO 2017

27,99€ DÃO 14,00% vol.

ENOLOGIA OSVALDO AMADO

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Expressivo, envolvente, notas de frutos pretos maduros, grãos de café, especiarias e tostados.

SABOR O estágio em madeira a deixar-lhe complexidade, tem excelente acidez e frescura, taninos ricos, belo corpo e volume, persistente.

GLOBAL WINES / SOC. AGRÍC. DE SANTAR



18,5 MAÇANITA CIMA CORGO

DOC TINTO 2020

30,80€ DOURO 14,00% vol.

ENOLOGIA JOANA MAÇANITA E ANTÓNIO MAÇANITA

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Bem elegante e sedutor, deixa notas discretas de fruta vermelha madura, delicado floral, fresco.

SABOR Expressivo, envolvente, vivo e persistente, tem taninos aveludados, bom corpo e volume, deixa um final de boca fantástico.

MAÇANITA VINHOS



18 VINHA DE SÃO LÁZARO

DOC TINTO 2019

29,90€ ALENTEJO 14,00% vol.

ENOLOGIA JOÃO PORTUGAL RAMOS

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante e rico, partilha delicadas notas florais, fruta madura e bergamota.

SABOR Excelente corpo e volume, pleno de vigor e vivacidade, taninos envolventes, belo perfil, termina persistente e promissor.

JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHOS



18,5 HERDADE DOS TEMPLÁRIOS

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2018

13€ DO TEJO 15,00% vol.

ENOLOGIA HERNANI MAGALHÃES

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Super elegante, com evidentes notas a violetas, fruta preta madura, tostado subtil.

SABOR Complexo, com boa frescura e vivacidade, taninos maduros e bem presentes, termina persistente e elegante.

QUINTA DO CAVALINHO - VINHOS / HERDADE DOS TEMPLÁRIOS



18 MAÇANITA LETRA A

DOC TINTO 2020

30,90€ DOURO 14,50% vol.

ENOLOGIA JOANA MAÇANITA E ANTÓNIO MAÇANITA

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi com tons violáceos, intenso, limpo.

AROMA Fantástico, deixa incríveis notas de framboesas e frutos vermelhos, amoras e chocolate negro.

SABOR Cheio e envolvente, tem taninos polidos, boa acidez e frescura, toque de menta, mantém a fruta aliada a especiarias. Grande vinho.

MAÇANITA VINHOS



18 PSIQUE

DOP TINTO 2015

40€ DÃO 13,50% vol.

ENOLOGIA
CARLOS SILVA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Muito elegante, com notas de bosque, violetas, tostados.

SABOR Taninos bem presentes e aveludados, boa acidez e frescura, complexo, cheio, notas frutadas, persistente. Grande vinho.

AMORA BRAVA

T. +351 927 710 467
info@amorabrava.pt
www.amorabrava.pt
f amorabrava
@ amora_brava



18

12€

A SERENADA

REG TINTO 2017

ENOLOGIA
PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,50 % vol.

MARIA JACINTA N.C.G.SOBRAL DA SILVA

TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi com tons violáceos, limpo.

AROMA

Expressivo, rico. Partilha notas frutadas, amoras e bagas, toque floral discreto, madeira delicada.

SABOR

Elegante e equilibrado, tem taninos sedosos, bom corpo e volume, excelente acidez e frescura, toque salino, tudo bem interligado, termina persistente e sedutor.

MARIA JACINTA SOBRAL DA SILVA
A SERENADA - ENOTURISMO

T. +351 269 498 014
reservas@serenada.pt

www.serenada.pt

f A Serenada - Enoturismo

@ aserenadaenoturismo



18 MADRE DE ÁGUA

DOC TINTO 2017

19,13€ DÃO 14,00% vol.

ENOLOGIA
PAULO NUNES

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Atrativo e muito elegante, destaca notas de estágio, doce de framboesa e especiarias.

SABOR Excelente corpo e volume, tem taninos sedosos, boa acidez, promete crescer, termina muito persistente e bem gastronómico.

MADRE DE ÁGUA



18 QUINTA DA ROMANEIRA TRÉS PARCELAS

DOC TINTO 2019

35,50€ DOURO 14,50% vol.

ENOLOGIA
CARLOS AGRELLOS

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA As notas de esteva bem presentes envolvidas em frutos vermelhos e pretos.

SABOR Mantém o perfil e a elegância, à fruta e notas tostadas junta-se uma frescura mentolada, cativante, redondo e persistente. Grande vinho.

QUINTA DA ROMANEIRA



**Qualidade e Excelência
ao seu alcance, *alugue.***

Oferecemos uma vasta linha de artigos para a realização de eventos, desde loiças, copos, pratos, talheres, mobiliário e equipamento de cozinha de elevada qualidade que aliados à vasta experiência da nossa equipa, vão permitir-lhe desfrutar de um dia memorável.

**Quality and Excellence
for *hire***

With many years of experience, our team can provide the assistance you require. We know that supplying events with leading quality brands is important and having the right type of glassware, tableware, cutlery and furniture is a key element for any successful event.

everything you need for your event is *here*

**tudo o que precisa para
o seu evento está
*aqui***

• LISBOA • PORTO • MADEIRA • ALENTEJO • ALGARVE

WWW.AAQUI.COM

Contate-nos

info@aaqui.com

(+351) 21 910 80 03 / (+351) 96 132 79 51

Saiba mais

aqui





17,5 QUINTA DA CUCA

DOC TINTO 2020

19,90€ DOURO 13,50% vol.



ENOLOGIA
LUÍS LEOCÁDIO E FERNANDO ALONSO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Belíssimo, revela elegantes notas frutadas, bagas, delicado floral, especiado.

SABOR Bom corpo e volume, boa acidez e vivacidade, tem taninos sedosos, fruta madura, framboesa, pimenta preta e rosa, persistente e gastronómico.

QUINTA DA CUCA

Numão, Vila Nova de Foz Côa
T. +351 966 820 200
geral@quintadacuca.pt
www.quintadacuca.pt
f Quinta da Cuca
@ Quinta da Cuca



18 QUINTA DA LAPA

REG TINTO RESERVA 2018

9,60€ TEJO 14,00% vol.



ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas de violeta envolvidas em frutos vermelhos, framboesas, amoras.

SABOR Fantástico, tudo bem interligado, taninos ricos e aveludados, acidez perfeita, longo e gastronómico. Grande vinho.

AGROVIA



17,5 ADEGA 23

REG TINTO 2020

15,5€ TERRAS DA BEIRA 15,00% vol.



ENOLOGIA
RUI REGUINGA

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Expressivo, revela predominantes notas de violetas, toque de chá verde, amoras, tosta suave.

SABOR Na boca confirma o perfil aromático, há espaço para tudo, fruta, flores, tostados, especiaria, tem taninos sedosos e é longo.

ADEGA 23



17,5 QUINTA DE TRALCUME

DOC TINTO 2001

25€ DÃO 13,00% vol.



ENOLOGIA
CARLOS SILVA

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA A mostrar (boas) notas de evolução, especialmente frutos secos, vegetal do bosque, terra, caruma.

SABOR Delicado, ainda mostra algum vigor e vivacidade, taninos bem sedosos, interessante, com um final de boca longo e distinto.

AMORA BRAVA



17,5 GRAFITE

DOC TINTO 2014

13,50€ DOURO 13,50% vol.



ENOLOGIA
JOHNNY GRAHAM / RICARDO PINTO NUNES

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Boa evolução a deixar notas positivas, fruta bem madura, ligeiro tostado e elegante.

SABOR Taninos aveludados, com excelente corpo e volume, todo ele é elegância.

CHURCHILL GRAHAM LDA



17,5 QUINTA DO PERDIGÃO

DOC TINTO 2013

22€ DÃO 14,00% vol.

ENOLOGIA
MAFALDA PERDIGÃO E JOSÉ PERDIGÃO

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos silvestres, framboesa, toque vegetal, húmus, interessante.

SABOR Bom corpo e volume, bela acidez e frescura, taninos firmes mas macios, mantém fruta, ligeira especiaria e boa persistência.

QUINTA DO PERDIGÃO



17,5 VALLEGRE

DOC TINTO 2016

19€ DOURO 13,50% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MARTINS, CÉSAR PINACHO E FÁTIMA LOPES

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Sedutor, partilha predominantes notas de frutos vermelhos, flores e chocolate negro, tosta suave.

SABOR Belo conjunto, com todos os componentes em equilíbrio, taninos aveludados, bela frescura e acidez, termina longo e especiado.

VALLEGRE



17,5 MÃOS NA MASSA FÁBIO FERNANDES

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2020

28,50€ ALENTEJO 15,50% vol.

ENOLOGIA
DIOGO LOPES

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Aroma: Intenso em notas de framboesas e outros frutos vermelhos, flores do bosque.

SABOR Sabor: Bom corpo e volume, taninos macios e envolventes, boa acidez e frescura, mantém a fruta, termina longo e bem atrativo.

MENIR BR



17,5 ZOM

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

21,50€ DOURO 13,50% vol.

ENOLOGIA
ÁLVARO VAN ZELLER

TOURIGA NACIONAL

COR Violeta, limpo.

AROMA De grande qualidade e elegância, com um toque floral, frutos vermelhos e tosta suave.

SABOR Saboroso, expressivo, com taninos polidos e envolventes, mantém o perfil e deixa-se prolongar no final de boca.

BARÃO DE VILLAR, VINHOS



17,5 CASA ERMELINDA FREITAS

REG TINTO RESERVA 2020

9,99€ PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,50% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Frutado intenso, a revelar notas de amoras e cerejas pretas, violetas, cacau e toque mentolado.

SABOR Elegante, gastronómico, com bela acidez a envolver o conjunto, taninos macios, fruta madura, ligeira especiaria, longo e atrativo no final de boca.

CASA ERMELINDA FREITAS

T. +351 265 988 000
geral@ermelindafreitas.pt
www.ermelindafreitas.pt
f Ermelinda Freitas
i ermelindawines



17

HOLMINHOS

DOC TINTO RESERVA 2017

20€ DOURO 14,00% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MONTEIRO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante, predominam as notas de frutos vermelhos e de baga, suave floral.

SABOR Belo vinho, bem texturado e equilibrado, revela taninos finos, acidez refrescante, bom corpo e volume, toque vegetal, final de boca longo e atrativo.

QUINTA HOLMINHOS

TM. +351 916 187 690

T. +351 278 511 559

www.holminhos.com

f Holminhos

@ quintaholminhos



17,5

SOITO

DOC TINTO RESERVA 2015

35€ DÃO 14,00% vol.

ENOLOGIA
CARLOS SILVA

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos maduros, com destaque para amoras silvestres.

SABOR Rico e envolvente, tem taninos aveludados, boa acidez, frutado, com notas de menta, especiarias no final de boca persistente.

SOITO WINES



17,5

FONTE DO OURO

DOC TINTO RESERVA ESPECIAL 2018

22€ DÃO 13,50% vol.

ENOLOGIA
NUNO CANCELA ABREU

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos e azuis, violetas, algo mineral.

SABOR Belo conjunto, equilibrado, com frescura envolvente, taninos finos, madeira harmoniosa, especiarias, final atrativo.

SOC. AGRÍC. BOAS QUINTAS



17,3

QUINTA DO PESSEQUEIRO

DOC TINTO 2018

26€ DOURO 13,50% vol.

ENOLOGIA
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Concentrado, partilha notas de frutos pretos, chocolate preto, suave floral, notas de bosque.

SABOR Bem estruturado, tem taninos sedosos, bela acidez e frescura, gastronómico, madeira bem integrada, final longo.

QUINTA DO PESSEQUEIRO



17

AR TOURIGA NACIONAL

REG TINTO 2018

10€ ALENTEJANO 14,00% vol.

ENOLOGIA
MARIANA CAVACA

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi com traços violáceos, limpo.

AROMA Interessante, às notas frutadas acrescenta uma componente vegetal e especiarias doces.

SABOR Madeira bem integrada, tem taninos macios, boa acidez, frutos vermelhos maduros e final atrativo.

ADEGA DO REDONDO



2
0
2
3

PAIXÃO PELO VINHO AWARDS

25 de Março (sábado) - 17h00 / 22h00
Hotel Vila Galé Ópera, Lisboa

SUMMER WINE PARTY

16 de junho (sexta) - 18h00 / 23h00
Salão Preto e Prata e Foyer Panorâmico
Casino Estoril, Lisboa

**FESTA BRANCA CONDEIXA
WINE, BEER & FRIENDS**

1 de julho (sábado) - 17h00 / 23h00
Conímbriga Hotel do Paço

**FESTA BRANCA SETÚBAL
WINE PARTY**

15 de julho (sábado) - 17h00 / 23h00
Local a designar

PAIXÃO PELO VINHO BRAGA

31 de agosto (quinta) - 17h00 / 23h00
Warm Up NOITES BRANCAS
Hotel Vila Galé Collection Braga

FESTIVAL ANTÃO VAZ

9 de setembro (sábado) - 17h00 / 23h00
Hotel Vila Galé Évora



purple

CASINO
ESTORIL

Vila Galé

ALUFAGUI

ADFP

CONÍMBRIGA
HOTEL DO PAÇO

SETUBAL
MEMÓRIA PATRIMÓNIO

paixão pelo
CERVEJA



16,8

9,98€

CONFRARIA PREMIUM

REG TINTO 2020

LISBOA 14,50 % vol.

ENOLOGIA
GONÇALO NEVES

TOURIGA NACIONAL

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Harmonioso, destaca notas de frutos pretos e vermelhos maduros, tosta suave e especiaria doce.

SABOR
Tem bom corpo e volume, destaca-se pela acidez que lhe confere perfil gastronómico, mantém a fruta, tem taninos sedosos e termina prazeroso.

ADEGA COOPERATIVA DO CADAVAL
TM. +351 917 868 397
T. +351 262 696 137
geral@adegacadaval.pt
www.adegacadaval.pt
f Adega Cooperativa do Cadaval
i Adega Cooperativa do Cadaval



17

CADÃO
DOC TINTO RESERVA 2018

15,90€ DOURO 15,00% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MACHADO

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos e silvestres, framboesa, violetas e esteva.

SABOR Madeira bem integrada, nota frutada, toque especiado, taninos macios, boa acidez, gastronómico, termina longo e atrativo.

MATEUS E SEQUEIRA VINHOS



17

BARÃO RODRIGUES
DOC TINTO RESERVA 2015

15,50€ ALENTEJO 14,00% vol.

