

COVELA E TECEDERAS EM GRANDE AFINAÇÃO

Agora que está a chegar à velocidade de cruzeiro, a dupla Lima Smith vai apresentando novas colheitas que demonstram cada vez mais o conhecimento que toda a equipa detém do *terroir* das suas duas quintas, a Tecedeiras, no Douro, e Covela, no Minho.

TEXTO António Falcão * NOTAS DE PROVA Luis Lopes * FOTOS Cortesia Lima Smith

As novas colheitas foram apresentadas num evento que decorreu na Fundação Oriente, em Lisboa, junto ao Tejo. Presentes estiveram Tony Smith, gestor do projecto, e os enólogos Carlos Lucas, responsável pelos vinhos das Tecedeiras, e Rui Walter Cunha, que gere os da Quinta de Covela. Com vários anos de trabalho em conjunto, Tony Smith está cada vez mais à vontade para falar dos seus vinhos. Ao mesmo tempo, tanto os enólogos Carlos Lucas como Rui Cunha vão 'fazendo a mão' aos *terroirs* de que dispõem. Assim parecem dizer os vinhos, que se portaram muito bem.

As hostilidades começaram com os Covela Escolha de 2014 e Reserva 2013, dois brancos de Inverno que conseguem aliar a frescura do *terroir* com um corpo gordo que enche a boca. Mesmo considerando que o Escolha não tem qualquer passagem por madeira, ao contrário do Reserva, com fermentação e estágio em cascos de carvalho francês (Allier e Vosges) durante 14 meses. Estes dois vinhos, disse-nos Tony Smith, têm muitos fãs por esse mundo fora e que ficam desiludidos quando ficam a saber que já não existe mais. É verdade, o produto esgota com alguma velocidade... Um dos grandes destaques é o regresso do Reserva tinto, agora na edição de 2013 (a última tinha sido 2009). Oriundo das vinhas velhas desta quinta duriense, o vinho prima mais pela elegância que pela potência e congregou opiniões muito positivas dos presentes.



Em equipa: Tony Smith, ao centro, com os enólogos Rui Cunha (à esquerda) e Carlos Lucas (à direita).

Foram ainda apresentados dois vinhos já aqui provados: o LBV de 2001 das Tecedeiras, em bom momento de forma mas com ainda muito para andar, e o intrigante Covela Reserva de 2012 (na edição de Novembro), um tinto minhoto cuja referência deverá ver o seu final com a colheita de 2013. Ou seja, não vai haver mais depois de 2013, disse-nos Tony Smith. Uma pena, consideramos nós, porque é um vinho com muito carácter, apesar dos taninos bem presentes.

Do que se viu, ouviu e provou, percebe-se que a equipa está bem, unida e a trabalhar cada vez melhor. Daqui esperamos apenas e somente vinhos sérios, de alta qualidade, assim ajude São Pedro, claro.

em
prova



17 €16

Covela
Reg. Minho Escolha
branco 2014
Quinta de Covela

Com Avesso e Chardonnay, é um vinho de aroma elegante e sabor cheio, conjugando notas de manga, maçã ácida, flores do campo, apontamentos minerais de pedra molhada, tudo com muita finura. Cremoso, bem fresco e vibrante, muito longo, vai crescer com o tempo. (13%)

16,5 €24

Covela
Reg. Minho Reserva
branco 2013
Quinta de Covela

Avesso e Chardonnay, com fermentação em barrica. As notas tostadas de madeira estão presentes no aroma e sabor, mas sem ocultar a fruta, que se mostra em sugestões de marmelo e maçã. O tempo de garrafa deu-lhe complexidade, resultando profundo e elegante. (13%)

17,5 €25

Quinta das Tecedeiras
Douro Reserva tinto 2013
Quinta das Tecedeiras

É um vinho cheio de cor, com aroma intenso e rico, misturando sugestões fumadas de barrica com a fruta madura típica do Douro. Na boca impressiona pela textura sedosa, a fruta silvestre sempre presente e apontamentos de especiarias no final longo e sedutor. (14%)