

# Os vinhos da semana



## Ícone – Alentejo Tinto 2007

**43 euros**

Um vinho especial, produzido apenas em anos excepcionais na Herdade do Peso, na Vidigueira, um projecto da Sogrape em pleno Alentejo, numa unidade-piloto com a utilização de inovadoras técnicas de ponta de viticultura. É feito com uvas em que a casta Alicante Bouschet se junta à Alfrocheiro e à Aragonês para perfazer um lote que apresenta uma cor vermelha carregada com nuances violáceas. No nariz lembra amoras maduras, ameixas pretas maceradas, mas também algum tabaco tostado e tem notas de eucalipto ligeiras. Tem óptima acidez, que lhe dá frescura, e a complexidade de um grande vinho, uma constante descoberta. Deixa um final de boca que pede sempre o próximo copo. Para acompanhar um faisão estufado com batatas e cebolinhas.



## Quinta do Cume – Douro Branco Reserva 2009

**12,90 euros**

Numa encosta chegada a Provezenze, pequena aldeia classificada do Douro, em terrenos xistosos, pobres, com pouco mais que pedregulhos, estão os vinhedos que produzem uvas da casta Malvasia Fina e que beneficiam da altitude para evoluir mais lentamente e por isso ganhar características muito próprias, que transmitem ao vinho. De cor amarelo-palha, cristalina, apresenta aromas sofisticados de fruta tropical evidente mas equilibrada, mas também uma mineralidade segura, que lhe dá frescura e uma belíssima acidez, a deixar marca na boca, muito agradável. Boa estrutura e madeira ligeira muito bem casada a prolongar o final, cheio de elegância. Ainda pode evoluir mais algum tempo, o que prova que os brancos também envelhecem muito bem. Para acompanhar um sargo assado no forno com batatinha nova.



## Volúpia – Bairrada DOC Branco 2010

**4,70 euros**

A Bairrada continua na sua lenta evolução a produzir vinhos mais modernos, por vezes excelentes, graças aos seus solos ricos e clima moderado, com influência do Atlântico, que está por perto. E tem dos melhores brancos nacionais embora menos conhecidos. Este Volúpia é um branco moderno, que junta duas castas francesas com a Maria Gomes local, conseguindo um vinho bastante aromático, com notas de frutos tropicais diversos e um suave toque mineral que fica tão bem. Na boca mantém a fruta madura mas ganha intensidade, notando-se uma frescura cheia de elegância, alicerçada em óptima acidez, fundamental para o equilíbrio deste branco que tem muito bom final de boca. E que vai muito bem com uma maionese de camarão gigante, com batata, ervilha e cenoura, bem fresca. T.J.S.