ENOLOGIA
DIOGO LOPES

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA A destacar notas resultantes do estágio em madeira, tostados, fumados, especiarias.

SABOR Interessante, bem estruturado, vivo, a revelar delicadas notas florais, fruta madura, ligeiro vegetal, tem taninos macios, final longo.

MENIR BR



17

ADEGA MAYOR
REG TINTO 2020

16,99€ ALENTEJO 14,50% vol.

ENOLOGIA
CARLOS RODRIGUES

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, a destacar morango, subtil floral, chocolate preto.

SABOR Bom corpo e volume, boa acidez, mantém o perfil frutado, taninos macios, final harmonioso.

ADEGA MAYOR



17

NINHO DA PITA
DOC TINTO RESERVA 2019

20€ TRÁS-OS-MONTES 13,00% vol.

ENOLOGIA
VITOR RABAÇAL

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Intenso em notas de violetas e alguma fruta madura.

SABOR Muito elegante na boca, taninos civilizados, acidez correta, final atrativo.

OLIVIA PATRICIA JALDIM RODRIGUES BEBIANO



17

QUINTA DOS MONTEIRINHOS
MANEL CHAVES
DOC TINTO 2020

25,43€ DÃO 14,00% vol.

ENOLOGIA
HUGO CHAVES

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante e expressivo, revela notas de cacau, amoras, violetas, menta.

SABOR Conjunto equilibrado e macio, tem boa acidez, bom corpo e volume, bebe-se com muito prazer, termina longo.

QUINTA DOS MONTEIRINHOS



17

PLANSEL SELECTED BY BOHM-LINDEMANN FAMILY
REG TINTO COLH. SELECIONADA 2021

15,70€ ALENTEJANO 15,00% vol.

ENOLOGIA
DORINA LINDEMANN

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA As notas florais remetem para violetas, a fruta para as framboesas e morangos maduros, especiarias.

SABOR Madeira muito bem integrada no conjunto, mantém a fruta, mas predominam as especiarias, taninos sedosos, final longo.

QUINTA DA PLANSEL



Outros vinhos provados e classificados

16	1808 VARIETAL EXPRESSION TINTO TOURIGA NACIONAL 2017
16,5	CISTUS DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2019
16,5	DL DORINA LINDEMANN REG ALENTEJANO TINTO COLH. SELECIONADA TOURIGA NACIONAL 2020
16,8	FOLGOROSA REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2019
16,5	MAINADA REG ALENTEJANO TINTO VEGAN TOURIGA NACIONAL 2020
16,8	MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO TOURIGA NACIONAL 2020
16,8	PACHECA DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA TOURIGA NACIONAL 2019
16,5	QUINTA DO PÔPA PARCELA ÚNICA DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2017
16,8	QUINTA DO SERRADO DOC DÃO TINTO TOURIGA NACIONAL 2018
16,5	SAGRADO DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2016
16,5	TYTO ALBA VINHAS PROTEGIDAS DO DO TEJO TINTO TOURIGA NACIONAL 2020
16,5	VG DOC VINHO VERDE TINTO COLHEITA SELECIONADA TOURIGA NACIONAL 2020
16,5	VILA JARDIM REG TEJO TINTO TOURIGA NACIONAL 2020



16,5 SANTA VITÓRIA

REG TINTO 2019

18,30€ ALENTEJANO 14,00% vol.



ENOLOGIA
PATRÍCIA PEIXOTO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Aroma evoluído, com notas de cerejas e genginha, chocolate.

SABOR Distinta, com mais rusticidade, taninos bem marcados, acidez correta, final harmonioso.

CASA DE SANTA VITÓRIA

T. +351 284 970 170

loja@santavitoria.pt

www.santavitoria.pt

f Casa de Santa Vitória

@ casa.santa.vitoria





TAWNY 20 ANOS

Vinhos simplesmente tentadores

Os Vinhos do Porto, são vinhos licorosos, com origem na região do Douro.

Entre os vários estilos de Vinhos do Porto, está o Tawny. Esta categoria distingue-se dos outros porque usufrui de um envelhecimento em madeira.

Nesta edição escolhemos os 20 Anos, vinhos que oferecem qualidade, elegância e complexidade, com um preço relativamente acessível, garantindo sucesso, seja para desfrutar ou para oferecer.

Trata-se de um vinho obtido a partir da lotação de diversos anos, perfazendo uma média de 20. Revela cor alourada, com aromas e sabores concentrados, que destacam notas de laranja cristalizada, frutos secos, especiarias e tostados.



18 VASQUES DE CARVALHO

DOC VINHO DO PORTO TAWNY 20 ANOS

70€ PORTO 20,00% vol.

ENOLOGIA
JAIME COSTA

CASTAS TRADICIONAIS DO DOURO

COR Âmbar intenso, com reflexos alaranjados, limpo.

AROMA Exuberante e delicado, destaca notas de frutos secos, especiarias, baunilha e canela.

SABOR Excelente equilíbrio, acidez e doçura, corpo e volume, sabor e intensidade. Belo vinho, para beber com prazer.

VASQUES DE CARVALHO



18 PACHECA

DOC PORTO TAWNY 20 ANOS

34,90€ PORTO 19,50% vol.

ENOLOGIA
MARIA SERPA PIMENTEL

S/ INF

COR Âmbar, limpo.

AROMA Expressivo, cheio de elegância, pleno de equilíbrio.

SABOR Saboroso, cheio, com notas de fruta desidratada, alperce, figo, toque de bolo-inglês, termina persistente e delicioso.

QUINTA DA PACHECA



18 MANOELLA

DOC PORTO TAWNY 20 ANOS

62,50€ PORTO 19,50% vol.

ENOLOGIA
SANDRA TAVARES DA SILVA E JORGE SERÓDIO BORGES

S/ INF

COR Âmbar com reflexos alaranjados, limpo.

AROMA Surpreende pela frescura e notas de frutos citrinos aliados a frutos secos e tosta suave.

SABOR Tudo bem interligado, equilibrado, com corpo e volume envolventes, guloso, rico, deixa um final intenso e sedutor.

WINE & SOUL



17,8 ROZÈS

DOP VINHO DO PORTO TAWNY 20 ANOS

54,15€ PORTO 20,00% vol.

ENOLOGIA
MANUEL HENRIQUE SILVA E LUCIANO MADUREIRA

BLEND

COR Âmbar com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Intenso, bem aromático, com evidentes notas de frutos desidratados, ligeiro caramelo.

SABOR Muito bom, rico e envolvente, saboroso, a destacar frutos secos, bom corpo e volume, termina prazeroso e apelativo.

ROZÈS



18 QUINTA DA DEVESA

DOC VINHO DO PORTO TAWNY 20 ANOS

39,50€ PORTO 20,00% vol.

ENOLOGIA
LUÍS RODRIGUES

CASTAS
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA E SOUSÃO

COR Âmbar com reflexos alaranjados, limpo.

AROMA Sedutor, cheio de finesse, destaca notas de mel de flores de laranjeira, frutos secos e em passa.

SABOR Saboroso e delicado, partilha bela acidez e frescura, perfeitamente harmonizada com o açúcar, untuoso, rico e envolvente, termina persistente.

QUINTA DA DEVESA

T. +351 911 797 303
info@quintadadevesa.pt
www.quintadadevesa.pt
f Quinta da Devesa
i quinta.da.devesa



17,5 MONGE (500ML)

DOC PORTO 20 ANOS

30€ PORTO 19,50% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL FERREIRA E CELSO PEREIRA

CASTAS
MISTURA DE VÁRIAS CASTAS TINTAS DO DOURO

COR Âmbar definido, com intensos tons dourados.

AROMA Intenso, destaca frutas cristalizadas, casca de laranja, frutos secos e bolo inglês.

SABOR Equilibrado, fresco e atrativo. Saboroso, sente-se a fruta, especialmente frutos desidratados, cristalizados e especiarias, deixa um final longo.

ADEGA DE FAVAIOS
T. +351 259 949 166
geral@adegadefavaio.com.pt
www.adegadefavaio.com.pt
f Adega de Favaio
a adega_de_favaio



17,8 CHURCHILL'S

DOC PORTO TAWNY 20 ANOS

51€ PORTO 19,50% vol.

ENOLOGIA
-

COR Âmbar, limpo.

AROMA Impressiona pela delicadeza aromática, deixa notas de alperce seco, nozes e amêndoas.

SABOR Bem texturado, com bom corpo e volume, bela acidez e frescura, notas de laranja cristalizada e tostados, final longo.

CHURCHILL GRAHAM



17,5 VISTA ALEGRE LIMITED EDITION

DOC VINHO DO PORTO 20 ANOS

40€ PORTO 20,00% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MARTINS, CÉSAR PINACHO E FÁTIMA LOPES

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA AMARELA, SOUSÃO, TINTA BARROCA E TINTO CÃO

COR Âmbar, limpo.

AROMA Intenso, sedutor, revela predominantes notas de laranja confitada, nougat, frutos secos.

SABOR Na boca é equilibrado, com boa frescura e doçura, deixa um toque de caramelo, bom corpo e volume, de longo final.

VALLEGRE



17,5 FRAGULHO

DOC VINHO DO PORTO TAWNY 20 ANOS

45€ PORTO 21,50% vol.

ENOLOGIA
DANIEL COSTA

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA

COR Âmbar, limpo.

AROMA Intenso e elegante, destaque notas de frutos secos, desidratados e especiarias.

SABOR Confirma o aroma, a madeira a deixar (boas) marcas, traços exóticos, encorpado e balanceado, termina longo.

CASA DOS LAGARES SOC. AGRÍ. COM.



17 MAYNARD'S

DOC VINHO DO PORTO 20 ANOS

39,50€ PORTO 20,00% vol.

ENOLOGIA
ÁLVARO VAN ZELLER

TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA E TINTO CÃO

COR Âmbar, intenso.

AROMA Harmonioso e algo exótico, com notas de canela e especiarias, toffee, e notas de fruta madura.

SABOR Guloso e envolvente, resulta num conjunto equilibrado com boa acidez e doçura, fruta desidratada, tosta suave, intenso no final.

BARÃO DE VILLAR, VINHOS

1890
Q

QUINTA DO
ORTIGÃO

**É hora de trazer
a Primavera para a mesa...**

Quinta do Ortigão,
a Bairrada no seu copo.

TERRAS &
TERROIR

Quinta do Ortigão
Apartado 119 - 3780-227 - Anadia
Telef: 918 295 104 - Distribuição Nacional: MISTERWINE, LDA - geral@misterwine.pt - Seja responsável, beba com moderação.



o espumante BRUTO NATURAL

> texto **Pedro Guedes** > fotografia **Shutterstock**

No mundo dos vinhos e em particular no que aos espumantes diz respeito, existe uma constante e incessante procura por equilíbrios e nuances que permitam catapultar uma dada cuvée para patamares elevados. Muito poucos espumantes compreendem em si esse equilíbrio sem adição de “dosage” no “dégorgement”. Adicionalmente, os produtores encontraram nos Bruto Natural uma ferramenta que lhes permite comunicar uma filosofia de transparência dos seus espumantes, bem como do terroir onde nascem.

As primeiras referências ao recurso de uma efervescência deliberada e controlada dos vinhos podem ser encontradas na Royal Society em Londres. Segundo Éric Glatre, decorria o ano de 1662 quando Christopher Merret referencia a prática de adição de diferentes ingredientes (açúcar e melaços) no intuito de aumentar o teor alcoólico e melhorar o seu gosto. Contudo, os livros de história são severos com os londrinos e atribuem a Dom Pérignon o nascimento dos vinhos efervescentes. A este, que foi procurador da Abadia de Haut-Villers entre 1668 e 1715, e que exerceu o métier de monge adegueiro, deve ser efectivamente atribuído o mérito de ter sido o primeiro em Champagne a demonstrar uma abordagem fundamentada no que diz respeito à elaboração destes vinhos, a ter sido um vanguardista no blending de castas e parcelas na prensagem, a ter cuidado com o nível de maturação das uvas e temperatura de vindima, e ter sido pioneiro em “escavar” a primeira cave em Champagne (no ano de 1673 – Cave Thomas à Hautvillers). Durante o período de vigência de Dom Pérignon, coexistiu um outro monge beneditino, em Pierry. Tratava-se do irmão Jean Oudart, por muitos considerado como o grande rival de Dom Pérignon. Sendo mais jovem, consta que procurou comunicar de forma intensa com o seu congénere de Hautvillers com o objectivo de melhorar a qualidade dos vinhos, sendo-lhe reconhecido o cuidado e dedicação com que tratava as vinhas em Pierry.

Findo o Século XVII e iniciando-se o Século XVIII – o Século das Luzes – os grandes filósofos da época, inspirados pela ciência, impulsionaram o triunfo da razão face ao oculto, fanatismo e intolerância. Vive-se a era de Montesquieu, Voltaire e Lavoisier, entre outros. Pasteur torna-se um ícone global com os seus trabalhos em microbiologia, tão importante em enologia. Destaca-se Gay-Lussac que materializou a equação da fermentação alcoólica, ou Chaptal, químico e agrónomo, autor de diversas obras relativas à viticultura e enologia, e em particular sobre a adição de açúcar aos mostos para aumentar o seu teor alcoólico e, desta forma, “suplementar através da arte o defeito da Natureza”. Significativamente menos mediático que os grandes cientistas – para o escrivão deste texto, trata-se efectivamente do desconhecido mais ilustre do restrito grupo de personalidades que desenvolveram o método clássico – Jean-Baptiste François, um farmacêutico de Châlons-sur-Marne, que com o seu trabalho proporciona um importante avanço no controlo da segunda fermentação alcoólica em garrafa, ao estabelecer a relação sobre o conteúdo de açúcar no vinho e a subsequente pro-

dução de gás carbónico. Ele escreveu: “eu atribuo a quebra extraordinária (de garrafas) verificada em 1835 devido ao excesso de matéria açucarada que foi adicionada na generalidade das cuvées”. Idealiza também um processo que permite determinar o conteúdo de açúcar no vinho, inventando o gleucoenómetro.

