



grandes escolhas

nº 58 | mensal | fevereiro 2022 | www.grandesescolhas.com |

ÁGUA NA BOCA

ENÓLOGOS MANO A MANO
JORGE ROSA SANTOS E RUI LOPES

DEZ ANOS DEPOIS
GRANDES TINTOS DE 2012

MONTE XISTO
ENTRE O DOURO E GAIA

SIDÓNIO DE SOUSA
UM CLÁSSICO EM EVOLUÇÃO



BRANCOS DO DÃO

No solar do Encruzado



POR APENAS
+6€
PORTUGAL CONTINENTAL

MONSARAZ
ALICANTE BOUSCHET
ALENTEJO TINTO 2019

NICOLAU DE ALMEIDA

Do Douro até Gaia

Os últimos anos têm sido de grandes mudanças na casa Nicolau de Almeida e no projecto da Quinta do Monte Xisto. A história familiar no negócio do Vinho do Porto impulsionou uma espécie de regresso às origens, traduzida não apenas no lançamento dos seus primeiros fortificados como também na instalação de um armazém em Vila Nova de Gaia para o estágio dos vinhos. Pelo meio, a linha de tintos da Quinta do Monte Xisto cresceu...

TEXTO LUÍS LOPES FOTOS DR





Nicolau de Almeida em família:
João (filho), Mafalda, Mateus, Graça e João.

O casamento, em 1976, de João Rosas Nicolau de Almeida e Graça Eça de Queiroz Cabral, significou igualmente a união de duas famílias com uma rica história vitivinícola, ligada ao Douro e ao vinho do Porto. Em 1870, António Nicolau de Almeida Júnior, bisavô de João, tinha já a sua própria empresa de exportação de vinho do Porto, firma que no início dos anos 60 seria absorvida pela Real Companhia Velha. Fernando Nicolau de Almeida, seu pai, tornou-se famoso na Casa Ferreirinha enquanto enólogo e criador do icónico Barca Velha. Pelo lado materno, o seu tio-trisavô Adriano Ramos Pinto foi o fundador, em 1880, da casa com o seu nome e que ainda hoje perdura, englobada no grupo Roederer. A mesma Ramos Pinto onde João Nicolau de Almeida trabalhou várias décadas enquanto enólogo e administrador. As raízes de vinha e vinho de Graça Queiroz Cabral, não são menos impactantes. Seu bisavô paterno, Afonso Pereira Cabral, era proprietário da Quinta do Paço de Monsul e da Quinta do Cachão. Do lado materno, e através do seu tetravô José Maria Rebelo Valente, a família foi durante quase 100 anos proprietária da Quinta do Noval. Dos três filhos de João e Graça, dois (Mateus e João), são enólogos; e Mafalda, ligada às artes e à cultura, é um dos motores e responsável pela comunicação da empresa familiar João Nicolau de Almeida & Filhos, criada para desenvolver o projecto da Quinta do Monte Xisto.

UMA PROPRIEDADE SINGULAR

Apaixonado pelo Douro onde, inserido na casa Ramos Pinto, realizou notável trabalho de investigação e desenvolvimento vitícola e enológico, deixando legado técnico e científico que lhe valeu o unânime reconhecimento dos seus pares enólogos e produtores e também de apreciadores de todo o mundo, João Nicolau de Almeida começou no início dos anos 90 a sonhar com uma quinta e um vinho a que pudesse chamar seus. O local, um pequeno monte no concelho de Vila Nova de Foz Côa, no Douro Superior, foi identificado em 1993. Mas daí até que as diversas parcelas de terreno (num total de 55 hectares) com diferentes proprietários, chegassem às suas mãos, passou mais de uma década. O que cativou João de imediato foi a “anormalidade” geológica da zona, que proporciona ali características diferenciadoras às



quintas de beira rio, sobretudo em termos de exposição solar das vinhas. Na quase totalidade do seu percurso, o rio Douro corre de este para oeste, portanto os terrenos ou estão expostos a sul ou a norte. Acontece que em Foz Côa existe uma falha tectónica, a Falha da Vilariça, que provocou um conjunto de curvas, fazendo com que o rio aqui corra de sul para norte. Como resultado, a propriedade do Monte Xisto, tem todo o tipo de exposição solar. A vinha, cuja plantação se iniciou em 2005, reflecte isso mesmo, com as castas ordenadas segundo a inclinação do terreno, a altitude e as horas de sol que cada parcela recebe. Os vinhedos estão plantados “ao alto”, em solos de xisto, com parcelas separadas por casta e algumas com as variedades misturadas. São 10 hectares de vinha, que se estendem desde os 220 aos 320 metros de altitude, e incluem as tintas Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Tinta da Barca, Tinta Francisca, Sousão e Tinta Roriz; e as brancas Rabigato, Viosinho, Arinto e Códrega.



QUINTA DA
BOAVISTA

Terroir único.
Vinhos extraordinários.

Seja responsável. Beba com moderação.



Localizada perto do Pinhão, na margem direita do Douro, a Quinta da Boavista é uma das propriedades mais icónicas desta região demarcada. O ano de 2017 caracterizou-se por ser um ano extremamente quente e seco, com uma das vindimas mais precoces e céleres de que há memória. A colheita oportuna proporcionou mostos de grande qualidade, dando origem a extraordinários vinhos premiados pela crítica nacional e internacional.

