

TALABARA PREMIUM EDITION 2019

QUINTA DOS CURRAIS . BEIRA INTERIOR

No coração da Cova da Beira, Fundão, a Quinta dos Currais é já um nome clássico da Beira Interior, com vinhos que desvendam o terroir beirão, onde ressalta a relação qualidade/preço.

Com uma área de 130 hectares, a Quinta dos Currais está situada entre as serras da Gardunha e da Estrela. Aqui, em clima mediterrânico com um solo granítico e argilo-calcário, estão reunidas as condições para vinhos diferenciados e únicos, a partir de 30 hectares de vinhas.

Nas castas brancas, plantadas nos anos 90, foram instaladas as variedades Arinto, Síria e Fonte-Cal; nas variedades tintas, destacam-se Touriga Nacional, Tinta Roriz ou Jaen. Um sublinhado especial para as vinhas velhas, que foram preservadas, onde predominam Marufo, Castelão e Rufete.

Foi a partir de 2004 que a empresa foi estabelecida, numa operação de vocação familiar, mas em que a perspectiva de mercado nunca perde o foco.

O Talabara tem a sua primeira edição em 2011 e nasce de uma parcela de Touriga Nacional instalada junto à adega, localizada num ponto mais elevado, a qual foi vinificada separadamente. Vinho de raça e carácter, começou a ser comercializado apenas em... 2018. A qualidade exigida faz com que o vinho não seja produzido todos os anos. Para este Talabara, a vinificação é realizada de forma clássica, com fermentação controlada a 28°C durante 12 dias. O estágio de 12 meses é feito em carvalho francês Allier, seguindo-se oito meses em garrafa.

—
PRODUTOR: QUINTA DOS CURRAIS
ENÓLOGO: MANUEL RODRIGUES /
CARLOS SILVA
BEIRA INTERIOR / TINTO /
35,00€



VILLA OEIRAS 1924 PHAROES 100 ANOS COLHEITA 2012

MUNICÍPIO DE OEIRAS . CARCAVELOS

Quanto o assunto são vinhos fortificados, Portugal é rei e senhor. Para além da clássica trilogia de Porto, Madeira e Moscatel, os vinhos de Carcavelos estão a atalhar caminho.

O trabalho do município de Oeiras é, nesse sentido, de louvar. Este novo Carcavelos resulta do estágio de um ano, entre abril de 2023 e abril de 2024, no Forte São Lourenço do Bugio, também conhecido por Farol do Bugio, numa edição especial comemorativa do centenário da Direção Geral de Faróis, pertencente à Direção-Geral da Autoridade Marítima Nacional.

Desde então, no interior do farol estão 14 pipas em estágio - as colheitas de Villa Oeiras de 2022, 2017 e 2012, em três pipas cada, juntamente com outras quatro pipas para edições especiais.

O vinho Carcavelos Villa Oeiras Colheita branco 2012 - 1924 Pharoos 100 Anos tem um envelhecimento global de 11 anos em barricas de carvalho francês na Adega do Palácio Marquês de Pombal e os 12 meses em barricas de carvalho novo português. A frescura é marcante nas notas a laranja e tangerina, seguida de amendoados e toffee. Imenso na boca, estrutura assente na acidez intensa que impulsiona a profundidade dos sabores, com nota salina marcante que reflete a sua origem e o local de estágio.

—
PRODUTOR: MUNICÍPIO DE OEIRAS
ENÓLOGO: PEDRO SÁ
CARCAVELOS / FORTIFICADO / 250,00€