


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 54326
Título: Vinhos mui nobres da Quinta do Portal					Temática: Generalista	GRP: 3.4
2006/07/01	DIARIO DE NOTICIAS - PRINCIPAL	Pág.31	Imagem: 1/1		Periodicidade: Diária	Inv.: 3075.00

BOA VIDA

[ALTO DOURO

Vinhos mui nobres da Quinta do Portal

Vinho do Porto, Douro, moscatel e espumantes brotam do ventre da terra fruto de paixões, saberes e muito labor. O resultado do desbravar da família Mansilha, que tem na quinta a essência do ser e do estar, a menina-dos-olhos que acolhe visitantes à cata de paz de espírito

Ⓜ Alfredo Mendes

A paz monacal predomina, chega a velar pelo andarilho saturado de caos urbano de muito género. Pelos sulcos matriciais de Miguel Torga, sobranceiro ao Vale do Pinhão, num planalto que a natureza e o suor humano transformaram em prodígio, a Quinta do Portal, da família Mansilha Branco, abre-se à tradição e modernidade. Daí um bom sol engarrafado, como escreveu o autor de *Vindima*.

Vinhos do Porto, do Douro, moscatel e espumantes apresentam-se soberbos, com intensidade aromática, macios ora pujantes. Vinhos de excelência, porque colhidos de castas nobres. Tal sedução familiar remonta a 1477, tendo como figura central Frei João de Mansilha na criação, em 10 de Setembro de 1756, da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, que daria origem à primeira Região Demarcada do mundo.

O património agrícola é formado por quatro quintas, (Portal, Muros, Confradeiro e Abelheira), mais de uma centena de hectares de vinha com colheitas inclusivamente já premiadas no estrangeiro. É com na-



Serenidade / Ambiência da Casa das Pipas reflecte o espírito dos vinhos

tural rejubilo que Pedro Mansilha Branco, director, e Paulo Coutinho, enólogo, falam das produções, da fauna vindimária, dos novos vinhedos para os brancos, 24 hectares onde vingam 72 mil videiras bebendo 30 mil litros de água por dia.

Depois, mostram o terreno onde nascerá a nova adega, com auditório e outras dependências, um projecto de Siza Vieira. Obra marcante a engrandecer a visão estratégica da Quinta do Portal.

Os novos vinhos, saboreados entre as fragrâncias da vinha, a luminosidade dos largos horizontes e comilanças a condizer estão vocacionados a conquistar um mercado exigente que requer qualidade. Entre eles, o *Quinta do Portal Auru 2003* (VQPRD Douro tinto). Castas: touriga nacional, 58%, e tinta roriz, 42%. O vinho estagiou em cascos novos de carvalho francês durante 12 meses. Uma preciosidade para enriquecer a garrafeira ou destinada a ser desfrutada em sublimes alturas.

O *Quinta do Portal LBV 2001*, feito de castas tradicionais do Douro, estagiou quatro anos em cascos velhos. Sugere-se que seja bebido com chocolate ou queijo. E viva a vida, pois bem diz o aforismo popular, "os pensamentos sombrios geram-se em copos vazios".

Direitor reservados