QUINTADABOAVISTA.COM

@QUINTA.DA.BOAVISTA





A quinta é trabalhada em modo orgânico com alguns princípios biodinâmicos.

O modelo de viticultura biológica (com alguns princípios biodinâmicos) está implementado de raiz na Quinta do Monte Xisto. Inicialmente céptico, o pai João acabou por ser convencido pelos filhos Mateus e João e hoje está imensamente satisfeito com os resultados. Tal como a família Nicolau de Almeida faz questão de salientar, este modelo de agricultura “vai muito além das restrições ou inibições de produtos químicos: trata-se, acima de tudo, de preservar e fomentar a biodiversidade trabalhando um mosaico cultural”. Nesse sentido, Monte Xisto junta à vinha uma extensa área de mata (zimbros, carrascos e cornalheiras, sobretudo), um olival de onde se faz azeite, amendoeiras, e um pequeno pomar de laranjeiras.

Certas práticas da biodinâmica são aqui aplicadas, nomeadamente as infusões de diversas plantas que são pulverizadas na vinha com o intuito de prevenir doenças e proteger as videiras contra o calor, ou ainda, ser incorporadas no solo, funcionando como adubo. A vontade de experimentar e investigar esteve sempre presente na família Nicolau de Almeida. O mais recente projecto, inserido num consórcio sob a liderança da Deifil Technology, e onde participam igualmente a Sogrape, o Instituto Politécnico de Bragança e a ADVID (Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense), visa desenvolver uma solução fungicida de origem natural para o combate de míldio, oídio e podridão cinzenta.



O tinto Quinta do Monte Xisto estagia agora no clima mais fresco de Gaia.

O RETORNO A GAIA

O movimento de Vila Nova de Gaia para o Douro, por parte dos produtores tradicionais de vinho do Porto, estendendo a sua operação e investimentos para as quintas durienses, ocorre desde há muitas décadas. O que é absolutamente invulgar, ou até, de certo modo, inédito, é o movimento no sentido contrário. Ou seja, uma empresa que começa pela produção e comercialização a partir do Douro, estender-se para Gaia para aí centralizar o estágio, afinamento, engarrafamento e expedição dos seus vinhos. Mas foi precisamente isso que a João Nicolau de Almeida e Filhos fez, ao instalar-se na Rua Rei Ramiro, uma das mais clássicas e históricas artérias da “Gaia do Vinho do Porto”. O propósito não foi apenas de ganhar maior eficácia logística com a proximidade dos circuitos de transporte e comercialização. Seguindo a lógica que sempre norteou as antigas casas de vinho do Porto, também a família Nicolau de Almeida confia no clima ameno da cidade, onde a influência atlântica proporciona aos vinhos perfeitas condições de temperatura e humidade para estágio prolongado, sem necessitar de climatização artificial. Assim, após a fermentação no Douro, os vinhos da Quinta do Monte Xisto vão de imediato o armazém de Gaia, onde estagiam em barricas de diversas capacidades, cubas de cimento e toneis de madeira. Parte dos 2018, todos os 2019 e colheitas seguintes já fizeram este percurso para Vila Nova de Gaia. “Em Gaia sempre se ‘fez’ vinho”, diz a propósito João Nicolau de Almeida, “é preciso recuperar e manter essa identidade, não podemos deixar que se transforme num enorme centro comercial”.

O primeiro Quinta do Monte Xisto nasceu na vindima de 2011 e ao longo de quase uma década manteve-se uma só referência, a perpetuar o nome da família com o símbolo da estrela que identificava a antiga casa Nicolau de Almeida no século XIX. Mas a linha de produtos tem estado a ser preparada para crescer e, da colheita de 2018, surgiu o primeiro Quinta do Monte Xisto Oriente. Agora, a gama ampliou-se significativamente, com o aparecimento de mais um tinto e, como não poderia deixar de ser, dado o histórico familiar, dois vinhos do Porto.

MUITAS NOVIDADES

No mercado estão assim, neste momento três tintos, já da colheita de 2019. O primogénito, Quinta do Monte Xisto, é feito, como habitualmente, a partir das variedades Touriga Nacional e Touriga Francesa, com um toque de Souzão para “temperar”. Vinificado em lagar, com pisa a pé e leveduras indígenas, veio depois para Gaia estagiar em pipas de 600 litros e tonéis “foudres” de 2000 litros. Originou cerca de 7000 garrafas. A segunda edição do Quinta do Monte Xisto Oriente segue o conceito da inicial. Tem assim origem em duas pequenas parcelas viradas a leste (oriente, portanto), uma plantada com Tinto Cão e outra com Tinta Francisca. Fermenta em cuba de cimento e estagia depois em pipas de 600 litros, enchendo pouco mais de 1000 garrafas. Pelo perfil das castas e exposição solar da vinha, é sempre um tinto mais centrado na elegância e frescura do que na potência. Na vindima de 2019 estreou-se a nova referência em tintos, o Monte Xisto Órbita.

