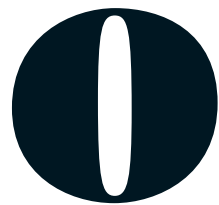


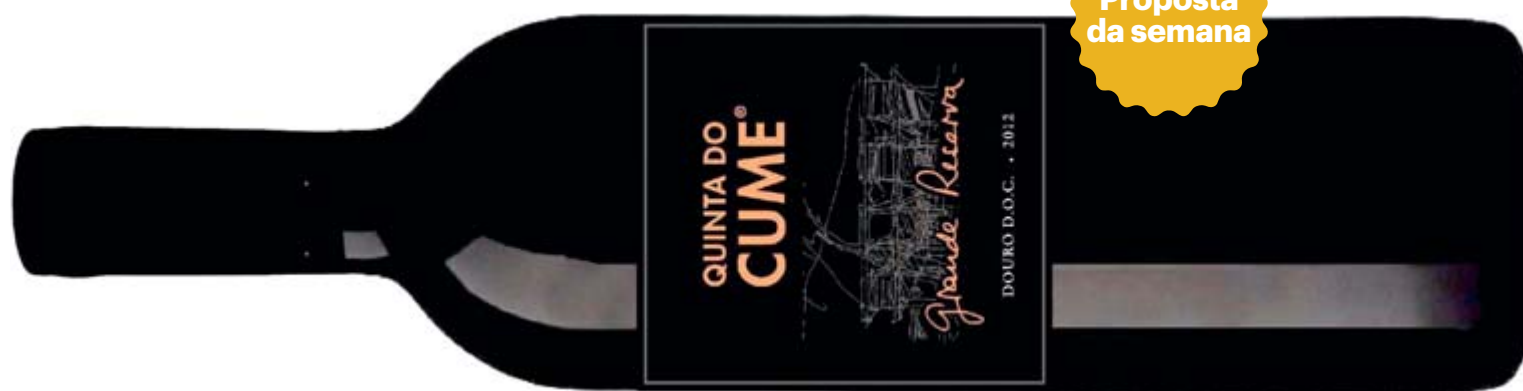
Um tinto que junta elegância às virtudes dos melhores Douro



O lema é produzir vinhos com paixão e é, de facto, a paixão que tem comandado a vida da Quinta do Cume. Jorge Tenreiro é um viticultor a quem a medicina manteve longo tempo afastado das vinhas e do cheiro da terra, mas sem conseguir nunca apagar a chama alimentada pelas ligações da família ao Douro. Uma paixão que acabou por contagiar também a mulher, Cláudia Cudell, que trocou a pintura e a criação artística pelas cores do vinho e os traços da paisagem duriense.

É precisamente no cume das encostas soalheiras de Provesende, no coração da área classificada como património mundial, que fica a adega onde em 2006 começaram por sair cerca de seis mil garrafas, produção que no ano passado se estendeu já para perto das 15 mil. Pequena mas tecnologicamente apetrechada, a adega expressa a filosofia do projecto, que aposta em produções limitadas e de categorias superiores. São apenas quatro as referências da Quinta do Cume: um branco (Reserva) e três tintos (Selection, Reserva e Grande Reserva) de que acabam de ser lançadas as colheitas de 2011. Nos tintos, a novidade é o Grande Reserva, que pela primeira vez foi engarrafado. Fruto da extraordinária colheita de 2011, mas também do trabalho enológico de Jean-Hugues (um francês formado na Borgonha) e do apuramento da vinha nos últimos anos. São cinco hectares na parte mais baixa da aldeia, onde predominam a Touriga Franca, a Touriga Nacional e a Tinta Roriz. Vinha com mais de 25 anos e velha com mais de 50 numa encosta com exposição ideal e que desce até à água.

Cor densa e aromas maduros de fruta preta, com grande volume e concentração na boca, tudo sempre acompanhado de sabor e uma elegância que lhe dá personalidade distintiva. Um tinto com a marca dos grandes vinhos do Douro e a elegância e *finesse* do mundo. Bebe-se já com grande prazer e satisfação mas há-de refinar com mais algum tempo de garrafa. **José Augusto Moreira**



QUINTA DO CUME GRANDE RESERVA TINTO 2011

★★★★★

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz
Graduação: 14,5% vol
Região: Douro
Preço: 44,50€

ENCONTRO 1 TINTO 2009

★★★★★

Quinta do Encontro
 Global Wines
Castas: Baga e Touriga Nacional
Graduação: 14,5% vol
Região: Bairrada
Preço: 50€

Um grande Bairrada, *blend* de Baga e Touriga Nacional que, sem recusar a tradição, pisca os olhos à modernidade. O poder tânico e algo ríspido da Baga conta neste vinho com o aconchego da Touriga Nacional. O resultado é um tinto poderoso, cheio de músculo, com muita fruta e tanino já bem polido, excitantes notas balsâmicas e especiadas e uma frescura imensa. Magnífico. Pede comida à altura. Embora já se beba muito bem, vai crescer bastante com o estágio em garrafa. **P.G.**



QUINTA DE LOUROSA ALVARINHO 2013

★★★★★

Quinta de Lourosa
 Global Wines
Castas: Alvarinho
Graduação: 12,5% vol
Região: Vinhos Verdes
Preço: 8€

Alvarinho com aroma de boa intensidade, povoado de notas de frutos tropicais e exóticos à mistura com algum floral (flor de laranjeira). Na boca, revela fruta madura, cujo sabor é bem avivado por uma acidez excelente, que induz uma agradável sensação de frescura. Um branco envolvente e harmonioso que dá muito prazer a beber. **P.G.**



QUINTA DE ARCOSSÓ BRANCO RESERVA 2012

★★★★★

Quinta de Arcossó
 Arcossó, Vidago
Castas: Arinto, Moscatel Galego, Alvarinho e Códaga do Larinho
Graduação: 13,5% vol
Região: Trás-os-Montes
Preço: 9 €

Belíssimo branco. Proveniente dos solos graníticos de Arcossó (Vidago, Trás-os-Montes), alia a exuberância aromática do Moscatel Galego (20%) e do Alvarinho (20%) com o nervo ácido do Arinto (40%) e da Códaga do Larinho (20%). O perigo de o Moscatel Galego marcar demasiado a prova não se confirma – o vinho é até melhor na boca do que no nariz – e o que sobressai é a frescura mineral e o bom balanço entre o álcool e a acidez. **P.G.**



QUINTA DE ARCOSSÓ SYRAH 2011

★★★★★

Quinta de Arcossó
 Arcossó, Vidago
Castas: Syrah
Graduação: 14,5% vol
Região: Trás-os-Montes
Preço: 9 €

Trás-os-Montes nunca se irá impor no mundo dos vinhos com castas estrangeiras, mas sim com variedades nacionais já bem adaptadas, como a Tinta Amarela e o Bastardo, por exemplo. Mas experiências recentes estão a mostrar que certas zonas daquela região (Valpaços e Vidago, sobretudo) são boas para a casta Syrah. Este tinto é um bom exemplo. É um vinho muito vivo e elegante, com boa fruta, toque especiado, taninos maduros e excelente acidez. **P.G.**



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