



grandes escolhas

nº 66 | mensal | outubro 2022 | www.grandesescolhas.com | €4

ALENTEJO TINTO

De primeira grandeza

DIOGO LOPES
O ENÓLOGO DE QUEM SE FALA

ENOTURISMO
A MAGIA DO OUTONO

MARQUÊS DE BORBA
UM CLASSICO COM CLASSE



POB ADENAS
+6€
PORTUGAL
CONTINENTAL

PEDRA CANCELA
VINHA DA FIDALGA
DÃO TINTO 2018



51 60727 159002

 grande prova

Alentejo tinto

Potência com elegância: afinal é possível...

Ao pensar num topo de gama do Alentejo, imediatamente no nosso imaginário surgem vinhos poderosos, carnudos, macios e densos. A qualidade nem se coloca em causa, está lá por defeito. Entretanto, existem muito mais estilos nos vinhos que representam a *crème de la crème* da região. E descobrimos vários nesta prova de mais de cinco dezenas de tintos alentejanos.

TEXTO VALÉRIA ZEFERINO FOTOS RICARDO PALMA VEIGA





MONTE
BRANCO
Luis Louro
2018
Monte Branco

QUINTA DA FONTE SOUTO
SERRA DE SÃO MAMÉ
VINHA DO SOUTO
2018
SYMINGTON

Nº1858 | 5200
"Chão dos Eremitas"
2019
OS PAULISTAS
- CHÃO DOS EREMITAS -
VINHAS VELHAS
ANTÓNIO MAÇANITA
DOC ALENTEJO
Produzido e engarrafado por FITAPRETA
PORTUGAL

REYNOLDS
Wine Growers
GRANDE RESERVA 2014
JULIAN REYNOLDS
3009
REYNOLDS WINE GROWERS SINCE 1839

DONA MARIA
2017
GRANDE RESERVA
ALENTEJO DOC

Sendo o Alentejo extenso e muito heterogéneo em termos de solos e clima, a diversidade dentro da região é enorme. Para além das zonas quentes e mais áridas, tem o litoral, temperado pela influência atlântica e Portalegre, onde altitude em combinação com um clima continental, confere uma frescura própria aos vinhos. Não é por acaso que nos últimos anos assinalou-se um investimento nesta zona. As serras de São Mamede, do Mendro, de Ossa moldam as condições microclimáticas dos territórios adjacentes. A falha da Vidigueira com escarpas orientadas no sentido Este-Oeste permitem que os ventos do Atlântico empurrem o ar frio, promovendo o arrefecimento significativo do ar à noite. Luís Cabral de Almeida, responsável pela enologia na Herdade do Peso, conta que isto acontece quase todos os anos: as temperaturas de dia podem chegar a 38-39°C e à noite caem até 15-17°C o que tem um efeito benéfico na composição das uvas.

O CALOR E A ÁGUA (OU FALTA DELA)

O clima quente e seco do Alentejo, em certa medida, beneficia os produtores. Luís Cabral de Almeida que já trabalhou noutras regiões onde a Sogrape tem produção, como o Douro, Dão e até na Argentina, considera o Alentejo uma região consistente, com baixa carga de doenças. Não é por acaso que no Alentejo há muita produção biológica. As características da região e a sua fama junto do consumidor motivam alguns produtores de outras regiões a investir no Alentejo. É o caso do projecto da Symington na Quinta da Fonte Souto em Portalegre e da Costa Boal na Quinta dos Cardeais, entre os mais recentes.

Por outro lado, a seca é capaz de comprometer não apenas a quantidade e a qualidade de uma ou outra colheita, mas colocar em causa a sobrevivência das videiras, pois na falta de água esta não tem forma de buscar os nutrientes do solo e distribuí-los de forma correcta na própria planta. Por isto, a rega é indispensável em muitas partes do Alentejo, sobretudo nos solos mais pobres e com baixa retenção de água.

Contudo, a rega não visa proporcionar à videira um acesso desmedido à água. O equilíbrio da área foliar e rega controlada são essenciais, sublinha Luís Cabral de Almeida. Até à fase do pintor (quando os bagos ganham cor) dá-se água à videira (quando a chuva não vem) para obter os nutrientes do solo, e construir a área foliar para garantir actividade fotossintética. A partir do pintor, limita-se a água, para a videira investir na maturação da fruta.

Por exemplo, o enólogo Pedro Hipólito tem um sistema de rega instalado na Herdade da Míngorra, pronto para qualquer eventualidade, mas nas vinhas velhas não tem sido preciso. Tem 7 talhões que nunca foram regados.

Entretanto, no Alentejo ainda existem vinhas de sequeiro, mas estas encontram-se plantadas em áreas muito especiais. Como conta António Maçanita, há zonas na região, onde as águas freáticas ficam mais perto da superfície, permitindo que as raízes das videiras possam chegar até lá. O produtor e enólogo Luís Louro, que em 2004 iniciou o seu projecto do Monte Branco, também tem algumas vinhas em sequeiro. Estas estão implantadas em solos



mais profundos e relativamente férteis, num xisto argiloso, que tem melhor capacidade de retenção do que o xisto normal.

