

João Paulo
Martins

VINHOS

OS MELHORES
POR PREÇO

do

CERCA DE MIL
VINHOS PROVADOS

DOURO

Notas de Prova

OFICINA
DO LIVRO

NOTAS DE PROVA

levemente reduzido no aroma. O carácter mais sério e mineral, o salutar a fruta. Precisa assim de ser decantado antes de servir. Na boca, com acidez elevada e bem, é um branco gastro- que falta um pouco mais de um salto em termos classi-

aromática, assente nas notas aqui num registo de bom e outras variedades. A fruta é mostra juventude e bom perfil. Na boca também se mostra finos mas ainda presentes, volume e boa capacidade de

adureza no aroma, com algumas adurezas, num perfil maduro e até alguns frutos secos mar- ao lado das amoras e do cho- surge com um pouco mais elegância de fruta, com tani- acidez. Cremos que será mais um- desde já porque o está- não acrescentar muito.

QUINTA DA COSTA DO PINHÃO

instagram.com/
pinto_do_pinhao/?hl=pt

CASTAS
Touriga Francesa, Touriga
Barroca, Tinto Cão, Tinta
Bouchet, Mourisco

IDADES DE VITICULTURA
próprias

RESPONSÁVEL ENOLOGIA

Luis Seabra

PARTICULARIDADES DE ENOLOGIA

Mínima intervenção, máximo cuidado; leveduras autóctones; pouca extração; barricas usadas, sulfuroso necessário. Os tintos são feitos em lagar e cuba de inox. O vinho branco é de curtimenta, fermenta em cuba de cimento e tem estágio em barricas usada.

PRODUÇÃO ANUAL TOTAL
20 000

DISTRIBUIDOR

Portus Wine – Porto; Wine Republic – Lisboa; Hotur Wines – Centro.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

A Quinta da Costa está na família há seis gerações. Está localizada junto ao rio Pinhão em pleno coração da sub-região do Cima Corgo da Região Demarcada do Douro. As vinhas situam-se a altitudes que variam entre os 200 metros e os 450 metros, com exposição a sul-nascente, sul e sul-poente, com a melhor classificação da Região Demarcada, letra A. Nos anos 1970/80 dedicaram-se à reconversão da vinha, expandindo a área e mecanizando a vinha. Decidiu manter cerca de 3 hectares de vinha velha, em memória dos seus antepassados. É com estas vinhas velhas que produzem hoje os seus melhores vinhos.

NOTAS DE PROVA

QUINTA DA COSTA DO PINHÃO

2016 branco

B1/17

Uvas de vinhas com 80 a 90 anos no Vale do Pinhão, fermentado em cimento, posterior estágio em casco. Muito carregado na cor, muito interessante no aroma, resinoso, evoluído mas com muita classe, resultando muito atractivo à prova. A prova de boca mostra um branco com muita saúde, encorpado e de boa acidez, a mostrar inegável aptidão gastronómica. A baixa graduação também ajuda à prova. Um branco surpreendente mas bem fora da caixa.

QUINTA DA COSTA DO PINHÃO

2015 tinto

T1/16

Lote de três castas, teve estágio em barrica. Desse estágio ficou um toque envernizado no aroma, por isso o vinho beneficiará com arejamento e decantação. A fruta é boa, os taninos que surgem na boca são ainda

vigorosos, o vinho mostra que evoluiu bem em cave. Estará agora na sua melhor fase e, quanto aos taninos, nada que um prato bem temperado não resolva.

QUINTA DA FERREIRA DE BAIXO

PRODUTOR

Héstia e Baco – Turismo e Viticultura, Lda.

CONTACTOS

www.quintaferreiradebaixo.pt

ÁREA DE VINHA

4 ha

PRINCIPAIS CASTAS

Arinto, Gouveio, Malvasia Fina, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

PARTICULARIDADES DE VITICULTURA

A vinha é acompanhada de práticas de produção integrada, salvaguardando os aspectos biológicos e toxicológicos.

RESPONSÁVEL ENOLOGIA

Francisco Gonçalves

PARTICULARIDADES DE ENOLOGIA

As intervenções na adega seguem uma filosofia minimalista e uma manipulação cuidada das uvas para captação máxima do potencial das castas envolvidas, produzindo vinhos com personalidade. Os nossos vinhos estagiam em inox e em barricas de carvalho francês, novas e usadas, de acordo com o seu patamar.

PRODUÇÃO ANUAL TOTAL

14 000

DISTRIBUIDOR

Não tem

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Os vinhos MARCO 3 são produzidos pela Héstia e Baco – Turismo e Viticultura, Lda. exclusivamente nas vinhas de chão de xisto da Quinta da Ferreira de Baixo, em Mesão Frio. Os vinhos MARCO 3 são o corolário de um projecto comum de Georgina Tomé e Luís Verdelho que adquiriram a propriedade em 2007, conciliando a sua vida lisboeta, ligada à educação matemática e à medicina, com o crescimento paulatino de uma vinha acarinhada pela sua orientação.



