



FICHA TÉCNICA

Nome . Quinta do Monte D'oiro Aurius

Productor . José Bento dos Santos

Designação . Vinho Regional Estremadura

Área de vinha . 17.5 hectares

Solo . Argilo-calcário

Clima . Mediterrânico com influência atlântica

Viticultura e Enologia .

Luís Carvalho e Tiago Carvalho

Vindima e vinificação .

Por parcela, a vindima teve início no momento de maturação apropriada das uvas e foi feita à mão para caixas de 15 kg para que as uvas chegassem intactas à Adega. As uvas são escolhidas cacho a cacho em tapete rolante (as que não se encontram na perfeição são retiradas), totalmente desengaçadas e esmagadas suavemente. A vinificação de cada casta processa-se em separado, sendo as uvas fermentadas em cubas inox com controlo rigoroso e individual da temperatura (por cuba) que adequa as temperaturas de fermentação às características dos diferentes mostos. A maceração nas cubas é prolongada de forma provocar o nível de extracção de aromas e compostos fenólicos desejado.

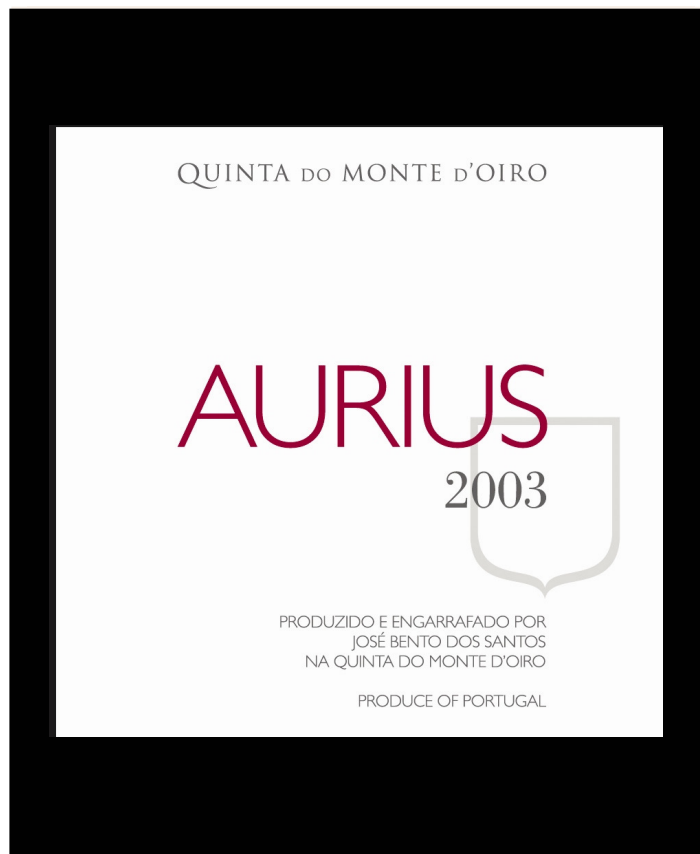
Filosofia .

O talento e o empenho do Homem elevaram a majestosa Touriga Nacional, complementando-a criteriosamente com uma combinação única de castas adequadas (Syrah, T. Franca e Petit Verdot), a consagrar a expressão áurea do terroir da Quinta do Monte d'Oiro.

Nota de Prova .

De cor rubi carregada com laivos purpúrios, o seu aroma muito bem definido apresenta-se impressivo, carregado de fruta macerada onde figuram framboesas, cerejas negras e um delicioso toque de violetas. Na boca sente-se a sua extraordinária concentração, aliada a uma textura sedosa a que não são indiferentes os taninos marcantes mas elegantemente balanceados. Prolonga-se no palato quase indefinidamente, deixando nos sentidos uma charmosa sensação de prazer. Acompanha delicadamente um lombo de borrego, um cabrito assado e fará maravilhas junto a um pombo estufado com ervilhas.

AURIUS 2003



Colheita . 2003

Tipo . Tinto Reserva

Castas . *Assemblage* de Touriga Nacional, Syrah e *Petit Verdot*

Gradação . 14,5 % Vol

Estágio . Entre 16 e 18 meses (consoante as castas) em barricas 100% novas de carvalho francês *allier* (da tanoaria *Seguin Moreau*) e mais de 1 ano em garrafa antes do lançamento no mercado.

ALGUMAS OPINIÕES E CRÍTICAS PUBLICADAS:

Pedro Gomes e Tiago Teles, Portal Portugal 2009, Dez 2008

“Os apontamentos tostados incutidos pela barrica de estágio continuam a moldar um vinho de grande porte. Os apontamentos de fruta, os traços terrosos e a avalanche de especiaria continuam a mostrar um tinto pleno de força e robustez. Taninos másculos servem de suporte a um final de grande qualidade, centrado na componente tostada. Um tinto de invejável complexidade que coloca a Estremadura noutro plano. Superior...”

