

Monte Xisto, versão 3

Nasce no Douro Superior e está agora a chegar ao mercado.
Um projecto de pais e filhos. Bonito de ver, melhor ainda de beber.

Para
a cave

18 €60
Quinta do Monte Xisto
Douro tinto 2013
Nicolau de Almeida & Filhos

Desde que surgiu no mercado, o tinto Quinta do Monte Xisto mostrou serviço. Sempre se assumiu como um vinho de nicho, caro e com todas as características que se pedem a um grande Douro. Começou por ter 3.000 garrafas e agora tem 4.000. "Não pretendemos ir além da 5.000, até porque a vinha não dá para mais", disse Mateus, um dos filhos, que, no entanto, revelou em primeira mão que pretendem colocar outros vinhos no mercado, com as outras castas que têm plantadas, algumas delas brancas. DOC branco? Não senhor, antes Porto branco, uma tradição antiga do Douro Superior, como lembrou João: "A Ramos Pinto sempre comprou uvas brancas em Foz Côa para fazer os vinhos do Porto e é essa tradição que queremos manter com uma parcela da vinha plantada com Rabigato; é pena a legislação não prever vinhos brancos do Porto datados como os vintage...", salientou.

A quinta foi um 'work in progress' e toda a família, de uma forma ou outra, se foi

envolvendo; este é, sem qualquer dúvida, um projecto de família, ao qual João poderá dedicar mais tempo, agora que se aproxima a reforma da Ramos Pinto. Beneficiando de um clima seco e com poucas doenças na vinha, a agricultura é biológica, em caminho para a biodinâmica. Metade da vinha é virada a Norte e a outra meta de a Sul, permitindo assim várias opções, em função do clima do ano. "O 2013 é um meio-caminho entre o 11 e o 12, onde se combina frescura e potência", lembrou Mateus.

O vinho, depois de fermentado totalmente em lagar, tem um estágio em barrica de 600 litros, parcialmente nova, e é vinho a beber com muita atenção, antes de depositar na cave algumas garrafas, esperando que o tempo faça depois o seu trabalho.

Muito rico de aroma, subtil nos frutos vermelhos mas com boa densidade e com a madeira aqui perfeitamente inserida, temos tinto de requinte, com excelente prova de boca e um carácter nobre, vivo e muito atractivo. A provar agora, para ulterior decisão. (14%) JPM



 Precisa de um prato de carne de vaca com pouco tempero. Um bife Wellington, por exemplo, pode ser uma grande escolha.