Trata-se de um blend de várias castas, oriundas das parcelas que orbitam (daí o nome) em torno das videiras que dão origem ao vinho bandeira, o Quinta do Monte Xisto. Assim, tendo embora uma base muito importante (70%) de Touriga Nacional, inclui ainda 30% de uvas vindas de uma parcela, plantada em 2003, com várias castas misturadas. Propõe-se ser um vinho menos concentrado e com menos estágio em barrica do que o seu irmão mais velho. Fermenta em cuba de cimento e depois, já em Gaia, faz estágio em cimento e em pipas de 600 litros. A produção ronda as 6.000 garrafas.

Novidades são igualmente os dois Porto, comercializados sob a histórica marca Nicolau de Almeida. A abrir, um Porto branco leve seco. Baseado em Rabigato (70%), com Arinto, Viosinho e Códega, é pisado em cuba de cimento aberta, onde inicia a fermentação com a película ao longo de 3 dias. Depois de fortificado com aguardente, vai fazer o resto do estágio em cimento. O vinho agora colocado no mercado resulta de um lote de quatro colheitas, tem apenas 16,5% de álcool e 24 g/l de açúcar (leve e seco, não esquecer). Encheram-se 4000 garrafas de 500ml. Finalmente, e obviamente, um Vintage, também de 2019. São apenas 1200 garrafas de um vinho elaborado a partir de um blend semelhante ao Quinta do Monte Xisto original, ou seja, Touriga Nacional e Touriga Francesa com algum Sousão, de parcelas com exposição norte e sul. Pisado e fermentado em lagar tradicional e depois estagiado em cimento (algo pouco comum nesta categoria), reflecte inteiramente a matriz do Douro Superior bem como a pureza e frescura frutada dos vinhos da propriedade.

Em muito pouco tempo, portanto, a família Nicolau de Almeida operou uma quase revolução estratégica no seu modelo de negócio: por um lado, alargou consideravelmente o portefólio de referências; por outro, estendeu a produção até Vila Nova de Gaia, aproveitando assim por inteiro a dimensão histórica e geográfica da denominação de origem. Justifica-se assim que termine esta prosa repetindo o que escrevi em 2013, quando da estreia do Quinta do Monte Xisto e a propósito desta saga familiar: “É mais do que um vinho. É o destino.”



O armazém alberga todo o tipo de vasilhas de estágio: inox, cimento, pipas, toneis...



17,5 €27

Monte Xisto Órbita

Douro tinto 2019
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA E FILHOS

Touriga Nacional (70%) e castas misturadas. Sente-se bem a Touriga no aroma, com florais elegantes, frutos vermelhos, num registo de óbvia juventude mas já com muito polimento. Taninos maduros, acidez equilibrada, notas de citrinos e especiaria, muita cremosidade e frescura, uma delícia. (13,5%)

18,5 €54

Quinta do Monte Xisto Oriente

Douro tinto 2019
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA E FILHOS

Tinto Cão e Tinta Francisca de parcelas viradas a nascente. De cor um pouco aberta, revela belíssimo impacto aromático, com um certo exotismo muito atractivo, funcho, pimenta rosa, anis, bagas e terra húmida. Sério e fechado, mas ao mesmo tempo vibrante, com taninos sólidos mas polidos, pleno de carácter e tensão, grande vinho. (13%)

19 €60

Quinta do Monte Xisto

Douro tinto 2019
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA E FILHOS

Touriga Nacional, Touriga Francesa e 5% de Sousão. Intenso na cor e no aroma, a qualidade da fruta é notável, num perfil de enorme pureza e expressão, associado a flores e ervas silvestres, alguma especiaria também. A textura de taninos é perfeita, a frescura de boca impressiona, o equilíbrio e finura dominam. Um vinho completo, sublime. (14%)

17 €26 (500ML)

Nicolau de Almeida

Porto branco leve seco
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA E FILHOS

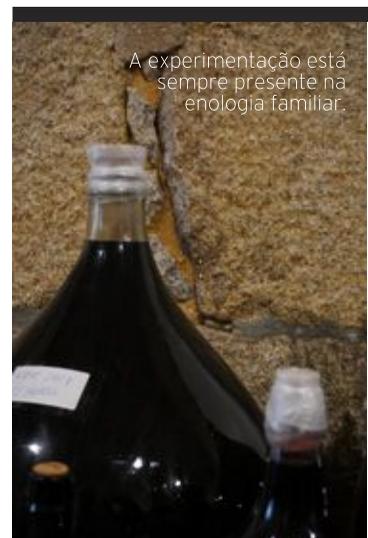
Lote de quatro colheitas, com Rabigato predominante. Na cor acentuada e nos traços evolutivos sente-se a curtimenta com as películas, mas o vinho não tem rusticidade, antes notas de casca de marmelo e de citrinos. Intenso e untuoso, mas ao mesmo tempo delicado e seco, meio Douro meio Porto, muito original. (16,5%)

18 €85

Nicolau de Almeida

Porto Vintage 2019
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA E FILHOS

Negro de cor, bem concentrado de aroma, bagas silvestres, especiarias, esteva. Na boca sente-se um vinho encorpado e guloso, com taninos muito redondos bem envolvidos pela sólida estrutura, menos doce do que seria de esperar. Denso mas fresco, sedoso e polido, sumarento, profundo, cheio de sabor. (19%)



10 anos depois

Tintos de 2012
Os filhos
de uma
vindima
perfeita



À sombra do glorioso ano de 2011, a colheita de 2012 tinha muito que provar. E não era fácil, pois a fasquia encontrava-se muito alta. O tempo, no entanto, encarregou-se de demonstrar que elegância e longevidade podem andar de mãos dadas. Foi, claramente, o caso.

