

VINHOS

A Alvarinho é oriunda das margens do rio Minho e está em expansão nas terras transtaganas. Alguns críticos duvidam da necessidade de importar castas de outras regiões, mas a mesma tem-se mostrado muito útil para melhorar e diversificar a oferta de vinho branco alentejano. Surge em vinhos monovarietais, mas principalmente em lote com a Antão Vaz, a Roupeiro, a Viognier, a Arinto e a Verdelho, aportando complexidade, vivacidade, frescura e longevidade aos vinhos alentejanos.

O Alentejo está neste momento mais associado ao vinho tinto, pois a área das castas tintas cifra-se nos 18 291 hectares, enquanto a área das variedades brancas abrange 4920 hectares. A área dos vinhedos com castas brancas cresceu imenso desde os anos 80 do século passado, mas a um ritmo mais lento do que as tintas. Em 1989 a área de uvas brancas superava ligeiramente os 500 hectares e as castas tintas não chegavam aos 1200 hectares, embora muitas vinhas não estivessem inscritas legalmente. Neste momento assiste-se a um crescimento na procura de vinho branco no mercado nacional e internacional e o Alentejo está a acompanhar essa tendência. Em 2022 a produção de vinho branco atingiu os 25 milhões de litros, o que representou cerca de 23 por cento da produção total de vinho no Alentejo, enquanto em 2011 só representava 17 por cento.

Com o crescimento da área de uvas brancas nos últimos 30 anos assistiu-se a uma reestruturação das castas plantadas. O Alentejo tem algumas castas brancas autóctones que imprimem um forte caráter regional, variedades perfeitamente adaptadas aos solos, ao clima e à geografia da paisagem transtagana. No entanto, algumas delas apresentavam aparentemente pouca frescura e intensidade aromática na vinificação moderna em ambiente controlado e pouca capacidade de envelhecimento, pois eram muito sensíveis à oxidação, originando frequentemente vinhos chatos. Por isso, nos últimos anos foram sendo plantadas no Alentejo diversas castas oriundas de outras regiões portuguesas e de outros países, as chamadas castas melhoradoras, que iam ao encontro dos gostos e do mercado. Daí, a Alvarinho, entre outras castas, passou a ser autorizada no Alentejo pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana.

A legislação atual prevê que



A implantar-se cada vez mais entre as castas brancas, a Alvarinho tem uma palavra a dizer no futuro dos vinhos brancos alentejanos

alvarinho



para um vinho ter direito à denominação DOC Alentejo, em qualquer uma das suas sub-regiões, deve ter obrigatoriamente um mínimo de 75 por cento de um conjunto de castas principais na sua composição. Nos restantes 25 por cento podem ser utilizadas outras castas secundárias adaptadas ao território, mas que não foram consideradas como tendo características marcadamente regionais ou melhoradas da DOC. Assim, escolheram-se nove castas principais (Antão Vaz, Arinto, Fernão-Pires,

Manteúdo, Perrum, Rabo-de-Ovelha, Roupeiro/Síria, Tamarez e Trincadeira-das-Pratas) e 25 castas secundárias que podem fazer parte do lote do vinho DOC Alentejo. A legislação tem vindo a ser flexibilizada nas últimas décadas, dando maior liberdade aos produtores na escolha das castas que compõem os seus vinhos. No Vinho Regional Alentejano a maleabilidade ainda é maior, sendo autorizada a utilização de 42 castas regionais, nacionais e internacionais, entre as quais se encontra

a Alvarinho. Os 12 vinhos provados nesta reportagem inserem-se na denominação de Vinho Regional Alentejano.

De entre as castas antigas na região a única que teve um crescimento explosivo foi a Antão Vaz, sendo hoje a variedade branca mais plantada no Alentejo, com 1309 hectares. As investigações realizadas colocam a origem desta casta na zona de Vidigueira, local onde mostra todo o seu potencial. A norte de Évora o seu comportamento é mais discreto, podendo

ter dificuldade em amadurecer e a faltar-lhe consistência. A segunda casta mais plantada é a Arinto, com uma área de 930 hectares. A sua presença no Alentejo tem vindo a crescer, pois aporta frescura, vivacidade, tensão e notas cítricas aos vinhos, facto de extrema importância numa região quente. A terceira casta do Alentejo é a Roupeiro, com uma área de 736 hectares, conhecida na Beira por Síria. Já teve a primazia na região transtagana, mas nas últimas duas décadas tem vindo a

perder importância, pois alguns críticos afirmam que perde exuberância e frescura nos meses seguintes ao engarrafamento. Em quarto lugar, mas a uma distância considerável, temos a Fernão Pires, que atualmente está plantada em 301 hectares. É uma casta antiga e produtiva espalhada por todo o País, embora seja no Ribatejo que tem a maior expressão. Com as novas tecnologias de fermentação originam vinhos de aroma frutado e floral. A casta Verdelho está plantada em 278 hectares, sendo a quinta casta branca mais plantada no Alentejo. A Alvarinho, oriunda da região dos Vinhos Verdes, está em franca expansão no Alentejo, sendo a sexta casta mais plantada com 168 hectares. Nesta reportagem ouvimos os técnicos sobre o comportamento desta casta e provamos vinhos regionais alentejanos em que pelo menos 50 por cento do lote fosse proveniente de Alvarinho.

