



Vinhos Provas

- Mau
- ★ ★ ★ ★ ★ Razoável
- ★ ★ ★ ★ ★ Bom
- ★ ★ ★ ★ ★ Bom Mais
- ★ ★ ★ ★ ★ Muito Bom
- ★ ★ ★ ★ ★ Excelente

Um vinho à antiga de perfil moderno

QUINTA DA CALDEIRINHA VINHA VELHA 2009

★ ★ ★ ★ ★

Almofala, Figueira de Castelo Rodrigo
Castas: Várias
Graduação: 13% vol
Região: Beira Interior
Preço: 28€

Segundo o produtor, este vinho provém de uma vinha velha de agricultura biológica com mais de 80 anos e resulta de uma selecção de várias castas, com predomínio de Rufete, Mourisco e Alicante Bouschet. É uma composição aparentemente inusitada, tratando-se de um vinho da Beira Interior.



Proposta da semana

A Quinta da Caldeirinha fica em Almofala, aldeia do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo. Almofala situa-se na margem esquerda do rio Águeda, já muito próximo de Barca de Alva, onde começa o Douro vinhateiro. A presença de Alicante Bouschet na vinha velha em causa confirma o que sempre se soube: que esta casta, associada ao Alentejo, já é muita antiga no Douro e nas regiões vizinhas.

Quem olhar para o vinho nunca pensará em Alicante Bouschet. As uvas desta variedade dão vinhos de cor carregada e o Quinta da Caldeirinha Vinha Velha 2009 possui uma cor aberta (típica do Mourisco e do Rufete, que no Dão leva o nome de Tinta Pinheira).

É um tinto fino e elegante, que nos remete de imediato para os vinhos da Borgonha, embora não tenha a riqueza de um bom Pinot Noir. O que impera neste vinho com poucas surpresas sensoriais é a fruta vermelha. Já tem cinco anos e ainda não apresenta grandes aromas de evolução na garrafa. É um tinto dos antigos, abertos de cor, leves, frutados e frescos. Não tem perfil (exuberância, estrutura) para entrar em provas cegas. Nem tão pouco mostra músculo para poder durar muitos anos.

Mas agora, à mesa, é agradabilíssimo, porque está nos antipodas dos vinhos concentrados e espessos que mais impressionam os críticos e que já cansam.

Sendo um vinho à moda antiga, feito a partir de vinhas velhas, acaba por ser um vinho moderno, porque se enquadra nas novas tendências de consumo.

Pedro Garcias

QUINTA DA CALDEIRINHA TRÊS CASTAS 2009

★ ★ ★ ★ ★

Quinta da Caldeirinha, Almofala, Figueira de Castelo Rodrigo
Castas: Várias
Graduação: 13% vol
Região: Beira Interior
Preço: 14,95€

As três castas que estão na origem deste rótulo são a Touriga Nacional, o Cabernet Sauvignon e o Aragonês. É um tinto tipo "Novo Mundo" onde o perfume frutado e floral da Touriga Nacional e o toque mais vegetal do Cabernet Sauvignon estão em grande evidência. Provoca mais impacto do que o Quinta da Caldeirinha Vinha Velha; pode até dizer-se que é mais vinho, no sentido em que mostra mais riqueza aromática e densidade tânica. Mas é menos original. **P.G.**



TAPADA DE COELHOIROS 2010

★ ★ ★ ★ ★

Herdade dos Coelhoiros, Sociedade Agrícola, Igreja Nova
Castas: Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Aragonês
Graduação: 14%
Região: Regional Alentejano
Preço: 14,90€ (na Garrafeira Nacional online)

A frescura é a marca distintiva deste vinho. O que se apresenta pelos taninos de pendur vegetal e pela adstringência características da Cabernet Sauvignon, cuja presença é mais do que evidente até no aroma. Apesar de ser um vinho sem grande volume de boca, este alentejano tem a seu favor uma boa estrutura, fineza, um potencial gastronómico notável e uma capacidade de envelhecimento garantida. Boas razões para se gostar dele. Quanto mais não seja por nos oferecer um registo com arestas. Ou com personalidade, se preferirem. **M.C.**



ALENTO RESERVA 2012

★ ★ ★ ★ ★

Luis Louro, Monte Branco, Estremoz
Castas: Aragonês, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah
Graduação: 14%
Região: Alentejo
Preço: 11€

Ainda dominado por uma forte sugestão de fruta, este vinho impõe-se pela graça e pela jovialidade. A sua presença na boca é marcada pela intensidade aromática e por um rasto final de frescura que o tornam apelativo e versátil. É um alentejano temperado pela elegância e nervo da região de Estremoz que fica bem na mesa e é uma excelente proposta para momentos conviviais. **M.C.**



VALLE PRADINHOS GRANDE RESERVA 2009

★ ★ ★ ★ ★

Maria Antónia Pinto de Azevedo Mascarenhas, Macedo de Cavaleiros
Castas: Cabernet Sauvignon e Tinta Amarela
Graduação: 14%
Região: Trás-os-Montes
Preço: 25€

Ao quinto ano de vida, este Grande Reserva de Valle Pradinhos apresenta-se sisudo, quase impenetrável, escondido numa parede de tanino e de volume. Precisa de algum tempo de abertura para mostrar a riqueza do seu aroma, com especiaria e fruta madura temperada pela vida em garrafa, a sua garra e profundidade, para proporcionar sensações fortes que denunciam a dimensão vegetal da Cabernet, para aprimorar o seu final longo, com um rasto de paladares quentes e envolventes. Não é um vinho de moda — tem o seu quê de duro. Mas é uma magnífica companhia para a mesa e garantia de que será um vinho sumptuoso daqui a mais meia dúzia de anos. **M.C.**



Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que chegaram recentemente ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os seus critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada: Fugas - Vinhos em Prova, Praça Coronel Pacheco, n.º 2, 3.º 4050-453 Porto