



FICHA TÉCNICA

QMDO 2004

Nome . QUINTA DO MONTE D'OIRO Reserva

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 Graça Gonçalves, com o apoio técnico de Grégory Viennois (Maison M. Chapoutier)

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 foram escolhidas cacho a cacho em tapete rolante (as que não se encontram na perfeição são retiradas), totalmente desengaçadas e esmagadas suavemente. De seguida, foram fermentadas em cubas inox com pistão automático reproduzindo a pisa a pé, sendo o controlo da temperatura individualizado por cuba, extremamente rigoroso e adequado à evolução do mosto. A maceração nas cubas prolongou-se por 45-55 dias de forma a provocar o nível de extracção de aromas e compostos fenólicos desejado.

Filosofia .

O rendimento de produção foi mantido muito baixo para lhe provocar a desejada concentração, seguindo a filosofia de produção de vinhos de excelência da Quinta do Monte d'Oiro. Conseguiu-se, assim, um vinho com uma identidade muito própria e um notável sentido gastronómico que proporcionará acompanhar, mais que o prato, a ocasião - reserve-o para uma refeição de festa, onde a sua presença valoriza definitivamente a efeméride.

Nota de prova .

De um rubi/negro profundo, este vinho apresenta um majestático bouquet que parece inundar o sentido do olfacto de fruta muito madura, de onde sobressaem notas de ameixas pretas e especiarias exóticas, a que se segue um imenso e massivo palato, firme e delicado que se estende e prolonga de forma quase inacreditável.

Enogastronomia .

É um vinho charmoso, quente, elegante, a utilizar em ocasiões deveras especiais. Pratos muito ricos como umas perdizes com foie gras ou um "Estufado de Tordos" ressoarão de uma forma fantástica quando acompanhados por este vinho. Mas uma vitela ou um capão assados também aqui encontrarão um companheiro ideal. Talvez a sua expressão mais enriquecedora se encontre na ligação com umas galinholas feitas na prensa (como o pato da Tour d'Argent), não esquecendo um faisão ou uma sela de borrego que o "QMd'O Reserva" sublinhará com distinção.



Colheita . 2004

Tipo . Tinto Reserva

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

Gradação . 14,5 % Vol

Estágio . 18 meses em barricas 100% novas de carvalho francês (Seguin Moreau e Radoux) mais de 1 ano em garrafa antes do lançamento no mercado.

ALGUMAS OPINIÕES E CRÍTICAS PUBLICADAS:

José Peñin, *Siberitas*, Dez 2008

“Cereja intensa. Aroma algo fechado mas elegante, completo, rico em expressão de fruta fresca (...). Na boca frutado, muito atlântico, elegante, taninos vivos”

João Paulo Martins, *Focus*, Dez 2008

“(…) o vinho está com a barrica mais bem casada com a fruta. Perfeito na textura de boca, não apresenta falhas, é acetinado no corpo e prolongado no final.”

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

“Provado em prova cega. A singularidade e o carácter marcam a beleza do aroma. A especiaria, o floral, uma madeira irrepreensível e um fundo mineral, amparam a densidade de fruto. Boca de elegância suprema, com classe, extensa, muito longa, anunciando um final onde a harmonia do fruto agarra o poder de profundos taninos. Marcado ainda por uma madeira de enorme qualidade, austero, será enorme a partir de 2010.”

Javier Pulido, *Vinum*, Set 2008

“Boa selecção de vinha, pouco tratamento e uma fermentação espontânea, conseguindo-se um perfume realmente sedutor de groselhas, pimenta fresca, violetas e pólvora. Os seus 4% de Viognier praticamente não se notam, mas conferem-lhe frescura e aroma. Na boca, é poderoso e de tanino muito fino, (...) enquanto se desfruta de uma persistência frutal magnífica.

Olá Semanário, Set 2008

“(…) de cor granada e aspecto límpido e concentrado. No nariz revela-se exuberante e complexo, rico em aromas a frutos negros, de onde se fazem distinguir notas balsâmicas e especiarias orientais. Na boca demonstra-se concentrado e bem estruturado, consociando de forma perfeita a sua riqueza aromática com a madeira (carvalho francês) num final de boca suave e muito prolongado. Tais características tornam este vinho uma companhia muito enriquecedora de pratos como carnes estufadas e assadas, caça e aves bem condimentadas.”

