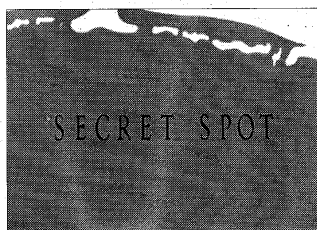


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>						Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>121344</b>
Título: <b>Duas estreias do alto douro</b>						Temática: <b>Generalista</b>	GRP: <b>11.7</b>
2006/12/16	JORNAL DE NOTÍCIAS – PRINCIPAL	Pág.67	Imagem: 1/1			Periodicidade: <b>Diária</b>	Inv.: <b>1500.00</b>

**Provas** José Gomes Bandeira

## Duas estreias do Alto Douro



Gonçalo Sousa Lopes, viticultor e Rui Cunha, enólogo dão vida à G&R Consultores, com sede no Porto e que, em menos de uma década, se tornou um marco de qualidade para diversos vinhos, sobretudo durienses. Rui Cunha, responsável por alguns dos melhores vinhos recentes do Douro (Valle Pradinhos, Romeu, Campo Ardosa e Ardoso, entre outros) é um enólogo da geração que se afirmou no final da década passada e também um dos seus nomes mais prestigiados.

A 'G&R', sem vinhas próprias, só em 2004 optou por escolher e comprar uvas, tendo igualmente arrendado algumas parcelas, cuja evolução foi acompanhando. Foram essas uvas seleccionadas que entraram no lagar para os seus vinhos de estreia, o Secret Spot e o Sedna Reserva, dois "tintos" de 2004 e que hoje propomos. Extremamente bem feitos, reflectem, pelo seu perfil bem estruturado, o saber e a exigência com que foram produzidos. Apesar dos graves problemas com que o Douro se debate, tem sido pela via da inovação e do rigor, ainda longe de ser predominante, que a região conseguiu resistir e elevar-se diante dos mercados nacional e internacional.

Reúnem-se nestes dois vinhos da G&R Consultores alguns aspectos singulares. As cepas, de castas tradicionais durienses, que deram origem ao Secret Spot têm mais de 70 anos e fornecem, cada uma, menos de 200 gramas de uvas. A 'G&R' resume isso muito bem: "para um leigo seria uma vinha abandonada". A esplendorosa saúde com que o vinho nos encanta assenta na capacidade e no empenho da equipa que o fez. Lagar, pisa a pé, estágio de 14 meses em barricas novas. Ano foi bom para a vinha. Um "Douro" excelente, intenso de cor e de aromas vários, macio e harmonioso na boca, com corpo, fruta e persistência. Tem 13,5% de grau álcool e anos à sua frente. Enchidas (em Março) 2.650 garrafas.

O Sedna, de uvas seleccionadas do Vale da Vilarça, das castas Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Barroca, de vinha com 60 anos, teve pisa a pé e parte dele estagiou 12 meses em carvalho. Ao todo, 6.133 unidades. Tem 13% de grau álcool. O tempo em garrafa vai amaciar-lhe a madeira, revelando e moldando melhor os seus aromas. Enologia de grande qualidade e inovação para estes sabores maduros de boas uvas e estavais. Bom corpo. Saboroso e longo, anuncia longevidade. Está excepcional.

Secret Spot Tinto 2004  
(preço: cerca de 45 euros)

Sedna Tinto Reserva 2004  
(preço: cerca de 10 euros)

Contacto: 228 331047; e-mail:  
r99@vizzavi.pt