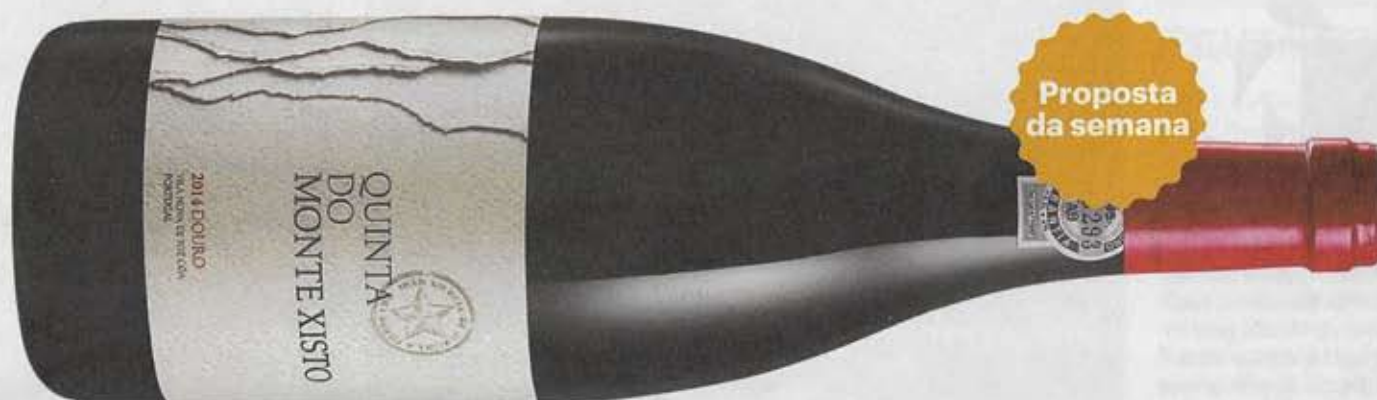


## Um tributo à harmonia num vinho cheio de alma

**A** quarta edição do Quinta do Monte Xisto que João Nicolau de Almeida produz com os filhos João e Mateus numa vinha de dez hectares no Douro Superior é uma boa oportunidade para nos confrontarmos com algumas ideias que dizemos a cada passo sobre os vinhos. Primeira: a de que um tinto com 15% de volume alcoólico é por natureza um vinho pesado, cansativo e mole. Segunda: a de que um tinto duriense com dois anos de vida tem forte possibilidade de valer mais pelo que há-de ser do que propriamente pelo que já é. O Monte Xisto de 2014 prova que a enologia e a viticultura podem contornar verdades elementares. O seu elevado teor alcoólico garante-lhe um toque acetinado, mas não o torna unidimensional nem pastoso; a sua juventude mostra-se na potência da fruta, mas a sua estrutura é polida - já dá prazer beber, embora vá ganhar imenso na garrafa.

Este é, por isso, um tinto surpreendente. Que vale essencialmente por ser um vinho com um espectro aromático enorme, uma textura única, uma complexidade sublime e uma harmonia notável. Um vinho que dá prazer mastigar, que se bate muito bem com comida, que se fixa no palato. É o vinho de uma vinha, mas é também muito o vinho de um ano. Que se nota pela maior elegância e *finesse*, como o Monte Xisto de 2012, ou por uma maior discrição das notas florais, numa vindima em que a excelência da Touriga Franca fez aumentar o seu peso no lote final dos habituais 35% para 45%.

