

97

Reguengos Raízes 2024

Carmim
Região: DOC Alentejo
Castas: Tinta Caiada
Graduação: 13%
Preço: 32€

Proposta da semana



Provavelmente, o melhor rosé que provamos nos últimos tempos

● Muitos consumidores ainda acham que os vinhos de cooperativas, porque são de cooperativas, não estão no patamar dos de produtores privados. Se os comerciais das cooperativas contassem as histórias das suas visitas a restaurantes e garrafeiras (há cada uma!) teríamos material para supor-tar a tese de que, nestas questões, somos preconceituosos.

Por estas e por outras, a direcção da Carmim tem vindo a apostar nos seus topos de gama tradicionais (caso do Garrafeira dos Sócios) e, recentemente, criou a marca Reguengos Raízes, que será posicionada num segmento *premium* (mas acessível). Agora, atenção, não se trata de ir às barricas e seleccionar uns vinhos que evoluíram bem, com fruta aos saltos de Touriga Nacional ou Syrah, aromas de barrica nova e textura enjoativa à laia Novo Mundo. Nada disso. Pegaram em uvas de castas regionais instaladas em vinhas velhas e trataram-nas com técnicas enológicas simples. Resultado, temos vinhos (para já um branco e um rosé) que, encantando pela finura e elegância, não usam em vão o conceito de *terroir*. Ou seja, de uma assentada a direcção (João Caldeira) e a equipa de enologia (Rui Veladas e Tiago Garcia) fizeram questão de dizer que, sim, sabemos fazer vinhos destinados a consumidores que valorizam a qualidade em si e não apenas a fama ou a notoriedade do produtor; sim, conseguimos esse nível com castas regionais; e, sim, não temos de pedir 50 euros por uma garrafa de um grande vinho.

Se o Reguengos Raízes Branco 2024 merece estar numa lista dos dez melhores brancos de colheitas recentes do Alentejo, o Reguengos Raízes Rosé 2024 é um dos melhores rosés portugueses que provamos nos últimos tempos. Ainda por cima, feito de Tinta Caiada, valha-nos Deus. É um rosé sério, sedoso, requintado, de nível internacional e capaz de encantar os que torcem o nariz aos rosés.

Da próxima vez que pedir um vinho, experimente um feito numa cooperativa. Da Carmim ou de outra. Já é tempo de deixarmos de beber rótulos. **Edgardo Pacheco**



91

Crónica Escolha Branco 2022

Daniel Gomes,
Celorico de Basto
Região: Vinhos Verdes
Castas: Azal e Arinto
Graduação: 11,5%
Preço: 16,50€

Das múltiplas crónicas que Daniel Gomes tem engarrafado nos últimos anos, merece redobrada atenção esta incursão por Terras de Basto, já em território dos Vinhos Verdes. Pequeno lote (226 garrafas) de um branco fora da caixa, cheio de personalidade, intensidade fresca e virtuoso equilíbrio. Predomina a casta Azal (80%) de vinhas antigas, onde a fruta madura casa com a acidez, as notas silvestres e salinas com a envolveria cremosa e saborosa. Faz salivar e voltar ao copo. Prova que os Verdes têm também diversidade e há riqueza e património para além das brisas do Atlântico.

José Augusto Moreira



55 a 70

71 a 85

86 a 94

95 a 100

88

Verdelho da Malhadinha 2024

Herdade da Malhadinha Nova,
Albernoa
Região: Regional Alentejano
Castas: Verdelho
Graduação: 12,5%
Preço: 17€
(shop.malhadinhanova.pt)

Branco jovial, leve, fresco e aromático, que resulta bastante sedutor pela intensidade que entrega na boca. Ambiente frutado reforçado pelo *bouquet* vegetal (ervas aromáticas) sempre em equilíbrio e harmonia com as sensações de acidez e frutos cítricos. Boa companhia para petiscos e refeições leves e descomprometidas. **J.A.M.**



90

Soalheiro Bruto Barrica 2021

Quinta do Soalheiro, Melgaço
Região: IG Minho
Castas: Alvarinho
Graduação: 12%
Preço: 18,99€ (cavelusa.pt)

Correspondendo ao sucesso comercial dos espumantes da casta Alvarinho, a casa Soalheiro quis oferecer uma versão mais opulenta, casando elegância com estrutura e complexidade. O vinho base estagia um ano em barricas antes da espumantização, seguindo-se depois um estágio com borras durante 36 meses até à introdução da rolha final. À complexidade gustativa, onde sobressaem as notas tostadas e abaunilhadas que remetem a fruta para segundo plano, associa textura cremosa, bolha fina e persistente a sublinhar a elegância de boca, final fresco e intenso. Enriquece o alargado portfólio da casa. **J.A.M.**



90

Mamoré de Borba Tinto 2023

Sovibor, Borba
Região: Alentejo
Castas: Alicante Bouschet, Syrah e Castelão
Graduação: 14%
Preço: 6,99€
(lojaonlineovibor.com)

Um caso raro de excelente relação entre preço e qualidade num tinto que entrega boa complexidade, elegância e harmonia de boca. Intenso também na cor, seduz logo de entrada com a vivacidade das notas frutadas, com sensações frescas de bosque e menta. É também suave, com taninos ricos, notas de especiarias e vegetal seco, acidez equilibrada e final médio. Boa compra! **J.A.M.**

