

**Nome**

Madrigal Viognier

**Produtor**

José Bento dos Santos

**Designação**

Vinho Regional Lisboa

**Área da parcela**

7,4 hectares

**Colheita . 2006****Tipo**

Branco Reserva

**Casta**

Viognier

**Graduação**

14 % Vol

**Estágio**

6 meses, em inox e em barricas novas de carvalho francês (*Damy*) de 400 L

**Solo**

Encosta suave de excelente exposição, composição calcária e argilosa, do Jurássico Superior.

**Clima**

Microclima mediterrânico com influência atlântica, noites geralmente frias, máxima temperatura estival de 31 °C, pluviosidade média de 675 mm, vento soprando em permanência.

**Viticultura e Enologia**

Graça Gonçalves com o apoio técnico de Gregory Viennois (enólogo-chefe da Maison M. Chapoutier)

**Vindima e vinificação**

Por parcela individualizada. Vindima manual, em duas datas distintas, dois níveis de maturidade diferentes. Fermentação em cubas inox e barricas novas de carvalho francês de 400L. Assemblagem na proporção de 50/50 até 60/40 inox/carvalho.

**Tema**

MADRIGAL, s.m. (it. madrigale) – Pequena composição poética que exprime um pensamento fino, lisonjeiro e terno. (...)

**Nota de Prova e Enogastronomia .**

É um vinho de forte personalidade com um expressivo aroma de flores primaveris. Tem um bouquet muito fresco a alperce, pêssego, figos secos e mel que se expande na boca numa miríade de fragrâncias evanescentes, seduzindo pela sua frescura e ressonância palática. Um vinho mineral, apetecível, companheiro de cozinhas perfumadas e alegres, de peixes e de carnes acompanhadas por molhos cremosos (molhos de natas, holandeses, beurre blanc), delicioso com legumes (espargos, aipo, cogumelos, alcachofras) e enfatizante da frescura das entradas (como, por exemplo, uns figos com presunto, alheira com ovo ou morcela com maçã).

## ALGUMAS OPINIÕES E CRÍTICAS PUBLICADAS:

**Luís Ramos Lopes**, *Revista de Vinhos*, Fev 2010

Os Melhores do Ano: “Um Viognier de aroma austero a especiarias, damasco, um toque floral contido, vegetais maduros. Muito volumoso mas nada pesado na boca, sugestões de marmelo e maçã reineta cozida, final longo e distinto com delicada acidez. Talvez menos exuberante que em anos anteriores, mas mais sério, e elegante, um branco muito sólido, para pratos consistentes.”

**Sara Ahmed**, *The Wine Detective*, Nov 2009

“

Um Viognier delicado e subtil – sim, eles existe! Fruta doce no nariz e aromas de líchias e casca de pêra quase num estilo Moscatel, que permanecem juntos no palato com frutas de caroço, condimentados com uma pitada de cedro.”

### Nas colheitas anteriores...

- 2007

**Javier Pulido**, *Vinum*, Set 2008

“Perfume de fruta (lima, aloe vera) muito limpo, mineral (...) e com um esplêndido fundo de limas. Equação corpo-fruta-acidez surpreendente com magnífica persistência. Com a sua elegância poderia passar por um Condrieu.”

**Luís Ramos Lopes**, *Revista de Vinhos*, Out 2008

“Aroma com notas de fruto tropical, num estilo fresco, fino e bem delicado. (...) Está envolvente e gordo, meloso mas bastante equilibrado, com final longo e envolvente.”

**João Paulo Martins**, *Vinhos de Portugal 2009*, Out 2008

“O vinho mostra-se muito bem de aromas, (...) Bom equilíbrio e proporção. O tom de fruta madura da casta Viognier surge em pleno na boca, o branco está cheio e com bom volume, perfeito de acidez, com um final muito prolongado, surgindo aí as notas mais tostadas, a deixar uma bela impressão.”

**Pedro Gomes**, *Portal Portugal 2009*, Jul 2008

“Tonalidade citrina suave. Precisa de algum arejamento para se mostrar no seu melhor: pontas florais, funcho, pedernal e notas frutadas a lembrarem pêssego. Gordo e untuoso, como vem sendo habitual, robusto no porte, mas sem o peso alcoólico doutros tempos. O estilo não é exuberante e, por isso mesmo, muitos consumidores poderão não compreendê-lo. Mas uma prova mais atenta mostra-nos um branco de qualidade inequívoca.”

**Rui Falcão**, *Guia de Vinhos 2010*, Nov 2009

“Cor amarelo-limão. Delicado e elegante, pejado de alperce seco, pêssego e pétalas de rosa, o aroma consubstancia-o como um branco sedutor e harmonioso que vive dos grandes detalhes e das pequenas subtilidades, dos rendilhados e nuances aromáticos. Imponente e impressionante para um vinho extreme de Viognier, termina sedutor e longo, perfeito para os jantares a dois...”

**Fernando Melo**, *Wine*, Jan 2010

Altamente Recomendados: “Cor amarela aberta. Nariz de abacaxi e flores silvestres brancas. A boca evoca fruta madura, ao mesmo tempo que mostra estrutura e consistência na prova.”

- 
- 2006

**João Paulo Martins**, *Vinhos de Portugal 2008*, Set 2007

“Esta nova edição (...) tem agora um carácter aromático mais definido, mais focado na pureza da fruta e nas boas notas da barrica. Também na boca ganhou delicadeza, finura e um carácter mais delicado, apoiado numa acidez de grande qualidade (...) Bento dos Santos aponta aqui um novo rumo para o seu Madrigal e é muito provável que esteja no caminho certo...”

- 2005

**Manuel Moreira**, *Guia de Vinhos Portugueses*, Ago 2008

“Aroma de puro deleite. Frescura, distinção e profundidade. Acidez refinada, com um final requintado.”

**Anibal Coutinho**, *Evasões*, 2008

“Amarelo claro e citrino. Intensa erva aromática lembrando orégãos, nota de alperce e pêra. Pastelaria doce e especiada. Tacto suave, equilibrado, com revelação sensorial crescente. Final ligeiramente rústico, pedindo comida.”



QUINTA DO MONTE D'OIRO  
FREIXIAL DE CIMA – 2580-404 VENTOSA ALQ PORTUGAL

TEL: +351 263 766060 | FAX: +351 263 766069

GERAL@QUINTADOMONTEDOIRO.COM WWW.QUINTADOMONTEDOIRO.COM