TUDO NO SÍTIO E MOMENTO CERTOS

As castas certas no sítio certo + momento de vindima + filosofia do produtor: é este o segredo do sucesso. Conseguir potência no Alentejo é fácil, juntar a elegância, às vezes, é um desafio. Nos topos de gama a tentação de criar vinhos poderosos é natural e as principais castas também ajudam. A triologia de Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira que predominam nos lotes de há 30 anos, proporcionam muita estrutura e potência, diz António Maçanita, enólogo e produtor com projectos em várias regiões do país. Cabernet e Syrah também ajudam à festa. As castas “mais fracas” como Castelão ou Alfrocheiro não são das mais presentes nos topos de gama. Mas há excepções.

Repetindo as palavras de Luís Louro, um vinho é um produto de vinha e filosofia. O principal foco é nas castas certas e na época de colheita. A principal preocupação é “colher maduro, mas nunca sobremaduro”.

António Maçanita partilha a sua experiência, referindo que Castelão, Tinta Carvalha e Alfrocheiro têm muita tolerância para o momento da vindima, enquanto o Moreto não. As castas tânicas como Aragonez, Alicante Bouschet ou Syrah se não forem vindimadas maduras, são verdes e difíceis.

As castas certas por vezes já se encontram numa vinha, sobretudo numa vinha velha bem adaptada ao local e que expressa o seu carácter único. Tivemos alguns exemplos interessantes nesta prova. O Chão dos Eremitas Os Paulistas, da Fita Preta, por exemplo, com as castas (curiosamente, não misturadas, o que facilita a vindima) Tinta Carvalha, Moreto, Castelão, Alfrocheiro e Trincadeira, plantadas há 50 anos.

A Vinha da Ira, da Mingorra, é uma pequena parcela de 2 ha, plantada nos anos 80. É um resultado da selecção massal de uma vinha mãe da Vidigueira. Chamava-se o Talhão de Alfrocheiro e no início fez muita confusão, porque quando a uva chegava à adega, era óbvio que não se tratava só de Alfrocheiro, até porque tinha muita uva tintureira. Em 2004 fizeram uma biblioteca genética das castas que tinham nesta vinha e estavam lá 12 variedades misturadas, onde 50% era Alicante Bouschet, também Aragonez, Touriga Nacional entre outras. O Alfrocheiro só representa 7% da vinha. Vindima-se tudo junto e o Alicante Bouschet serve de referência para a colheita.

Na Herdade do Peso, da Sogrape, o conceito do vinho Parcelas é diferente do Reserva, ou do Revelado, que têm que ter um determinado perfil. Os vinhos da gama Parcelas podem ter um perfil próprio em função do ano, explica Luís Cabral de Almeida. Por exemplo o Parcelas Block 21 é 100% Alicante Bouschet.

Dos produtores entrevistados, há unanimidade que o futuro passa muito pelas castas de ciclo longo: Touriga Nacional, Petit Verdot, Tinta Miúda, como exemplo.

A filosofia do produtor começa na escolha de terrenos e castas e acaba na abordagem na adega e até no tempo do estágio em garrafa antes de lançar para o mercado. Os



produtores como Julian Reynolds ou Luís Louro não abdicam deste estágio o que sempre se reflecte no momento da prova.

OS ESTILOS DOS TINTOS DO ALENTEJO

Normalmente fala-se de dois principais estilos de vinhos no Alentejo: um clássico (mais balsâmico, com bosque e resinas, com vegetal seco e até uma certa rusticidade) e um moderno, de grande polimento, com fruta mais imediata, mais intensa e mais presente.

Na realidade, o Alentejo é muito mais do que isto. Depois de provar mais de 50 vinhos, eu diria que existem quatro estilos: dois clássicos – um que consegue aliar potência à elegância (vinhos profundos, perfeitos em cada momento de contacto) e outro onde a potência predomina, com vinhos muito extraídos e alcoólicos, mornos e quase doces (secos tecnicamente, mas pela sensação da doçura de fruta sobremadura e muita presença de barrica). Estes últimos são bem-feitos e impactantes, impressionam ao primeiro gole, mas a partir do segundo o entusiasmo diminui.

Nos vinhos de estilo dito “moderno”, também há duas variações. Um é mais sensual e consensual, guloso, com fruta bonita, incorporando normalmente as “castas melhoradoras” no lote, como a Syrah ou Touriga Nacional. Uma espécie de Novo Mundo no Alentejo.

O outro “novo” estilo do Alentejo é uma regressão ao passado, dando protagonismo às castas antigas, com fruta simples e pura, sem o lustro da Touriga ou Syrah. Podem não ser tão consensuais, mas têm muito bom senso na sua essência, são pensados, ensaiados e bem interpretados. São elegantes com estrutura, extremamente precisos e sofisticados. Com isto não pretendo dizer que tem que se excluir castas ou estilos. Há gostos para tudo. As tendências vêm e vão, e o que é realmente bom acaba por perdurar.

CASTAS: AS NOSSAS, AS OUTRAS E O ALICANTE BOUSCHET

De acordo com o cadastro da CVR Alentejo, nos últimos dez anos a área de vinha tem crescido, tendo aumentado 4.003 hectares (21%) e em 2021 ocupou 23.277 ha. As castas tintas predominam com 79%. A vinha nas sub-regiões D.O. representa 72% da área total do Alentejo e 74% da produção total de uvas da região.

