


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 21282
Título: Sala de provas – Quinta da vedejosa					Temática: Gestão/Economia/Negócios	GRP: 1.9
2007/01/12	DIARIO ECONOMICO – DINHEIRO & OCIO	Pág.15	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 1491.00

Sala de provas

Célia Lourenço

QUINTA DA VEDEJOSA

O rótulo é discreto, o vinho fácil de gostar. O Douro, um mundo de diversidade que apaixonava e que oferece diferença. Prova contínua de que os seus recursos são matéria-prima para inteligência e criatividade. Orgulhoso por mostrar que muitos dos grandes vinhos portugueses, que sucessivamente seduzem a crítica internacional, conhecem nessa pluralidade a sua origem. E orgulhoso também pelas novas referências que surgem a cada colheita. Vinhos que iniciam percursos e histórias.

O vinho desta prova é o tinto Quinta da Vedejosa 2004. O dono da quinta e produtor, Pedro Amorim Queirós, engenheiro electrotécnico de formação, encantou-se com a aproximação que fez à Enologia na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica e apostou então na produção da quinta adquirida por seu pai há cerca de quarenta anos. Até 2003, ano do primeiro vinho engarrafado e comercializado com o rótulo da quinta, as uvas da propriedade eram inteiramente vendidas, sendo as destinadas a Vinho do Porto parte integrante dos lotes da Churchill.

A Quinta, com os seus 20 hectares, conhece uma localização privilegiada, tendo na vizinhança as Quintas do Passadouro, das Manueles, do Fojo e a Quinta de Santo António, propriedade da Taylor's. Assim, o vale do rio Pinhão, entre Favaios e Vale de Mendiz, oferece alguns dos seus socos de xisto à Vedejosa, que reúne a riqueza das vinhas velhas a toda a potencialidade das vinhas mais recentes, com as variedades separadas por talhões - Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Francesa e Tinta Amarela.

Os primeiros vinhos da quinta resultam de lotes de Touriga Nacional e Tinta Roriz, sendo este 2004 um vinho de cor rubi, muito brilhante e escuro, com o nariz claramente marcado pela fruta madura, compota, ameixa e ligeiro vegetal seco. Intui-se um vinho carnudo,

com algum calor que, após decantação, conhece aromas mais frescos, com ervas do campo, esteva e um lado floral muito agradável.

Na boca, reconhece-se estrutura sólida, o encanto dos frutos vermelhos e da compota. É cheio, com generosidade graciosa, alegre e guloso. Sentem-se os taninos e a acidez certa é fundamental no equilíbrio com o álcool. A sua juventude

é de uma evidência elegante, com exuberância na doçura dos aromas. É um vinho sem ruídos, com alguma sedução e simplicidade de carácter, exemplo conseguido da recorrente (mas nem sempre alcançada) fórmula que relaciona o valor comercial com a qualidade oferecida.

Uma óptima surpresa, este vinho de história recente, rótulo discreto e empatia mediata. ■

*Corpo e Alma - Loja de Vinhos



Quinta da Vedejosa 2004, Tinto
Produtor - Pedro Amorim Queirós
Região de Produção - Douro
Solo - Xistoso
Castas - Touriga Nacional e Tinta Roriz
Álcool - 14,5%
Preço - 8,00 euros