

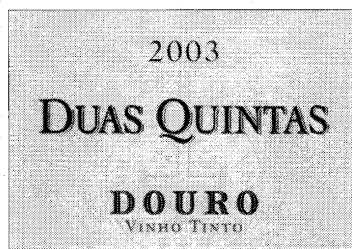
Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 121344
Título: Provas – Novidades para o Natal					Temática: Generalista	GRP: 11.7
2006/12/23	JORNAL DE NOTÍCIAS – PRINCIPAL	Pág.51	Imagem: 1/1		Periodicidade: Diária	Inv.: 3000.00

Provas José Gomes Bandeira

Novidades para o Natal



A Quinta do Estanho, no vale do rio Pinhão, data da demarcação pombalina. Desde longe pertença da família Queiroz Cardoso, prestigiou-se com vinhos que lhe deram quase uma centena de distinções em todo o mundo. Isto, só nos últimos vinte anos e, desde então, como produtor-engarrafador. Lembrem-se os belíssimos Vintage de 1991, 1996 e 2000 e ainda o excelente Tawny 40 Anos. Para assinalar a data (1986-2006) lançou há pouco o Quinta do Estanho Porto 20 Anos, um belo tawny que envelheceu muito bem. Aromas com notas de amêndoa e avelã, marcados pelo 'terroir' próprio, de cariz granítico, num equilibrado conjunto de sabores muitos atraentes. Bonito, afinado e limpo. Muito bom. Preço: 35 euros. Para os doces e frutos secos, habituais nesta época. A casa, sempre com enologia de Paula Queiroz, lançou agora, com imagem moderna, três novos "Porto": o Fine White, o Fine Tawny e o Fine Ruby. Contacto: 259 686377; e-mail: info@quintadoestanho.com



Revisitámos neste Outono três quintas da casa Ramos Pinto, todas elas admiráveis pela fama dos seus vinhos, pelo património classificado e pela actividade exemplar e diversificada que nelas se polariza. Falamos do Bom Retiro, dos Bons Ares e de Ervamoira. Havia vinhos para conhecer no sossego que ali nos envolve. Esperava-nos João Nicolau de Almeida, enólogo de um contributo essencial para o Douro que hoje temos. Como sugestão natalícia escolhemos, das provas então feitas, os "tintos" Duas Quintas Reserva e Reserva Especial, ambos de 2003. Provado ainda o Duas Quintas Reserva 2004, este a sair em Setembro de 2007. Aproximam-se pela sua rara harmonia e pela sua pujança e elegância. Fruta, taninos e madeira a revelar grande apuro enológico. Estimulante 'jogo' é admirar um "2003" bem evoluído e com um final esplendoroso e, por outro lado, um "2004" de notável estrutura, orgulhoso da sua fruta e a 'falar-nos' de anos à sua frente, tal como o Reserva Especial, já tão sedutor agora como seguro de si quanto ao que será o seu encontro connosco lá para 2008 ou 2009. Excepcionais. Reserva 2003: 24,50 euros; Reserva Especial 2003: cerca de 60 euros. □