

IN&OUT VINHOS

UM BRINDE À RENTRÉE

MOMENTO HISTÓRICO NA HERDADE DAS SERVAS

A família Serrano Mira está há 350 anos ligada à produção de vinhos alentejanos, facto que os leva a incluir a assinatura Family Winegrowing Legacy Since 1667 na identidade da Herdade das Servas. E para honrar este marco histórico, foram lançadas novas colheitas dos seus topos de gama: o **Herdade das Servas Reserva Branco 2016** e o **Herdade das Servas Vinhas Velhas Tinto 2014**. E para os acompanhar, há também um Colheita Tardia e um Licoroso. O **Reserva Branco 2016** representa a vontade da família de começar a fazer brancos com madeira, pelo que estagiou nove meses em barricas de carvalho francês. Nele, encontramos as castas Arinto (que lhe empresta a acidez), Verdelho e Alvarinho (estas duas a dar-lhe intensidade e o aromático), revelando um perfil fresco. Um grande vinho que pode acompanhar peixes assados no forno e carnes brancas. Quanto ao **Vinhas Velhas Tinto 2014**, feito com Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional e Petit Verdot mostrou estrutura e final persistente e casa bem com carnes vermelhas, caça e queijos intensos. No que se refere ao **Colheita Tardia** foi estreia absoluta e é uma excelente escolha para acompanhar *foie gras* e sobremesas. Igualmente em estreia temos o **Licoroso Tinto**, ótimo para sobremesas.



Da esquerda para a direita, Herdade das Servas Reserva Branco 2016, Herdade das Servas Vinhas Tinto 2014, Casa Ferreirinha Antónia Adelaide Ferreira Tinto 2014, Casa Ferreirinha Antónia Adelaide Ferreira Branco 2015, Pousio Selection Tinto 2016, Marmelar 2014.

CELEBRAR A MEMÓRIA DE DONA ANTÓNIA

O Casa Ferreirinha Antónia Adelaide Ferreira foi lançado em 2011 em homenagem aos 200 anos do nascimento desta figura ímpar da história duriense e personagem incontornável no universo do vinho. O sucesso desta primeira edição comemorativa foi tão grande, que agora se juntam o **Casa Ferreirinha Antónia Adelaide Ferreira Tinto 2014** e o **Casa Ferreirinha Antónia Adelaide Ferreira Branco 2015**. O primeiro foi produzido a partir das castas Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (40%), Vinhas Velhas (15%) e Sousão (5%) e é uma edição limitada a 3.800 garrafas. Este topo de gama estagiou 24 meses em tonéis de carvalho francês e o seu aroma mostra-se complexo, com notas florais a violeta, frutos vermelhos, alguma pimenta e na boca apresenta bom volume, boa acidez e longo final. Estima-se que mantenha a sua melhor qualidade durante cerca de 20 anos. Acompanha carnes, caça e queijos intensos. No que se refere ao Branco, foi feito com uvas da Quinta do Sairrão, integrando as castas Arinto (55%) e Viosinho (45%) e afirma-se como um dos grandes brancos do Douro. No seu aroma, detetamos notas florais, frutos brancos de caroço e um final muito longo e elegante. Estagiou 12 meses em tonéis de carvalho francês e tem uma longevidade prevista para 6 anos. O seu parceiro ideal são pratos de peixe.

O MILAGRE DA ÁGUA

A Herdade do Monte da Ribeira, em Marmelar, no concelho da Vidigueira, está a fazer elevados investimentos para chegar à água do Alqueva e os resultados na qualidade dos seus vinhos estão a ser excelentes. O **Pousio Rosé** (Touriga Nacional, Trincadeira e Aragonês) revelou-se fresco, elegante e muito gastronómico. O **Pousio Selection Branco 2017** (Antão Vaz, Alvarinho e Verdelho) mostrou exuberância aromática e elegância. Quanto ao **Pousio Selection Tinto 2016** (Alicante Bouschet, Trincadeira e Syrah) evidenciou-se pelo volume na boca, boa fruta e frescura. Finalmente, o **Marmelar 2014** é um topo de gama que nos chega a partir das castas Alicante Bouschet, Syrah e Petit Verdot. É um vinho com estrutura e com um longo final de boca.



