


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>137200</b>
Título: <b>Expressão genuína</b>					Temática: <b>Generalista</b>	GRP: <b>6.9</b>
2006/06/10	EXPRESSO – ÚNICA	Pág.109	Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>3725.00</b>

## Beberes

# Expressão genuína

Licenciado em Engenharia Electrotécnica, Pedro José Amorim Queirós exerceu a sua actividade profissional na área das Tecnologias de Informação, com tanto ou tão pouco êxito que lançou em Portugal e dirigiu a multinacional Cisco Systems, após o que foi seu director para a Europa, Médio Oriente e África, até 2005. Nos intervalos, frequentou uma formação em Enologia na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica, o que lhe activou o desejo de dar uma volta à sua vinha e à sua vida. Proprietário da Quinta da Vedejosa, comprada por seu pai nos passados anos 60, fundou a empresa Amorim Queirós e Vinhos e tornou-se produtor-engarrafador.

A Quinta da Vedejosa, com 20 hectares, situa-se no belíssimo vale do Pinhão, entre Favaíos e Vale Mendiz, confrontando com nomes sonantes como a Quinta do Fojo e a Quinta das Manue-las à direita, e esquerdinamente com a Quinta de Santo António e a Quinta do Passadouro. A vinha, exceptuando uma pequena parte de vinha velha com as castas misturadas, está plantada por talhões encepados de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz, em solos xistosos, com exposição variada. O responsável pela viticultura é Carlos Amorim e Silva, sendo enólogo João Brito e Cunha. Existem condições (lagares tradicionais) para vinificar na propriedade, mas, para esta primeira produção, optaram por utilizar a estrutura da empresa Churchill (a quem são vendidas as uvas destinadas a Vinho do Porto).

Venha de lá o QUINTA DA VEDEJOSA, Douro DOC, tinto, 2003. Elaborado com uvas das castas Touriga Nacional e Tinta Roriz, vinificou em cubas inox com temperatura controlada. Envelheceu dois anos em cuba de cimento. É por esta opção de não utilizar madeira que o produtor considera este vinho «a expressão genuína do 'terroir'». Foram engarrafadas 12.000 botelhas. A minha, no Club del Gourmet do El Corte Inglés, custou €15.

Com 14 graus de teor alcoólico, mostrou cor rubi brilhante, aroma vivaz e complexo donde ressaltam diversos frutos maduros e uma floral nota «violetera», sabor incisivo, com raça, taninos mandões, fruta avonde e final prolongado. Um tinto duriense realmente diferente, personalizado e atractivo. 