



QUINTA DE SANT'ANA RAMISCO

QUINTA DE SANT'ANA DO GRADIL . REGIONAL LISBOA

James e Ann Frost recuperaram a propriedade do pai desta e transformaram-na numa quinta romântica às portas de Lisboa. Onde se produzem belíssimos vinhos.

A propriedade, situada junto à Tapada de Mafra (antiga reserva de caça dos monarcas portugueses), possui registos que remontam a 1633. Os solos calcários, temperados pelo clima atlântico da região, enformam o carácter de vinhos frescos, com acidez viva.

Eventualmente, os proprietários desafiaram António Maçanita a elaborar um vinho distinto de uma casta tão emblemática de Lisboa, no caso Ramisco, plantada em 0,5ha de uma encosta virada a sul.

Na prática é um vinho 'Non Vintage', que resulta do lote de três anos distintos, 2015, 2016 e 2017. Apresenta-se de cor granada aberta, distinto desde logo nos aromas balsâmicos, de iodo e de tintura de iodo, de geleia de fruto vermelho, especiaria, folha de tabaco e couro. Gigante na personalidade, mostra tanino muito firme, excelente sapidez, elegância a toda a prova, final salino e interminável. É um vinho de reflexão, que estará ainda melhor dentro de 20 anos.

Produtor: Quinta de Sant'ana do Gradil

Enólogo: António Maçanita

Regional Lisboa / Tinto / 50,00€



QUINTA DO MONTE XISTO 2019

JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA & FILHOS . DOURO

Uma das mais respeitadas famílias do vinho criou um projeto de raiz no Douro Superior que dá que falar. João Nicolau de Almeida, o pai, começou a aventura; os filhos João e Mateus tratam da enologia e a filha Mafalda das atividades de enoturismo.

A partir de 1993, João Nicolau de Almeida começou a adquirir pequenas parcelas de terra em Foz Côa, Douro Superior, a pensar no legado que pretendia deixar aos filhos e netos. Em 2005, após partir muita rocha-mãe, inicia-se a plantação de vinhas e começa a nascer a Quinta do Monte Xisto, hoje com 55 hectares, e a nova realidade empresarial familiar, a João Nicolau de Almeida & Filhos.

A nova fase inclui a abertura ao público de um espaço em Vila Nova de Gaia, que pretende ser mais que um mero armazém. A última edição do Quinta do Monte Xisto mostra-se delicado no floral de violeta, notas de amora, cereja e groselha escuras, balsâmicos finos. Fresco, nunca perde o ADN. Tem tanino firme contextualizado numa imensidão estrutural apurada, que termina num final prolongadíssimo. É uma visão feliz do Douro Superior, provavelmente a mais fresca das edições deste vinho que merece longa guarda.

Produtor: João Nicolau de Almeida & Filhos

Enólogos: João e Mateus Nicolau de Almeida

Douro / Tinto / 60,00€