Os trabalhos de Louis Pasteur, Jean-Antoine Chaptal e Jean-Baptiste François contribuem de forma indirecta para o controlo de processos numa categoria especial de vinhos espumantes – os Bruto Natural – ao tornar possível a sistematização das fermentações em garrafa, sem que estas explodam por excesso de açúcar, nem que os espumantes apresentem teores elevados de açúcar residual por fermentações incompletas após a perda de viabilidade celular da população de leveduras. Os espumantes Bruto Natural, que podem igualmente apresentar as sinonímias Bruto Zero ou Bruto Integral (entre outras menos populares), caracterizam-se por apresentar um teor de açúcar residual inferior a 3 g/L e de não serem adicionados de “dosage”. Tratando-se da “prestige cuvée” de algumas casas, foi conquistando notoriedade junto dos consumidores mais exigentes e líderes de opinião, contudo permanece como referência periférica no que à frieza dos números diz respeito. Não obstante, os Bruto Natural continuam em voga e o seu consumo é potenciado por via da procura por espumantes mais secos, mais frescos e pelo conceito de que os espumantes mais secos são superiores.

No mundo dos vinhos e em particular no que aos espumantes diz respeito, existe uma constante e incessante procura por equilíbrios e nuances que permitam captular uma dada cuvée para patamares elevados. Muito poucos espumantes compreendem em si esse equilíbrio sem adição de “dosage” no “dégorgement”. Adicionalmente, os produtores encontraram nos Bruto Natural uma ferramenta que lhes permite comunicar uma filosofia de transparência dos seus espumantes, bem como do terroir onde nascem. Trata-se sem dúvida de uma filosofia e um conceito brilhantes, no entanto, estes exemplares são frequentemente duros e austeros. De um ponto de vista enológico, estes podem (e devem!) beneficiar de vários anos de maturação em cave, no intuito de usufruir do contributo que o processo autolítico das leveduras imprime nos espumantes, oferecendo-lhes um enobrecimento de nariz e palato, que permite burilar as arestas que caracterizam os espumantes não dosados. O seu “bouquet”, ao longo deste processo de estágio em garrafa, adquire uma paleta aromática mais diversa e complexa, em que os aromas primários são complemen-

tados pelas notas de frutos secos, panificação ou brioche (entre outros). Também no palato os espumantes são objeto de uma metamorfose, adquirindo mais roundness, uma explosão mais integrada da bolha e uma sensação táctil global de maior cremosidade. Ainda de um ponto de vista enológico, a sua evolução em garrafa, neste caso pós-“dégorgement”, encontra-se truncada no que à questão sensorial importa, uma vez que a ausência de “dosage” não permitirá o desenvolvimento das reacções Maillard (com notas de pirólise, tostado e especiaria) tão característicos dos espumantes com um grande nível de maturação. Também a temperatura de serviço é favorável ao impacto sensorial do espumante, que podendo ser um pouco mais elevada, permite uma percepção acrescida das suas nuances aromáticas, tornando-o menos contido, e favorecendo um palato mais amável por reforço das notas de cremosidade por oposição às de uma acidez mordaz e contundente.

Esta categoria de espumantes pode colher dividendos comerciais junto dos consumidores mais preocupados com a ingestão calórica, tão pertinente nos dias de hoje em função dos novos estilos de vida adquiridos, uma vez que sendo estes não-dosados, apresentam menor conteúdo calórico que os seus congéneres dosados – embora pareça pouco provável a opção pelos Bruto Natural, atendendo à especialização do seu público alvo e às marcas características sensoriais que os caracterizam.

Esta categoria de espumantes pode colher dividendos comerciais junto dos consumidores mais preocupados com a ingestão calórica, tão pertinente nos dias de hoje em função dos novos estilos de vida adquiridos, uma vez que sendo estes não-dosados, apresentam menor conteúdo calórico que os seus congéneres dosados



18,5	QUINTA DOS ABIBES DOC ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2015
40€	BAIRRADA 13,00% vol.
	ENOLOGIA S/INF
	CASTAS BAGA
	COR Amarelo claro, bolha finíssima, persistente.
	AROMA Fantástico. Cheira a notas de pastelaria, delicado, muito elegante.
	SABOR Cheio, complexo, com boa acidez e frescura, fruta delicada, requintado, deixa um final de boca pleno de elegância.
	QUINTA DOS ABIBES T. +351 914 554 008 geral@quintadosabibes.com www.quintadosabibes.com quintaabibes quintadosabibes



18	ADEGA 23 REG ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL 2019
25€	TERRAS DA BEIRA 12,00% vol.
	ENOLOGIA RUI REGUINGA
	ARINTO
	COR Amarelo, limpo, bolha fina e persistente.
	AROMA Muito elegante, floral, toque citrino.
	SABOR Cremoso e envolvente, excelente acidez, é pungente, perfeito para comidas requintadas, belo final.
	ADEGA 23



18	SOITO DOP ESPUMANTE BRANCO SUPER RESERVA BRUTO NATURAL 2019
25€	DÃO 11,50% vol.
	ENOLOGIA CARLOS SILVA
	TOURIGA NACIONAL E ENCRUZADO
	COR Amarelo palha, bolha fina, persistente.
	AROMA Distinto, revela notas de frutos de caroço, pêssago, ligeiro floral, elegante.
	SABOR Complexo, com excelente acidez, frutado, com ligeira especiaria, cremoso, envolvente, gastronómico, muito apelativo e persistente.
	SOITO WINES



17	1836 COMPANHIA DAS LEZÍRIAS DOC ESPUMANTE ROSÉ SUPER RESERVA BRUTO NATURE 2019
30€	DO TEJO 12,00% vol.
	ENOLOGIA DAVID FERREIRA E CATARINA RODRIGUES
	TOURIGA NACIONAL DE VINHAS VELHAS
	COR Rosado com intensos reflexos cobre, limpo, bolha fina e persistente.
	AROMA A mostrar aroma evolutivo, interessante, nota de goiabada, fruto maduro.
	SABOR Envolvente, tem boa acidez e frescura, bem gastronómico, com final persistente.
	COMPANHIA DAS LEZÍRIAS



17	FONTE DO OURO DOC ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2017
21€	DÃO 12,00% vol.
	ENOLOGIA NUNO CANCELA DE ABREU
	ENCRUZADO
	COR Amarelo clarinho, brilhante, bolha fina e persistente.
	AROMA Notas de padaria, biscoito, nuances de folha de limoeiro.
	SABOR Acrescenta ligeiras notas cítricas, tem boa acidez, harmonioso.
	SOC. AGRÍC. BOAS QUINTAS



16,5	ADEGA BELÉM REG ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2020
18,5€	LISBOA 11,00% vol.
	ENOLOGIA CATARINA MOREIRA E DAVID PICARD
	VIOSINHO
	COR Amarelo, limpo, bolha fina e persistente.
	AROMA Interessante, com notas evidentes a fermento de padeiro, biscoito, amanteigado.
	SABOR Frutado mais evidente, destaca frutos citrinos, toranja, é fresco, termina saboroso e apelativo.
	ADEGA DE BELÉM



16,5	SOU DO ALTO DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO NATURAL 2019
9,59€	BEIRA INTERIOR 12,00% vol.
	ENOLOGIA ARTUR FIGUEIREDO E CARLOS SILVA
	MALVASIA E ARINTO
	COR Amarelo citrino, bolha fina e persistente.
	AROMA Harmonioso e delicado, destaca aromas frescos.
	SABOR Cheio de vida, cremoso e envolvente, seduz pela acidez e perfil gastronómico, muito bom.
	COOPERATIVA AGRÍCOLA BEIRA SERRA - BEIRA SERRA VINHOS

Outros vinhos provados e classificados

15	ADEGA DO CANTOR REG ALGARVE ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE TOURIGA NACIONAL 2017
16,5	MONTEIRINHOS BLANC DE NOIR DOC DÃO ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2018
16	MONSARAZ DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL 2017
16	MONTEIRINHOS DOC DÃO ESPUMANTE ROSÉ BRUT NATURE TOURIGA NACIONAL 2017
16	PICOS DO COUTO BLANC DE NOIR DOC DÃO ESPUMANTE BRUTO NATURAL ARINTO 2020
16	QUINTA DA LAPA DOC DO TEJO ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO NATURAL 2019



17	NANA DOC ESPUMANTE ROSÉ RESERVA BRUTO NATURAL 2019
8,65€	DO TEJO 12,00% vol.
	ENOLOGIA JAIME QUENDERA E JORGE VENTURA
	CASTAS TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ
	COR Acobreado, limpo, bolha fina e persistente.
	AROMA Bastante floral, elegante, limpo e harmonioso.
	SABOR Muito bom. Fresco, com bela acidez, cremoso, gastronómico, com um final delicado e atrativo.

AGROVIA, SOCIEDADE AGRO-PECUÁRIA, SA
Quinta da Lapa
T. +351 210 990 853
geral@quintadalapa-wines.com
www.quintadalapa-wines.com
 quintadalapa1733
 quintadalapa

PEDRO GUEDES

Os espumantes e a metamorfose

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **D.R.**

Após a formação em enologia, Pedro Guedes foi selecionado para trabalhar nas Caves Transmontanas e logo no início fez uma prova vertical de espumantes Vértice com o enólogo Celso Pereira. Uma prova que lhe mudou a vida. “Foi como uma avalanche”, garante. Foi nesta experiência que percebeu como era a “metamorfose que os espumantes são sujeitos ao longo do seu processo produtivo, desta magia que os transforma em vinhos soberbos”.

Focou nesse objetivo e, como conta à revista Paixão Pelo Vinho, iniciou “uma viagem vertiginosa de procurar absorver tudo o conseguia, sobre os mais variados aspectos dos espumantes, não só técnicos, mas também culturais, sociais, históricos, etc, e quanto mais aprendia, mais entusiasmante se tornava”. É o autor da obra “Fizziologia”.

Pedro Guedes concluiu a licenciatura em Enologia (2002) na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, em Vila Real. Mantém-se, desde o início profissional, como enólogo nas Caves Transmontanas, casa berço de grandes espumantes: os Vértice. Em 2005 viajou para a região de Margaret River na Austrália, no intuito de alargar os seus conhecimentos e absorver novas formas de pensar a enologia. Durante essa vindima a sua casa foi a Pierro Vineyards, em Wiliabrup. O ano de 2006 culminou com a conclusão do Mestrado em Microbiologia Molecular na Universidade de Aveiro. Desde de 2015 que é também o responsável pela criação dos vinhos Fingerprint.

Tem dedicado a sua carreira a esta bebida apaixonante e escreveu a obra, de leitura obrigatória para técnicos e aficionados: “Fizziologia, elaboração de Vinhos Espumantes segundo o Método Clássico”, publicado pela editora Agrobok, com o apoio da CAP Agricultores de Portugal e Agrotec, revista técnico-científica agrícola. O livro pode ser adquirido on-line em wook.pt ou nas livrarias Bertrand, por exemplo.



Pode Portugal assumir-se como um dos principais produtores de qualidade no mundo?

Na minha opinião a qualidade dos espumantes portugueses tem vindo a aumentar ao longo dos últimos anos. Não quero com isto imiscuir-me naquele sentimento nacionalista que “temos o melhor vinho do mundo”, contudo a verdade é que a fileira dos espumantes em Portugal apresenta exemplares de uma qualidade muitíssimo elevada. Já no que diz respeito à afirmação do espumante português no mundo, enquanto “marca”, infelizmente tenho de ser mais conservador. Antes de mais, a designação “espumante” não é em si muito feliz e não traz notoriedade e valor acrescenta-

do a estes vinhos, não lhes agrega magia. Há anos que se fala em procurar uma nova designação, com mais charme, que os torne mais vendáveis e ajude a criar valor. Mas até à data nada de novo foi concebido. Certo é, que esta não se trata de uma tarefa propriamente simples.

Depois existe uma questão que me parece incompreensível e que consiste na falta de clareza da legislação que regula o sector. Por exemplo, como é possível que para as diferentes Denominações de Origem, a classificação de um espumante como DOC, possa compreender métodos de produção diferentes, nomeadamente o Método Clássico e o Método Charmat? Como vai um consumidor menos informado saber o que está a comprar? E um importador? Há, portanto, um caminho a percorrer no que diz respeito à internacionalização dos espumantes portugueses. Partilho da opinião que devemos estudar as regiões que com sucesso projetaram os seus espumantes a nível internacional (a título exemplificativo, veja-se o caso dos Franciacorta ou dos British Sparkling) e perceber o que de bem foi feito para que possamos replicar, de acordo com a nossa realidade e identidade.

Os espumantes são muito mais do que vinhos de festa. A versatilidade é o adjectivo que melhor os caracteriza, atendendo à variedade de estilos, bem como as suas características intrínsecas de leveza, frescura e claro está, de efervescência.

O que te motivou a escrever um livro?

Ao longo do meu percurso profissional tenho procurado compreender as vicissitudes e particularidades do processo, a razão pela qual certos mecanismos se desenvolvem de uma determinada forma, e não de outra. E tentar entender também que inovações se encontram em desenvolvimento a nível experimental e à escala laboratorial, em termos de perspectivas futuras a nível operacional. Estas premissas estimularam-me a consumir tanto quanto possível a informação disponível sobre espumantes, a comprar “papers” científicos e estudar tudo atentamente. Neste processo, uma coisa que fiz muito bem, sem que na altura existisse a ideia de escrever um livro, foi de fazer fichas de leitura dos artigos, resumia e arquivava por tópicos. Tenho todo esse trabalho catalogado por temas e palavras-chave. O tempo foi passando e fui construindo uma base muito boa, que me deu um excelente suporte para escrever o “Fizziologia”. E chegou o momento em que achei ser altura de partilhar esse conhecimento e avancei sob a forma de livro, no início de uma forma algo tímida - a introdução foi a parte que mais me custou a redigir - mas depois com naturalidade, as ideias e conceitos que queria transmitir iam sendo escritos de forma muito natural.

Explica-nos em que consiste a obra e o que lá poderemos encontrar.

O “Fizziologia” consiste numa visão técnica relativa à elaboração de espumantes segundo o método clássico. Aborda as diversas etapas do seu processo produtivo, desde a uva até à garrafa, os conceitos técnicos de cada uma das operações, as diversas possibilidades existentes ao dispor dos enólogos nessas operações e os desfechos potenciais de cada uma delas. No fundo consiste em aniquilar a ideia de que existe “uma receita” para fazer espumantes, sendo pelo contrário um espaço de liberdade de pensamento e conceção de estilos e perfis no que aos espumantes diz respeito. Uma coisa é certa, que nenhum leitor espere nele encontrar prosa em âmbito de romance literário!

O que não pode falhar para que se produza um espumante com qualidade?