Nas castas tintas é notória a importância adquirida pelo Alicante Bouschet, que aumenta em área e representatividade na região e, com menor intensidade, também a Syrah e Touriga Nacional. Em diminuição estão as castas Aragonez, Trincadeira e Castelão, que perdem área e expressão na área vitícola.

As castas dividem-se em dois polos principais: portuguesas típicas do Alentejo (Aragonez, Trincadeira) ou vindas de outras regiões como a Touriga Nacional ou Touriga Franca, e estrangeiras como o Cabernet Sauvignon, a Syrah ou o Petit Verdot.

E depois há Alicante Bouschet que é a casta estrangeira mais portuguesa. Entrou no país há mais de 100 anos e ganhou a cidadania e reconhecimento que nunca teve no seu país natal. Luís Cabral de Almeida compara o percurso do Alicante Bouschet em Portugal como o do Malbec na Argentina: ambas as castas são de origem francesa e ambas encontraram a sua expressão máxima nos países de adopção. Hoje, Alicante Bouschet é parte importante da tipicidade dos vinhos do Alentejo e está em franco crescimento na região, sendo a segunda tinta mais plantada.

Para Luís Louro, Alicante Bouschet é uma casta fantástica que conjuga potência e acidez se for colhida a tempo. Tem uma parcela na zona de sequeiro que dá ótimos resultados.



Para Luís Cabral de Almeida, Alicante Bouschet é a garantia de fruta, cor e sabor, mas há que lhe aumentar a complexidade. Considera que não adianta forçar a extração através de remontagens, por exemplo, pois vai-se extrair o que tem de bruto e agressivo. Prefere aplicar o engeço maduro na fermentação, que confere ao vinho tanino de meio de boca, diferente do tanino da madeira que é mais lateral.

Frederico Rosa Santos sublinha que as uvas de Alicante Bouschet têm de estar bem maduras e muitas vezes só amadurece a parte fenólica com o grau alcoólico alto. Não se dá bem em todo o lado. Mais a sul de Beja é demasiado quente para o Alicante e a ondas de calor em Julho ou Agosto fazem com que não amadureça. Fica bem de Estremoz para cima.

Das castas portuguesas, Aragonez continua a ser a uva mais plantada (com 23% de encepamento), mas não é de todo a mais amada. Muitos produtores reconhecem as suas limitações, começando por ser altamente sensível à produção. Se não for controlada, não consegue amadurecer a parte fenólica e apresenta taninos verdes e duros. Também precisa de amplitudes térmicas significativas.

Pedro Hipólito, enólogo da Herdade da Míngorra, conta que quando temperatura se mantém durante algum tempo acima dos 35°C, a videira fecha os estomas e deixa de funcionar. Ainda por cima, como se sabe, o Aragonez com o stress hídrico sacrifica folhas o que faz difícil a sua maturação posterior.

Usar o clone certo também é importante. Frederico Rosa Santos conta que quando decidiram plantar Aragonez na propriedade da família, foram buscar o clone de Tinta de Toro num viveirista em Navarra. A vinha, no seu máximo, produz 4 tn/ha.

A Trincadeira, outrora muito popular, mantém-se em 3º lugar com 14,9% de encepamento, mas está a perder posição. Os enólogos são da opinião que com produções elevadas, perde todo o carácter e torna-se muito vegetal, fazendo lembrar um “mau Cabernet do Alentejo”. É capaz de produzir excelentes vinhos mas tem que se descobrir o seu ponto de equilíbrio. A casta também não gosta do stress hídrico, embora o agente melhor que o Aragonez mas, se for preciso, vai buscar água aos bagos desidratando-os.

Já Luís Louro defende esta casta polémica, afirmando que cada vez gosta mais dela. No lote com Alicante Bouschet tira-lhe a brutalidade. Basta 15% e já se nota a diferença, diz.

A Touriga Nacional é a 5ª casta mais plantada no Alentejo, ocupando 8% de encepamento e com tendência a crescer. Há muitos argumentos a favor, começando por ser de maturação longa o que traz vantagens no Alentejo. Frederico Rosa Santos reconhece que a casta aguenta muito bem a seca, e o bago está sempre túrgido. Aromaticamente agradável, mas às vezes no Alentejo torna-se um pouco enjoativa, com violetas em excesso e canela.

Ainda se fala pouco da Tinta Miúda que representa apenas 0,5% de encepamento da região, mas já há produtores atentos a esta casta. Luís Louro gosta dela porque é poderosa, com concentração e intensidade, é menos rústica do que o Alicante Bouschet, tem classe.

Das castas estrangeiras mais recentes destaca-se claramente a Syrah, cujas plantações têm vindo a crescer e que hoje em dia fica no 4º lugar com 12%.

Frederico Rosa Santos não tem dúvidas que Syrah se dá bem em todo o lado, variando em estilo. Pedro Hipólito repara que até num ano bem difícil como este, teve uma boa evolução. Luís Louro reconhece que é uma casta fácil, melhoradora, mas acha que se impõe muito e tira a identidade aos vinhos. António Maçanita admite que Syrah em monocasta pode expressar o terroir e é capaz de ser interessante, mas no lote marca demasiado. Melhora sim, mas desvirtua o perfil, como a Touriga Nacional.

