



Vinhos Provas

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

Um branco bairradino de inspiração internacional

VOLÚPIA BRANCO 2012

★ ★ ★ ★ ★

Caves S. Domingos, Anadia
Castas: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Maria Gomes
Gradação: 13,5%
Região: Bairrada
Preço: 4€

Se o leitor aprecia vinhos brancos que se impõem pelo volume de boca e pela intensidade aromática, este Volúpia é para si. Não se trata de um vinho com a marca pungente da fruta como os Sauvignon Blanc da Nova Zelândia ou como os melhores Antão Vaz do Alentejo. Nem se julgue que em causa está um branco com o refinamento e carácter dos melhores Bairrada. O que torna este vinho das Caves S. Domingos particularmente interessante é o facto de proporcionar uma síntese bem conseguida entre o protótipo dos brancos de perfil internacional com uma acentuação de frescura tipicamente regional. Nem todos os vinhos têm de ter identidade e carácter, para a maioria esmagadora basta apenas terem um conceito bem executado. O Volúpia tem esta qualidade de ser um branco pensado para satisfazer o apetite de um público vasto.

Produzido em solos arenos e argilosos de vinhas plantadas em Mogofores, o Volúpia é composto por duas castas internacionais que dominam o lote (Sauvignon Blanc com 50% e Chardonnay com 35%), enriquecido com a presença da Maria Gomes. A receita não é muito frequente, mas tem por base a preocupação de combinar três características fundamentais para um branco de fácil acesso: fruta expressiva e volume de boca, alguma complexidade, mineralidade e nervo. A enologia baseou-se na vinificação em separado, com temperatura controlada e sem contacto prolongado com as películas para preservar a jovialidade da fruta original.

Talvez a sensação que melhor explica a prova deste branco não seja a volúpia. Porque se é verdade que o seu corpo envolvente suscita relaxamento e intimidade, o seu nervo recomenda extroversão e festa. Exactamente. O que torna este branco tão recomendável e interessante é essa dimensão festiva da fruta, onde o exotismo da Sauvignon e a sofisticação da Chardonnay se temperam com a impetuosidade da Maria Gomes. O resultado é um belo vinho a um belíssimo preço. **Manuel Carvalho**

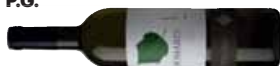


POMARES BRANCO 2012

★ ★ ★ ★ ★

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, Sabrosa
Castas: Viosinho, Rabigato e Gouveio
Gradação: 13% vol
Região: Douro
Preço: 6,80€

Um branco feito com o triunvirato de castas mais em voga (e por boas razões) no Douro. A acidez e mineralidade do Rabigato e do Gouveio casam na perfeição com a madureza e a "gordura" do Viosinho. Da mesma forma, aromas mais cítricos e frescos interagem de forma harmoniosa com outras mais doces, de fruta branca. O álcool surge igualmente bem balanceado pela acidez. Sem chegar a ser um branco distinto, é um vinho que proporciona uma boa prova e excelente companhia à mesa no Verão. **P.G.**



VALLE PRADINHOS BRANCO 2012

★ ★ ★ ★ ★

Casal de Valle Pradinhos, Macedo de Cavaleiros
Castas: Riesling, Gevürztraminer e Malvasia Fina
Gradação: 14% vol
Região: Trás-os-Montes
Preço: 8€

Tem uma legião de fiéis, mas é um dos vinhos que menos consenso suscita. Há quem não suporte a sua exuberância aromática, muito marcada pelas notas florais tão peculiares da casta Gevürztraminer (rosas, sobretudo) e de outras menos intensas com origem na Malvasia Fina. Claro que também tem fruta (citrinos, alperce, lichias, manga), mas a sua natureza tropical não agrada a toda a gente. É um vinho de estilo bem definido, cujas variações de colheita para colheita são de natureza climática e não conceptuais. O 2012 está bastante maduro, embora não se sintam os 14% de álcool, porque a acidez é proporcional. Esta é uma das suas virtudes. A outra é a precisão e a limpidez de aroma e sabor. Cheira e sabe ao que é. **P.G.**



MONTE DA RAVASQUEIRA BRANCO RESERVA 2012

★ ★ ★ ★ ★

Sociedade Agrícola D. Diniz, Arraiolos
Castas: Viognier e Alvarinho
Gradação: 12,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 12€

No Alentejo, castas tradicionais como o Antão Vaz e o Perrum estão a dar lugar a variedades de outras latitudes, como a francesa Viognier e a minhota Alvarinho. A ideia de *terroir* não entra nesta equação. O objectivo é ter uvas com a acidez que falta às castas da região. E, se além de acidez natural, o elemento decisivo de qualquer branco, essas uvas forem ricas em aroma e sabor, melhor. A aposta no Alvarinho pode fazer todo o sentido, a Viognier soa a excentricidade. Neste caso, a associação funciona muito bem, tal como o estágio parcial em barricas francesas (o Viognier). A madeira acrescentou volume e complexidade ao vinho, sem o marcar em demasia. Sente-se no nariz, mas na boca sobressai a (magnífica) frescura que advém da acidez. Um belo vinho. **P.G.**



CRASTO BRANCO 2012

★ ★ ★ ★ ★

Quinta do Crasto, Gouvinhos
Castas: Rabigato, Viosinho, Gouveio
Gradação: 13,5%
Região: Douro
Preço: 9€

A gama baixa da Quinta do Crasto tem o enorme mérito de dispor de vinhos próprios de uma categoria bem superior. Este branco confirma-o. Aroma muito intenso e atraente, envolve na boca, com um belíssimo balanço entre a doçura da fruta e a acidez, é um branco consensual: tanto se bebe com prazer em momentos de convívio como, bem fresco, se bate bem com peixes e mariscos. É sem dúvida mais uma proposta segura de uma marca que dificilmente nos desilude. **M.C.**



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