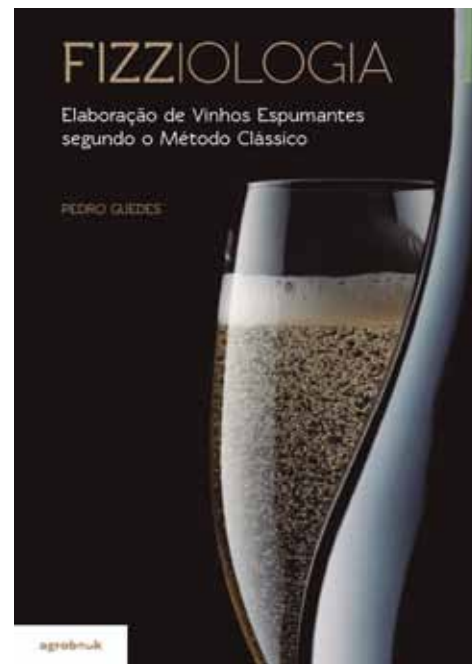
Tal como nos restantes vinhos, também nos espumantes, um dos factores determinantes na sua qualidade prende-se com a qualidade intrínseca da matéria-prima que se encontra na sua origem, e na adequação dessas uvas ao estilo de espumante pretendido.

Os vinhos base de espumante são vinhos muito sensíveis a desvios, atendendo ao seu teor alcoólico baixo e à quantidade

limitada de dióxido de enxofre (os “famosos” sulfitos) que lhe pode ser adicionada ao longo da sua conservação até à tiragem (para que este não constitua um fator inibidor da segunda fermentação). Desta forma é fundamental a forma como o vinho é manuseado nas diversas operações, em que todo o cuidado não é demasiado. Claro que depois as técnicas de produção, os estilos mais redutores ou oxidativos, mais frutados ou com maior maturação, apresentam especificidades diferentes ao longo do percurso do espumante, contudo, um factor é comum a todos eles, que é o tempo de estágio, e constitui “per se” um factor essencial na qualidade destes vinhos, não só por incrementar os predados da espuma e elegância da bolha, bem como de refinar o bouquet e o palato do espumante.

O que não pode falhar para que se desfrute de um espumante de qualidade em pleno?

Falar de vinhos espumantes remete-nos imediatamente para a celebração e para o luxo. É um clássico. Mas os espumantes são muito mais do que vinhos de festa. A versatilidade é o adjetivo que melhor os caracteriza, atendendo à variedade de estilos, bem como as suas características intrínsecas de leveza, frescura e claro está, de efervescência. Podem desta forma ser apreciados em diversos momentos e ocasiões, seja de facto em momentos de festividade, ou por exemplo, a acompanhar uma refeição. Esta polivalência é o seu cerne, o seu âmago. E como tal, existem vários factores de natureza dificilmente mensurável que podem condicionar o momento em que se está a desfrutar de um espumante, nomeadamente a nossa predisposição ou a expectativa sobre o vinho. Por outro lado, numa plataforma mais cartesiana, existem as regras básicas de serviço que não podem (ou antes, não devem) falhar. De entre estas destaca-se a sua temperatura, que para ser adequada exige um conhecimento prévio das suas características sensoriais, ou a morfologia e apuro dos copos no qual vai ser servido, que podem variar entre a forma de tulipa e flûte, ou com uma embocadura mais aberta ou fechada, a título exemplificativo. Pessoalmente não gosto de ter as garrafas de espumantes mais de 24 horas no frigorífico. A minha experiência diz-me que estes espumantes, estando durante um período prolongado no frigorífico, quando abertos não se apresentam bem, ou melhor, tão bem. Parecem mais retraídos, embora desconheça se existe alguma evidência científica que valide esta opinião. Em situações limite, opto por arrefecer durante 20 minutos num frappé com água e gelo.



FIZIOLOGIA

Tudo o que precisa de saber sobre o mundo dos espumantes!

Os vinhos espumantes constituem uma classe de vinho “sui generis” e de enorme singularidade, caracterizados por determinadas propriedades de natureza físico-química, que os tornam extremamente versáteis no que diz respeito ao seu consumo. Neste livro são abordados os diversos aspetos e etapas no que diz respeito à elaboração de espumantes segundo o método clássico, sempre com uma interpretação muito pessoal do autor, e cujos melhores exemplares são aclamados em todo o globo terrestre e glorificados pelos mais exigentes apreciadores. Apresenta-se igualmente uma perspetiva técnica no intuito de demonstrar aos apaixonados pelos vinhos espumantes, principiantes ou iniciados, que a arte que captura a magia da efervescência não é produto de uma repentina flamula de inspiração, tratando-se, pelo contrário, de um processo que decorre de séculos de estudo sobre a mecânica da fermentação, bem como do ensaio de a controlar e de eventualmente a dominar.





O Turismo e a Sustentabilidade do VINHO DE TALHA

> texto **Manuel Baião e João Pereira Santos** > fotografia **Ricardo Zambujo**

O turismo e o interesse à volta do vinho de talha têm crescido bastante nos últimos anos, mas existem alguns perigos que podem ameaçar a sustentabilidade do vinho de talha.

A cultura da vinha e do vinho remontam pelo menos ao século VI a.C. na região do Alentejo, embora tenham sido os romanos que deixaram mais marcas na região, nomeadamente os instrumentos de trabalho, as prensas e os lagares para a fermentação, os dolia (dolium, talhas de grandes dimensões) para a fermentação e o armazenamento e as ânforas para o armazenamento e o transporte do vinho. Nalgumas escavações arqueológicas já foram encontradas grainhas de uvas em cellas vinárias (local para o tratamento do vinho) nas villas de São Cucufate e Insuinha II (Vidigueira) e em Torre de Palma (Monforte). Portanto, no contexto do turismo do vinho

é importante fazer esta ligação com a História, e também a períodos mais recentes, como por exemplo ao papel dos monges na difusão da cultura do vinho no Alentejo. O Alentejo tem sabido preservar os vinhos de talha até aos dias de hoje, mantendo no essencial o processo de vinificação trazido pelos romanos, há mais de 2000 anos atrás. Esta técnica foi passando de geração em geração, de forma natural e no essencial quase imutável.

Na base do processo está naturalmente a talha, um recipiente redondo em forma de pote bojudo, feito em barro, com uma abertura na face superior, cozido num forno de lenha. O seu tamanho varia, com as maio-

res a poder conter até cerca de 2000 litros. Ao longo dos séculos a talha foi o recipiente onde se fez (e faz) vinho no Alentejo. Orlando Ribeiro referiu-se ao Alentejo como a "civilização do barro" em oposição à "civilização da pedra" no norte do país. Aí, os lagares eram (e são) feitos em pedra. No Alentejo este material nunca abundou pelo que o homem aprendeu a dominar a terra, material predominante, para satisfazer as suas necessidades. Com a terra o alentejano construiu as suas talhas onde fazia o vinho. Portanto, o vinho de talha é feito num recipiente sustentável, a partir de uma matéria prima da região, que mesmo depois de se partir pode regressar à terra mãe de onde veio.

O processo básico de vinificação oxidativa em talha mantém-se quase inalterado. As uvas são esmagadas numa mesa de ripanço (hoje utiliza-se por vezes um desengaçador), posteriormente são colocadas dentro das talhas de barro e a fermentação arranca espontaneamente. Após o início da fermentação as películas de uvas sobem à superfície e formam uma massa sólida (manta) que deve ser mexida com um rodo de madeira para a obrigar a mergulhar no mosto, para assim transmitir ao vinho mais cor, aromas e sabores e evitar que a talha rebente. Esta operação é feita várias vezes por dia. Como apenas se utilizam leveduras nativas a temperatura de fermentação não sobe muito, mas molham-se por vezes as talhas para baixar um pouco a temperatura. A fermentação dura quase um mês e as massas devem ficar em contacto com o líquido até pelo menos o dia de São Martinho (11 de novembro) para que o vinho seja certificado como Talha DOC Alentejo.

Na parede da talha, sensivelmente a 20 centímetros acima da base, existe um orifício onde se coloca uma torneira de madeira ou uma cana com junça (planta ribeirinha com capacidades de filtragem, mais outro exemplo da utilização dos produtos endógenos no vinho de talha), que até aquele momento está tapado com uma rolha de cortiça. O vinho atravessa o filtro natural formado pelas massas de uvas e pela junça e sai, no início, um pouco turvo, mas progressivamente vai saindo cada vez mais limpo para uma vasilha. O vinho dessa vasilha deverá regressar à talha, para ser novamente filtrado até estar pronto a beber ou a ser transferido para um depósito para estabilizar antes do engarrafamento.

Contudo, existem várias variantes sobre como fazer vinho de talha tradicional, mudando alguns aspetos e segredos de produtor para produtor e de aldeia para aldeia, o que deve ser divulgado e potenciado em termos turísticos.

O uso da talha confere ao vinho uma outra dimensão. Ao revelar o barro, em que fermenta e estagia, surge um registo terrroso de grande pureza, a que se acrescenta especiaria, provavelmente devido ao pez louro utilizado para impermeabilizar os potes. O vinho de talha pode ser branco ou tinto. Apesar de em vias de extinção, existe ainda o chamado “petroleiro” um vinho feito com castas brancas e tintas misturadas, de cor alaranjada. Em virtude da vinificação oxidativa o seu aroma é mais ténue e sem a fruta fresca dos vinhos modernos (particularmente nos brancos), pelo que devemos concentra-nos mais no seu sabor. Conforme se costuma dizer: “não é para cheirar, mas para saborear”. Na sua elaboração são utilizadas, essencialmente, as castas tradicionais da região, as que lá estão há mais



tempo e estão mais bem-adaptadas.

Nos últimos anos os vinhos da talha começaram a ser muito procurados, nomeadamente por um nicho de consumidores que privilegia o carácter, a autenticidade e, porque não, a história que cada um destes vinhos traz consigo. O vinho de talha ao estar intimamente ligado à terra onde é produzido, é um reflexo perfeito do terroir e da cultura que lhe dá origem. Quando bebemos um vinho de talha, bebemos efetivamente a história desse local. Por isso, o vinho de talha começou a ser olhado com outros olhos e como uma oportunidade de negócio, pelo que muitas empresas de referência começaram a fazer experiências. Isso levou a que um número progressivamente maior de produtores comesse a apostar na talha como um produto diferenciador. Começaram então a surgir no mercado vários vinhos de talha engarrafados e certificados pela CVRA que têm tido muita procura nos mercados internacionais. Estes mercados procuram um produto inovador, mas ao mesmo tempo com uma longa tradição e história. O vinho de talha passou das tabernas do Alentejo, onde ainda se bebe, para as mesas mais exigentes. O preço, naturalmente acompanhou a mudança.

A CVR Alentejana tem em curso o Programa

de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo. Esta certificação e distinção possibilita que os consumidores possam identificar os produtores alentejanos que cumprem com boas práticas de poupança de recursos, que promovam a biodiversidade, que utilizem energias renováveis, protejam os solos ou fomentem iniciativas que envolvem toda a comunidade na adoção de comportamentos sustentáveis. Esta certificação demonstra que o Alentejo está na linha da frente repensando os procedimentos implementados nos campos e nas adegas, procurando promover e executar novas práticas ambientalmente, socialmente e economicamente mais sustentáveis. Por outro lado, os consumidores mais exigentes de todo o mundo apreciam este esforço e estão dispostos a pagar um pouco mais por cada uma das garrafas que tenham origem em empresas de produção sustentável.

A sustentabilidade do vinho de talha passa também por o mesmo ser rentável e duradouro, para os que vivem deste negócio. Sendo um tipo de vinho que exige mais mão de obra e com uma produção mais reduzida, naturalmente o preço deste vinho terá forçosamente de ser mais caro do que o vinho convencional.

Existe o perigo de vender-se gato por lebre neste negócio, acabando com a maior mais valia do vinho de talha que é a autenticidade e o seu carácter regional, histórico e tradicional. Este é o maior risco atualmente do vinho de talha, criar uma enenação tipo Hollywood ou parque temático da Disney, para um turismo de massas.

Portanto, o vinho de talha, tem potencial e é uma grande mais valia para a reabilitação económica e cultural do Alentejo. Está disseminado por várias aldeia e vilas e dis-

Existe o perigo de vender-se gato por lebre neste negócio, acabando com a maior mais valia do vinho de talha que é a autenticidade e o seu carácter regional, histórico e tradicional.

perso por pequenos e médios produtores. A cultura do vinho de talha continua a ter uma grande importância na sociabilidade e na vida social de muitas aldeias e vilas do Alentejo. O preço do vinho de talha tem vindo a subir e têm aparecido novos investidores, nomeadamente por parte de adegas convencionais que começaram a produzir vinho de talha.

O facto de ter-se começado a engarrafar vinho de talha certificado como Talha DOC Alentejo, possibilitou que o mesmo começasse a chegar aos restaurantes de todo o Mundo, de Tóquio a Nova York. Esta questão é ainda polémica, pois muita gente considera que o vinho de talha deverá ser bebido essencialmente nas adegas e tabernas e não vê com bons olhos o engarrafamento do mesmo. No entanto, se tal não tivesse sido feito o vinho de talha corria o risco de desaparecer. Neste momento os consumidores podem beber o vinho de talha nas suas cidades, mas querem visitar os locais onde foi produzido, ajudando assim ao crescimento do turismo. Contudo, continuamos a correr o risco das adegas e tabernas tradicionais que vendem vinho de talha barato fecharem, uma vez que poderá não ser rentável, face ao trabalho que comporta.

A partir da década de 60 do século XX, com o aparecimento das adegas cooperativas, a produção artesanal do vinho de talha dispersa em várias adegas entrou em decadência devido à falta de rentabilidade. A maioria das adegas de vinho de talha começaram então a ser desativadas e as talhas foram partidas para encher caboucos ou transformaram-se em peças ornamentais. Somente no final da década de 90, surge novamente o sentido de valorizar o vinho de talha, sobretudo devido ao papel da associação Vitifrades, cujo propósito é dignificar este processo de vinificação. Neste momento está em curso a preparação da candidatura do Vinho de Talha - Património Cultural Imaterial da Humanidade que poderá ser uma enorme mais valia para alavancar o vinho de talha em termos internacionais. As Câmaras Municipais e as Comunidades Intermunicipais têm um papel importante na criação de Museus e centros interpretativos do vinho de talha, como o que já existe em Vila de Frades, e na produção de investigação científica e publicações sobre esta temática. As Câmaras Municipais e Juntas de Freguesia deverão ainda articular-se para criar roteiros intermunicipais e uma agenda partilhada das "Festas do Vinho de Talha". Neste aspeto não se compreende que duas das maiores festas do vinho de talha do Alentejo ocorram no mesmo fim-de-semana de dezembro, nomeadamente Vila de Frades e Amareleja. Já as festas de Ervidel, Vila Alva



e Cabeção, entre outras, ocorrem noutros fins-de-semana.