PARA CELEBRAR A *RENTRÉE*, FOMOS BUSCAR VINHOS AO ALENTEJO, A SETÚBAL, AO DOURO E A BAIÃO. HÁ BRANCOS, ROSÉS, TINTOS E LICOROSOS, TODOS COM A MAIS VALIA DE ENORME QUALIDADE. E AINDA TRÊS VINHOS COM GRANDE HISTÓRIA. Por JOSÉ MANUEL MOROSO.



Da esquerda para a direita, Pôpa TN Tinto 2014, Quinta do Pôpa Homenagem Tinto 2013, Monólogo Sauvignon Blanc 2017, Monólogo Malvasia Fina 2017, Periquita Branco 2017, Periquita Rosé 2017.

A HOMENAGEM AO PÔPA

Francisco Ferreira, o Pôpa, assim chamado por causa da enorme melena que lhe caía sobre os olhos, tinha o sonho de produzir vinhos nas suas próprias terras. Não o conseguiu, mas os filhos trataram de alcançar esta meta e acabaria por nascer a Quinta do Pôpa, no concelho de Tabuaço, em pleno Alto Douro vinhateiro. Os vinhos que foram chegando ao mercado, iam recebendo boas críticas e, hoje, estão já num patamar de excelência. Destacamos, na categoria Premium, o **Pôpa TN Tinto 2014**, onde a Touriga Nacional deixa a sua marca floral a violetas. Tem grande frescura e equilíbrio, volume e estrutura. Ainda na categoria Premium, aparece-nos o **Pôpa VV Tinto 2014**, produzido com uvas de mais de 21 castas de uma vinha com mais de 80 anos. Apresenta notas mentoladas, frescura e volume. A não perder. Por último, o **Quinta do Pôpa Homenagem Tinto 2013**. Produzido com Touriga Nacional, Tinta Roriz e Vinhas Velhas, afirma-se com muita elegância e acompanha muito bem pratos de cabrito assado, chanfana ou arroz de cabidela. Enfim, uma homenagem que fica também nas nossas memórias como um vinho imperdível.

DIÁLOGOS COM ... MONOLOGOS

Da região de Baião e do produtor A&D chegam-nos agora dois novos Monólogos que se vêm juntar ao trio já existente das castas Arinto, Aveso e Chardonnay. Estamos a falar do **Monólogo Sauvignon Blanc 2017** e do **Monólogo Malvasia Fina 2017**. O primeiro é um vinho cujas uvas provêm da Quinta dos Espinhosos, tem enorme capacidade aromática, alguma mineralidade e acidez viva. Quanto ao Malvasia Fina é feito com uvas da Quinta de Santa Teresa e demonstrou ser um vinho aromático, com notas de especiarias e um longo e persistente final de boca. Dois grandes vinhos desta região de transição entre os vinhos verdes e o Douro e que fazem excelentes diálogos com os nossos palatos.

PERIQUITA E OS SEUS 168 ANOS

A mais antiga marca portuguesa de vinhos de mesa que é comercializada continua a conquistar mercados e já passou 70 fronteiras. É a menina dos olhos da José Maria da Fonseca e chama-se Periquita, dando nome à quinta onde nasceu na zona de Azeitão. Aparece agora de imagem renovada, trazendo até nós um **Branco de 2017** (o Branco foi lançado pela primeira vez na colheita de 2004) feito com Verdelho, Viosinho, Viognier e Sauvignon Blanc. Apresenta aromas citrinos e boa acidez. Temos também o **Periquita Rosé 2017** (Touriga Nacional, Castelão e Aragonês) e nele se notam aromas a frutos vermelhos. Pode ser servido como aperitivo ou para acompanhar saladas e mariscos. Nos tintos, o **Periquita 2016** (Castelão, Trincadeira e Aragonês) afirma-se frutado e muito elegante. Casa bem com pratos de caça e queijos de sabor intenso. Por último, o **Periquita Reserva 2016** (Castelão, Touriga Nacional e Touriga Francesa) tem aroma a violetas e no paladar apresenta toques de madeira. Tem boa acidez e bom final de boca. Acompanha carnes vermelhas. ●