

## Vinhos Provas

● Mau  
 ★★★★★ Razoável  
 ★★★★★ Bom  
 ★★★★★ Bom Mais  
 ★★★★★ Muito Bom  
 ★★★★★ Excelente

# Entre o Douro e o Minho e de grande classe

**P**ara lá da localização e paisagem fantásticas, a Quinta da Covela cruza outras histórias que lhe conferem uma muito especial densidade e carácter, tal como os vinhos que por ali são, de novo, produzidos. De novo porque começou por ser a propriedade berço de um dos mais interessantes projectos ligados à vinha das últimas décadas e quase morria ao abandono.

Valeu a paixão (e a carteira) de um financeiro brasileiro, Marcelo Lima, e de um antigo correspondente do *Financial Times* no nosso país, Tony Smith, que resgataram a propriedade do imbrólio judicial em que tinha caído com a ligação aos capitais do BPN. Depois de anos de abandono, os proprietários tiveram o bom senso de recuperar o projecto na sua essência, mantendo a estrutura e equipa de enologia anteriores.

A quinta está de novo viva e os seus vinhos voltam a impressionar. Situada mesmo na fronteira entre as regiões dos Vinhos Verdes e do Douro, os vinhos reflectem esse carácter fresco e granítico dos verdes, casado com os sabores quentes e maduros do calor duriense. Vinhos que são igualmente singulares pela utilização de castas internacionais, que o enólogo Rui Cunha casa com mestria com o Avesso típico da região.

Prove-se, então, o novo Covela Escolha Branco. Denso e muito envolvente na boca, é também fresco e com uma mineralidade granítica que bem expressa a natureza dos patamares onde crescem as uvas. Impressiona pela agradável secura, mas também pelo equilíbrio entre a acidez e o volume de álcool, que, sendo elevado, passa despercebido na boca. Notas de frutos amarelos e tropicais, maduros mas igualmente frescos, e alguma cremosidade. Atraente cor citrina brilhante e um final de boca longo, elegante e muito agradável, principalmente quando acompanhado de comida. Pede pratos suaves mas cozinhados, como aves ou peixes no tacho, para expressar toda a sua envolvimento e complexidade. **J.A.M.**



### COVELA ESCOLHA BRANCO 2012

★★★★★

Quinta da Covela, São Tomé de Covelas, Balão

Castas: Avesso e Chardonnay (mais alguns "temperos" de castas internacionais)  
 Graduação: 14% vol  
 Região: Vinhos Verdes  
 Preço: 16€

#### MONTES ERMOS ESPUMANTE BRUTO 2011

★★★★★

Adega Cooperativa de Freixo de Espada à Cinta  
 Castas: Código do Larinho  
 Graduação: 12,5% vol  
 Região: Douro  
 Preço: 5,95€

Recomendo a uvas de vinhas velhas das zonas mais elevadas do concelho de Freixo de Espada à Cinta, o enólogo Rui Madeira fez um espumante que vale a pena experimentar. Não é que se destaque pelo seu aroma, razoavelmente austero e linear: é na boca que este espumante melhor se mostra. A primeira sensação de fruta combina-se com um final de boca marcado por uma extraordinária acidez que lhe confere complexidade e riqueza. Um espumante diferente, com nervo e frescura, com uma enorme potencialidade para a mesa. **M.C.**



#### QUINTA DA ALORNA TINTO 2010

★★★★★

Quinta da Alorna, Almorim  
 Castas: Tinta Roriz, Castelão, Syrah e Alicante Bouschet  
 Graduação: 13,5% vol  
 Região: Trás-os-Montes  
 Preço: 3,60€

Vinho desenhado para o mass market, aroma vívido com notas predominantes de fruta vermelha, corpo médio e macio, toque (demarcado) adocicado do carvalho americano, boa frescura final. Não esconde nenhum segredo. Bebe-se melhor com comidas apimentadas. **P.G.**



#### SENSES TOURIGA NACIONAL 2011

★★★★★

Adega de Borba  
 Castas: Touriga Nacional  
 Graduação: 10% vol  
 Região: Alentejo

Um dos muitos tintos portugueses premiados com medalha de ouro no último Concurso Mundial de Bruxelas. Cativeira pela exuberância do aroma (muita fruta silvestre madura, notas de violetas) e pelo primeiro impacto na boca. É um vinho volumoso, relativamente macio e com bom frescor final. Mas ainda está um pouco marcado pela madeira e peço pelo excesso de álcool. A Touriga Nacional é uma excelente casta (melhor na companhia de outras), mas, se as uvas forem apertadas demasiado maduras, o vinho pode tomar-se um pouco cansativo. Com este Senses, isso não se sobrepõe, ao fim do segundo copo. No primeiro, a boa acidez do vinho ainda nos engana. **P.G.**



#### ADEGA DE BORBA TINTO 2011

★★★★★

Adega de Borba  
 Castas: Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira  
 Graduação: 13,5% vol  
 Região: Alentejo  
 Preço: 2,99€

Pelo preço, este tinto oferece mais do que seria de esperar. O álcool e a acidez equilibram-se bem. Como não houve contacto com a madeira, o que sobressai é a fruta vermelha madura e o tanino espiçadote, que dá expressividade ao conjunto. É um tinto, digamos, que cherta e sabe a vinho. Simples mas saboroso. **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