Embora o Cabernet Sauvignon tenha chegado ao Alentejo mais cedo do que a Syrah e ocupe uma área significativa (4,4% do encepamento, 7ª casta mais plantada) a sua presença está lentamente a diminuir. Faz parte de muitos lotes, mas não identifica a região.

Pedro Hipólito explica isto pelo ciclo do Cabernet Sauvignon ser relativamente curto para o Alentejo. Com um tipo de taninos próprio e o lado herbáceo, a casta necessita de tempo de maturação. E no Alentejo os ciclos estão a encurtar. Antigamente vindimava-se de Setembro até quase início de Outubro e agora começa-se no início de Agosto. O Cabernet pode ter 15% de álcool e continuar vegetal o que de todo não se enquadra no perfil dos vinhos que procuram. Por isto, na Herdade da Mingorra, que fica a 15 km a sul de Beja, numa zona muito quente, acabou-se com o Cabernet Sauvignon.

Frederico Rosa Santos sempre teve reticências relativamente ao Cabernet no Alentejo. É demasiado quente para a casta, acredita. Os bagos relativamente pequenos rapidamente transformam-se em passas. Mas reconhece que em bons anos beneficia alguns lotes.



Uma estrela em ascensão é o Petit Verdot que se dá lindamente no Alentejo e agora ocupa 1,9% da plantação. Para Frederico Rosa Santos foi uma agradável surpresa depois de a ter provado durante um estágio em Bordeaux, onde não tem condições para amadurecer bem a parte fenólica, ficando muito dura e difícil. Por cá, a casta apresenta tanino maduro, sensação de boca e corpo, fica muito mais completa e equilibrada. E pode produzir imenso sem diminuir a qualidade. António Maçanita está de acordo e diz que o Petit Verdot funciona como um relógio suíço, sem problemas sanitários, muito no registo de Alicante Bouschet, ou seja, não marca demasiado, não passa por cima do perfil da região.

Os tintos do Alentejo, como se vê, são em si mesmo um mundo. Feito de corpo, maturação, vigor, mas também elegância, finura, frescura. Os estilos abundam, a qualidade também. É bom que assim seja: nenhum apreciador sai insatisfeito. ■



19 €59,95

António Maçanita Os Paulistas Chão dos Eremitas

Alentejo tinto 2019
FITA PRETA

Vinhas velhas com Tinta Carvalha, Castelão, Alfrocheiro Preto, Moreto e Trincadeira. Aroma atraente pela frescura e pureza da fruta, faz lembrar morango selvagem, framboesa, romã misturadas com ervas aromáticas. Elegância marcante e pureza extrema, proporcionam prazer imediato, não comprometendo a estrutura e o potencial de envelhecimento assente no pilar ácido. Irresistível. (13,5%)



18,5 €33

Dona Maria

Alentejo Grande Reserva tinto 2017
JÚLIO BASTOS

Alicante Bouschet, Syrah, Petit Verdot e Touriga Nacional. Aroma distinto e profundo a revelar mato seco, ervas aromáticas, balsâmicos, cominhos, noz moscada e pimenta preta para além da fruta fresca madura. Imponente na prova, com amplitude e finesse, taninos de grande nível e polimento, uma enorme persistência e toque acetinado na textura. Grande clássico. (14,5%)



18,5 €65

Esporão Private Selection

Alentejo Garrafeira tinto 2016
ESPORÃO

Aragonez, Touriga Franca e Alicante Bouschet. Aroma profundo a revelar alcaçuz, tabaco e notas de café misturadas com cereja, ameixa e amora. Em evolução surgem nuances de fumo e de especiaria. Prova dominada pela elegância e frescura, taninos e acidez em perfeito equilíbrio e grande integração de barrica. Clássico e sofisticado ao mesmo tempo. Termina longo e com muito estilo. (14,5%)



18,5 €29,90

Julian Reynolds

Reg. Alentejano Grande Reserva
tinto 2014

REYNOLDS WINE GROWERS

Alicante Bouschet com um pouco de Cabernet Sauvignon e Syrah. De grande impacto aromático pela sua finesse e definição. Cereja, framboesa, mirtilo, cedro e eucalipto, balsâmicos. Grande afinação e integridade, conseguida pelo tempo de estágio. Toda a prova é assinalada pela frescura. Um clássico do Alentejo que continua a surpreender. (13,5%)



18,5 €40

Monte Branco

Reg. Alentejano tinto 2018
LUIS LOURO

Alicante Bouschet e Aragonez. No nariz balsâmico, transparece fruta fresca discreta mas de óptima qualidade. Azeitona preta e notas mentoladas estão sempre presentes e a fruta sobressai à medida que o vinho vai evoluindo no copo. Grande elegância na boca, com frescura intrínseca, acidez suculenta e textura acetinada. Prova dinâmica, fluida e com final sedutor. (14%)



18,5 €44

Quinta da Fonte Souto Vinha do Souto

Alentejo tinto 2018
SYMINGTON FAMILY ESTATES

Alicante Bouschet e Syrah. Aroma distinto e profundo, fruta de altíssima qualidade, definição e concentração. Revela mirtilo e amora, abrunho, com leve apontamento de framboesa, especiaria fina, chocolate negro e nuances de eucalipto. Na boca tem grande estilo e finesse, com tanino fino bem lapidado, barrica de luxo, frescura inquestionável, tudo em harmonia. (14,5%)