Para que o vinho de talha seja sustentável deverá ainda recuperar-se a arte de fabricar grandes talhas, uma técnica que infe-

A filosofia do vinho de talha é deixar a natureza e o ano fazer o vinho, conectando-nos assim, com o lugar e com uma ideia de sustentabilidade ambiental e de pegada ecológica reduzida.

lizmente se perdeu. Alguns oleiros estão a tentar fabricar novamente talhas de grandes dimensões, mas há muitos segredos que ainda não foram recuperados.

Em síntese, o vinho de talha deverá ser valorizado pela sua autenticidade e ligação ao território, uma vez que o processo é praticamente todo realizado pelo ser humano, com pouca intervenção tecnológica e química, com uma ligação à História e à cultura do povo alentejano. A filosofia do vinho de talha é deixar a natureza e o ano fazer o vinho, conectando-nos assim, com o lugar e com uma ideia de sustentabilidade ambiental e de pegada ecológica reduzida.



TALHA DOC

manter viva a tradição com 2 mil anos de história

> texto **Fernanda Silva Teixeira e Maria Helena Duarte** > fotografia **D.R.**

A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito reuniu os produtores de vinho de talha do Alentejo na segunda edição do Talha DOC. Antecedida por uma conferência sobre “As Castas e o Vinho de Talha”, a iniciativa contou ainda com uma prova cega de vinhos DOC Talha, num painel de provadores coordenado pela revista Paixão Pelo Vinho. Produzido de forma artesanal através da milenar técnica de fermentar a uva em talhas de barro, o vinho de talha, já produzido pelos romanos, tem-se mantido “praticamente” inalterado ao longo dos dois mil anos de história.

Com mais de dois mil anos de história na produção de vinho de talha, o Alentejo sabe bem como se produz o tradicional vinho que tem vindo a encantar muitos nos últimos anos. Inspirada pelo crescente reconhecimento dos consumidores, a Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito definiu como objetivo preservar ao máximo esta técnica milenar. Depois de dois anos parado, devido à Covid-19, o Talha DOC, prova de Vinhos de

Talha DOC Alentejo, regressou em força e contou com a presença de diversos produtores alentejanos. Antecedida por uma conferência sobre “As Castas e o Vinho de Talha”, a iniciativa, que teve a sua primeira edição em 2019, contou com uma boa adesão do público em geral. Para além disso, esta 2ª edição contou com uma novidade, uma prova cega de vinhos de talha, num painel de provadores coordenado pela revista Paixão Pelo Vinho.

Nesta prova foram avaliados todos os vinhos de Talha DOC Alentejo enviados pelos produtores. O resultado da avaliação é, agora, apresentado, nas páginas seguintes, para que todos possam ter a oportunidade de conhecer um pouco de cada um destes vinhos tão especiais. Para a Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito o “vinho de talha tem uma representação histórica e cultural. Na sua produção são usadas uvas provenientes de

vinhas centenárias e a vinificação é realizada da forma o mais artesanal e manual possível". O facto de as talhas possuírem tamanhos, porosidade e espessuras diferentes entre si, implica que os níveis de oxigénio e temperatura a que as uvas e massas vinicas estão sujeitas durante a fermentação seja diferente de talha para talha. Desta forma, apesar de muitas vezes feitos com as mesmas uvas, os vinhos de talha têm a particularidade de serem todos diferentes entre si, devido ao toque único que cada talha lhe confere. Torna-se, portanto, impossível replicar um lote, o que, consequentemente, traduz e assegura a singularidade deste tipo de vinho.

VINHO DE TALHA É DIRIGIDO A UM NICHOS DE MERCADO

Em conversa com a Paixão Pelo Vinho, Óscar Gato, diretor técnico de enologia da Adega Cooperativa de Borba, começa por relembrar que a Adega de Borba já faz vinho de talha há alguns anos. Contudo, admite que o fazem em pequenas quantidades, normalmente cerca de mil garrafas de vinho branco e três mil de tinto. "É um nicho de mercado muito pequeno, mas que está gradualmente a ganhar cada vez mais apreciadores", assegura. Esta pequena produção deve-se ao facto de só se poder utilizar uma talha uma única vez. Para além disso, reconhece que não é fácil arranjar talhas. "Embora existam talhas, infelizmente, muitas delas não estão a ser utilizadas, pois muitas estão em adegas que estão fechadas, sendo os seus proprietários pessoas já com idade avançada". Felizmente, por outro lado, a pouco e pouco têm surgido novos produtores, que querem comprar para produzir o seu vinho e isso é uma boa razão para aumentar a produção. Para quem nunca provou o vinho talha, está sempre a tempo de o fazer e ser mais um potencial consumidor".

UM PATRIMÓNIO ÚNICO DO ALENTEJO

Para João Canena, proprietário das Adegas Quinta da Pigarça, Adega do Canena e da Adega Museu do Vinho de Talha, esta última na Vidigueira, a experiência de produção de vinho de talha vai já na sua terceira geração. Foi em 1997 que Canena fez a sua primeira produção e que se mantém até aos dias de hoje, havendo, contudo, anos em que a produção é menor. "São raros os anos em que não encho as 200 talhas", cada uma com um volume médio de cerca de 1500 litros. A Quinta da Pigarça e o Canena são as suas marcas mais relevantes. "O Canena é um vinho especial, com vinhas próprias, muitas delas com cerca de 50 anos". Em 2021, plantou 22 hectares de novas castas de forma a assegurar o abastecimento das talhas.

Para este produtor um evento como este



é muito importante e, na sua opinião, deveria existir mais, pois se "originalmente o vinho de talha bebia-se na adega, estes eventos dão a conhecer novas formas de o beber, como o engarrafar, porque o vinho não nasce nas prateleiras".

QUALIDADE E TIPICIDADE

Presente no evento esteve também João Ramos, enólogo na Herdade do Esporão, que também participou na prova cega, garantindo que a experiência trouxe "algumas surpresas interessantes". Isto sem esquecer a qualidade e a tipicidade dos vinhos. "Do que provamos nota-se a origem dos vinhos, nota-se que são vinhos da talha. Vinhos bem feitos, representativos, muito gastronómicos. Temos muito potencial". Para além de algumas características transversais como o favo de mel, a cera de abelha ou a resina todos os vinhos são diferentes. "Ainda bem que há um padrão comum, uma identidade, porém consoante o produtor, o vinificador e o enólogo há diferenças, mas são diferenças boas, que evidenciam a sua região, a zona onde o vinho é feito, a localização da vinha, as castas ou mais ou menos maturação".

O Esporão tem oito talhas, com capacidades que variam entre os 400 Kg e uma tonelada e meia. "É um desafio fazer vinho de talha, uma vez que o Esporão sendo uma marca conhecida, de volume e de qualidade. Mas queremos reforçar a nossa identidade e a ligação com a região. E os vinhos da talha são o produto certo para fazer essa ligação. Estamos ligados ao território, e representamos bem as talhas e o objetivo

no futuro é aumentar também a produção para ficarmos ainda mais ligados à talha".

VINHO DE TALHA "ESTÁ CHEIO DE FORÇA E DE PERSPETIVAS DE FUTURO"

Virgílio Loureiro, professor reformado e enólogo, considera-se um privilegiado porque só faz aquilo que gosta, nomeadamente escrever. Juntamente com Constança Andrade e mais três amigos escreveu e publicou recentemente o livro 'Beira Interior - Os Vinhos que vêm do frio' que fala sobre a região vitivinícola do centro de Portugal. O livro está à venda na sede e na loja online da Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior (CVRBI), entidade promotora da obra, que tem outros três autores, o historiador Vítor Teixeira, o engenheiro silvicultor e especialista em solos Manuel Madeira e o arquiteto paisagista Pedro Arsénio.

Mas, Virgílio Loureiro fez uma pausa na escrita do seu novo livro que sairá, se tudo correr bem, este ano e foi até ao Talha DOC, onde admitiu que teve pena do interregno que ocorreu ao evento, devido à Covid-19, mas que agora retomou. No passado receou que o vinho de talha se extinguísse, mas assume que hoje "está cheio de força e de perspetivas de futuro. É gratificante ver e saber de produtores novos que estão a exportar vinhos de talha para os quatro cantos do mundo". "O mais importante é valorizar e promover a tradição histórica de um vinho que tem dois mil anos de raízes no Alentejo. E a melhor maneira é respeitando quem começou e trouxe o vinho para cá: os romanos".





18,5	ALTAS QUINTAS TALHA DOC TINTO 2020
S/INF	ALENTEJO VINHO DE TALHA 14,0% vol. ENOLOGIA S/INF ALICANTE BOUSCHET E ARAGONEZ
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Expressivo e elegante, destaca notas de frutos vermelhos, framboesas e cerejas, especiarias.
SABOR	Excelente exemplar de Vinho de Talha, tudo muito equilibrado, com complexidade, taninos sedosos, bela acidez, persistente no final.
	ALTAS QUINTAS



17,5	ACV 1856 DOC BRANCO ESCOLHA 2018
€ 19	ALENTEJO VINHO DE TALHA 13,00% vol. ENOLOGIA ALEXANDRE FRADE ANTÃO VAZ E ARINTO
COR	Amarelo palha, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos de pomar maduros, pêssego, maçã, ameixa amarela, flores, musgo.
SABOR	Equilibrado, tem boa acidez e frescura, mantém a fruta, aliada a resinas e notas terrosas, termina longo e atrativo.
	ACV - PROD. E COM. DE VINHOS DE TALHA



18,5	TALHA DOC TINTO 2021
€ 17	ALENTEJO VINHO DE TALHA 14,00% vol. ENOLOGIA PAULO LAUREANO ALFROCHEIRO, ARAGONEZ, TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET
COR	Rubi, quase limpo.
AROMA	Expressivo, excelente exemplo, intenso em frutos pretos, puro, notas de resina.
SABOR	Mantém o perfil frutado, com um toque mineral, argila, excelente equilíbrio, belo exemplar de vinho de talha, persistente.
	RUBEN HONRADO



17,5	ACV CASTAS ANTIGAS DOC BRANCO 2018
€ 47	ALENTEJO VINHO DE TALHA 13,00% vol. ENOLOGIA ALEXANDRE FRADE ANTÃO VAZ, ARINTO, DIAGALVES, LARIÃO, MANTEÚDO, PERRUM E ROUPEIRO
COR	Amarelo palha, limpo.
AROMA	Belo aroma, tradicional, com notas de cera de abelha, flores, melados e especiarias.
SABOR	Destaca-se pela frescura, apesar de já ter 5 anos! Resulta num conjunto equilibrado, atrativo e de longo final de boca.
	ACV - PROD. E COM. DE VINHOS DE TALHA



18	CARTUXA DOC TINTO 2018
€ 44,99	ALENTEJO VINHO DE TALHA 14,50% vol. ENOLOGIA PEDRO BAPTISTA ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E ARAGONEZ
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Intenso, vibrante; destaca notas de frutos pretos maduros, casca de pinheiro, caruma, vegetal seco.
SABOR	Cheio, envolvente, tem taninos aveludados, identidade bem presente, mantém a fruta aliaa a notas terrosas. Belo vinho.
	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA



17,5	HONRADO TALHA MONDADEIRA DOC (PETROLEIRO) 2020
€ 27,5	ALENTEJO VINHO DE TALHA 13,50% vol. ENOLOGIA PAULO LAUREANO ANTÃO VAZ, ARINTO, ROUPEIRO E TRINCADEIRA
COR	Apetrolado, quase limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos vermelhos frescos, destaca framboesas.
SABOR	Na boca a fruta mantém-se, bagas vermelhas, cerejas, elegante, fresco, sedutor, muito equilibrado, bebe-se com prazer.
	RUBEN MIGUEL BELBUTE HONRADO



18	JJ MORAIS ROCHA DOC BRANCO 2021
€ 20	ALENTEJO VINHO DE TALHA 13,50% vol. ENOLOGIA NELSON ROLO ANTÃO VAZ
COR	Amarelo palha, limpo.
AROMA	Elegância é a palavra que define este vinho, fruta delicada, vegetal, toque floral, pólen.
SABOR	Excelente corpo e volume, tem uma acidez envolvente que lhe confere frescura, fruta, mineralidade, sabor, final persistente.
	JJMR - SOC. AGRÍCOLA



17,5	XXVI TALHAS MESTRE DANIEL - TALHA X DOC BRANCO 2021
€ 35	ALENTEJO VINHO DE TALHA 11,50% vol. ENOLOGIA RICARDO SANTOS ANTÃO VAZ, DIA GALVES, PERRUM, ROUPEIRO E MANTEÚDO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Destaca predominantes notas de frutos de pomar, maçã e pera, mineral, toque e resina.
SABOR	Muito equilibrado e sedutor, partilha sabores melados, leve especiaria, frutos secos, deixa um final longo e persistente.
	ACONCHEGO DA ALDEIA



17,3	VIDIGUEIRA VINHO DE TALHA DOC BRANCO 2021
€ 12	ALENTEJO VINHO DE TALHA 13,50% vol.
	ENOLOGIA VASCO FERNANDES
	ANTÃO VAZ, LARIÃO, DIAGALVES, MANTEÚDO, PERRUM E SÍRIA
COR	Amarelo, carregado, limpo.
AROMA	Intenso, deixa interessantes notas de resinas, caruma, fruto citrino e um toque de frutos seco.
SABOR	Tem bom corpo e volume, tem boa acidez e frescura, mostra-se saboroso e gastronómico, termina longo.
	ADEGA COOP. DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO



17	OUTEIROS ALTOS DOC TINTO (BIO) 2019
€ 16	ALENTEJO VINHO DE TALHA 15,00% vol.
	ENOLOGIA FERNANDO RODRIGUES
	ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA E ALFROCHEIRO
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Bem elegante e distinto, destaca notas de amoras, notas de bosque e flores.
SABOR	Tem taninos sedosos, sabor puro, frutado, com boa acidez e frescura, é gastronómico e termina longo.
	HERDADE DOS OUTEIROS ALTOS



