



FICHA TÉCNICA

Nome . QMdo Homenagem a António Carqueijeiro

Produtor . 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 Graça Gonçalves

Nota técnica .

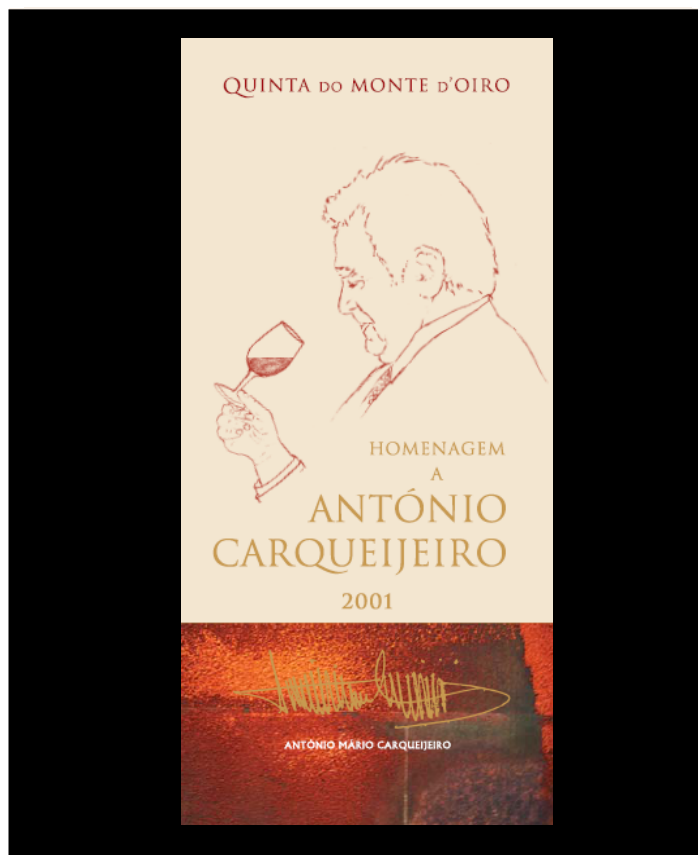
O ano de 2001 apresentou-se quase perfeito a nível das condições edafo-climáticas. Por essa razão, obtiveram-se mostos de nível excepcional, o que nos levou a antever a possibilidade de produzir um novo vinho com a qualidade excepcional de um "Homenagem". Escolhemos 3 tipos de barricas para a Parcela 9 de *Syrah* (2,5 hectares): *Taransaud*, *Saury* e *Seguin Moreau*. Ao fim de 18 meses de provas, concluímos ser o vinho das barricas *Taransaud* aquele que melhores condições organolépticas apresentava para se candidatar à sucessão do vinho de 1999. Este lote foi novamente colocado em barricas novas *Taransaud* onde estagiou por mais 13 meses. O vinho foi então engarrafado e estagiou mais 3 anos em garrafa para que se procedesse à fusão entre a madeira e o vinho e a sua complexidade pudesse apresentar uma expressão máxima aquando do seu lançamento.

Contra-rótulo .

O primeiro "Homenagem a António Carqueijeiro", da colheita de 1999, constituiu um marco único, em que a partilha da Amizade conseguiu ainda ser representada por um vinho que a honrou a nível mundial. A homenagem a um Amigo dever ser perene e intemporal. E foi essa força interior que me motivou a continuá-la, numa nova edição que consiga perpetuar entre nós a sua figura de demiurgo e epicurista que jamais esqueceremos.

José Bento dos Santos

HOMENAGEM ANTÓNIO CARQUEIJEIRO 2001



Colheita . 2001

Tipo . Tinto Reserva

Castas . *Syrah* (94%) e *Viognier* (6%)

Graduação . 14,2% Vol

Estágio . 18+13 meses em 2 barricas novas de carvalho francês (*Taransaud*)

Produção . 4.000 garrafas

Rafael Ansón Ollart, Presidente Honorífico da Academia Internacional de Gastronomia, Set 2007

"Este "Homenagem a António Carqueijeiro 2001" é um vinho único, totalmente distinto, de grande porte, fruta soberba e talvez ainda de mais sedutora elegância que o seu predecessor. Um vinho admirável, com a profundidade exclusiva da Quinta do Monte d'Oiro"

João Paulo Martins, *Público- Fugas*, 27 Out 2007

"O tempo de garrafa permitiu-lhe polir arestas e integrar muito bem a barrica na fruta e na estrutura do vinho, resultando um tinto sedoso, com muito boa arquitectura, moderno no estilo mas acarinhado como se de filigrana se tratasse"

Na colheita inaugural (1999)...