18 €40

1808 Field Blend

Reg. Alentejano Grande Reserva
tinto 2017
CASCA WINES

Rico e complexo no aroma, com evolução positiva a lembrar fruta vermelha em compota, madeiras exóticas, especiaria e chocolate de leite, paprica e tomate seco. Volumoso mas de bom recorte, tanino de grande porte bem lapidado pelo estágio, acidez muito bem inserida a aguentar o nível de álcool, savoury no final. (15,5%)



18 €50

Adega Mayor Pai Chão

Reg. Alentejano Grande Reserva
tinto 2016
ADEGA MAYOR

Alicante Bouschet e Touriga Nacional. Aroma concentrado com fruta muito madura, rebuçado de café, alcaçuz e especiaria doce. Uma nota vegetal muito interessante surge na prova de boca a lembrar pimento verde e a trazer frescura. Uma enorme concentração está perfeitamente equilibrada pela acidez bem inserida, tanino de puro veludo e carácter próprio. (15%)



18 €100

Altas Quintas Obsessão

Reg. Alentejano tinto 2015
ALTAS QUINTAS

Alicante Bouschet e Trincadeira. Cor rubi a passar para granada. De grande complexidade aromática entre balsâmicos, eucalipto, azeitona preta, tinta da china, chocolate amargo e especiaria. Grande presença, corpo generoso e robusto, tanino extremamente maduro e textura de veludo com final prolongado e ligeiramente amargo. (15,5%)



18 €45

Conde d'Ervideira Private Selection

Alentejo tinto 2019
ERVIDEIRA

Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet. No aroma destacam-se ameixa madura, eucaliptos e pinheiros, notas de alcaçuz e noz moscada. Fruta madura e saborosa mantém a sua presença na boca, aliada aos taninos finos e polidos, corpo generoso e um notável equilíbrio no seu todo. Final persistente e guloso. (15%)



18 €155

Divai Noir

Reg. Alentejano Grande Reserva
tinto 2017
DIVAI HOUSE OF WINE

Touriga Nacional e Alicante Bouschet. Aroma profundo e complexo com sugestões de ameixa madura e frutos silvestres, muita especiaria, alguma azeitona preta e nuances mentoladas. Bem delineado, com alicerce tânico de grande nível e óptima frescura de boca, nota-se excelente barrica e adivinha-se evolução positiva no futuro. (14%)



18 €69

Dolium

Alentejo Vidigueira Reserva tinto 2015
PAULO LAUREANO VINHOS

Field Blend a juntar Trincadeira, Alicante Bouschet e Tinta Grossa. Bonita fruta no aroma de grande definição a lembrar framboesa, morango silvestre, alcaçuz, notas de farmácia e mentol, erva doce e especiaria. Muito focado, com amplitude mas sem peso, tanino sólido de grão fino, com muita persistência e alguma secura no final. (14,5%)



18 €40

Herdade das Servas Parcela C

Reg. Alentejano tinto 2017
SERRANO MIRA

Carignan 100%. Granada na cor, com concentração média. Aroma pouco comum no Alentejo a apostar mais nos apontamentos vegetais, notas de farmácia, alcaçuz, cogumelos secos, um pouco de caruma. Porporciona prova intensa, muito savoury, com tudo em alta, acidez autoritária e tanino firme de grande estrutura. A frescura final é de tal modo marcante que apetece continuar... (14,5%)



18 €40

Herdade de São Miguel The Friends Collection

Reg. Alentejano tinto 2017
CASA RELVAS

Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional e outras castas. No aroma sobressaem notas de terra molhada, couro, chocolate amargo e café, abrindo mais tarde com nuances mentoladas, de framboesa e violeta. Na prova mostra-se largo, musculado no tanino, textura aveludada, com grande polimento e persistência. (14,5%)



18 €50

Herdade do Peso Parcelas Vineyard Block 21

Alentejo tinto 2018
SOGRAPE VINHOS

100% Alicante Bouschet. Rubi intenso e brilhante. Expressivo no nariz com notas de fruta vermelha madura, alguma geleia, caruma e azeitonas pretas, especiaria muito discreta e ainda nuances mentoladas. Finesse e frescura exemplar, muita suculência, sedoso e envolvente, sem nenhum peso durante toda a prova. Final longo e convidativo. (14,5%)



18 €98

Já te Disse Special Edition

Reg. Alentejano Alicante Bouschet
tinto 2018
BMCC RURAL

100% Alicante Bouschet. Profundo na cor, com aroma bonito e intenso a apontar para cereja e ameixa, azeitona preta, folha de louro, pimenta preta abundante e notas balsâmicas. Amplo e guloso na boca, com tanino maduro e redondo, todo aveludado e extenso no final com grande polimento. (15%)



18 €45

Malhadinha

Reg. Alentejano tinto 2020
HERDADE DA MALHADINHA NOVA

Alicante Bouschet, Aragonez, Tinta Miúda, Touriga Franca, Syrah e Cabernet Sauvignon. O lote alargado de castas resulta numa grande complexidade de aroma, onde se misturam as notas de fruta preta e vermelha, apontamentos vegetais e balsâmicos. Mastigável, guloso e com boa frescura de boca, muita textura e persistência. (14,5%)