Quando, lá para o final de Setembro de 2022 se fizer o relatório do ano vitícola é muito provável que se encontrem textos como este: “O Inverno foi bastante anormal, com quase total ausência de chuva. Não houve, de facto, um inverno como estamos habituados: as temperaturas foram relativamente altas, o céu permaneceu azul com dias bonitos, mas, no que concerne ao armazenamento de água no subsolo, foi um verdadeiro desastre. Num ano normal deveríamos chegar a Abril com 200 mm de chuva, nomeadamente no Douro, e tal não aconteceu.”

Este texto, ligeiramente adaptado e com o seu quê de tremendista, só não se aplica totalmente a 2022 porque ainda não chegámos a Abril e não sabemos o que vai acontecer. É, no entanto, a cópia quase fiel do que aconteceu no inverno de 2011/2012: ausência de chuva e grande apreensão nos produtores e viticultores sobre as capacidades da vinha sobreviver a tal período alargado de seca. Este era o tom do relatório de viticultura da casa Symington referente à colheita de 2012. As variações climáticas são periódicas e de tempos a tempos repetem-se, alertando-nos para que “o clima é quem mais ordena!” E o início de 2022 parece querer repetir o que aconteceu há 10 anos.

Este relatório diz respeito ao Douro mas, um pouco por todo o país, houve condições idênticas: pouca chuva no Verão, estio ameno, chuva aqui e ali sem perturbar excessivamente e maturações lentas. Esta característica - a lenta maturação - sabemos bem, favorece especialmente os vinhos brancos que, neste ano de 2012, como refere o relatório Sogrape da época, foram de nível excepcional. As vindimas estenderam-se até fins de Outubro e a produção, curta na quantidade, foi de muito boa qualidade. Infelizmente, aqui e ali, houve desastres, como foi a granizada que atingiu o vale do rio Pinhão no dia 26 de Julho e que, em alguns casos, resolveu a questão da vindima: nada ficou para ser colhido, houve vinhas com perda total.

Noutras zonas, como a região de Lisboa, aconteceu mais do mesmo. Não o granizo mas as condições climáticas, como refere Francisco Bento dos Santos e a sua enóloga Graça Gonçalves “A produção foi normal nas castas Syrah e Tinta Roriz (teve de ser feita monda em todas as parcelas para ter os rendimentos pretendidos) e foi inferior nas castas Viognier e Touriga Nacional (não foi necessário fazer monda de cachos). Apesar da falta de água no solo, a quinta manteve-se verde devido às práticas de agricultura biológica e as maturações foram avançando lentamente.”

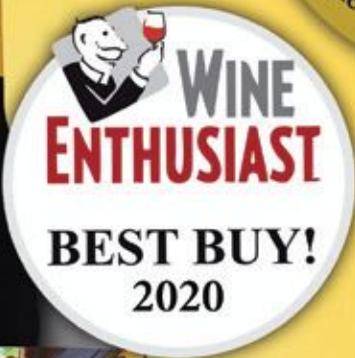
Inevitavelmente, depois do glorioso 2011, o ano de 2012 tinha que demonstrar que ia pelo mesmo caminho. Tal não aconteceu, mas, pelo que vimos nesta prova de tintos com uma década de idade, os resultados foram bem melhores do que se poderia esperar.

Dizem os produtores que o mais importante, na altura da vindima, é que esta decorra sem chuva intensa e sem excessivo calor. Em algumas regiões, como a Bairrada, este tema reveste-se de um tom dramático: o mais habitual é chover intensamente na altura de equinócio e esse factor costuma condicionar a saúde da casta Baga, muito sensível à chuva na fase final de maturação. Em 2012 os Deuses estiveram



Inevitavelmente, depois do glorioso 2011, 2012 tinha que demonstrar que ia pelo mesmo caminho. Tal não aconteceu.

Porta 6



Seja responsável.
Beba com moderação.
Mantenha a distância social.

FOLLOW US ON
Instagram 

VINHO REGIONAL LISBOA

**VIDIGAL
WINES**

LEIRIA

Tel: +351 244 819 480
info@vidigalwines.com
www.vidigalwines.com

A marca Porta 6 foi criada, em 2013, e é uma das marcas de maior sucesso desta casa, com rótulo inspirado na icónica carreira do 28.

Fazia todo o sentido associar, no rótulo, a imagem de uma marca de vinho produzido na Região de Lisboa, com elementos que a distinguem de todas as outras cidades do mundo.

Feito com base numa obra da autoria do artista plástico alemão Hauke Vagt, residente em Lisboa há mais de 20 anos, mostra uma imagem do elétrico amarelo a passar uma das esquinas de um dos bairros tradicionais da capital portuguesa.

A ideia resultou, e tem contribuído para o sucesso sustentado deste vinho nomeadamente no mercado externo, e mais recentemente no mercado nacional em conjunto, como é evidente, com as suas características diferenciadas e a sua qualidade.