17	CANENA DOC TINTO 2017
€ 15	ALENTEJO VINHO DE TALHA 15,00% vol.
	ENOLOGIA MAURO AZOIA
	ARAGONEZ, TRINCADEIRA, TINTA GROSSA E MORETO
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Harmonioso, delicado, revela notas de framboesas e amoras, com um toque especiado.
SABOR	Na boca a fruta mantém-se, agora aliada a notas terrosas, algum chocolate, interessante, bons taninos, frescura e persistência.
	QUINTA DA PIGARÇA - JOÃO CANENA



16,8	TERRENUS VINHA DA AMAIA AMPHORA DOC BRANCO 2021
€ 17,5	ALENTEJO VINHO DE TALHA 12,00% vol.
	ENOLOGIA RUI REGUINGA
	ARINTO, BICAL E MALVASIA
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Intenso em notas frutadas, a destacar citrinos maduros, polén e notas peludas.
SABOR	Bom corpo e volume, acidez e frescura em destaque, frutado, é muito equilibrado e harmonioso, termina longo.
	RUI REGUINGA ENOLOGIA



16,8	CARTUXA DOC BRANCO 2018
€ 44,99	ALENTEJO VINHO DE TALHA 14,00% vol.
	ENOLOGIA PEDRO BAPTISTA
	ARINTO, ROUPEIRO, FERNÃO PIRES, TRINCADEIRA DAS PRATAS E MALVASIA REI
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Intenso em notas frutadas, a destacar frutos citrinos, casca dos mesmos, vegetal seco.
SABOR	Muito equilibrado, com alguma complexidade, mantém a fruta, tem boa acidez e frescura, termina persistente e vibrante.
	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA



16,8	JOSÉ PITEIRA DOC TINTO 2019
€ 13,99	ALENTEJO VINHO DE TALHA 13,50% vol.
	ENOLOGIA JOSÉ PITEIRA
	MORETO
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Revela predominantes notas frutadas em compota, incluindo fruto seco, especiaria, barro.
SABOR	Equilibrado, tem bons taninos, redondos, boa acidez e frescura, mantém o perfil, deixa um final harmonioso e prazeroso.
	AMARELEZA VINHOS

Outros vinhos provados e classificados

VINHOS DE TALHA

17	OUTEIROS ALTOS DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2018
17	QUINTA DA PIGARÇA DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2018
17	PECULIAR - MANGANCHA DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2017
17	XXVI TALHAS MESTRE DANIEL DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA BRANCO 2021
16,8	QUINTA DA PIGARÇA DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2018
16,7	ESPORÃO MORETO DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2019
16,7	TONICO DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2021
16,5	MARMORÉ DE TALHA MORETO DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2019
16,5	HERDADE DO ROCIM AMPHORA DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2021
16,5	ESPORÃO ROUPEIRO DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA BRANCO 2019
16	CANENA DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA BRANCO 2020
16	JOSÉ PITEIRA DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA BRANCO 2018
14	PORTAL DA ADEGA DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA 2021
15,5	REVOLVER DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2021
15,5	TALHA PREMIUM DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2021
15	TALHAS DE BORBA DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2021
14,5	TERRENUS VINHA DA AMAIA DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2021
14	TONICO DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA BRANCO VINHAS VELHAS 2021
15,5	XXVI TALHAS MESTRE DANIEL DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2021
16	XXVI TALHAS MESTRE DANIEL - TALHA XV DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO TINTA GROSSA 2021



D'O
Bagos
D'Ouro

0,5%

**DO SEU IRS
É A MEDIDA
DO NOSSO
CRESCIMENTO**

A Bagos D'Ouro é uma associação sem fins lucrativos que promove a educação e a inclusão social de crianças e jovens carenciados do Douro. Trabalhamos diariamente para combater as desigualdades sociais, de modo a proporcionar a todos um futuro promissor.

Ninguém cresce sozinho. Na Bagos D'Ouro, o nosso crescimento não se mede em centímetros. Mede-se em + impacto social + crianças e jovens + famílias + inclusão + educação.

Podemos crescer juntos?

Basta indicar o nosso número de contribuinte na sua Declaração de Rendimentos - Modelo 3 (rosto), Quadro 11, Campo 1101:

509 640 036



irs.bagosdouro.com



Conheça o VILA GALÉ COLLECTION PALÁCIO DOS ARCOS

> texto e fotografia **GRUPO VILA GALÉ**

Instalado num palácio do século XV, este hotel de cinco estrelas tem a localização ideal para visitar o centro histórico de Lisboa e a aproveitar as praias da linha de Cascais. Dedicado à poesia, tem várias opções gastronómicas e diferentes propostas para eventos indoor e outdoor.

Ao lanche, há o Chá da Rainha, que recria o verdadeiro ritual palaciano, inspirando-se na herança deixada pelos Descobrimentos, quando os navegadores portugueses tomaram conhecimento desta bebida no longínquo oriente. Por 12€ por pessoa inclui bolo inglês, sandes em miniatura, scones, compotas caseiras e diferentes chás à escolha.

No coração de Paço de Arcos, junto à marginal, o Vila Galé Collection Palácio dos Arcos é um hotel de charme, localizado a 15 minutos tanto do centro histórico de Lisboa como da pitoresca Cascais.

Instalado num palácio construído num final do século XV, e reedificado três séculos depois para se transformar em hotel, o espaço mantém-se fiel ao passado. Sabe-se que deu o nome à vila de Paço de Arcos já que as duas imponentes torres laterais enquadram um corpo central com uma espaçosa varanda sustentada, justamente, por arcos. E, apesar de ser muitas vezes associado à constante presença de D. Manuel I, o Venturoso, e à sua filha – por estar constantemente em caçadas na quinta do morgadio – há ainda um outro facto que o liga eternamente à história de Portugal. Reza a tradição que foi das varandas do Palácio dos Arcos que D. Manuel I viu partirem as naus e caravelas portuguesas a caminho da Índia.

Mais tarde, também outros reis de Portugal – D. Fernando, D. Luís e a rainha D. Maria Pia – deslocavam-se aqui constantemente para, entre outras coisas, poderem assistir às célebres regatas de Paço de Arcos.

Habitado a receber a realeza, o Vila Galé Collection Palácio de Arcos, de cinco estrelas, conta com 76 quartos. O deslumbrante edifício original acolhe apenas três quartos e duas suítes. E os restantes 71 quartos situam-se na parte nova do hotel, construída de raiz, cujas varandas se abrem para o mar e convidam a relaxar, saboreando a vista; ou a momentos de leitura, para entrar no espírito deste hotel boutique.

Resultante da reabilitação do património histórico, é dedicado à temática da poesia, aliando a tradição de um palácio centenário ao conforto de um espaço moderno.





O QUE VISITAR?

Tirando partido da localização privilegiada do Vila Galé Collection Palácio dos Arcos, sugerimos:

- Aquário Vasco da Gama
- Auditório Municipal Eunice Muñoz
- Capela da Santo Amaro
- Centro Cultural Palácio do Egipto
- Centro de Arte Manuel Brito
- Palácio Anjos Algés - Alameda Hermano Patrone
- Fábrica da Pólvora
- Fornos da Cal
- Igreja Matriz de Oeiras
- Palácio Marquês de Pombal
- Parque dos Poetas
- Piscina Oceânica de Oeiras
- Passeio Marítimo de Oeiras
- Praia Santo Amaro de Oeiras
- Quinta Real de Caxias

Circular por este hotel significa 'cruzar-se' com Florbela Espanca, Fernando Pessoa, Vinícius de Moraes ou Eugénio de Andrade. Os poemas destes e de outros autores dão vida às zonas comuns e decoram as paredes dos alojamentos.

É também por isso que todas as sextas-feiras, há jantares temáticos com serões de declamação de poemas de autores nacionais e estrangeiros (35€ por pessoa).

Em matéria de gastronomia, esta unidade oferece, de facto, diversas opções, sendo certo que o restaurante Inevitável fará as delícias dos palatos mais requintados, graças às suas propostas de cozinha típica portuguesa. É o que acontece todos os dias ao almoço com o Menu D'el Rey com entrada ou sobremesa à escolha, prato do dia e bebida, por 25€ por pessoa.

Ao lanche, há o Chá da Rainha, que recria o verdadeiro ritual palaciano, inspirando-se na herança deixada pelos Descobrimentos,

quando os navegadores portugueses tomaram conhecimento desta bebida no longínquo oriente. Por 12€ por pessoa inclui bolo inglês, sandes em miniatura, scones, compotas caseiras e diferentes chás à escolha.

E todos os domingos, pode-se apreciar um apetitoso brunch no Vila Galé Collection Palácio dos Arcos. Sempre que a meteorologia o permite, é ainda possível fazer piqueniques no jardim deste hotel, que tem também outros atrativos.

Para combater o stress, o Satsanga Spa & Wellness inclui piscina interior, sauna, piscina de hidromassagem, banho turco e ginásio, bem como salas para massagens e tratamentos estéticos. Entre os rituais de assinatura destacam-se o "Sonho de Poeta" que começa com uma esfoliação corporal de especiarias e continua com uma massagem reequilibrante com pedras vulcânicas aquecidas e uma massagem à cabeça. Ou o "Nosso Poema" que inclui

Habituação a receber a realeza, o Vila Galé Collection Palácio de Arcos, de cinco estrelas, conta com 76 quartos. O deslumbrante edifício original acolhe apenas três quartos e duas suítes. E os restantes 71 quartos situam-se na parte nova do hotel, construída de raiz, cujas varandas se abrem para o mar e convidam a relaxar, saboreando a vista; ou a momentos de leitura, para entrar no espírito deste hotel boutique.



esfoliação e massagem podal refrescante, seguida de massagem relaxante à cabeça, rosto, pescoço e braços, libertando toda a tensão mental acumulada. Há ainda o “Elogio à Cidade” com massagem de relaxamento e hidratação facial e o “Viagem ao Oriente”, feito com pindas herbais chinesas, prometendo uma viagem pelos aromas orientais. A biblioteca, a vinoteca ou a capela, com o seu altar barroco, também justificam uma visita demorada, a par das piscinas exteriores para adultos e crianças.



O hotel Vila Galé Collection Palácio dos Arcos, a dois minutos a pé da estação ferroviária que liga Lisboa e Cascais, tem ainda o espaço ideal para encontros de negócios ou para eventos festivos, dispondo de diferentes e versáteis salas para reuniões, eventos ou ações de teambuilding, mas também adaptáveis para casamentos, batizados ou festas.

VILA GALÉ COLLECTION PALÁCIO DOS ARCOS

Largo Conde das Alcáçovas, 3
2770-031 Paço de Arcos, Portugal
T. +351 210 493 200
portugal.reservas@vilagale.com
GPS: N38° 6' 95.88" - W9° 28' 98.68"



QUINTA DO MONTE TRAVESSO

Um Douro genuíno com muita tradição

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > notas de prova **Maria Helena Duarte** > fotografia **D.R.**

A Quinta do Monte Traverso - Country Houses & Winery - situa-se no Douro, a 2 km da aldeia vinhateira de Barcos e a 5 km da vila de Tabuaço. Na Quinta são produzidos vinhos DOC Douro brancos, rosés e tintos. Para além dos vinhos, a Quinta do Monte Traverso é também (re)conhecida pela sua aposta no enoturismo e prova disso é o prémio Best of Wine Tourism 2019 - Enoturismo Sustentável.

A Quinta está na posse da mesma família desde a altura em que Artur de Magalhães Pinto Ribeiro (seu fundador) a comprou em 1931. Posteriormente ofereceu-a à sua filha Margarida do Carmo por altura do seu casamento. Mas foi o neto do fundador José Emanuel, que deu seguimento ao legado e fez várias benfeitorias. Após a divisão da propriedade, classificou a sua parte em Diário da República, com reconhecimento do IPPAR, como Quinta do Monte Traverso Imóvel de Interesse Muni-

cipal – pelo espólio da casa em conjunto com as características do imóvel – casa, capela, armazéns de vinhos e vinhas envolventes. A Quinta passou também a ter a sua marca registada e em paralelo à produção de uvas para Vinho do Porto, o seu filho Bernardo Maria (bisneto do fundador), inicia em 1996 o processo de produção e comercialização de Vinho DOC Douro e azeite, com esta marca. Bernardo é, desde essa altura, o responsável por toda a produção de vinhos e azei-

te e também pela abertura das portas ao enoturismo, tendo ganho o prémio Best of Wine Tourism 2019 - Enoturismo Sustentável - dando assim a conhecer a Quinta, a sua história e os seus vinhos. O passo mais recente do projeto foi a recuperação de ruínas e a criação de Casas de Campo com piscina privada, com total conforto e privacidade. Na visita à Quinta, é possível encontrar, por vezes, os filhos do produtor (o mais velho, Bernardo Maria e a mais nova, Maria Cons-



tança) que constituem já a 5ª geração desta família, desde sempre ligada ao Douro.

VINHOS DE PAIXÃO E TERROIR

Na Quinta do Monte Travesso são produzidos Vinhos DOC Douro brancos, rosés e tintos. Nas géneses destes vinhos estão as castas tradicionais recomendadas na região e dentro destas as melhores adaptadas ao “terroir”.

Nos brancos “temos o Viosinho e o Gouveio dos quais fazemos atualmente, uma parte monocasta. Possuímos uma vinha velha, que tem sido objeto de estudo e constitui tese de mestrado na UTAD, onde foram identificadas 24 castas brancas. Daqui selecionamos uvas sobretudo para o Reserva branco Vinhas Velhas, mas também para integrar outros lotes”, indica-nos Bernardo Nápoles.

Numa plantação mais recente têm a casta Códaga do Larinho. “Com gamas bem definidas temos então o nosso entrada de gama “Travesso”, seguido do Colheita, dos Monocastas e finalizamos com o Reserva Vinhas Velhas (este último fermenta em barrica, o que conjugado com a matéria prima referida, lhe confere um carácter altamente diferenciador)”, explica-nos o

proprietário da Quinta do Monte Travesso. O responsável diz ainda que, nos “tintos temos quase sempre uma base de Touriga Nacional e Touriga Franca que nos permite ter um estilo de estrutura e fruta bem delineado e posteriormente consoante as nossas gamas utilizamos percentagens mais reduzidas de tinto Cão ou Sousão ou tinta Roriz”. O portfólio nos tintos começa no entrada de gama “Travesso”, sem qualquer estágio em barrica, posteriormente o Colheita, depois damos o salto para o Reserva e finalizamos com o Super Premium “Judith”. Na evolução das gamas nota-se um claro aumento de complexidade, elegância e finesse, fruto de uma introdução evolutiva de madeira que nos permite ter estilos sensoriais e de envelhecimento bem definidos.