18 €52,50

Rosa Santos Família

Reg. Alentejano Reserva tinto 2019
SOC. AGR. JORGE ROSA SANTOS E FILHOS

Syrah, Touriga Nacional, Aragonez e Alicante Bouschet. Muito balsâmico, com notas de resinas e caruma, fruta madura como a ameixa e amora. De grande estrutura e densidade na boca, musculado e potente no tanino, mastigável. Amplo, sedoso, envolvente, termina longo e balsâmico. (15,5%)



18 €55

Segredo de Saturno

Reg. Alentejano tinto 2015
HERDADE MONTE DA CAL

Opaco na cor, com aroma intrigante, onde notas de terra e musgo acrescentam complexidade à fruta discreta a lembrar cereja e aos nuances balsâmicos e leves florais. De uma grande suculência e frescura contínua, taninos vigorosos bem trabalhados, textura sedosa. Delicioso, guloso e fresco até ao final de boca. (14,5%)



18 €40

Mingorra Vinhas da Ira

Reg. Alentejano tinto 2017
H. UVA

De parcela com vinhas antigas. Denota complexidade e concentração mais do que intensidade, a começar pela polpa de fruta madura a lembrar cereja preta em combinação com chocolate negro, especiaria fina, tons balsâmicos, leve café e tabaco. Grande integração na prova, sério e seguro, com certa austeridade e frescura marcante muito bem ligada à estrutura sólida e densa. (14%)



18 €30

Tapada de Coelheiros

Alentejo tinto 2016
HERDADE DE COELHEIROS

Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet. Opaco na cor. Aroma com notas de fruta macerada, café e tabaco, folhas de louro e fumo. Para além de tanino vigoroso e uma presença sólida, demonstra frescura de boca e grande suculência. Um vinho cheio de carácter e longo no final mentolado. (14,5%)



18 €98

Vidigueira 1498

Alentejo Grande Reserva tinto 2014
ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO

Alicante Bouschet e Syrah. Cor granada opaco. Aroma denota a evolução e complexidade com fruta compotada, especiaria, figos secos, puré de castanhas, pasta de azeitona, notas de caça e um toque de ferrugem. Grande estrutura alicerçada nos taninos potentes, maturação e extração, com acidez bem alinhada com o conjunto, muito carácter e força. (15%)



18 €33

Paço dos Infantes

Alentejo Reserva tinto 2019
ENOLEA

Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. Aroma efusivo com fruta fresca pura e expressiva a lembrar mirtilo e framboesa, especiaria, notas citrinas evidentes a lembrar bergamota e um toque mentolado. Grande alinhamento na boca, com fruta bem saborosa, taninos de seda, barrica já com bela integração, delicioso. (14,5%)



18 €49,50

T Quinta da Terrugem

Reg. Alentejano tinto 2014
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Aragonez, Trincadeira e Cabernet Sauvignon. Ainda com cor brilhante de boa concentração. Notas vegetais dominam no nariz a transparecer pimentos, evoluindo para balsâmicos e terrosos, compotas de fruta preta, leve tabaco e folhas secas, especiarias. Rijo e concentrado, com tanino vigoroso e apertado, corpo com dimensão e final longo e seco, personalizado. (14,5%)



17,5 €25

Adega de Borba

Alentejo Garrafeira tinto 2012
ADEGA COOP. DE BORBA

Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet. Cor granada bastante aberto. Bagas vermelhas e pretas no nariz, notas mentoladas e balsâmicas, leve couro e um pouco e terra húmida. Na boca um grande equilíbrio conseguido pelo tempo, muita frescura, firmeza e sedosidade dos taninos. Está perfeitamente pronto a beber, mas tem argumentos para continuar na garrafa. (14,5%)

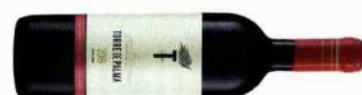


18 €35

Quinta do Paral Vinhas Velhas

Alentejo Vidigueira tinto 2019
HERDADE TINTO E BRANCO

Aragonez e Tinta Grossa. Aroma cheio de fruta madura, sobretudo ameixa e cereja, acompanhada de notas tostadas e especiaria, algum alcaçuz e nuances resinosas. Poderoso, com tanino de polimento excepcional e fruta muito presente no sabor com elegantes notas de madeira, um perfil guloso e bastante atraente. (15,5%)



18 €150

Torre de Palma

Reg. Alentejano tinto 2019
TORRE DE PALMA

Alicante Bouschet e Tinta Miúda. Perfil aromático efusivo e característico a revelar caruma e eucaliptos, notas balsâmicas, cereja preta madura, especiaria, notas de caça, ervas aromáticas e farmácia. Denso na boca e com percepção doce da fruta madura, grande polimento, tanino maduro e finíssimo. Final muito longo e cheio de sabor. (15%)



17,5 €99,99

Scala Coeli

Reg. Alentejano Reserva tinto 2017
FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

Desta vez protagoniza Alicante Bouschet. Muito intenso na cor, demonstra imensa concentração aromática, com fruta macerada, alcaçuz, intensas notas balsâmicas e eucalipto. Extremamente denso, com muita matéria, tanino musculado, textura cheia de veludo e macieza. Não tem pressa para terminar, demonstrando uma grande persistência. (16%)



