

NO CUME DE PROVESENDE



Quinta do Cume: da terra virgem se fez vinha, depois adega, depois vinho.
Em Provesende, há uma nova marca que se define desde 2006

TEXTO Luís Antunes * FOTOS Cortesia do produtor

O casal Jorge Tenreiro e Cláudia Cudell tinha raízes familiares no Douro; o pai de Jorge tinha uma quinta na Vilariça mas acabou por vendê-la. Foi-se a quinta mas ficou o bichinho, que acabou por renascer em 1998, quando os dois decidiram, juntamente com os seus filhos, comprar uma quinta em Provesende. Terra virgem, sem vinha, sem casa e sem adega.

Começaram com o plantio, fizeram vinho em casa de amigos, a primeira experiência foi em 2003. Lançaram-se na produção de vinhos no ano de 2006, quando a casa também ficou pronta. Comercializaram então cerca de 6000 garrafas de Quinta do Cume, um vinho proveniente de uma quinta com cerca de 3,5ha, situada a 600m de altitude, na região de Provesende, no Cima Corgo. Com o objectivo de fazer tintos de qualidade, em 2001 Jorge e Cláudia compraram uma vinha de 5ha, a uma altitude de 200m a 300m, e com idades entre 25 e 50 anos. A adega foi construída em

2006 e a enologia entregue a Jean-Hugues Gros. Actualmente, a Quinta do Cume produz cerca de 17.000 garrafas por ano, distribuídas por quatro referências. De branco reserva são 2000 a 5000 garrafas – é um vinho baseado em Malvasia Fina e com 10% de Viosinho e outro tanto de Rabigato, parcialmente fermentado e estagiado em barricas de carvalho francês. Os tintos são todos de Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz. São 4000 garrafas de Selection, parcialmente fermentado em madeira usada; mais 4000 garrafas de Reserva, que estagia em madeira nova e usada; outras 4000 garrafas do Grande Reserva, que estagia durante 12 meses em madeira nova.

Em velocidade de cruzeiro, a produção chegará às 30.000 garrafas anuais, graças a mais uma parcela de 5ha recentemente adquirida e em vias de plantação, com uma maior gama de castas, incluindo Alicante Bouschet, uma casta antigamente bastante usada no Douro.



16 €11,95

**Quinta do Cume
Douro Reserva
branco 2012**

Quinta do Cume

Nariz mineral, com fruta branca, flores secas, uma ponta química, um pouco de geleia. Na boca ainda um pouco de madeira em evidência, acidez viva, corpo redondo e cremoso, final aberto, franco, excitante. (13%)



16 €7,55

**Quinta do Cume
Selection
Douro tinto 2011**

Quinta do Cume

Frutos do bosque, baunilha cremosa, mato seco, notas achocolatadas, muito compacto e com boa complexidade. Corpo macio, elegante, com taninos domados, acidez fresca, final alegre e franco, com ligeiros amargos. (14,5%)



16,5 €14,95

**Quinta do Cume
Douro Reserva tinto 2011**

Quinta do Cume

Cacau tostado, frutos do bosque como amoras e mirtilos, flores, muita elegância e sedução. Macio na boca, com corpo médio bem texturado, acidez e taninos muito integrados, final cheio, contido mas generoso. (14,5%)

em
PROVA

17 €43,50

**Quinta do Cume
Douro Grande Reserva
tinto 2011**

Quinta do Cume

Licorado, com notas de Porto Vintage, lagar, fruta canforada, alfavema, chocolate amargo, vagem de baunilha. Encorpado, com taninos firmes mas muito finos, acidez bem integrada, final longo, elegante e balsâmico. (14,5%)