NOTAS DE PROVA

MARCO 3

2019 branco
B|A|16

Produzido na zona de Mesão Frio com três castas. O lado do vegetal seco e o ambiente mineral dominam o aroma, em detrimento da fruta citrina, tudo correcto, é um estilo possível dos brancos da região. Na boca mostra-se aromaticamente mais rico, com fruta madura mas sem cansar, um perfil estival bem conseguido.

QUINTA DA FONTE NOVA

PRODUTOR

João Russo Monteiro

CONTACTOS

www.quintadafontenova.com,
https://www.facebook.com/quintadafontenova/

ÁREA DE VINHA

24 ha

PRINCIPAIS CASTAS

Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz

PARTICULARIDADES DE VITICULTURA

Protecção integrada

RESPONSÁVEL ENOLOGIA

Luís Rodrigues

PARTICULARIDADES DE ENOLOGIA

Lagar, inox, madeira nova

PRODUÇÃO ANUAL TOTAL

30 000

DISTRIBUIDOR

Não tem

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

A Quinta da Fonte Nova está situada na margem sul do rio Douro, em frente da foz do rio Tua. São uma empresa familiar. Fruto de relações privilegiadas que têm e preservam desde 1948, com dezenas de pequenos e médios viticultores (Arrobeiros) da aldeia de Soutelo do Douro, a quem adquiriram a totalidade das suas produções, sendo a área total em exploração, directa ou indirecta, ultrapassa os 100 hectares de vinhas com classificação A e B.

NOTAS DE PROVA

FUSEIRO

2017 tinto Grande Reserva Touriga Nacional
T|A|16

Opaco na cor, sente-se no aroma uma fruta muito madura e macerada, um estilo muito austero em que mesmo a Touriga Nacional se mostra para já escondida. O ambiente químico não permite grandes leituras neste momento. A boca confirma este lado químico, com abundante tosta, com tanino espigado, com fruta madura mas também sobremadura. O vinho precisa desesperadamente de cave, esperando-se que tudo se harmonize. Mas mostrando-se tão extremo não vai ser fácil...

QUINTA DA PACHECA

CONTACTOS

www.quintadapacheca.com

ÁREA DE VINHA

70 ha

PRINCIPAIS CASTAS

Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Souzão, Vinha Velha, Moscatel do Douro, Códaga, Rabigato, Viosinho, Malvasia Fina

PARTICULARIDADES DE VITICULTURA

Protecção integrada

RESPONSÁVEL ENOLOGIA

Maria Serpa Pimentel e João Silva e Sousa

PARTICULARIDADES DE ENOLOGIA

Lagar e inox

PRODUÇÃO ANUAL TOTAL

1 200 000

DISTRIBUIDOR

Misterwines

NOTAS DE PROVA

PACHECA

2018 branco Superior
B|A|16,5

Por comparação com o de 2017 esta edição traz-nos um vinho mais fresco, mais centrado na fruta citrina, mais esprevidado. Também na boca se mostra muito atractivo, com a fruta delicada e a acidez muito presente mas bem inserida. Conjunto a mostrar estar agora no melhor momento de prova.

PACHECA

2017 branco Superior
B|A|16

O aroma mostra-se bem, com fruta madura, leve nota citrina e com aquele toque austero que o tempo lhe conferiu e que lhe fica muito bem. Bom desenho de boca, mais ligeiro do que poderia supor-se, com boa acidez e um final macio ainda que curto. Já no ponto, não merece mais guarda.

PACHECA

2017 branco Grande Reserva
B|A|17

Fermenta em barrica, parcialmente nova e estagia sobre borras durante um ano. O trabalho de adegas está aqui bem feito, com a madeira muito bem inserida no vinho uma vez que juntou complexidade ao aroma sem perturbar as notas das castas. A fruta de recorte citrino é muito agradável. Muito elegante na boca, com excelente perfil e bom equilíbrio entre corpo e acidez. Bem conseguido.

PACHECA

2017 rosé Reserva Touriga Nacional
B|A|15,5

Ainda se mostra em boa forma aromática e, para um 2017, é bom sinal. Adquiriu algumas notas mais sérias de pólvora mas sem perturbar o conjunto. Na boca continua presente a fruta de tipo framboesa, a acidez mantém-no vivo, mostra-se agora com perfil mais vocacionado para a mesa em vez da esplanada.

PACHECA

2018 rosé Reserva Touriga Nacional
B|A|16,5

A tonalidade mudou e está agora mais salmoadada e mais ligeira, mais adequada assim às novas tendências. O aroma mostra uma leve nota floral, uma fruta subtil que confere ao vinho uma elegância atractiva. Muito fino na prova de boca, com uma acidez discreta mas presente, um perfil bem desenhado. Uns bons passos à frente do 2017.

PACHECA

2017 tinto Superior
T|A|17

Concentrado na cor e rico no aroma, com abundantes notas de fruta negra e um ambiente de vegetal seco e algum floral, tudo bem interligado. Boa prova de boca, com boa textura onde surgem também boas notas florais mas com conta, peso e medida.

