

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	
Título: A Quinta do Monte Travesso, por Manuel Botelho					Temática: Sociedade	
2006/11/10	SEMANARIO – OLÁ!	Pág.59	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 3300.00



manuel botelho

A Quinta do Monte Travesso situa-se na região do Douro, classificada pela UNESCO como Património Mundial da Humanidade, próximo da vila de Tabuaço. Esta típica quinta do Douro possui uma casa bicentenária, com uma capela em honra de Nossa Senhora das Graças, rodeada de vinhedos e olivais em terras de xisto.

vinhos.manuel botelho

A Quinta do Monte Travesso

A Quinta do Monte Travesso pertence à família Nápoles de Carvalho, há já cinco gerações, desde que o fundador da Casa do Douro, tetravô dos actuais proprietários, ofereceu esta bonita quinta à sua filha como prenda de casamento. Desde logo, deu-se início à plantação de alguns dos actuais vinhedos e à feitoria dos vinhos, nos mesmos armazéns onde ainda hoje se vinificam os vinhos do Monte Travesso. Nos últimos anos foram introduzidos métodos modernos, nomeadamente a plantação de parcelas de vinha com castas separadas e o controlo da temperatura de fermentação nos centenários lagares. A reestruturação da quinta tem estado a cargo de Bernardo Nápoles que, para além do amor pelo vinho, nutre também uma paixão pelo mar, que já o levou a conquistar os títulos de campeão nacional e vice-campeão europeu em vela.

Nas vinhas, instaladas em solos típicos da região do Douro, pobres e xistosos, predominam as castas tintas mais nobres como a Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Sousão. Nos brancos encontramos Fernão Pires, Malvasia Fina ou Rabigato. Para preservar as vinhas mais antigas mantêm-se algumas parcelas com vinha velha, de compasso apertado, onde todo o trabalho é manual e as diversas castas se encontram misturadas.

Após uma cuidada recolha das uvas em caixas de pequena capacidade, os vinhos são fermentados, quer nos lagares, quer nas cubas de fermentação de pequeno volume. Os vinhos tintos estagiam ainda por tempo indefinido em barricas de carvalho francês e americano. Posteriormente são criteriosamente elaborados os lotes para serem engarrafados sob o olhar atento da equipa de enologia, constituída por Bruno Rocha e Bernardo Nápoles.

O vinho Quinta do Monte Travesso Tinto 2004, elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, apresenta-se ao olhar com uma cor rubi carregada. No exame olfactivo mostra alguma complexidade e exuberância, com notas de fruta vermelha, compota e alguma madeira. Na boca apresenta

um bom volume, com taninos ainda não muito redondos e um final de boca persistente.

Quinta do Monte Travesso Branco 2005 – Foi obtido a partir das castas Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato e Códaga. No aspecto visual apresenta-se límpido e com uma cor palha. No aroma, de intensidade elevada, predominam os frutos, tanto cítricos como tropicais. Já na boca é um vinho que denota frescura, algum corpo e boa persistência.

Quinta do Monte Travesso Rosé 2005 – Este vinho nasceu das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Possui uma cor rosada tipo petróleo e um aroma fresco de compotas. Na boca é suave e elegante com uma ligeira doçura, no final de boca, que o torna ideal para beber fora das refeições. |