Amaya Cervera, *Sibaritas*, Dez 2002

"El ganador, un exótico tinto de Syrah: (...) Los catadores portugueses quedaron encadilados por su carácter floral, la madera muy bien integrada y un original toque de violeta. Los españoles descubrieron rasgos minerales y de monte bajo, valoraron la perfecta conjunción de madera y fruta, y la boca envolvente y poderosa a la vez."

João Paulo Martins, *Vinhos de Portugal 2003*, Set 2002

Os Melhores do Ano: "[Um vinho] a todos os títulos notável (...). O resultado é um vinho delicado, marcado pela madeira mas com uma concentração enorme, só possível com a ínfima produção por hectare que tem. Para além do Syrah também tem um pouco de Viognier mas apenas como condimento no lote final. É difícil esquecermo-nos deste tinto."

David Lopes Ramos, *Público - Fugas*, 14 Dez 2002

"Fixem este nome, caso apreciem vinhos tintos. Pensado e elaborado em Portugal, tem qualidade bastante para o confronto com os melhores vinhos do mundo. (...)

A vitória (...) não é obra do acaso. É fruto do saber e do querer de José Bento dos Santos que criou, na sua bela Quinta do Monte D'Oiro, as condições necessárias para o efeito.

(...) Trata-se de um tinto com capacidade de criação de momentos de grande e raro prazer. Extremamente concentrado nas suas componentes visual, aromática e de paladar, é um tinto raro e precioso, com um perfil exótico. É carnudo, sensual, esbelto e vigoroso de corpo, sedutor, fino, harmonioso, com um final intenso, longo, persistente. Com mais uma qualidade: pode ser bebido desde já, mas tem características que lhe auguram uma favorável evolução em garrafa pelo menos durante os próximos 10 anos. Aprecia a companhia de trufas, seja das francesas, seja das italianas de Alba. Também não desdenha a galinhola, o fidalgo!"

Revista de Vinhos, Fev 2003

Prémio de Excelência: "Este tinto é um vinho de convicção. (...) Fica o consumidor a saber que em Alenquer também se pode fazer vinho de 'recorte' francês com grande nível."

Revista de Vinhos, Fev 2008

Melhor da região: "Grande profundidade aromática, quente, balsâmico, com uma evolução muito positiva, conjugando notas de cacau, ginja, frutos secos, tofa, com muita complexidade. Na boca sentem-se taninos de seda, madeira de qualidade sem excessos, acidez firme e impositiva que equilibra ao conjunto e lhe confere grande frescura. É um tinto de grande categoria, que evoluiu muito bem e se encontra no ponto perfeito para beber."

Luis Gutiérrez, Jens Riis, Juan Manuel Ibáñez, *www.elmundovino.com*, Março 2003

"Guinda picota, prácticamente opaco. Aroma de buena intensidad, con notas tostadas en primer plano que continúan con recuerdos de frutas rojas, cera y polen y un fondo de aceituna negra. En boca es rico, sabroso, con acidez equilibrada, mucha fruta, fácil de beber y con una gran persistencia."

José Peñín, *Guía Peñín Magazine*, Dez 2003 / Jan 2004

"Resalta algo la madera, toques de ebanistería, tostado, maduro."

João Afonso, *Anuário de Vinhos 2004*, Set 2003

"Muito maduro e opulento no aroma. Cheio de fruto e aromas complexos e intensos de boa barrica de estágio; muita especiaria, chocolate, caixa de charuto. Na boca é amplo e quente e sem perder frescura e notas balsâmicas, taninos muito sólidos, requinte e madurez são as palavras chave deste produto da natureza."

Saul Galvão, *Gula*, Ago 2004

"É um tinto maravilhoso. (...) um tinto complexo, com belíssimo equilíbrio entre fruta e madeira, redondo e muito longo."

Manuel Gonçalves da Silva, *Exame*, 26 Junho 2002

"Este vinho tem uma estrutura grandiosa, à medida da devoção com que foi feito, em homenagem a um grande homem.

À casta tinta Syrah foi buscar a cor intensa, o aroma a frutos pretos, os taninos firmes; da casta branca Viognier herdou o belíssimo perfume e a textura sedosa e rica. Ficou um modelo de elegância e harmonia. Apresenta-se exuberante no nariz e opulento na boca, com um final muito longo e persistente. Só um vinho tão nobre como este teria as características adequadas para homenagear António Mário Carqueijeiro. (...) é um vinho de grande gabarito, ao mesmo tempo poderoso, carnudo, subtil, intenso, enfim, de grande complexidade. Está pronto para ser bebido e apetece, mas... se ficar na garrafa por mais uns bons anos, até atingir o seu apogeu, promete uma boa recompensa."