O ano foi de pouca produção, por comparação com anos médios, mas boa qualidade para quem atempadamente tratou das vinhas.

com os bairradinos e a região teve assim uma das melhores colheitas sobretudo de brancos desde há muitos anos. Mário Sérgio Nuno (Quinta das Bageiras) gosta de comparar os 2012 tintos com os 2016 e o 2011 com o 2015. Mais elegância e menos estrutura, mas grande capacidade de evolução em cave.

Esta foi, provavelmente, a principal característica dos tintos de 2012 e o Douro foi o espelho: muitos dos melhores vinhos em prova foram daquela região. Vinhos gulosos, cheios de qualidade e tendo como denominador comum a elegância.

A qualidade estendeu-se ao Alentejo onde foi possível obter mostos muito equilibrados, não só nas zonas mais frescas de Portalegre, mas também na Vidigueira onde os vinhos revelaram um excelente equilíbrio ácido. Em Estremoz, João Portugal Ramos salientava: vinhos mais austeros, com menor expressão de fruta mas, sem dúvida, um bom ano. Percebemos assim que todo o país afinou pelo mesmo padrão: pouca produção, por comparação com anos médios, mas boa qualidade para quem atempadamente tratou das vinhas. Dizemos “atempadamente” porque o ano foi violento em termos de doenças na vinha, com fortíssimos ataques de míldio e oídio, em consequência das chuvas de Abril e Maio. Um ano difícil, um ano para profissionais e não para amadores que acreditam mais na sorte do que na ciência e no que essa ciência coloca à disposição dos produtores para contrariar as agruras do clima. No Dão, o Verão foi seco e sem chuva e permitiu uma boa maturação. As vindimas estenderam-se por Outubro e foi possível fazer um planeamento da vindima como raramente se consegue. No Douro, Luis Sottomayor, coordenador da equipa de enologia da Sogrape, conclui, “uma vindima tranquila”. Essa frase acaba por resumir todo o ano: sobressaltos sim durante o período vegetativo mas, na hora da verdade, a mãe-natureza foi generosa no clima que concedeu aos produtores durante a vindima.

A nossa prova concluiu isso mesmo: tivemos vinhos de grande qualidade em todas as regiões. Vem-se assim confirmando, ano após ano, que saber esperar pelos vinhos é uma virtude. Alguns destes estão inclusivamente ainda longe do seu melhor momento, mas a maioria está agora bem melhor do que estavam quando foram lançados. O tempo amaciou, poliu taninos e conferiu um equilíbrio de conjunto que merece destaque. O clima vai pregando as suas habituais partidas mas os vinhos ainda se mostram muito bem. Até quando, não sabemos, mas todos esperamos que o relatório final de 2022 seja idêntico ao 2012. Já seria muito bom. ■

19

Pintas

Douro tinto 2012
WINE & SOUL

Muito boa presença no aroma, com imensa classe de fruta, de perfil maduro mas onde não falta a elegância, com a madeira muito bem integrada. Taninos de luxo, grande volume de boca, classe pura na fruta e na impressão final que deixa. Um tinto para desafiar o tempo. (14,5%)

19

Poeira

Douro tinto 2012
JORGE NOBRE MOREIRA

Muito carregado na cor, aroma ainda fechado a prometer muito para o futuro, fruta azul, muito rico e com um polimento notável. Fantástica prova de boca, com taninos de luxo, com imensa classe e frescura, um tinto notável, de perfeita proporção. (14%)

19

Quinta Crasto Vinha da Ponte

Douro tinto 2012
QUINTA DO CRASTO

Muito fino de aroma, muito bonito na fruta, mas sem evidenciar enorme estrutura ou volume, aqui estamos num registo mais elegante. Belíssima prova de boca, um tinto polido, com delicadeza de taninos e uma óptima acidez. O estilo é subtil sem deixar de ser profundo. (14,5%)

19

Quinta do Vale Meão

Douro tinto 2012
F. OLAZABAL & FILHOS

Aroma floral a mostrar um enorme afinamento aromático, fruta de grande nível com ameixas e muita presença de ervas secas. Prova de boca a dar uma sensação acetinada e bastante atractiva. O conjunto mostra-se sumarento, equilibradíssimo, em excelente momento de forma. (14%)

19

Villa Oliveira Vinha das Pedras Altas

Dão-Serra da Estrela tinto 2012
O ABRIGO DA PASSARELA

Muito carregado na cor, muito denso e cheio no aroma, ambiente maduro onde a fruta negra marca presença, sem evidência de uma casta em particular. Grande volume de boca, com textura sedosa e um estilo onde a acidez perfeita equilibra taninos e corpo. Imensamente sedutor. (13,5%)

18,5

Julian Reynolds

Reg. Alentejano Grande Reserva tinto 2012
REYNOLDS WINE GROWERS

O lote inclui Alicante Bouschet, Syrah e Cabernet Sauvignon. Escuro na cor, muito austero no aroma, sensações quase metálicas, fruta negra e chocolate amargo. Sólida estrutura de boca, com enorme categoria de fruta e corpo, um tinto de grande complexidade e arquitectura, com anos pela frente. (14,5%)

18,5

Júlio B. Bastos

Alentejo Alicante Bouschet Grande Reserva tinto 2012
JÚLIO BASTOS

Muito carregado na cor, aroma maduro e fechado, com notas vegetais, azeitonas, galho seco. Muito cheio na boca, com belíssima estrutura, taninos firmes e um conjunto a mostrar muita capacidade para viver em cave. Impressiona pela qualidade e potencial de longevidade. (14,5%)