17,5 €34,99

Folha do Meio

Reg. Alentejano Grande Reserva tinto 2017

TERRENUS VERITAE

Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet e Aragonez. Cor granada. No aroma a evoluir para as notas balsâmicas, compotadas e molho de soja. Na boca mostra-se savoury, com tanino amaciado pelo tempo e bastante frescura a incutir vocação gastronómica. (15,5%)



17,5 €44

Freixo Family Collection

Reg. Alentejano tinto 2018
HERDADE DO FREIXO

Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Petit Verdot. Aromaticamente intenso e apelativo com foco principal na fruta a lembrar cereja, ameixa e amora em combinação com especiaria doce. Corpo médio e acidez suculenta, tanino macio, muito sabor e final bastante longo abaulhado, num perfil moderno e consensual. (14,5%)



17,5 €40

Herdade do Sobroso

Alentejo Grande Reserva tinto 2020
HERDADE DO SOBROSO

Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon. Nariz cativante e complexo a revelar notas terrosas, esteva e alcaçuz, interlaçados com especiaria doce para além da fruta madura a lembrar mirtilo e ameixa madura. Elegante e guloso, com tanino bem lapidado num estilo moderno e extremamente apetitoso. (14%)



17,5 €16

Herdade Aldeia de Cima

Reg. Alentejano Reserva tinto 2019
HERDADE ALDEIA DE CIMA DO MENDRO

Trincadeira, Alfrocheiro, Alicante Bouschet e Aragonez. Cor rubi de média concentração. Aroma cativante marcado pela pureza de fruta a combinar com ervas aromáticas, ligeiras notas de barro e matado seco. Muito dinâmico e fluído na boca, com ótima frescura e belos taninos. Mostra excelente evolução em garrafa desde a última prova. (13,5%)



17,5 €98

Humilitas

Reg. Alentejano Syrah Reserva tinto 2017
VINHA DAS VIRTUDES

Syrah. Profundo na cor e exuberante no aroma com fruta madura a lembrar ameixa e amora, alcaçuz, chocolate preto e notas de café. Mastigável e robusto, com muita extracção e notas de estágio em barrica. A fruta é de tal modo impactante e expressiva que deixa uma sugestão de doçura no palato. (15,5%)



17,5 €29,90

Quinta da Viçosa Single Vineyard

Reg. Alentejano Trincadeira e Syrah tinto 2019
J. PORTUGAL RAMOS VINHOS

Sério e compenetrado no aroma. Cereja, amora, mentolados, caça, especiaria, levíssimo couro. Tanino com garra, frescura destacável e bastante carácter. Proporciona uma ótima prova agora e tem tudo para evoluir na garrafa por largos anos. (14,5%)



17,5 €30

Inevitável

Reg. Alentejano tinto 2019
CASA SANTA VITÓRIA

Alicante Bouschet e Trincadeira. Rubi intenso, no aroma destaca-se fruta vermelha madura de grande definição, especiaria muito discreta, algum chocolate de leite e toque balsâmico. Boa presença na boca, com pujança de juventude e um grande equilíbrio com fruta sumarenta, tanino maduro e polido e frescura bem agradável no final. (14%)



17,5 €22,50

Mamoré de Borba Vinhas Velhas

Alentejo Reserva tinto 2018
SOVIBOR

Alicante Bouschet e Trincadeira. Fragrante com bela fruta vermelha e notas mentoladas logo no início, abrindo com ervas aromáticas, manjerição, flores campestres, framboesa. Bela presença com aposta na frescura e suculência em parceria com tanino super fino e final cativante. (14%)



17,5 €27,50

Milmat

Reg. Alentejano Reserva tinto 2019
MAINOVA

Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Baga. Cativante no aroma a transparecer fruta madura como a cereja, com uma combinação de notas florais e vegetais, eucalipto também a trazer frescura aromática. Saboroso, com uma boa presença de barrica e fruta ao nível, tanino fino, textura com ótimo polimento. (15%)



17,5 €24,90

Olho de Mocho

Alentejo Vidigueira Reserva tinto 2020
ROCIM

Alicante Bouschet e Trincadeira. Rubi intenso. Fruta madura como a cereja preta, esteva e ervas aromáticas abundantes, um toque de azeitona preta. Denso mas fluído, com muito boa textura e tanino maduro bem polido, com pujança no sabor e muita energia até ao final de boca. (15%)



17,5 €25

Porta da Ravessa

Reg. Alentejano Grande Escolha tinto 2018
ADEGA COOP. DE REDONDO

Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon e Touriga Franca. Rubi intenso. Aroma com muito mirtilo e menta ao qual se juntam notas de bergamota e ameixa preta a par de especiaria. Amplo na boca, com bom nível de tanino redondo e ótima percepção de frescura no final com notas florais e especiadas. (14%)



17,5 €17,50

Pousio

Reg. Alentejano Touriga Nacional tinto 2020
CASA AGRÍCOLA HMR

Rubi brilhante de concentração média. Aroma perfumado, onde facilmente se reconhece a casta, com violetas e fruta fresca a lembrar cereja e ameixa a par com especiaria doce e leve bergamota. Sedutor na boca, elegante e saboroso, com muito boa acidez e tanino maduro e polido. (14%)



