



**ESPECIAL LUXO VINHOS**



**EVEL**  
Uma aposta refrescante de características citrinas da Real Companhia Velha.



**QUITA DE CIDRÔ**  
Colheita de 2011 com base na casta Sauvignon Blanc. Muito tentador.



**BSE**



**PERIQUITA**  
Vinho equilibrado com as castas Antão Vaz, Arinto e Fernão Pires.



**QUINTA DE CAMARATE**  
Um branco característico da zona de Setúbal com a assinatura da José Maria da Fonseca.



**ROQUEVALE**  
Outro branco alegre e tentador de características muito frescas. Para acompanhar este Verão.



**MONTE DA RAVASQUEIRA**  
Branco tentador com base nas castas Alvarinho, Viognier, Arinto e Semillon.



**MONTE DA RAVASQUEIRA**  
Branco tentador com base nas castas Alvarinho, Viognier, Arinto e Semillon.

**FONTE DA SERRANA**  
Proposta sobretudo para o mercado da restauração e que funciona como um vinho refrescante.

# GRANDES BRANCOS

DURANTE ALGUNS ANOS OS VINHOS TINTOS OFUSCARAM OS GRANDES BRANCOS QUE SE IAM FAZENDO EM PORTUGAL. TUDO ISSO MUDOU.

POR FERNANDO SOBRAL.

Os vinhos tintos sempre mereceram mais atenção do que os brancos. Mas com o tempo a sensibilidade dos apreciadores foi voltando a recuperar uma grande tradição nacional, a da produção de bons néctares brancos. Vinhos de nível médio muito apreciável começaram a ser reconhecidos em todas as regiões do país. Se fizermos um mapa do país dos brancos é difícil não sermos tentados por diferentes propostas, dos mais cítricos aos mais doces, uns mais complexos do que outros, alguns mais tentadores para peixe e marisco, outros que casam bem com carnes brancas ou mesmo churrascos. Portugal é um país onde a diversidade dos vinhos brancos é tentadora.

Viajemos só um pouco pelo Redoma Reserva de Dirk Niepoort, pelo Vinha Formal de Luís Pato, pelo Primus da Quinta da Pellada, pelo Quinta das Bageiras Garrafeira, pelo Premium de Paulo Laureano ou pelos Alvarinho de Anselmo Mendes. De norte a sul encontramos brancos para todos os tipos de gosto e bolsos. Nos últimos meses muitas outras propostas foram surgindo no mercado e merecem a nossa atenção. É o caso do Evel branco 2011 da

Real Companhia Velha, uma proposta fresca de características florais e citrinas e a um preço muito convidativo. Também da mesma empresa há que dar uma especial atenção ao complexo Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc 2011. Da região de Setúbal há também duas propostas da José Maria da Fonseca: o Periquita branco 2011, onde se conjugam as castas moscatel, verdeho, viognier e vinhosinho, onde a conjugação traz complexidade e frescura, e o BSE 2011, um equilibrado vinho com base nas castas Antão Vaz, Arinto e Fernão Pires. Domingos Soares Franco apresentou também o Verdeho 2011, um vinho branco muito suave e frutado que é uma excelente surpresa. O Monte da Ravasqueira também já apresentou os seus dois brancos de 2011, o Monte da Ravasqueira e o Fonte da Serrana (este apenas disponível na restauração). O primeiro é um tentador branco, frutado e aromático, que resulta das castas Alvarinho, Viognier, Arinto e Semillon. Muito interessante também é o Quinta da Alorna branco 2011, um vinho regional do Tejo, feito com base nas castas Arinto e Fernão Pires. Fresco e citrino para os dias mais quentes. Tentações que mostram que os brancos são uma boa opção para esta Primavera e Verão. ■