

F

FUGAS | Público N.º 10.367 | Sábado 8 Setembro 2018



Viagem Pela Europa fora com *Luna* na bagageira

Lofoten

As ilhas exóticas do
Norte da Noruega

Cocorico Guest House

O charme do Porto num
banho de alma francês

provas

96

Boa-Vista Donzelinho

Tinto 2015
Lima & Smith
Região: Douro
Castas: Donzelinho Tinto
Álcool: 12,5% vol
Preço: 35€

Proposta da semana



Um privilégio para quem o puder provar

● Não chega a 300 garrafas e, também por isso, é um privilégio para quem o puder provar. A Quinta da Boavista acaba de lançar os vinhos da colheita de 2015 e, tal como nos anos anteriores, há sempre uma boa surpresa: um vinho varietal que é engarrafado depois de estabelecido o lote para o Reserva. “O que sobra”, brinca o enólogo Rui Cunha, para destacar a escassez e o facto de praticamente todos os vinhos desaparecerem logo após o lançamento e a exigir rateio entre as casas distribuidoras, sendo que metade vai directamente para o mercado internacional.

A par dessa raridade e do Reserva (55€), a Quinta da Boavista lança também agora os seus vinhos de parcela – Vinha do Oratório e Vinha do Ujo –, verdadeiras pérolas do Douro (à volta de 140 euros cada garrafa), fruto de um *terroir* e património de castas únicos e distintos.

Desta vez a surpresa vem da casta Donzelinho, uma das mais antigas no Douro e que já praticamente só se encontra em antigos encepamentos. Apesar da fraca coloração, é capaz de fornecer aos lotes a acidez que precisam para o equilíbrio e longevidade dos vinhos. Mas num ano de maturações precoces, como foi o 2015, a vindima aconteceu também para as outras castas com a necessária acidez. Poupou-se, portanto, algum Donzelinho – uma pipa – no acerto do lote Reserva, e daí o privilégio de se poder provar um vinho que, sendo raro, diferente e único, é também verdadeiramente extraordinário.

Desde logo pela elegância e cor aberta, tipo clarete, associada aos aromas de frutos silvestres e permanente sensação de frescor. Viçoso e exótico, é também rústico e austero na boca e a deixar um rasto intenso, fresco e saboroso, que perdura longamente. Um privilégio, sem dúvida! **José Augusto Moreira**

89

Duas Quintas Branco 2017

Adriano Ramos Pinto, V. N. Gaia
Castas: Viosinho, Rabigato e Arinto
Graduação: 14% vol
Região: Douro
Preço: 9,90€

Os Duas Quintas brancos chegaram tarde (o tinto é um dos vinhos de vanguarda do novo Douro), andaram alguns anos na indefinição mas de algumas edições a esta parte afinaram o estilo e não pararam de melhorar. O 2017 é um vinho com aromas intensos e atraentes, uma textura deliciosa e um balanço muito bem conseguido. Um branco que enche a boca mas que não cansa – apesar do seu elevado volume de álcool. Uma aposta segura.

M.C.



55 a 70



71 a 85



86 a 94



95 a 100

95

Ravasqueira Premium 2014 Alicante Bouschet

Ravasqueira, Arraiolos
Graduação: 14% vol
Região: Regional Alentejano
Preço: 56€

O primeiro Alicante Bouschet da Ravasqueira é um vinho magnífico. Ponto. O seu aroma é sofisticado, com a nota de couro e sugestões de especiaria bem afirmadas, o seu volume de boca exprime um notável equilíbrio entre um tanino firme mas já muito polido e atraente e uma expressão de fruta e influência da barrica (estagiou 28 meses em carvalho francês) bem integrada, o seu final de boca é potente, rico, fresco e muito longo. Mais um grande vinho a acrescentar aos pergaminhos da grande casta alentejana. E uma prova de classe da Ravasqueira. Produziram-se 6600 garrafas. Um vinho para momentos muito especiais. **M.C.**



90

Monte Cascas Orgânico Branco 2017

Casca Wines, Alcabideche
Castas: Síria (85%) e Fonte Cal
Graduação: 13% vol
Região: Beira Interior
Preço: 6,65€

O projecto Casca Wines é das ousadas mais interessantes e merecedoras de atenção dos últimos anos. Neste caso, o enólogo Hélder Cunha descobriu um lote de Síria, a magnífica casta dos planaltos da Beira Interior, e combinou-a com um lote mais pequeno da menos famosa Fonte Cal e fez um vinho notável. Aroma de maçã verde e abacaxi, tenso e vivaz na boca, muito fresco e guloso, com um final limpo e refrescante, este é um vinho que mostra o que a região vale – e do que esta jovem equipa é capaz. Muito bom por um preço à prova de bala. **M.C.**



93

Quinta de Carvalhais Reserva 2015

Sogrape, Avintes
Castas: Touriga Nacional (80%), Alfrocheiro (14%) e Tinta Roriz (6%)
Graduação: 14,5% vol
Região: Dão
Preço: 25€

O Dão é o lugar onde se produzem alguns dos mais sedutores tintos portugueses e este Carvalhais é um magnífico exemplo desse potencial. Pelo seu aroma floral, límpido e intenso. Mas também pela sua estrutura fina e a sua textura deliciosa. Ainda na sua fase de crescimento em garrafa (mais uns cinco anos acentuarão a sua *finesse*), é um vinho que já dá um enorme prazer beber. Bom para a mesa, bom para a cave, sofisticado e com aquele toque aromático que faz o exotismo do Dão, este tinto de Beatriz Cabral de Almeida é irresistível. **M.C.**

