

# 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

## Quinta de Alderiz Alvarinho 2008

Engarrafado por Sociedade Agrícola da Casa Pinheiro  
Quinta de Alderiz, Pias, Monção  
Graduação: 13 % vol.  
Castas: Alvarinho  
Região: Vinhos Verdes  
Preço: 750€

Nota de prova

6,5

Relação qualidade /preço

5,5

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

Cor e aroma muito cítricos. Ainda está um pouco marcado pelo sulfuroso. É muito fresco na boca, mas tem gás em excesso. É um estilo muito vinho verde, com aquele piquinho que tanta gente gosta. Tratando-se de um Alvarinho, fica um pouco aquém das expectativas. **PG.**



## Loios Tinto 2008

Engarrafado por J. Portugal Ramos Vinhos S. A.  
Estremoz  
Graduação: 14 % vol.  
Castas: Aragonês, Trincadeira e Castêlão  
Região: Alentejo  
Preço: 3,39€

Nota de prova

7

Relação qualidade /preço

7,5

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

Muita fruta, compota e algum vegetal no nariz. Tem um bom volume de boca, rico de sabor, bem estruturado e com taninos sólidos e suaves. Um vinho macio e elegante, directo e guloso, sem grandes subtilidades. Ganharia bastante se tivesse um pouco mais de acidez para atenuar a doçura do álcool e da fruta. Mas bebe-se com muito prazer. Muito bom para o dia-a-dia. **PG.**



## Vinha de Reis, Reserva 2006

Engarrafado por Jorge Almeida F. Reis, Silgueiros  
Graduação: 14% vol  
Castas: Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (20%), Jaen (20%)  
Região: Dão  
Preço: 6 €

Nota de prova

7

Relação qualidade /preço

6

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

Este vinho elaborado através de uma extração extrema está ainda em fase de consolidação. Os seus aromas são poderosos, revelando uma marca determinante de compota de morango e uma evidente presença de álcool. É um vinho raçudo, com uma arrasadora estrutura de taninos cuja adstringência marca os limites da prova. Gorduroso, envolvente e razoavelmente persistente, não consegue satisfazer o conceito enológico que lhe parece estar na base - uma tentativa de perseguir um estilo moderno mantendo a tradição dos grandes Dão de outrora. Para já, é apenas um vinho excessivo no aroma e no corpo, o que pode agradar aos que gostam de vinhos superconcentrados. Para os outros, há que esperar quatro ou cinco anos até que o tempo lhe molde o carácter tempestuoso. **MC.**



## Corga da Chã Trajadura 2008

Engarrafado por Maria do Carmo Tavares da Costa,  
Castelo de Paiva  
Graduação: 11,5% vol  
Castas: Trajadura  
Região: Vinhos Verdes  
Preço: 6 €

Nota de prova

7,5

Relação qualidade /preço

7,5

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

Um belo vinho da sub-região de Paiva que tem o mérito de (uma vez mais) nos revelar a enorme aptidão da Trajadura para a elaboração de vinhos de aromas e sensações inconfundíveis. Este Corga da Chã apresenta uma bela cor limão e revela aromas sugestivos de banana e manga. Na boca é muito fresco, envolvente, persistente e distingue-se por um belo equilíbrio entre a componente da fruta e a acidez. Para se avaliar a verdadeira dimensão da sua qualidade, é, como é óbvio, obrigatório manter como parâmetros de comparação a realidade dos Vinhos Verdes. E aí sim, pode com toda a propriedade sublinhar-se a complexidade deste vinho. Recomendado para acompanhar peixes grelhados ou, ainda mais, para saborear o fim de tarde de um dia quente de Verão. **MC.**



## Passadouro 2008 Branco

# Uma estreia feliz

Pedro Garcias

Há uma nova moda no Douro. Todos aqueles produtores que têm feito grandes vinhos tintos estão agora a apostar nos vinhos brancos. A procura tem aumentado e os vinhos podem vender-se logo no ano a seguir à vindima, permitindo um encaixe financeiro mais rápido. Em regra, as zonas boas para vinhos tintos, situadas a cotas mais baixas e mais quentes, não são boas para brancos. Por isso, os produtores de tintos são obrigados a comprar uvas brancas nas zonas mais altas da região, onde é possível conciliar fruta com frescura. Inúmeras aldeias de montanha que vinham definindo tornaram-se, de repente, em lugares apetecidos para

os amantes das castas Rabigato, Viosinho, Gouveio, Síria, Malvasia Fina, Códaga do Larinho, Arinto ou Verdelho. E, nesta nova corrida às uvas brancas, não falta até quem comece a plantar Alvarinho nos planaltos durienses. Um dos mais recentes produtores de renome do Douro a deixar-se encantar pelo vinho branco foi a Quinta do Passadouro (Vale Mendiz, Aljô) e a estreia é promissora. Feito por Jorge Serôdio Borges, o mesmo do tinto Pintas e do branco Guru, o Passadouro 2008 é um vinho deliciosamente perfumado e fresco, onde se encontra o melhor das três castas usadas: a fruta do Viosinho, a acidez e mineralidade do Rabigato e a untuosidade da Códaga do Larinho. Uma pequena parte do lote passou pela madeira, acrescentando ao vinho mais volume de boca e notas mais quentes e exóticas. O final, sem ser muito longo, é excitantemente fresco.

## Passadouro 2008 Branco

Engarrafado por Quinta do Passadouro, Vale Mendiz  
Graduação 12,5% vol.  
Castas Viosinho, Rabigato e Códaga do Larinho  
Região Douro  
Preço 7,60 €

Nota de prova

8,5

Relação qualidade /preço

8,5

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

