

Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Nacional	Tiragem: 137200
Título: Néctar do torto					Temática: Generalista	GRP: 6.9
2006/04/29	EXPRESSO – ÚNICA	Pág.83	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 2483.33

Beberes

Néctar do Torto

Suficientemente antiga para as vinhas ainda dadivosas de cachos terem sido plantadas entre 1920 e 1945, a Quinta de Macedos, que o prestimoso livrinho **Quintas do Douro**, de J. Alcino Cordeiro (1ª edição: 1941), informa ser então propriedade de Edmundo Alves Ferreira, foi adquirida em 1998 por Paul e Philippa Reynolds. Até aí e ao longo de muitos anos a produção era vendida às casas exportadoras de Vinho do Porto; desde 2000, os novos proprietários estão determinados em criação de vinhos de mesa tintos de alta qualidade e limitadas quantidades.

Situada no vale do rio Torto, em Serzedinha, freguesia de Ervedosa do Douro, concelho de São João da Pesqueira, na sub-região de Cima Corgo, a quinta detém sete hectares da tal vinha velha, cerca de 40.000 cepas agarradas às encostas xistosas e dispostas em socalcos com muros de pedra, cultivadas sem recurso a herbicidas, pesticidas ou adubos artificiais, das castas tradicionais do Douro (até agora foram identificadas 16), com predominância da Touriga Franca. Nas partes em que a produção da uva cessou ou a vinha morreu, iniciou-se a plantação da vinha nova, recorrendo às melhores castas. A adega já existente foi recuperada, renovada e aumentada, com lagares de granito restaurados e equipamento moderno.

Celebrada a primeira vindima em 2000, três marcas saíram para o mercado: «Quinta de Macedos», «Lagar de Macedos» e «Pinga do Torto». Vamos ao topo de gama, o QUINTA DE MACEDOS, Douro DOC, tinto, 2001. Elaborado com uvas da parte mais antiga da vinha velha, com a citada predominância de Touriga Franca, foram elas pisadas a pé e permaneceram 11 dias no lagar, após o que as massas vnicas passaram para cubas inox onde foram submetidas a mais maceração e à malo-láctica. O envelhecimento decorreu entre 20 a 24 meses em carvalho novo francês Allier. Sob a responsabilidade enológica de Paul e Raymond Reynolds, foram envasilhadas 2.750 garrafas. A minha, na loja das Coisas do Arco do Vinho, custou €29,65.

Com 14,5 graus de álcool, revelou grande concentração de cor, aroma sedutor e fino, em que ao fruto se juntam notas florais e especiadas, sabor denso, macio, não desprovido dum laivo de frescura, bem estruturado e de final longo. Um vinho sério, fonte de prazer (só obnubilado pelo preço e pelo exagerado, embora na moda, teor alcoólico), que é de supor ainda não ter atingido o máximo esplendor. 

