



FICHA TÉCNICA

Nome . Quinta do Monte d'Oiro VINHA DA NORA

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 é feita à mão para caixas de 15 kg para que as uvas cheguem intactas à Adega. As uvas são escolhidas cacho a cacho em tapete rolante, totalmente desengaçadas e esmagadas suavemente. O processo de fermentação decorre em cubas inox com pistão automático reproduzindo a pisa a pé e rigoroso controlo da temperatura. Segue-se uma maceração prolongada para extracção de todos os aromas.

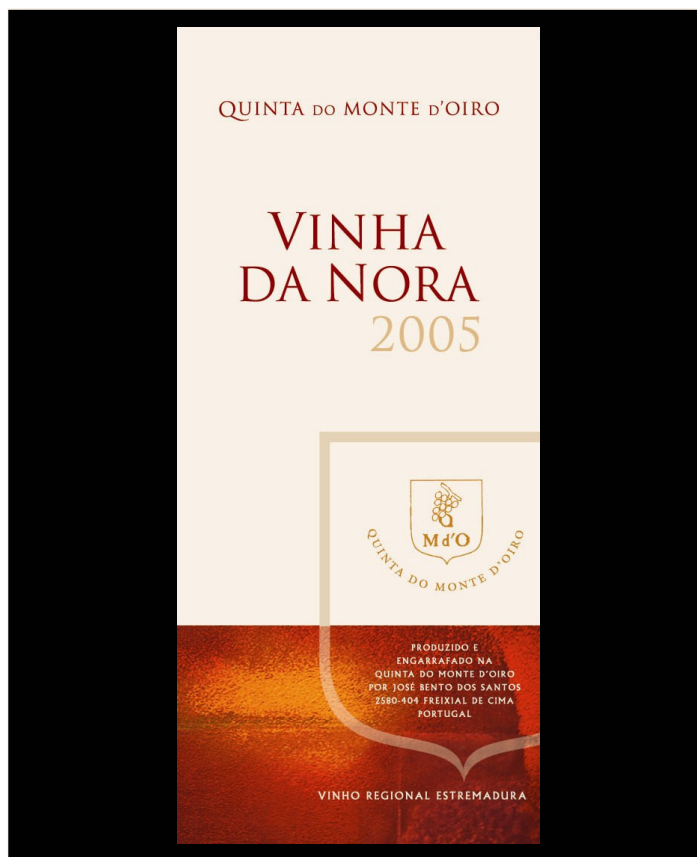
Nota de prova .

O "Vinha da Nora 2005" é um tinto de cor púrpura profunda com laivos de violeta, a demonstrar concentração e boa extracção. Apresenta aromas de fruta muito madura (onde predominam os frutos negros e ameixas), bem enquadrada pela madeira, declinando na boca paladares de compotas acolitadas por taninos garbosos mas aveludados. Na boca é caloroso e mineral, percebendo-se as notas a pimenta e couro tão característicos do Syrah da Quinta do Monte d'Oiro.

Enogastronomia .

O "Vinha da Nora" é, genuinamente, um vinho gastronómico por excelência. Poderá acompanhar entradas como terrinas e patés de pato, javali, ou pombo. Sente-se bem harmonizado com pratos de bacalhau ou peixes bem elaborados e condimentados, como um pargo assado no forno. No capítulo das carnes, o clássico bife com pimenta, os pratos de porco preto, uma empada de perdiz ou o incontornável empadão de carne ganharão certamente com a sua presença.

VINHA DA NORA 2005



Colheita . 2005

Tipo . Tinto Reserva

Casta . Syrah

Gradação . 14 % Vol

Estágio . 12 meses em barricas de carvalho francês, das quais 50% novas

ALGUMAS OPINIÕES E CRÍTICAS PUBLICADAS:

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

“Provado em prova cega. Fruto subtil e fresco. Um perfil selvagem agarra algum mineral. Boca vibrante, longa, fresca, afinada por taninos judiciosos de elevada qualidade. Uma aposta sempre segura e diferente. (...) Nós gostamos e recomendamos.”

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

“Provado de novo em 2008. Muito afinado de aromas, com a barrica a marcar o compasso, surgindo de seguida as notas da fruta muito madura e as sensações mais quentes do chocolate preto e tosta. Muito elegante na prova de boca, muito afinado, tem aqui um tinto muito bem polido, com corpo de cetim e final longo.”

Olá Semanário, Set 2008

“(…) cor granada intensa, adornada de reflexos violetas. No nariz revela-se quente e complexo, rico em aromas a frutos do bosque e ameixa, dos quais se desmistificam elegantes notas a chocolate negro e a especiarias. Na boca demonstra-se suave e rico em aromas, como fruta e notas de couro e especiarias, combinados de forma magnífica com uma estrutura presente mas elegante, que lhe conferem um final de boca suave e prolongado. Este vinho será óptima companhia para pratos de carne condimentados, iguarias de caça e patês.”

Nuno Pires, *Blue Wine*, Set 2008

“Balsâmico e rico, mantém frescura assinalável, tabaco, figos, tudo bem conseguido. Bela estrutura, bem firme e seco (...). Boa persistência.”

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

“Aromas balsâmicos com notas de fruta madura e em calda mas que não perturbam a frescura do conjunto. Cremoso na boca, macio e com um toque mineral. Conjunto focado em especiarias finas, suave e de final longo.”

Wine Passion, 2008

“Limpo, rubi intenso com ligeiro acastanhado. Nariz com boa fruta madura, notas balsâmicas e chocolate a conferir elegância no final. Boca com personalidade, cassis e algum mineral, encorpado, taninos sedosos, boa acidez, final longo e persistente.”

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

“Feito a partir da casta Syrah, o vinho teve um estágio em barrica, 50% nova. Está muito bem no nariz, muito afinado, com as notas da barrica bem integradas no conjunto com boa fruta madura e sensações mais quentes do chocolate preto e tosta. Muito elegante na boca, é o tipo de vinho que pode ligar com uma multiplicidade de pratos, o que é uma vantagem inegável.”

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

“Muito afinado de aromas, com a barrica a marcar o compasso, surgindo de seguida as notas de fruta muito madura e as sensações mais quentes do chocolate preto e tosta. Muito elegante na prova de boca, muito afinado, tem aqui um tinto muito bem polido, com corpo de cetim e final longo.”

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

“Fruto subtil e fresco. Um perfil selvagem agarra algum mineral. Boca vibrante, longa, fresca, afinada por taninos judiciosos de elevada qualidade. Uma aposta sempre segura e diferente. (...) Nós gostamos e recomendamos.”

João Afonso, *Anuário de Vinhos 2008*, Nov 2007

“Muito boa tosta, intenso especiado com toque carnudo e elegante. Na boca comprova as sensações do nariz, fino, fresco, com fruto bem doseado, pleno de especiaria, taninos com garra, conjunto bem desenhado onde a frescura é a palavra-chave.”

Nas colheitas anteriores...

- 2002 - medalha de prata no *AWC Vienna 2006 - International Wine Challenge*
- 2001 - “para mim é o melhor vinho da Quinta do Monte d’Oiro” (José Salvador)
- 2000 - menu de degustação do restaurante do *Four Seasons Hotel Philadelphia*
- 1999 - menu do jantar de antestreia do restaurante *Mix in New York* (Alain Ducasse)
- 1998 - “tem um notável sentido gastronómico” (Gerard Margeon)