



Vinhos Provas

Vallado, colecção de Verão

- Mau
- ★ ★ ★ ★ ★ Razoável
- ★ ★ ★ ★ ★ Bom
- ★ ★ ★ ★ ★ Bom Mais
- ★ ★ ★ ★ ★ Muito Bom
- ★ ★ ★ ★ ★ Excelente

VALLADO MOSCATEL GALEGO DOURO BRANCO 2011

★ ★ ★ ★ ★

Quinta do Vallado, Vilarinho dos Freires, Peso da Régua
Castas: Moscatel Galego
Gradação: 13% vol.
Região: Douro
Preço: 8,50€

Proposta da semana



Se bem se lembram, não passaram muitos anos sobre o tempo em se proclamava o desleixo na qualidade na produção de vinhos brancos no nosso país. Hoje, felizmente, a realidade é bem distinta e os brancos têm-se afirmado de forma categórica e nem só no mercado interno. Todos os anos aparecem vinhos que prestigiam os produtores, com variedade estilos e diversidade de castas. E em todas as regiões. Do Minho ao Algarve – e até nas ilhas – os brancos estão em alta.

Com a proximidade do Verão, os produtores como que vão fazendo desfilar as criações que vão dando conta dessa mudança e com as quais anualmente procuram seduzir o consumidor. São, em regra, vinhos com um carácter leve e fresco e apontados a um consumo mais descomprometido e descontraído, a condizer com os apelos de sol e mar dos tempos de veraneio.

Assim é, também, na Quinta do Vallado, que acaba de lançar a sua, por assim dizer, colecção de Verão, numa altura em que o Branco Reserva 2010 recebia o reconhecimento da crítica internacional com os invejáveis 92 pontos atribuídos pela revista *Wine Spectator*.

São três vinhos apontados ao consumo estival, entre os quais chama a atenção o varietal Moscatel Galego 2011, verdadeiramente apelativo pela frescura viva e sabor floral de que dá mostra. Igualmente dominados pelo carácter fresco, o Vallado Douro Branco 2011 é um vinho mais mineral e cítrico, enquanto o Touriga Nacional Douro Rosé 2011 aponta a um consumo ainda mais descomprometido pela boa acidez e baixo teor alcoólico.

A par da elegância e perfume da casta, o Moscatel Galego cativa também pelo toque seco e o final fresco e envolvente, deixando também na boca leves sugestões amanteigadas e de fruta madura. Um vinho diferente, que desperta natural curiosidade e que pode, e deve, ir além da sua natural vocação como aperitivo.

José Augusto Moreira

GRANDES QUINTAS COLHEITA 2009

★ ★ ★ ★ ★

Sociedade Agrícola Casa d'Arrochela, Vila Nova de Foz Côa
Castas: Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Franca e Tinta Roriz
Gradação: 13,5% vol
Região: Douro
Preço: 7,5€

É difícil não gostar deste vinho do Douro Superior. Sem ser antológico ou sequer singular, respeita a matriz da região e possui atributos que o tornam altamente recomendável: é contido de álcool, tem um aroma muito expressivo e elegante (fruta vermelha, algum floral) e é bastante saboroso. Mostra um bom vigor, com taninos vivos mas amigáveis, notas bem doseadas de madeira e uma boa frescura. É, acima de tudo, um vinho harmonioso e de largo espectro gastronómico. **P.G.**



LOS BOLDOS AMALIA 2008

★ ★ ★ ★ ★

Sogrape
Castas: Syrah, Cabernet Sauvignon e Carménère
Gradação: 14% vol
Região: Alto Cachapoal, Chile
Preço: 25€

Um dos vinhos produzidos pela Sogrape no Chile à venda em Portugal. O nome é uma homenagem à matriarca da família Guedes, "pela sua dedicação e o seu incondicional amor pela família e os afectos". Embora seja um tinto "Novo Mundo", não deixa de fazer uma certa ponte com a tradição duriense do lote, ao juntar uvas de Syrah (60%), Cabernet Sauvignon (30%) e Carménère (10%). Amália Guedes, tal como nós, deve adorar o aroma, cheio de sugestões vegetais, chocolate, fruta do bosque e especiarias. É provável que aprecie também a textura sedosa do vinho, o seu bom volume, a suculência da fruta e até as notas baunilhadas da madeira. Mas, se calhar, tal como nós, talvez gostasse que o final fosse um pouco mais vibrante e menos "cálido". **P.G.**



MONTE DA RAVASQUEIRA BRANCO 2011

★ ★ ★ ★ ★

Sociedade Agrícola D. Diniz, Arraiolos
Castas: Alvarinho, Viognier, Arinto e Semillon
Gradação: 13,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 5,20€

A composição deste vinho é pouco ortodoxa: Alvarinho, Viognier, Arinto e Sémillon, duas castas francesas e duas portuguesas e nenhuma delas historicamente com raízes alentejanas. Mas, em boa verdade, os brancos do Alentejo, na sua maioria, são vinhos sem raízes, desenhados à medida dos gostos do produtor, ou do enólogo, e das exigências do clima. Por vezes, desta mistura um pouco arbitrária resultam vinhos engraçados, como este Monte da Ravasqueira. Não é um vinho de *terroir*, mas oferece aquilo que um consumidor procura num vinho de Verão: aroma perfumado (cítrico e tropical), corpo com alguma amplitude e "gordura", sabor frutado e frescura cintilante. **P.G.**



LOS BOLDOS MOMENTOS DE CHILE SAUVIGNON BLANC 2010

★ ★ ★ ★ ★

Sogrape
Castas: Sauvignon Blanc
Gradação: 13,5% vol
Região: Alto Cachapoal, Chile
Preço: 6€

A água e a frescura dos Andes, os solos férteis e a generosidade climática fazem da viticultura no Chile uma actividade quase sem riscos. Só um inepto é incapaz de fazer um bom vinho. As condições de cultivo, de tão boas, permitem fazer vinhos com uma relação qualidade/preço fantástica. Veja-se este Sauvignon Blanc. Respeita as características vegetais da casta, tem a frescura dos citrinos (limão, sobretudo) e da maçã verde, mostra bom corpo e acidez viva, é fresco e delicado. Que mais se pode pedir por seis euros? **P.G.**



Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que chegaram recentemente ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os seus critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada: Fugas - Vinhos em Prova, Praça Coronel Pacheco, n.º 2, 3.º 4050-453 Porto