18,5

Luis Pato Vinha Pan

Bairrada tinto 2012
LUIS PATO

100% Baga. Clássico aroma à casta, ambiente balsâmico e onde cabem também algumas notas de rosas, com fruta vermelha como ginja, tudo com bastante elegância. Muito delicado na boca, domina a finura, é um tinto em grande forma, agora a dar uma prova de imensa classe. (13%)

18,5

Outrora Baga Clássico

Bairrada tinto 2012
V. PURO

Tem origem em vinhas velhas e foi feito em lagares. Ainda com muita cor, a casta Baga está mais escondida, como acontece por vezes nas vinhas velhas. Mostra-se complexo, muito bem composto e com grande carácter. Muita estrutura da boca, taninos finos mas ainda presentes, temos vinho com imenso futuro. (13%)

18,5

Quinta da Falorca

Dão Touriga Nacional tinto 2012
QVE SOC. AGR. SILGUEIROS

Clássico aroma da casta com a qualidade e perfil que apresenta nesta região, flores delicadas, num registo de enorme finesse. Muito bom na prova de boca, a revelar grande delicadeza de taninos, muita elegância de corpo e acidez perfeita. Notável. (14%)

18,5

Quinta da Leda

Douro tinto 2012
SOGRAPE VINHOS

Muito concentrado na cor e aroma, notas químicas e esteva, leve resina, tudo muito bem conseguido. Grande prova de boca, barrica perfeitamente inserida no conjunto, cheio de classe, com sólida estrutura de taninos. Um tinto requintado. (14%)

18,5

Quinta do Monte Xisto

Douro tinto 2012
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA & FILHOS

Muito sério no aroma, num ambiente químico e chocolate negro. Excelente prova de boca, sólida estrutura e uma harmonia surpreendente entre as várias componentes. Fruta negra e tom vegetal num perfil de grande nível. Leves arestas tânicas dão-lhe muita garra e singularidade. (13,5%)



Quinta dos Termos



VINHOS | ENOTURISMO

Venha descobrir os vinhos e o terroir da Beira Interior



@quintadostermos

Quinta dos Termos | Carvalhal Formoso | 6250 - 161 Belmonte

275 471 070 | info@quintadostermos.pt

18,5 🍷

Quinta do Perdigão

Dão Alfrocheiro tinto 2012
QUINTA DO PERDIGÃO

Carregado na cor, a mostrar toda a raça aromática que esta casta gera no Dão, um lado de "farmácia", com muito carácter. Muito cheio na prova de boca, com taninos muito finos, com um estilo que conjuga impacto e elegância. Muito boa arquitectura de conjunto. (14%)

18 🍷

Chryseia

Douro tinto 2012
PRATS & SYMINGTON

Muito elegante e fino no aroma, com fruta madura mas delicada, madeiras muito bem integrada. Mostra-se excelente na boca, elegante na fruta, num estilo polido e delicado e com a madeira no ponto certo, a dar nota especiada. No melhor momento de prova. (14%)

18 🍷

Conde Vimioso

Reg. Tejo Reserva tinto 2012
FALUA

Muito carregado na cor, o aroma tem a marca de sempre, as notas mentoladas a lembrar eucalipto, fruta viva, boca com taninos ainda em evidência. Atendendo à idade que tem (e ao preço bem moderado), está a revelar-se um tinto com enorme potencial. (14%)

18 🍷

Cortes de Cima

Reg. Alentejano Reserva tinto 2012
CORTES DE CIMA

Vinho de lote de cinco castas, com Aragonez e Syrah como principais. Ainda com muita cor, concentrado e escuro, leve nota balsâmica a dar complexidade. Na boca mostra muito bons taninos, ambiente de estrutura firme e com garra. Muito tempo pela frente. (14%)

18 🍷

CV

Douro tinto 2012
LEMONS & VAN ZELLER

Imenso carácter Douro, com fruta madura de um estilo concentrado, a madeira presente mas bem integrada, sente-se uma prova de boca com polimento, com taninos firmes e bem afirmativos, um estilo vigoroso e sério que augura muito futuro. (14,5%)

18 🍷

Duas Quintas

Douro Reserva tinto 2012
RAMOS PINTO

Boa ligação das duas Tourigas, com uma harmonia muito bem conseguida entre aroma e sabor, uma nota mais seca no fim da boca a dar garra. Muito boa cremosidade com acidez no ponto e um estilo muito consensual. Tinto para a mesa, desde já. (14%)

18 🍷

Duorum

Douro Reserva tinto 2012
DUORUM VINHOS

Muito boa harmonia de conjunto, com um perfil afinadíssimo, quer de aroma com fruta madura, quer na boca, com taninos finos. Mostra-se muito bem, com estrutura e ao mesmo tempo delicadeza. O enorme equilíbrio de conjunto merece realce. (14%)

18 🍷

La Rosa

Douro Reserva tinto 2012
QUINTA DA ROSA

Muito fiel à região, às notas de fruta madura, com um equilíbrio notável entre aroma e sabor, com uma proporção muito bem conseguida. Um tinto guloso, com a madeira no ponto. Absolutamente consensual, delicioso, um Douro que nos deixa saudades. (14,5%)