Nuno Pires, *Blue Wine*, Mar 2008

“Cor Granada aberta, mediana concentração. Aroma muito etéreo, mineral e terroso, com ligeiro volátil, com mais fruta confitada que fresca, cacau em pó, mineral tipo arenoso, poeira, mas com autenticidade e profundidade. Bela compleição, acidez mineral, taninos algo rústicos na forma mas suaves na textura e com belo alongar aromático que torna o vinho com uma persistência clássica, notável. Leve apimentado final.”

João Paulo Martins, *Revista de Vinhos*, Fev 2008

“Os Melhores do Ano: Excelente vigor aromático, com a fruta amparada por boas notas de barrica, sem nenhuma se sobrepor. Juntam-se sugestões de chocolate preto, tosta, apontamentos minerais. Extremamente impositivo na boca, conjugando uma notável elegância com uma presença vigorosa, feita de taninos maduros mas firmes e uma impecável acidez.”

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

“Muito bem na cor, muito profundo de aroma, com a barrica em primeiro plano, associada a notas muito finas de cacau, de tosta, de ameixa preta. Grande prova de boca, apostando tudo na elegância mas mantendo taninos firmes em posição de poderem defender o vinho contra as intempéries da cave. Consegue conservar o estilo fino e delicado a que nos habituou nas edições anteriores.”

Aníbal Coutinho, *240 Melhores Vinhos para 2008*, Dez 2007

“Unanimemente elogiada, integrante das cartas de vinhos de alguns dos mais afamados restaurantes em França e nos Estados Unidos. (...) De cor granada intensa com grelha violácea, o lançamento de aromas é complexo mas com a tosta na liderança. Equilíbrio das notas de pimenta típicas da Syrah, combinadas com aromas de fruta vermelha e de alperce. Mato mentolado, baunilha, fumo e cacau em pano de fundo. A boca revela um corpo denso nas proporções, amigável no acolhimento e lentamente fresco, com pele vigorosa de taninos maduros e vibração espirituosa. Final longo e terroso.”

NovaCrítica (Pedro Gomes), *Portal Portugal Guia de Vinhos 2008*, Nov 2007

“Um vinho que sistematicamente aparece nesta selecção. Um vinho que, para além de uma enorme profundidade aromática, consegue ir buscar uma «madeira» fora de série. Tem-se afastado do perfil Hermitage mas, em contrapartida, tem-se aproximado da perfeição, Notável.”

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

“Nasceu há dez anos e conta com seis edições de elevado nível qualitativo. (...) Este vigoroso vinho alia a magia de uma madeira rara com uma austeridade mineral pouco vista em Portugal. (...) Um vinho de antologia que se projecta no futuro, que reabre horizontes. que veste a mesma madeira dos grandes vinhos franceses.”

Rui Falcão, *Guia de Vinhos 2008*, Nov 2007

“Cor rubi intensa, mas de concentração mediana. O humor varia entre a austeridade, a contenção e circunspecção e a elegância clássica e intemporal. É um vinho preciso e metódico, arrumado e matemático como um concerto de Bach onde nenhuma nota é deixada ao acaso. É um vinho de enorme profundidade intelectual, um vinho que apela ao intelecto e aos sentidos, à racionalidade e aos instintos. É seguramente o melhor Quinta de Monte d'Oiro até à data, uma das revelações e confirmações do ano!”

Aníbal Coutinho, *Evasões - Copo & Alma*, Dez 2007

“De cor granada intensa com grelha violácea, o lançamento de aromas é complexo mas com a tosta na liderança. Equilíbrio das notas de pimenta típicas da Syrah, combinadas com aromas de fruta vermelha e de alperce. Mato mentolado, baunilha, fumo e cacau em pano de fundo. A boca revela um corpo denso nas proporções, amigável no acolhimento e lentamente fresco, com pele vigorosa de taninos maduros e vibração espirituosa. Final longo e terroso.”

João Afonso, *Anuário de vinhos 2008*, Dez 2007

“Muito fruto maduro e em compota, suave tosta e noz moscada. Gordo e estruturado na prova de boca, caninos finos, algum poder casado com elegância e madurez, termina longo.”

PRÉMIOS:

- **Prémio de Excelência 2007** - atribuído pela Revista Vinhos
- **2003, 2001, 2000** - estas colheitas integraram a selecção “Os Melhores do Ano” do João Paulo Martins, no Guia *Vinhos de Portugal*
- **2003** - “Depois de provar este vinho (...) juraria que está a beber um vinho francês da Côte-Rôtie” (Scott Greenberg)
- **2000** - “Um dos melhores tintos portugueses! (...)Um tinto para nos extasiarmos durante muitos anos.” (Virgílio Loureiro)
- **1997** - “Vai ficar na história da viticultura portuguesa. (...)” (David Lopes Ramos)