

# Prova de vinhos

Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que estão prestes a chegar ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os seus critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para Fugas, Rua João de Barros, 265, 4150-414 Porto

## Cistus 2007

Quinta do Vale da Perdiz, Torre de Moncorvo  
Graduação: 14% vol.  
Região: Douro  
Preço: 4,40€

### Nota de prova

7,5

### Relação qualidade/preço

7

Escala de 1/2 (mau)  
a 9/10 (excelente)

Há um preço a pagar quando se coloca no mercado um vinho jovem com esta raça. A presença de álcool no nariz e de taninos vegetais e agressivos no palato acabam por confundir a realidade actual deste Cistus com as suas potencialidades no médio prazo. Esqueçamos, portanto, o que ele é, para não nos precipitarmos num julgamento excessivo, e avaliemos o que pode ser dentro de três anos. Um vinho que promete um balanço e equilíbrio, que, apesar da sua concentração pesada, manifesta alguma delicadeza, um tinto do Douro Superior que, não sendo majestoso, não deixa de ser um bom vinho para o dia-a-dia. **M.C.**



## Grand`Arte Trincadeira 2006

Engarrafado por DFJ Vinhos  
Vila Chã de Ourique  
Graduação: 13% vol.  
Castas: Trincadeira  
Região: Estremadura  
Preço: 7,90€

### Nota de prova

7

### Relação qualidade/preço

6

Escala de 1/2 (mau)  
a 9/10 (excelente)

Um vinho varietal arrojado. Desde logo porque se trata de uma casta difícil, muito plantada no Alentejo, mas onde tem vindo a perder cada vez mais adeptos, e com uma longa história também noutras regiões, como o Douro, onde é conhecida por Tinta Amarela e entra sobretudo em lotes de vinho do Porto. Variedade muito sensível, só revela todo o seu potencial em vinhas muito velhas e de baixa produção. O que não é o caso seguramente deste Grand`Arte. É um vinho com um aroma interessante mas muito fino de boca, sobrevivendo à custa da intervenção da madeira. É, no entanto, bastante elegante e saboroso. Falta-lhe, no entanto, garra e profundidade. **P.G.**



## Quinta da Garrida Tinto 2006

Produzido e engarrafado por Quinta da Garrida, Aliança-Bacalhôa Vinhos  
Vila Nova de Tázem  
Graduação: 14% vol.  
Castas: Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional  
Região: Dão  
Preço: 5€

### Nota de prova

7,5

### Relação qualidade/preço

7,5

Escala de 1/2 (mau)  
a 9/10 (excelente)

Eis um vinho que ganha muito se respirar bem no copo. A cor, o corpo, a estrutura, os taninos vigorosos e a frescura são tipicamente do Dão. O estágio de um ano em madeira francesa e americana acrescentou harmonia e densidade ao vinho. Mas a prova inicial não é muito entusiasmante. O vinho demora a mostrar-se e precisa de tempo no copo. Um pouco mais de intensidade aromática talvez o tornasse mais apelativo. **P.G.**



## Quinta do Carmo Tinto 2004

Produzido e engarrafado por Bacalhôa Vinhos Estremoz  
Graduação: 13,5% vol.  
Castas: Aragonês, Alicante Bouschet, Trincadeira, Castelão, Cabernet Sauvignon e Syrah  
Região: Vinho Regional Alentejano  
Preço: 11€

### Nota de prova

8

### Relação qualidade/preço

7,5

Escala de 1/2 (mau)  
a 9/10 (excelente)

Os vinhos Quinta do Carmo, sobretudo os correntes, desde que passaram para a esfera de Joe Berardo, levaram uma grande volta. Tornaram-se mais internacionais e mais amigáveis para o consumidor comum. Veja-se este Quinta do Carmo Tinto 2004. É um vinho muito sedoso e elegante, que ainda alia notas de frutos silvestres e de compota com algum cacau e outros aromas mais refinados fornecidos pela madeira e pelo tempo de estágio. É medianamente complexo e está muito guloso, talvez até um pouco guloso de mais. Bebe-se muito bem. **P.G.**



## Herdade dos Templários Grande Escolha Tinto 2006

# Um belo vinho de Tomar

### Pedro Garcias

O Ribatejo vinícola esteve durante muito tempo associado à ideia, e ainda não deixou de o estar completamente, de ser uma região onde se produziam vinhos mais em quantidade do que em qualidade. Quando pensamos em Almeirim, Cartaxo ou Chamusca, o que nos ocorre de imediato é a imagem de verdadeiros poços de vinho.

Mas os tempos mudaram e há cada vez mais produtores ribatejanos a fazerem grandes vinhos.

O dinamismo da região e a vontade de renovar a imagem, levou, em 2008, à criação da nova Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVRT). Veio substituir a

anterior Comissão Regional Vitivinícola do Ribatejo, passando a assumir a certificação dos vinhos das seis sub-regiões demarcadas existentes - Almeirim, Cartaxo, Chamusca, Coruche, Santarém e Tomar -, as quais já podiam e continuam a poder ostentar nos rótulos de forma adicional e facultativa a Denominação de Origem Controlada Ribatejo. Recentemente, no âmbito desse projecto de renovação de imagem e de associação a um rio com notoriedade nacional e internacional, a CVRT criou a nova Indicação Geográfica TEJO, para os vinhos regionais, substituindo a antiga Indicação Geográfica Ribatejano.

Os vinhos ribatejanos estão, pois, a passar por transformações profundas e vale a pena ir-lhes prestando cada vez mais atenção. Porque nos podem esperar agradáveis surpresas, como é o caso deste Herdade dos Templários Grande Escolha Tinto 2006.

Proveniente da Quinta do

### Herdade dos Templários Grande Escolha Tinto 2006

Produzido e engarrafado por Quinta do Cavalinho  
Valdonas, Tomar  
Graduação: 14% vol.  
Castas: Tinta Roriz, Castelão e Alicante Bouschet  
Região: Ribatejo, Tomar  
Preço: 12,55€

### Nota de prova

8

### Relação qualidade/preço

7,5

Escala de 1/2 (mau)  
a 9/10 (excelente)



Cavalinho, uma propriedade de 30 hectares (20 de vinha) situada nas redondezas de Tomar, é um lote de Tinta Roriz, Castelão e Alicante Bouschet. As uvas que o originaram devem ter sido colhidas bem maduras, mas certamente que foram pouco extraídas durante a sua vinificação, para não lhe comprometer a elegância. O

resultado é um vinho encorpado, com taninos macios e doces. Os aromas a frutos vermelhos são vivos e na boca sobressaem os contributos da madeira (francesa e americana), nomeadamente algumas notas abaunilhadas. Um vinho saboroso que cativa imediatamente. Muito bom para conquistar novos consumidores.