18 🍷

Procura

Reg. Alentejano tinto 2012
SUSANA ESTEBAN

Muito elegante de aroma, fruta delicada e madeira especialmente bem integrada. Grande delicadeza de boca, também, com polimento de taninos, num estilo onde a elegância e frescura dominam o conjunto. Um tinto requintado, de raro equilíbrio. (14,5%)

18 🍷

Quinta da Viçosa

Reg. Alentejano Aragonez/Petit Verdot tinto 2012
J. PORTUGAL RAMOS

Muito concentrado na cor, aroma bastante afinado e bonito, fruta ainda expressiva. Excelente polimento, com uma prova de boca de grande qualidade, todo ele com harmonia de corpo e acidez. Conjunto muito bem conseguido, apetitoso desde já. (14,5%)

18 🍷

Quinta Vale D. Maria

Douro tinto 2012
LEMONS & VAN ZELLER

Impressiona logo no aroma, são muito boas as notas de fruta negra, revelando um vinho cheio de carácter, com frutos bem presentes e madeira perfeitamente integrada. No conjunto, é um tinto que dá boa prova desde já sem contudo virar as costas à cave. (14,5%)

18 🍷

Vacariça

Bairrada Baga tinto 2012
MARIA DO CÉU ELEUTÉRIO

Média concentração na cor, aroma já a mostrar finura e elegância, a casta presente com subtilidade. Taninos muito rugosos num vinho que tem médio corpo e muito carácter, com final seco, a pedir mais tempo de cave. O estilo sempre um pouco rústico, cá continua. (12,5%)

17,5 🍷

Batuta

Douro tinto 2012
NIEPOORT

Muito bem na cor e aroma, com um registo de fruta madura sem sinalização de castas. É um tinto polido e com fruta fresca na boca, com a madeira de qualidade especialmente bem integrada. Os taninos são um pouco espigados mas asseguram futuro ao vinho. (13,5%)

17,5 🍷

Chocapalha Vinha Mãe

Reg. Lisboa tinto 2012
CASA AGR. DAS MIMOSAS

Carregado na cor, aroma com muita fruta negra e cacau amargo, o estilo é austero e químico. Cheio na prova de boca, ainda um pouco marcado pela madeira, sente-se uma leve nota de couro e taninos ainda firmes e presentes. No ponto para apreciar com muito prazer. (14,5%)

17,5 🍷

Coelheiros Vinha do Taco

Reg. Alentejano tinto 2012
HERDADE DE COELHEIROS

É um varietal de Petit Verdot. Aroma com as notas verdes (leve pimento) e vegetais características da casta. Mostra uma prova de boca com textura moderada, taninos muito firmes e sólidos e final vigoroso e seco. Vai requerer ainda mais tempo de cave para chegar ao ponto. (13%)

17,5 🍷

Esporão Private Selection

Alentejo Garrafeira tinto 2012
ESPORÃO

Aragonez, Alicante Bouschet e Syrah. Muito concentrado na cor, notas tostadas e fumados de barrica, com fruta negra e chocolate negro. Fruta com alguma maturação na boca, alguns balsâmicos, a sugerir que está no seu melhor. A beber agora com prazer, ainda que, cremos, se vá manter assim por muitos anos. (14,5%)





Um novo Douro sublinhado pela história

Durante muitos anos, na Quinta de São Luiz, a tradição mandava pintar os muros a branco. Autênticos pedaços de história que sustentam vinhas e a sabedoria de várias gerações.

Para homenagear este Terroir de excelência, Kopke recupera a tradição de pintura dos muros e passa a assinar os seus Doc Douro como São Luiz. É a herança do passado aliada à inovação do presente que dota estes vinhos de um caráter singular.

Saboreie a história de um Douro sublinhado a branco.



17,5 🍷

Falcoaria Clássico

Do Tejo tinto 2012
CASAL BRANCO

Feito com Castelão, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Muita cor, aroma marcado por notas vegetais, grafite, uma sensação de fruta macerada. Muito bom equilíbrio de boca, com taninos firmes, uma boa acidez e um estilo pouco consensual mas com classe. (14%)

17,5 🍷

Monte Branco

Reg. Alentejano tinto 2012
LUIS LOURO

Tem Aragonez e Alicante Bouschet. Muito carregado na cor, aroma balsâmico e de perfil eucaliptal, um tinto com bom vigor e mais vegetal que frutado. Maduro e macio na boca, com boa textura, taninos já polidos, pronto a beber. Perigosamente atractivo. (13,5%)

17,5 🍷

MR Premium

Reg. Alentejano tinto 2012
SOC. AGR. DOM DINIZ

Syrah, Touriga Nacional, Touriga Francesa e Aragonez. Muito carregado na cor, escuro e denso, o aroma traz-nos notas de madeira e tosta, mas sem excessos. Cheio na prova de boca, fruta madura, boa textura, redondo e afinado. Envolvente e muito saboroso. (14%)

17,5 🍷

Quinta de Cidrô Marquis

Reg. Duriense tinto 2012
REAL COMPANHIA VELHA

Tem Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. Boa combinação de notas florais com algumas sugestões de pimentos, fruta com vivacidade e muito boa energia. Bela prova de boca, dá muito prazer a beber e será uma surpresa à mesa. (14%)