“Fazemos os vinhos com todo o amor e atenção a cada detalhe e pormenor, preservando muito daquilo que é o legado que recebemos, associado à tecnologia existente que introduzimos”.

Ao nível de rosés possuem duas gamas: o Colheita que resulta do blend das castas tinta Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz e a monocasta Touriga Nacional, num estilo claramente Provence.

O responsável da Quinta descreve os vinhos da Quinta do Monte Travesso em duas palavras: paixão e terroir. “Paixão porque fazemos os vinhos com todo o amor e atenção a cada detalhe e pormenor, preservando muito daquilo que é o legado que recebemos, associado à tecnologia existente que introduzimos. Terroir porque temos a certeza de que os nossos vinhos expressam no expoente máximo as características das castas plantadas na nossa área de produção com todos os fatores que a ela estão inerentes como o solo, exposição, a altitude, práticas culturais e o referido fator humano”.

Para além dos vinhos, a Quinta do Monte Travesso produz também azeite. A aposta no embalamento do azeite surgiu praticamente ao mesmo tempo que o engarrafamento dos vinhos da marca. São produtos que claramente se complementam e criam sinergias.

“O nosso portfólio de vinhos DOC e azeite tem crescido muito e são bastante abran-



gentes”, assegura Bernardo Maria Nápoles. Quanto a novos produtos, “gostaríamos de iniciar a comercialização de Vinho do Porto de Quinta, mas é um passo que só será dado de forma devidamente sustentada e a médio prazo”.

BEST OF WINE TOURISM 2019 ENOTURISMO SUSTENTÁVEL

A Quinta do Monte Travesso é também (re) conhecida pela sua aposta no enoturismo e prova disso é, o prémio Best of Wine Tourism 2019 - Enoturismo Sustentável. Quem os visita encontrará autenticidade, história, vários recantos/museus com inúmeras peças utilizadas pelos seus antepassados, a casa principal com capela, assim como o armazém preservados que constituem um conjunto arquitetónico, com mais de 100 anos, de rara beleza. Bernardo Nápoles considera “que aqui ainda se encontra um Douro genuíno com muita tradição, que os nossos visitantes procuram e valorizam”. A Quinta do Monte Travesso disponibiliza duas Casas de Campo rodeadas por vinhas, em perfeita comunhão com a natureza: a Casa da Tília e a Casa do Sousão. As casas, ambas com lareira, têm jardim para uso exclusivo com alpendres para refeições no

No futuro, pretendem consolidar a marca que têm vindo a construir nas últimas décadas, enquanto produtores de vinho/azeite e destino turístico, procurando manter níveis de grande qualidade, com produtos de nicho e um enoturismo personalizado.

exterior e pequenas piscinas privadas. O duche ao ar livre é de água quente. Todas as suítes têm ar condicionado, televisão de ecrã plano com canais por cabo e acesso Wi-Fi gratuito. As casas de banho têm secador de cabelo e produtos de higiene pessoal. O pequeno-almoço está disponível para os hóspedes nas kitchenettes totalmente equipadas e o pão fresco é entregue diariamente. No frigorífico terá também uma garrafa de vinho da Quinta, como cortesia, à chegada. A Quinta organiza visitas à adega, piqueniques e degustações. Os hóspedes podem passear pelas vinhas e na época de vindimas participar na produção de vinho.

Para além disso a Quinta dispõe ainda de, visitas guiadas e provas de vinhos; almoços tradicionais para grupos; passeio na “Vaidosa”, uma Bedford tradicional; pequenos trilhos dentro da Quinta para caminhadas e passeios de bicicleta; loja de vinhos; Wi-fi e parque para caravanas.

No futuro, pretendem consolidar a marca que têm vindo a construir nas últimas décadas, enquanto produtores de vinho/azeite e destino turístico, procurando manter níveis de grande qualidade, com produtos de nicho e um enoturismo personalizado (sem massificar).

Contudo, “para 2023 temos alguns desafios, onde destacamos o lançamento de uma gama de um novo tinto, intermédio entre o Reserva e o Judith, bem como algumas propostas inovadoras para disponibilizarmos no enoturismo”, frisa o responsável.

QUINTA DO MONTE TRAVESSO

5120-082 Barcos - Tabuaço · Portugal
www.quintadomontetravesso.com
info@quintadomontetravesso.com
T. +351 919 187 022 / 924 463 625



16,8

TRAVERSO

TINTO 2020
DOC DOURO

Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Roriz e
Sousão
14% • 14€

Rubi definido, limpo. No nariz predominam as notas de frutos vermelhos, com destaque para morango maduro. Na boca é guloso, frutado, com taninos aveludados, boa acidez e frescura, deixando um final prazeroso. **MHD**

16,5

QUINTA DO MONTE TRAVERSO

BRANCO 2021
DOC DOURO
Viosinho
14,5% • 15€

Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo e brilhante. Fresco e mineral, destaca notas de frutos citrinos. Na boca revela frescura, mantendo a fruta aliada a elegantes notas florais, termina longo e atrativo. **MHD**

16,5

QUINTA DO MONTE TRAVERSO

BRANCO 2021
DOC DOURO
Gouveio
14% • 15€

Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo. Frutado intenso, destaca laranja e folha de laranjeira, ananás e frutos tropicais. Mantém um sabor frutado, delicado e harmonioso, conjugado com atrativa frescura, o que resulta num final de boca gastronómico, seco e sedutor. **MHD**

17,5

QUINTA DO MONTE TRAVERSO

ROSÉ 2021
DOC DOURO
Touriga Nacional
12,5% • 20€

Rosado, limpo. Intenso em aromas de frutos vermelhos, como morangos, cerejas, violetas e flores do bosque. A boca seduz pela frescura aliada ao perfil frutado, muito delicado e harmonioso, com bom corpo e volume, bebe-se com muito prazer. **MHD**

17,5

QUINTA DO MONTE TRAVERSO

RESERVA BRANCO
VINHAS VELHAS
2021
DOC DOURO
Vinhos Velhas (90 anos) onde predominam Gouveio, Viosinho e Rabigato
14% • 25€

Amarelo citrino, limpo. Intenso, revela-se em camadas e pede algum tempo, a madeira está bem integrada, delicada, a deixar notas fumadas e especiarias finas, depois a fruta madura, casca de laranja confitada. Na boca mantém o perfil, tem boa acidez e frescura e promete crescer em garrafa por bons anos. **MHD**

18

QUINTA DO MONTE TRAVERSO

RESERVA TINTO
2020
DOC DOURO
Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão
15% • 25€

Rubi intenso, limpo. Rico, intenso e envolvente, prende-nos pelas notas de estágio em madeira, o chocolate, tostados, fumados, tudo envolvido em notas de frutos maduros e ligeiro floral. Com excelente corpo e volume, revela taninos sofisticados, bela acidez e frescura, que também garantem longevidade, um final persistente. **MHD**



BRASÃO BISTRÔ ANTAS

Francesinha à Antiga, mas não só!

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Brasão é uma marca de qualidade associada à restauração no Porto e tem várias cervejarias. A gastronomia é levada a sério, a cerveja está sempre “fresquinha” e a carta de vinhos acompanha as tendências. E agora conta com um novo espaço nas Antas, com um atrativo espaço ao ar livre.

O Brasão Bistrô nas Antas está localizado no número 1530 da Avenida de Fernão de Magalhães e abriu no passado mês de dezembro, apostado em oferecer uma proposta de qualidade, seja no essencial - a comida - mas também, no atendimento e serviço, na decoração e no lindíssimo terraço, com vistas para o Jardim Sá Carneiro. A estrela é a Francesinha à Antiga, diferente da “normal” porque contempla no recheio carne assada, acompanhada por enchidos, queijo e um molho de tomate e cerveja, que a tornam mais saborosa e apaladada. Entre as novidades e petiscos destacamos

os pratos vegetarianos, em particular a cebola com alho negro, vistosa e saborosa, a salada de queijo de cabra com mel e nozes e o pica-pau de legumes; imperdível é o rissol de carne, cogumelos e trufa, e o rissol do diabo, picante e de linda cor avermelhada; experimente também a salada de alface romana com rosbife ou o bacalhau assado com cebolada, como alternativa à francesinha.

No final, deixe-se tentar pelas sobremesas como o bolo de bolacha, o brownie, pudim de queijo ou a tarte de limão (a minha preferida!), entre outras tentações.

Para beber há um pouco de tudo, cervejas tradicionais, artesanais e até estrangeiras, sangrias (branca, tinta ou rosé), cocktails e uma seleção cuidada de vinhos e espumantes.

O ambiente é intimista, prevalecendo materiais como o ferro, a pedra, a madeira, com apontamentos de natureza, plantas verdes suspensas, com o balcão central em destaque. O terraço tem uma esplanada que promete ser muito procurada, pois trata-se de um espaço muito agradável, como há poucos na cidade do Porto, está preparado para o sol e para as noites frescas, com aquecimento. Fica o convite!



A estrela é a Francesinha à Antiga, diferente da "normal" porque contempla no recheio carne assada, acompanhada por enchidos, queijo e um molho de tomate e cerveja, que a tornam mais saborosa e apaladada.



BRASÃO BISTRÔ ANTAS

Av. Fernão de Magalhães,
n.º 1530, Porto
T. +351 913 807 372
reservas@brasao.pt
www.brasao.pt



TANOARIA J. M. GONÇALVES

“do bosque à adega um caminho sempre controlado”

> texto **Fernanda Silva Teixeira e Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

A Tanoaria J.M. Gonçalves é uma empresa familiar que alia, de forma exemplar, a experiência de um século de atividade com a utilização das tecnologias mais avançadas, facto que tem permitido uma progressiva e permanente conquista dos mais exigentes mercados, tanto nacionais como internacionais. Localizada em Palaçoulo, Miranda do Douro, local de pureza ecológica inquestionável, junto do Parque Natural do Douro Internacional, região com condições ótimas para a secagem natural das madeiras, as suas modernas instalações servem de berço a uma tanoaria de elevada qualidade que combina tecnologia de ponta no setor com a experiência e o saber adquiridos por quatro gerações de tanoeiros.

José Maria Gonçalves, aprendeu a arte de tanoeiro e fez barris artesanais durante quase 20 anos, desde os finais da década de 1940 até meados dos anos 60, altura em que deixou Portugal para trabalhar em França nas tanoarias Taransaud, Demptos, Meyer, entre outras.

Mas, José Maria Gonçalves tinha o sonho de começar o seu próprio negócio em Portugal, pondo em prática tudo o que havia aprendido. E após 12 anos em França, onde aprofundou os seus conhecimentos, regressa ao seu Palaçoulo, em 1973. Ai, começou o seu negócio numa pequena oficina na sua garagem, contando com a ajuda dos seus filhos mais velhos.

Finalmente em 2001, o sonho concretiza-se pelas mãos dos seus seis filhos. O seu pequeno negócio deu lugar a uma empresa nova e moderna, mas não esquece as suas origens. Preservando as tradições familiares e o conhecimento adquirido ao longo de muitos anos, a empresa alia, de forma exemplar, a experiência de um século de atividade com a utilização das tecnologias mais avançadas. Os seus métodos de trabalho e tecnologia aplicada, com as suas instalações fabris e com o seu enorme parque de madeira, servem de berço a uma tanoaria de elevada qualidade.

A procura incessante de novas soluções no que respeita às inovações técnicas levou a empresa a definir objetivos mais ambiciosos: otimizar e diversificar os seus produtos de forma a adaptar-se ao estilo de cada vinho e assegurar a rastreabilidade indivi-

dualizada e personalizada de cada barrica, culminando com um frequente lançamento de produtos de vanguarda por ela projetados.

Assim, para além da produção de madeiras (serração) e da produção de barricas (tanoaria), a empresa possui ainda uma unidade de produção de produtos alternativos de carvalho para uso enológico, com uma variada gama de produtos que se estendem desde as aparas às aduelas a serem inseridas em cubas de inox. Com um crescimento constante em quantidade, mas sobretudo em qualidade, a tanoaria tem como lema “do bosque à adega, um caminho sempre controlado”.

Também por isso, a empresa possui um Sistema Integrado de Gestão e de Qualidade Alimentar que conjuga Certificação da Qualidade (ISO 9001:2008) e Segurança Alimentar (ISO 22000:2005), Certificação PEFC e certificação de secagem natural. A preocupação pelo controlo de qualidade das diferentes fases do processo de fabrico, desde a montante (a madeira), passando

do por todas as fases de fabrico, até a jussante (o vinho), faz com que seja a tanoaria mais certificada no seu setor de atividade a nível mundial.

MADEIRA DE CARVALHO É A MAIS UTILIZADA

Lembrando que o envelhecimento tem um efeito muito importante nas características organolépticas de um vinho, nomeadamente no aroma, cor e corpo, Abílio Gonçalves, explica-nos que as referências à fermentação e/ou estágio em barricas de carvalho novo são bastante frequentes nos contrarrótulos dos vinhos de maior qualidade e preço.

Este é um processo complexo que irá depender de vários fatores. A qualidade do vinho depois do seu estágio irá depender do tipo de madeira usado, da sua composição, da composição do vinho, do tempo de estágio e das condições de acondicionamento, principalmente, havendo ainda outros fatores influentes. Daí o papel essencial e muitas vezes menos valorizado, na qualidade do produto final, assumido pela pipa.

A madeira habitualmente usada para o estágio do vinho é por excelência a madeira de carvalho, porém, nos últimos anos, tem surgido uma procura crescente de madeiras alternativas, motivada pela procura de diversificação na criação de vinhos.

Na seleção da madeira tem-se em consideração o “grão”, a origem geográfica e a espécie, tendo sempre em consideração as propriedades que a tornam apta

A preocupação pelo controlo de qualidade das diferentes fases do processo de fabrico, faz com que seja a tanoaria mais certificada no seu setor de atividade a nível mundial



A madeira habitualmente usada para o estágio do vinho é por excelência a madeira de carvalho.

para a tanoaria, sendo que até à construção da barrica, a madeira é sujeita a diferentes operações com importância para a sua qualidade. O tratamento térmico, por exemplo, tem uma importância capital, assim como o processo prévio, de secagem das madeiras. Contudo, no tratamento térmico, ficam definidas as características estruturais e de composição da madeira. Estas modificações, qualitativas e quantitativas, dependem da intensidade e da duração de todo este processo.