No nariz, é uma delícia - aromas de amora, de flores silvestres, de rosmaninho e estava envolvidas numa sugestão de verniz. Na boca é um privilégio. Pela qualidade da sua fruta, pelos taninos macios que emergem num corpo aveludado e numa textura sedosa, pela acidez natural e a mineralidade que lhe dão profundidade, frescura e longevidade na boca. Se houvesse apenas uma palavra para o definir, seria harmonia. Que é sempre o principal atributo de um grande vinho. **Manuel Carvalho**



### QUINTA DO MONTE XISTO 2014



94

João Nicolau de Almeida e Filhos, Vila Nova de Foz Côa  
**Castas:** Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (45%) e Sousão (5%)  
**Graduação:** 15%  
**Região:** Douro  
**Preço:** 55€

### HERDADE GRANDE GERAÇÕES 2014



89

António Manuel Lança, Vidigueira  
**Castas:** Verdelho e Alvarinho  
**Graduação:** 13,5%  
**Região:** Regional Alentejano  
**Preço:** 9,40€ (em garrafeiranacional.com)

Um branco interessantíssimo. Belíssimo aroma, com notas de toranja e fruta tropical, sensações resinosas que persistem na boca e sugerem uma vinificação com barrica e *battonage* - o que a ficha técnica desmente. Complexo, muito bem balanceado na relação volume/acidez e fruta/secura, o que releva o diálogo entre as suas castas, é daqueles brancos que dá prazer mastigar. Recomenda-se para acompanhar queijos, peixe assado, carnes brancas ou massas. Mas não engana: é um daqueles brancos que vai ganhar ainda muito em garrafa. **M.C.**



### MONTE DA RAVASQUEIRA 2015



87

Sociedade Agrícola D. Diniz, Arraiolos  
**Castas:** Touriga Nacional (35%), Aragonez (35%), Syrah (20%) e Alicante Bouschet (10%)  
**Graduação:** 13,5%  
**Região:** Regional Alentejano  
**Preço:** 5,49€

Um vinho moderno que acusa o peso crescente da Touriga Nacional no Alentejo e regista uma provável recuperação da Aragonez, as castas que dominam o lote deste tinto. Pensado para ser consumido enquanto jovem, cumpre as melhores expectativas. Aromas vivos e atraentes, corpo intenso e voluptuoso, tanino macio mas a sustentar uma boa estrutura, frescura no final de boca e persistência são bons atributos para este vinho de entrada de gama que dá muito prazer beber - até porque regista um volume alcoólico muito sensato. **M.C.**



### BRITES AGUIAR TINTO 2014



91

Brites Aguiar, Trevões, São João da Pesqueira  
**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz  
**Graduação:** 15% vol  
**Preço:** 28,25€

Foram vinhos assim, encorpados, densos e maduros, com um volume de álcool elevado, que fizeram a fama dos DOC Douro. Mas ainda continuam na moda? Para muitos enófilos, *sommeliers* e críticos, não, mas este tipo de vinhos continua a arrastar um séquito de apreciadores. São impressionantes, cheiram e sabem a vinho, enchem a boca e adequam-se bem à nossa gastronomia, sobretudo a de Inverno. Este topo de gama desta casa duriense, trouxe os matos mediterrânicos e a fruta vermelha madura do Douro para a garrafa, tem muita especiaria, possui taninos imponentes mas já bem amaciados, é vivo e longo na boca. Como é possível resistir-lhe? **P.G.**



### VALLE PRADINHOS RESERVA BRANCO 2015



87

Casal de Valle Pradinhos, Macedo de Cavaleiros  
**Castas:** Riesling, Gevürztraminer e Malvasia Fina  
**Graduação:** 13% vol  
**Região:** Trás-os-Montes  
**Preço:** 13,95€

Lote típico dos brancos de Valle Pradinhos com inúmeros adeptos em Portugal (e não só). Um caso de sucesso. É um vinho diferente e original, de sabor exótico e delicado. Ressuma e sabe a flores (rosas, jasmim) e a fruta vários tipos (citrinos, melão, ananás). Uma mais madura e outra mais agridoce. Na boca, é um vinho muito expressivo e com boa secura e frescura. Vinho de mulheres? É verdade que que o vinho faz enorme sucesso entre os consumidores do sexo feminino, mas isso não tem nada de mal. **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