

Terra Grande

A família Gomes Vieira, detentora desta marca, é também a proprietária da quinta do Gradil, na Estremadura. Nas instalações de Alcobaça, têm uma linha de engarrafamento que trabalha também como prestadora de serviços e que tem a capacidade impressionante de 20 milhões de garrafas/ano.

2006 tinto

T |  | *** | 14,5

Provado de novo em 2008. Feito de Trincadeira e Aragonês, é um vinho jovem e irrequieto, a dizer que foi pensado para ser consumido em novo, com a fruta e muitas notas vegetais a marcarem presença. Bem na boca, simples mas bem feito e de bons aromas, é um tinto para a gastronomia regional, sem artificios ou maneirismos.

2006 tinto Reserva

T |  | **** | 15

Prova de 2008. O vinho tem um aroma mais vivo, mais directo e mais exuberante do que o outro 2006. Macio na boca, sem arestas por limar, é um tinto que está no ponto certo para ser consumido e que, tal como se apresenta, pode ser bom parceiro em múltiplos pratos.

Goanvi

Web site: www.goanvi.pt

Terrenus

2007 branco

B |  | *** | 17

O aroma evidencia várias coisas, todas de boa estirpe: uvas maduras (Arinto, Roupeiro e Fernão Pires), provenientes de cepas de baixa produção, notas de barrica de muita qualidade, textura volumosa, perfil gordo. Na boca sente-se que temos aqui um branco de Inverno, de boa acidez e pensado para ser um alegre substituto de um tinto. É um branco de respeito, daqueles que dignificam a região alentejana. Não será para todas as ocasiões nem para todos os públicos. Mas não é também assim com alguns tintos? Final prolongado, macio e quase

doce. Produção de 2000 garrafas e PVP a rondar os 14 €.

Os tintos são provenientes de vinhas velhas da Serra de São Mamede, das castas Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet. A fermentação decorre em cuba e lagares e o estágio prolonga-se por 12 meses em carvalho francês. O PVP dever rondar os 14 €.

2006 tinto

T |  | **** | 17

Prova de 2008. Temos aqui um belo tinto, complexo, rico de aromas, com alguma madeira um pouco em evidência por agora mas que não marca em demasia o vinho; há fruta, há agradáveis sugestões vegetais, há tostados leves mas de grande qualidade. E há também uma elegância na boca que merece destaque, um estilo muito bem pensado, bem desenhado. Um prazer.

2004 tinto Reserva

T |  | **** | 17,5

Prova de 2007. As uvas são provenientes de vinhas velhas da serra de São Mamede; há aqui um lote de quatro variedades que, depois de vinificadas, deram origem a um vinho que estagiou 14 meses em carvalho francês. O vinho apresenta uma cor muito concentrada (tem Alicante Bouschet e Grand Noir, duas castas tintureiras) e um aroma inicialmente muito químico e farmacêutico, que precisa de alguma respiração para amenizar, ainda que não passe totalmente. De seguida são as notas quentes e doces da barrica que nos aparecem, como que a proteger a fruta na retaguarda. Muito concentrado na boca, cheio e requintado, é tinto afinado e de grande qualidade, com a fruta e a barrica em perfeita harmonia. Merece prova atenta, bons copos e melhor companhia.

Rui Reguingo

Web site: www.ruireguingo.com

Tinto da Ânfora

2006 tinto

T |  | *** | 16

Prova de 2008. Lote de várias castas, destacam-se no perfil do vinho o Aragonês e