


Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Nacional	Tiragem: 20862
Título: Sala de provas – Quinta da Fonte Nova					Temática: Gestão/Economia/Negócios	GRP: 1.7
2006/05/05	DIARIO ECONOMICO – DINHEIRO & OCIO	Pág.19	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: n.a.

# Sala de provas

Célia Lourenço

## QUINTA DA FONTE NOVA

Continuamos a falar de “vinhos-para-todos-os-dias”, aqueles que queremos baratos, mas aos quais não dispensamos qualidade. São vinhos que, importa repetir usando a expressão recorrente “relação qualidade / preço”, são muito acessíveis, mas não deixam que isso seja sinónimo de passiva mediania. Hoje vamos então até um produtor de S. João da Pesqueira, mais precisamente de Soutelo do Douro, que se apaixonou pelo significado que o vinho tem na sua família há algumas gerações. Ao tomar consciência desse apelo, optou por fazer do vinho a sua vida, pelo que abandonou completamente a actividade profissional que então tinha como sua, passando a viver entre vinhas, cepas, uvas e lagares. Estamos a falar de João Russo Monteiro que, na propriedade familiar - Quinta da Fonte Nova, de vinhas classificadas A e B, encontrou motivos para sonhar vinhos com a sua marca. E assim aconteceu... ou melhor, assim está a acontecer.

Importa fazer uma pequena chamada para o que significam “vinhas A e B”. No Vinho do Porto, as vinhas são classificadas segundo uma hierarquia qualitativa de 6 níveis, designados por letras, tendo aos vinhedos considerados de menor qualidade sido atribuída a letra F, enquanto que os de letra A são os mais “cobiçados”. São os de melhores uvas, com melhores exposições, que originam os melhores vintages. Dos 20 hectares de vinha da quinta, saem uvas para grandes marcas, tendo João Russo decidido que também integrariam vinhos tranquilos de produção sua.

As marcas comerciais criadas são então “Vinhas de Soutelo”, com 15.000 garrafas, “Arrobeiros”, com 10.000 e “Fusero”, com uma produção de 5.000 garrafas (números das colheitas respectivas de cada um deles que hoje provamos), sendo todos tintos.

O “Vinhas de Soutelo 2003”, é um vinho para beber jovem, de cor límpida e aroma tão floral que nos imaginamos no campo, durante a Primavera. É também muito frutado, cheio de frescura, limpo e descontraído, não sendo pesado no corpo nem nos taninos. Dos três vinhos que agora conhecemos, este é o único que passou apenas por inox. Quanto ao “Arrobeiros Reserva 2004”, apresenta cor rubi mais intensa, enquanto que no nariz surgem notas de café, flores, fruta vermelha e pimenta. A sua boca é fresca, com acidez alta, taninos de grande delicadeza, fruta, chocolate preto e especiaria, tendo estado 12 meses em carvalho. Já o “Fusero Touriga Nacional 2002” esteve cerca de 10 meses em barrica, apresentando mais profundidade, com o aroma mais delicado e elegante. Muito floral, com notas de baunilha e fruta vermelha, mantém o perfil de frescura, sendo mais complexo, apesar de muito discreto. Especiado, com taninos presentes e boa intensidade de fruta, mostra-se com ligeira doçura, com a madeira afinada e elegante.

São vinhos sérios, com níveis distintos de exigência, muito frescos, fáceis de beber e... de gostar. ■

**Produtor:** João Russo Monteiro  
**Enologia:** Luís Rodrigues  
**Região de Produção:** Douro  
**Solo:** Xistoso

### Vinhas de Soutelo 2003, Tinto

**Castas:** Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional  
**Álcool:** 13,5%  
**Preço:** 2,90 euros

### Arrobeiros Reserva 2004, Tinto

**Castas:** Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional  
**Álcool:** 14%  
**Preço:** 4,70 euros

### Fusero Touriga Nacional 2002, Tinto

**Castas:** Touriga Nacional  
**Álcool:** 13,5%  
**Preço:** 7,60 euros