

Tema: Sector Vitivinícola			Âmbito: Nacional	
Título: A Quinta do Vale Dona Maria, por Manuel Botelho			Temática: Sociedade	
2007/03/02	SEMANARIO – OLÁ!	Pág. 59	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal Inv.: 3300.00



Manuel Botelho

A Quinta do Vale Dona Maria, localizada entre Pinhão e São João da Pesqueira, usufrui do *terroir* de excelência que as margens do Rio Torto proporcionam. As suas vinhas, com uma idade que ronda os 50 anos, ocupam cerca de 10 ha, estão expostas a sul/sudoeste e contêm um amplo leque de castas, tal como era tradição nas mais antigas vinhas desta região.

vinhos.manuel botelho

# A Quinta do Vale Dona Maria

Cristiano van Zeller que foi, até 1993, dono da “mítica” Quinta do Noval, está hoje empenhado neste seu projecto pessoal e aposta na produção de vinhos Douro e Porto, com o mais elevado carácter. Aliás, segundo o próprio, “os produtores independentes de Quintas deveriam concentrar-se em produzir vinhos de grande impacto, devido à sua qualidade e à sua imagem potencial”.

O seu grande conhecimento sobre a produção do Porto tradicional (pisa em lagar), combinado com as técnicas mais modernas de vinificação, faz toda a diferença. Em primeiro lugar, as uvas provêm, na sua larga maioria, de vinhas velhas, as quais produzem anualmente pequenas quantidades com elevadíssima qualidade. Ao entrarem na adega, todas as uvas são pisadas a pé em lagares de granito, com controlo de temperatura, sofrendo aí uma maceração a frio e extraíndo o máximo potencial destas. Seguidamente, a vinificação decorre em modernas cubas de aço inoxidável, também com controlo de temperatura. Finalmente, os vinhos passam por um estágio em madeira de carvalho francês da mais alta qualidade, sendo engarrafados somente na altura ideal.

A responsabilidade da produção dos vinhos da Quinta do Vale Dona Maria encontra-se a cargo da conhecida enóloga Sandra Tavares da Silva e do próprio Cristiano van Zeller, que juntos levam a bom porto este projecto auspicioso.

**Quinta do Vale Dona Maria 2004** – Como qualquer grande vinho não é dado a pressas, devendo ser aberto previamente, para que tenha tempo de “respirar”, ou até ser decantado, de forma a podermos admirar e desfrutar todo o seu potencial. A sua cor é de um rubi, com laivos violáceos e perfeitamente opaco. O aroma é intenso e complexo. Nele descobrimos inicialmente os aromas balsâmicos, de resina e mentol, aparecendo depois as notas de fruta silvestre bem madura, chocolate e especiarias. A madeira, de excelente qualidade e bem casada, confere-lhe uma complexidade extra, adicionando agradáveis no-

tas de baunilha. Na boca impressiona pelo seu poder e ao mesmo tempo suavidade, com um ataque forte e um corpo que dá a impressão de quase podermos mastigá-lo. Os taninos perfeitamente redondos cobrem toda a língua, a acidez é muito bem equilibrada e o sabor reflecte tudo o que já havíamos sentido no aroma. A sua profundidade é admirável e o final de boca é extremamente persistente e agradável.

**Quinta do Vale Dona Maria Vintage 2002** – Este Vinho do Porto é um regresso de Cristiano van Zeller às suas origens, mostrando que também aqui tem uma palavra a dizer. O vinho tem uma cor retinta que ostenta alguma jovialidade. No aroma dominam as notas de fruta muito madura e compota, sobre um fundo de flores (esteva) e algumas notas de baunilha e chocolate, provenientes do estágio em madeira. Na boca é possante, com taninos redondos e já domados, uma profundidade elevada e um final de boca bastante persistente.]