NovaCrítica (Tiago Teles), Portal Portugal Guia de Vinhos 2008, Nov 2007

“O nariz tem notável personalidade e profundidade. A original complexidade abandona a memória sensações a mineral, tomate seco e fruto. (...)”

João Paulo Martins, Vinhos de Portugal 2007, Set 2006

“(...) o equilíbrio entre as notas químicas de umas e as sensações florais de outras castas já é evidente. Muito elegante e fino na prova de boca, mostra ter tido acesso a barricas de muita qualidade que lhe conferiram uma tonalidade moderna sem fazer perder o estilo aristocrata”

Aníbal Coutinho, Copo&Alma 2007, Set 2006

“O produtor *gourmet* volta a surpreender os enófilos com a habitual qualidade superior, agora com outras castas (...) Fino embrulho de empreumáticos, flores de bergamota, e mentolados para as melhores prunóideas e frutos vermelhos. Final licoroso e especiado, com amêndoa. A boca é elegantemente saborosa, com revelação de um corpo harmonioso mas vibrante. Taninos longos e aveludados revestem o néctar que termina em terra média, inteiro e digestivo.”

Nas colheitas anteriores...

- 2002

David Lopes Ramos, Público - Fugas, 21 Jan 2006

“(...) colheita problemática em muitas vinhas de Portugal, mas, aparentemente não na Quinta do Monte d’Oiro, pois o vinho, além de boa cor, apresenta um aroma de grande complexidade, elegância que se confirma na boca, onde o vinho se manifesta vigoroso, bem balanceado e longo. (...) desde que lhe facultem a companhia de comida adequada, um assado de forno de carne vermelha ou caça, um guisado apurado e exigente, bebe-se desde já com grande prazer e tem um apreciável potencial evolutivo em garrafa.”

João Paulo Martins, Revista de Vinhos, Fev 2006

“(...) surge-nos com uma boa concentração de cor, um aroma que revela fruta madura, algumas notas de flores, sensações fumadas e uma madeira muito boa e bem integrada. Elegante na boca tem taninos finos e aromas requintados, (...)”

António Mendes Nunes, 24 Horas, 4 Fev 2006

“O resultado é um vinho de muito boas concentrações (cor, aromas e álcool). No nariz, a descoberta é constante, primeiro sobressaindo as notas florais da Touriga, para logo se descobrirem em catadupa as sugestões mais densas e químicas do Syrah e as notas delicadas a perfume muito fresco da Petit Verdot. Na boca é de um aveludado perfeito e o seu final é longo. É um grande vinho, próprio para uma ocasião muito especial. (...) acompanha bem pratos de carne muito elaborados.”

José Gomes Bandeira, Jornal de Noticias, 18 Mar 2006

“Um tinto excepcional (...), conjuga muito bem o valor das castas e o trabalho enológico em torno delas. Temos uma grande intensidade e riqueza de aromas, com belas notas perfumadas. Harmonioso e com bom volume de boca, é macio, elegante e persistente. Belo vinho.”

Vasco d’Avillez, Notícias Magazine, 21 Mai 2006

“Tem uma cor de rubi, mas fechada, escura e cheia de brilho. O aroma é de fruta vermelha madura, como as amoras e as framboesas. (...) É encorpado e longo na boca.”

Raul Riba D’Ave, Blue Wine, Mai 2006

Top 100: “Opaco no centro com auréola curta de cor rubi. Nariz jovem, de suave a mediana intensidade, exaltado por alguma volátil, com notas de frutos silvestres e agradáveis abaunilhados. Boca de acidez média a média +, super encorpado, taninos sólidos e muito abundantes. Fruta moderadamente presente, num duo de groselha em compota e aceto balsâmico. Final adocicado, de média persistência, sem grande complicação e com alguma austeridade.”

Álvaro Roneberg, O Independente - Vida, 17 Mar 2006

“Um vinho complexo, denso e concentrado. (...) um bacalhau com queijo da serra, broa, noz e alecrim (...) casou muitíssimo bem.”

José Quitério, Expresso - Única, 25 Mar 2006

“(...) revelou uma bela cor rubi concentrado, aroma atractivo onde palpita um frutado esmerado de braço dado com madeira preciosa, sabor fino e instigador à arremetida que enche a boca de contentamento, coesão e harmonia. Um tinto de alta estirpe, de extraordinária elegância até ao final prolongado (...)”

- 2001

- “Os Melhores do Ano” (João Paulo Martins) e “Melhores por Região” (Revista de Vinhos)