17,5 €100

Quinta da Plansel 25 anos

Alentejo Grande Reserva tinto 2017
QUINTA DO PLANSEL

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca. Impenetrável pela luz, com muita concentração no aroma a revelar fruta silvestre, sobretudo amora, especiaria abundante, chá preto, violetas e alcaçuz. Grande volume de boca, muita matéria extraída de textura mastigável, tanino maduríssimo, permanece na boca, morno e sedutor, por muito tempo. (16,5%)



17 €39,10

Fonte Mouro

Reg. Alentejano Grande Reserva tinto 2018
SOC. AGR. DO MONTE NOVO E FIGUEIRINHA

Alicante Bouschet e Touriga Nacional. Vegetal seco e pasta de azeitona surge no primeiro plano a dar espaço a fruta madura, compotas e alcaçuz. Muito volume, muita fruta a dominar o palato em conjunto com especiaria e notas tostadas. Alguma doçura frutada marca o final de boca. (15%)



17 €35

Howard's Folly

Alentejo Reserva tinto 2018
HILL VALLEY

Alicante Bouschet, Syrah e field blend. Rubi de média concentração. Fruta discreta no nariz a combinar bem com ervas aromáticas e especiaria fina. Na boca apresenta mais fruta fresca, sobretudo vermelha, bem definida e apelativa. Tanino vivo e fino, muita frescura e ótima integração de barrica. (14,5%)



17,5 €35

Quinta dos Cardeais

Alentejo Grande Reserva tinto 2019
COSTA BOAL

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. No aroma denota complexidade com fruta vermelha madura e compota de mirtilo, vegetal seco, caramelo, bolo de mel, tâmaras e especiaria. Tanino com garra, bom corpo, fruta fina sem exuberância e acidez impactante. Um vinho sério, muito gastronómico e bem alinhado. (14,5%)



17 €45

Frederick Von S.

Reg. Alentejano tinto 2014
MONTE F. ASSIS

Aragonez e Trincadeira. Cor granada com laivos acastanhados. No aroma demonstra fruta vermelha compotada, geleia e notas de hortelã e especiaria. Perfil muito gastronómico, com corpo médio, tanino amaciado pelo tempo e acidez marcante. Um vinho com garra pronto para ser apreciado. (13,5%)



17 €29,99

Monte das Bagas de Ouro

Reg. Alentejano Reserva tinto 2019
ADEGA DO MONTADO

Petit Verdot. Rubi intenso. No aroma destaca-se ameixa seca, cominhos, notas tostadas, café e folha de louro. Volumoso com tanino potente e algo rugoso, sensação morna na boca, com final cheio de especiaria e tosta. (15%)



17,5 €17,50

Sericaia Tapada do Coronel

Reg. Alentejano tinto 2018
LUSOVINI VINHOS DE PORTUGAL

Vinhas velhas de São Mamede com predominância de Aragonez, Moreto, Trincadeira e Alicante Bouschet. Intenso na cor e muito bonito no aroma a desprender notas de cereja, abrunhos, ginja ácida, fruta macerada, apontamentos balsâmicos e licorados. Taninos com garra, sem ser brutos, corpo firme, grande frescura típica de origem e muita elegância. (13,5%)



17 €23,99

Gáudio

Alentejo Reserva tinto 2017
RIBAFREIXO WINES

Alicante Bouschet e Touriga Nacional. Intenso na cor e apelativo no aroma a sugerir fruta madura, compotas, notas tostadas e de café. Tanino um pouco rústico a combinar bem com acidez firme a conferir frescura na prova e vocação gastronómica. Bastante longo no final especiado. (14%)



17 €17,90

Reguengos Trifolium

Alentejo Grande Reserva tinto 2017
CARMIM

Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira. Cor rubi opaco. Aroma complexo com sugestões de alcaçuz, doce de amora e ameixa seca para além de notas mentoladas e balsâmicas. Denso, com muita matéria e tanino robusto. Termina longo com sabor de fruta madura, especiaria e alcaçuz. (14,5%)



17 €11,99

Duquesa Maria Private Selection

Reg. Alentejano Grande Escolha tinto 2017
SANTOS E SEIXO

Alicante Bouschet, Aragonez e Touriga Nacional. Concentrado na cor e no aroma, com notas terrosas e de especiaria para além da fruta madura e sugestões compotadas. Amplo mas sério, com tanino firme mas maduro, uma certa austeridade na boca fica-lhe bem. (14,5%)



17 €28,50

Herdade Paço do Conde Winemakers Selection

Reg. Alentejano tinto 2017
SOC. AGR. ENCOSTA DO GUADIANA

Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah. No nariz destaca-se fruta madura, compotas, folhas caídas, notas de caça, fumo e mentol. Cheio no corpo, macio e redondo, com fruta bem presente, acidez confortável e boa persistência no final. (15%)



17 €24,90

Sátiro Clandestino Adágio

Reg. Alentejano tinto 2020
J. COSTA VARGAS

Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez. Rubi intenso. Fruta vermelha macerada no primeiro impacto aromático, a continuar com o vegetal seco, casca de árvore e notas fumadas, com leve evolução. Os fumados e torrados estão mais evidentes na boca, tanino sólido e tenaz, final longo com alguma secura. (14%)