17,5 🍷

Quinta do Monte d'Oiro Syrah 24

Reg. Lisboa tinto 2012
JOSÉ BENTO DOS SANTOS

Excelente na cor, aroma ainda com muito poder, com fruta vermelha, e um estilo afirmativo, balsâmico. Prova de boca a mostrar bons taninos, corpo ajustado e um perfil bem trabalhado, resultando elegante e com muitos anos pela frente. Um tinto em plena forma. (14%)

17,5 🍷

Quinta do Vesúvio

Douro tinto 2012
SYMINGTON FAMILY ESTATES

Muito bem na cor e aroma, com um perfil envolvente tão característico dos tintos do Douro Superior, polido, com a fruta bem madura sem cair na doçura. O conjunto está bastante harmonioso, a autorizar muito boa prova desde já. (13,5%)

17,5 🍷

Scala Coeli

Reg. Alentejano tinto 2012
FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

Cabernet Sauvignon. Especiarias, pimento verde e grafite no aroma mas num registo austero, denso, profundo. A boca confirma este lado maduro e vegetal na boca, num perfil que sugere um Cabernet do Novo Mundo. Será muito curioso ver como evoluirá em cave. (14,5%)

17,5 🍷

Terrenus Vinhas Velhas

Alentejo Portalegre tinto 2012
RUI REGUINGA

Escuro e concentrado na cor, leve nota volátil, fruta bem madura, um toque floral que lembra Trincadeira. Sente-se na boca um tanino ainda espigado, associado a bom equilíbrio de acidez. Pleno de carácter, com uma certa rusticidade bastante interessante. (14%)

17 🍷

1836

Do Tejo Grande Reserva tinto 2012
COMPANHIA DAS LEZÍRIAS

Varietal de Alicante Bouschet. Ainda opaco na cor, revela-se fechado no aroma, bastante químico, com alcairão, chocolate negro e amoras, tudo cerrado e quase violento. Na boca apresenta taninos firmes e ainda presentes, um lado das notas de azeitona típicas da casta. Durará muitos anos em cave. (15%)

17 🍷

Howard's Folly

Reg. Alentejano Reserva tinto 2012
HILL VALLEY PORTUGAL

Tem Syrah (75%) e Alicante Bouschet (25%), de vinhas de Portalegre. Concentrado na cor e aroma, com fruta madura e negra, tudo num perfil muito Novo Mundo. Na boca sentimos os taninos ainda bem presentes, mas o esqueleto do vinho é muito bom, terá muita vida em cave. (14,5%)

17 🍷

Marquesa de Cadaval

Do Tejo Reserva tinto 2012
CASA CADAVAL

Inclui Touriga Nacional, Trincadeira e Alicante Bouschet. Aroma muito bem composto, com boas notas vegetais e leves florais, a fruta está muito harmoniosa. A boca reforça este lado vegetal e de barro molhado, sente-se um toque de citrinos e final um pouco seco. Está em boa forma. (14%)

17 🍷

Passagem

Douro tinto 2012
QUINTA DAS BANDEIRAS

Muito bem na cor e estrutura, com ambiente maduro e de fruta negra. O aroma resulta bem atractivo. Bela prova de boca, com taninos firmes, envoltos pelo corpo cheio, num ambiente de leve rusticidade. Muito interessante de provar. (14%)

17 🍷

Quinta das Bágeiras Avô Fausto

Bairrada tinto 2012
MÁRIO SÉRGIO ALVES NUNO

Tem Baga e Touriga Nacional. Aroma maduro, com leves notas florais, fruta com elegância. Na boca, onde a Baga se destaca, tem um perfil bem curioso, com boa estrutura e carácter regional mas também alguma leveza. Contido, bem conseguido. (14%)

17 🍷

Quinta do Vallado Field Blend

Douro Reserva tinto 2012
QUINTA DO VALLADO

Aroma com notas de farmácia, balsâmicos, algo fechado e de fruta escondida. Na boca sente-se um bom equilíbrio, e também taninos um pouco rústicos. O conjunto funciona muito bem, há pontos de contacto com as colheitas anteriores, mas não sugere ser de guardar mais tempo. (14,5%)

16,5 🍷

Dona Isabel Juliana

Reg. Tejo tinto 2012
SOC. AGR. QUINTA DA LAGOALVA DE CIMA

Fruta doce e drops no aroma, ameixa em calda, num estilo muito próprio e controverso. Registo morno, macio, redondo e super polido de taninos. Mostra-se muito original no perfil, sempre controverso. Perfeito para beber já, não justifica mais guarda em cave. (14%)

16,5 🍷

Outeiro

Reg. Alentejano tinto 2012
TERRAS DE ALTER

Bastante concentrado na cor, aroma a lembrar especiarias onde se nota também uma sugestão doce, o vinho revela ainda boa juventude, com presença de tosta e baunilha de madeira na prova de boca. É um tinto de perfil Novo Mundo, a dar boa prova agora. (14,5%)

16,5 🍷

Pedra Cancela

Dão Reserva tinto 2012
JOÃO PAULO GOUVEIA

Requer decantação para abrir o aroma, ainda muito fechado e preso, assente em notas vegetais. Surge então uma fruta bem madura, num registo concentrado que se confirma na boca. É um Touriga volumoso, denso, neste aspecto mais afastado da elegância que a casta revela na região. (13,5%)