J.M. GONÇALVES ESTÁ INSERIDA NA ROTA INTERNACIONAL VINDOURO/VINDUERO

Empregando cerca de 50 colaboradores, a J.M. Gonçalves é a líder nacional do setor e, naturalmente, uma referência regional. "A empresa é ativa e pioneira no desenvolvimento deste setor no nosso país, colaborando com instituições de ensino e investigação enológica e com várias empresas do setor", nomeadamente com a Estação Vitivinícola Nacional, Instituto Superior de Agronomia, UTAD- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, IPB – Instituto Politécnico Bragança, Escola Superior de Biotecnologia, Instituto Politécnico de Viseu, Universidade de Évora. Também por isso, a empresa disponibiliza as suas instalações às instituições de ensino suas parceiras para a formação enológica dos seus





alunos e colabora na lecionação no âmbito da "utilização de madeiras em enologia". Para além disso, as suas instalações recebem ainda visitas lúdicas, estando a unidade inserida na Rota Internacional Vindouro/Vindouero, tornando-se num ponto de visita local.

A produção da Tanoaria J.M. Gonçalves centra-se em barricas de carvalho com capacidades compreendidas entre os 225 e os 650 litros, com diferentes características e variações técnicas. Exportando 90% da sua produção, as barricas da J.M. Gonçalves estão presentes nos mais variados e prestigiados mercados mundiais, nomeadamente nos EUA (Califórnia), Espanha, Alemanha, França, Itália, Áustria, Austrália, Brasil, África do Sul, Nova Zelândia, Argentina, China, Japão, Índia, entre outros. Prova disso mesmo, em 2015 a empresa chegou a ser nomeada para o prémio de melhor PME exportadora de bens transacionáveis.

BARRICA VULCÂNICA ONYX CHEGA AO MERCADO NACIONAL

A procura incessante por novas soluções no que respeita às inovações técnicas, no sentido de otimizar e diversificar os seus produtos, adaptar-se ao estilo de cada vinho e assegurar a rastreabilidade individualizada e personalizada de cada produto, faz com que frequentemente a J.M. Gonçalves

lance produtos de vanguarda.

É por isso que, ao longo dos anos, a empresa tem apresentado um conjunto de produtos diferenciados, tornando-se numa das tanoarias mais inovadoras a nível mundial. "Estamos ao serviço da enologia, para ajudar a criar vinhos únicos que realcem o seu terroir, mantendo a sua identidade e as suas características", frisa o sócio-gerente Abílio Gonçalves. E acrescenta, "fabricamos barricas com diferentes perfis de tratamento térmico, respeitando a casta, o vinho e os objetivos de cada enólogo". Por exemplo, a tanoaria tem desenvolvido produtos e processos inovadores, nomeadamente um inovador sistema de tratamento térmico. Denominada barrica vulcânica Onyx, a sua produção inclui um processo em que as barricas são submetidas, numa base rotativa, a uma tosta sem combustão com recurso a pedras vulcânicas, assegurando a ausência de pirenos, torrefação e de aromas fumados.

Este sistema inovador começou a ser desenvolvido pela empresa em 2017 e foi lançado no mercado no ano seguinte nas suas parcerias comerciais a nível internacional. A barrica vulcânica Onyx chega agora ao mercado português, permitindo ao enólogo criar um vinho com personalidade única, com uma mineralidade equilibrada, mantendo a sua elegância e maximizando a expressão da fruta.

A produção da Tanoaria J.M. Gonçalves centra-se em barricas de carvalho com capacidades compreendidas entre os 225 e os 650 litros, com diferentes características e variações técnicas.



JOÃO PEREIRA SANTOS

> fotografia Shutterstock

Serviço de vinhos O copo

Um bom copo é indispensável para beber e saborear um bom vinho. A escolha do copo adequado é um dos aspetos, a par da temperatura, que considero essencial. Apesar de serem cada vez mais as pessoas que bebem vinho e se interessam por ele, será que é dada aos copos a atenção que merecem?

Será justo dizer que o cuidado com os copos tem vindo a crescer, nomeadamente no universo da restauração. O que é mais que correto, tendo em conta os preços praticados, onde mesmo nos restaurantes mais humildes, é comum um vinho custar o triplo do seu preço de mercado. No entanto, ainda há um longo caminho a percorrer e ainda é comum encontrar-se restaurantes com boas cartas de vinhos, mas copos que tornam impossível apreciar devidamente o néctar nele contido. Lembro-me de ainda há poucos anos, num restaurante afamado, ter presenciado um Pêra-Manca a ser servido naqueles copos baixinhos de vidro grosso e boca larga que eram (e por vezes ainda são) comuns na restauração e que tornam impossível sentir qualquer tipo de aroma do vinho. Uma tristeza e no caso, um autêntico desperdício. Mas que características deve ter um bom copo? Deve ser de vidro (ou cristal) transparente, de modo a deixar apreciar a cor do vinho; deve ser esteticamente elegante, tendencialmente leve, com um bom equi-



líbrio nas suas dimensões e proporções: a base deve ser suficientemente larga para garantir a sua estabilidade; o pé, onde se pega no copo, deve ser suficiente alto para o segurar sem tocar diretamente no cálice e aquecer o vinho (a temperatura da mão anda pelos 36 graus), mas não tão alto ao ponto de o desequilibrar e tornar difícil a sua guarda, resistência e lavagem; e o cálice, onde o vinho é vertido, deverá ter a forma de uma tulipa, isto é, ir alargando a partir da parte de baixo, atingir a sua largura máxima aproximadamente no seu terço inferior e depois voltar a estreitar.

O cálice é, naturalmente, o componente mais importante do copo. Deve ser suficientemente largo para permitir que os movimentos rotativos realizados durante a prova do vinho sejam fáceis de fazer, algo que requer uma certa prática, mas indispensável para o arejamento e a libertação dos aromas do vinho. É aqui que a forma de tulipa se torna importante: um cálice largo com a boca estreita concentra os aromas, não os deixando sair imediatamente, o que permite a sua plena fruição.

O copo é, pois, um apetrecho fundamental para apreciar o vinho. A sua forma influencia diretamente a prova, tendo em conta o tipo e as características do vinho, nomeadamente a sua acidez, taninos, teor alcoólico ou casta e neste sentido podemos mesmo dizer que existe um copo

adequado para cada tipo de vinho. Aliás, existem mesmo várias marcas famosas que apresentam autênticas coleções de copos, dentro da mesma gama, consoante o tipo de vinho a que se destinam.

No entanto, caro leitor, não se amedronte que não é necessário ser tão perfeccionista. Um conjunto de quatro copos é mais que suficiente: um para tintos, maior e mais largo; um para brancos, de dimensões um pouco menores, para que seja servida também uma menor quantidade de vinho e evitar que este aqueça; um para espumantes, vulgarmente chamado de flute, mais estreito e alto, para facilitar o desprendimento de gás e a consequente bolha; e outro mais pequeno para vinhos generosos, uma vez que, pelo seu teor alcoólico, são servidas menores quantidades. Além disto, as principais marcas apresentam os chamados copos de prova, mais versáteis, que não sendo os ideais para nenhum tipo de vinho, permitem uma boa prova de todos eles.

Naturalmente que existem copos para todas as bolsas e há alguns de facto muito caros, mas acredite que não é preciso gastar uma fortuna para ter um bom conjunto de copos. Investigue e vai descobrir boas opções a preços em conta. Uma coisa é garantida: beber vinho num bom copo faz toda a diferença. Depois de experimentar, não vai querer outra coisa.



Novas colheitas,
a mesma frescura.

A companhia perfeita para o seu verão.



WWW.SANTAVITORIA.PT



Seja responsável. Beba com moderação.

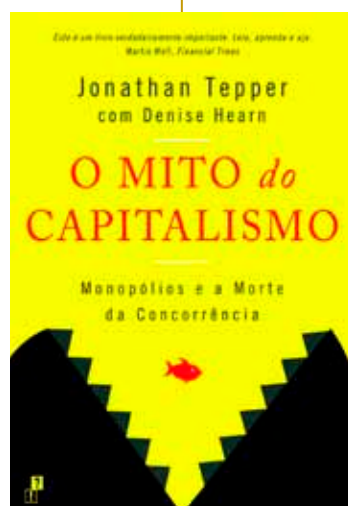


Leonor de Aquitânia Um retrato vibrante de uma mulher única e excecional

Foi uma das personalidades mais notáveis da Idade Média e uma das mais controversas.

Leonor de Aquitânia viveu uma vida longa e cheia de contrastes, desolação, poder e perigo. Nesta assombrosa narrativa, Alison Weir apresenta a mulher – e a rainha – em toda a sua glória. Com extraordinários detalhes históricos e relatos irresistíveis de escândalos e intrigas reais, a autora recria não só uma personalidade notável como uma magnífica época do passado.

Alison Weir
Desassossego - Livros Para Pensar



O Mito do Capitalismo Monopólios e a Morte da Concorrência

Foi uma das personalidades mais notáveis da Idade Média e uma das mais controversas.

Leonor de Aquitânia viveu uma vida longa e cheia de contrastes, desolação, poder e perigo. Nesta assombrosa narrativa, Alison Weir apresenta a mulher – e a rainha – em toda a sua glória. Com extraordinários detalhes históricos e relatos irresistíveis de escândalos e intrigas reais, a autora recria não só uma personalidade notável como uma magnífica época do passado.

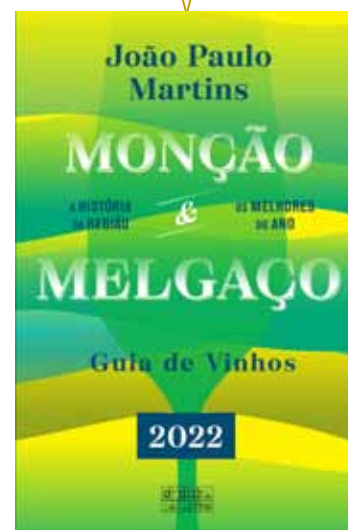
Alison Weir
Desassossego - Livros Para Pensar



As Castas dos Vinhos Misturadas com Histórias

Um guia essencial e inédito para descobrir as 342 castas existentes em Portugal. "As castas representam para mim um certo lado mágico do vinho, a surpresa por detrás de um nome, quase sempre sem significado concreto. As castas portuguesas poderiam não produzir vinhos tão consistentes e tão refinados quanto as francesas, mas proporcionavam um mar de experiências, por vezes de excelentíssimo nível", destaca o autor.

João Afonso
Oficina do Livro



Monção & Melgaço Guia de Vinhos 2022

Esta edição não se trata apenas de um guia com notas de prova. Este livro comporta um capítulo sobre a história da região e dos vinhos, um capítulo de vinhos velhos e, como é habitual neste tipo de guias, uma seleção dos melhores do ano. Além dos vinhos brancos, que atualmente são os mais representativos da região, inclui rosés, espumantes e aguardentes vinicas.

João Paulo Martins
Oficina do Livro

Com a chegada da primavera sugerimos acabar o dia com um cocktail rosé bem colorido e refrescante.

Comece por encher um copo com gelo
Coloque a casca de lima
Junte hortelã a gosto
Junte Porto Rosé sobre o gelo
Misture a água tônica, suavemente, usando uma colher longa.
Depois...

Surpreenda-se!



Cocktail Rosé



impossível resistir!



Tributo a RUI NABEIRO

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **Adega Mayor**

Uma pessoa extraordinária. Um ser humano apaixonante, sempre sorridente, de ar tranquilo, em paz com a vida. Um visionário, que lutou pelos sonhos, conquistando-os sem ultrapassar ninguém, primando pela ética e o respeito pelo próximo.

Rui Nabeiro, fundador do grupo Delta, deixou-nos no passado Dia do Pai, aos 91 anos, na sequência de uma doença respiratória grave.

Nasceu em 1931, também em março, aliás estava perto de completar 92 anos. Campo Maior foi sempre a sua terra, lá nasceu e trabalhou toda uma vida.

O Comendador Manuel Rui Azinhais Nabeiro, Presidente e Fundador do Grupo Nabeiro – Delta Cafés, recorda a família, tinha “espírito empreendedor e a sua ética de trabalho estiveram sempre presentes nos momentos decisivos da sua vida”.

Criou a Delta Cafés em 1961 e exportou para muitos países do mundo, em 2007 criou a Adega Mayor. Juntaram-se outros negócios como o turismo e o grupo cresceu, sendo liderado pelo neto Rui Miguel Nabeiro.

De origens humildes, Rui Nabeiro geriu os negócios e a vida com inteligência e sempre com imenso respeito por todos. Dizia

que “trabalhava para os outros” para que pudessem “trabalhar para ele”. Não estivemos juntos tantas vezes como desejava, mas sempre que estive na sua companhia aprendi.

Ter um vinho próprio era um dos sonhos. “Era uma paixão”, disse-me. O seu exemplo, ensinamentos e projetos futuros, ficam agora entregues à família, e no que toca aos vinhos, à sua neta, Rita Nabeiro, administradora da Adega Mayor.

Para sempre fica a memória de um Senhor, do muito que deu de si para as gentes de Rio Maior, do Alentejo e de Portugal. Fica um legado de gestão. Fica o exemplo... e que exemplo! E sempre que haja um café na mesa ou um copo de Adega Mayor, será recordado com o mesmo sorriso aberto que a todos oferecia.

A equipa da Revista Paixão Pelo Vinho deixa um abraço sentido a toda a família, colaboradores e amigos.

Ter um vinho próprio era um dos sonhos. “Era uma paixão”. E sempre que haja um café na mesa ou um copo de Adega Mayor, será recordado com o mesmo sorriso aberto que a todos oferecia.

NEUTRALIDADE AUMENTADA



Com um balanço de CO₂ de -393 gramas, Xpür® é uma das rolhas micro granuladas de nova geração com melhor desempenho no mundo. Xpür® – a tecnologia de fluidos supercríticos do século XXI – protege as propriedades mecânicas e naturais da cortiça, sem necessidade de utilização de componentes artificiais.

AMORIM CORK

@amorimcorkstoppers

Xpür 

POR TRÁS DE 1000 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.

Por de trás dos vinhos da Adega de Pegões há condições únicas que explicam o seu sucesso.

Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrânica é favorecida por um "Terroir" único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 1000 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora.

O resto é o saber do homem e sua vontade inesgotável de vencer.