A CASTA ALVARINHO ORIGINÁRIA DAS MARGENS DO RIO MINHO A casta Alvarinho tem o seu solar nas orlas do rio Minho, especialmente nos concelhos de Monção e Melgaço, mas também na Galiza, onde é conhecida por “Albariño”. O vale interior do rio Minho é protegido pelas suas montanhas da influência atlântica, com verões mais quentes. A Alvarinho é a casta mais nobre da região dos vinhos verdes e alguns especialistas consideram que é a melhor casta branca portuguesa. É uma variedade pouco produtiva, pois os seus cachos são pequenos, e é baixo o rendimento em mosto, pelo que antigamente passava um pouco despercebida, já que era mais valorizada a grande produção. Ao contrário de outras castas da região, as suas uvas podem atingir um grau de madurez elevado, mas mantendo alta acidez. Por isso, originam vinhos entre os 12,5 e os 13,5 por cento de álcool, mas com excelente frescura, vibrantes, estruturados e com bom potencial de evolução em garrafa.

Ao nível aromático, a Alvarinho produz vinhos com predomínio cítrico, e por vezes tropical, dependendo do local e do tipo de terreno onde as vinhas estão plantadas e da temperatura de fermentação do vinho. Normalmente temperaturas mais baixas de fermentação originam vinhos de cariz tropical. No entanto, também podem surgir aromas florais (violeta, jasmim, flor de laranjeira) e de frutos de caroço (marmelo, pêsego). Com alguns anos de estágio em garrafa podem surgir

aromas de frutos secos (amêndoa, avelã e noz) e mel. Para além dos vinhos de mesa, tem excelente aptidão para produzir vinhos espumantes e aguardentes. Foi uma das primeiras castas portuguesas a ser engarrafada isolada, sem necessidade de fazer o tradicional lote português que combina várias castas. É talvez a casta portuguesa mais conhecida dos consumidores que pedem muitas vezes “um Alvarinho”.

A ALVARINHO NO ALENTEJO A Alvarinho é considerada uma das melhores castas brancas portuguesas. Talvez não seja a mais versátil e consistente em todo o território nacional (esse título pertence, quiçá, à Arinto), mas é uma casta prodigiosa. Devido ao êxito e à fama alcançada nas margens do rio Minho, começou a ser plantada em quase todas as regiões de Portugal e em muitos outros países.

A Alvarinho também chegou ao Alentejo nos últimos anos e a sua área tem vindo a crescer, passando de 127 hectares, em 2017, para 168 hectares, em 2022. Será que o Alentejo precisava da Alvarinho? As castas antigas do Alentejo não responderiam melhor ao mercado atual e à mudança climática? Esta casta oriunda do rio Minho saberá adaptar-se aos terrenos e ao clima alentejano?

Francisco Mateus, presidente da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, considera que a alteração da legislação, no sentido de abrir o Alentejo a novas castas, entre as quais a Alvarinho, foi feita numa “lógica de aumentar a oferta de novas castas”. A Alvarinho “veio trazer maior acidez e frescura aos vinhos brancos, indo ao encontro do que o consumidor procura. Nesse aspeto, acho que foi positiva essa abertura a novas castas. Veio dar um contributo ao nível da acidez, onde as castas tradicionais não eram tão fortes”.

Os técnicos que estão a trabalhar com a Alvarinho defendem que esta casta tem tido um bom comportamento no Alentejo. Pedro Hipólito, enólogo da Herdade da Mingorra, considera “que é uma casta que pode acrescentar valor aos vinhos brancos alentejanos, quer sendo *extreme*, como é o caso do nosso vinho Mingorra Alvarinho, quer em lote com outras castas existentes na propriedade.” Nuno Elias, enólogo da Casa Agrícola Herdade do Monte da Ribeira, destaca a grande mais-valia da casta Alvarinho no Alentejo, que, na sua opinião, “é a longevidade que traz aos vinhos em

que entra. Esta é uma casta com grande capacidade de envelhecimento transformando-se ao longo dos anos, na garrafa, sempre com *nuances* agradáveis. À medida que os anos passam sobre o vinho, é comum esta casta ir evoluindo da fruta fresca dos primeiros anos para notas de mel, prados e, por fim, até cera de abelha, com ligeiro toque doce. Ora, esta componente de evolução positiva é algo de notável e não há muitas castas brancas com tal característica”. David Baverstock, enólogo com larga experiência no Alentejo, agora a trabalhar na Ravasqueira, considera que a Alvarinho tem tido uma “adaptação gradual ao nosso ‘terroir’”. Revelou desde cedo grande potencial para a produção de brancos de grande qualidade, aromáticos e com uma acidez notável, algo que por vezes faltava nos brancos da região”. Filipe Teixeira Pinto, enólogo da Herdade do Sobroso, “julga que a grande mais-valia da Alvarinho no Alentejo está na possibilidade de a usarmos em lote e dessa forma criar um vinho distinto. O Alentejo ganha muito com a casta Alvarinho, mas há ainda um caminho longo a percorrer para aprender a tirar o melhor proveito dela, tanto no que concerne à viticultura como também na enologia”. Francisco Pimenta, enólogo da Comenda Grande, defende que a Alvarinho “se comporta muito bem no Alentejo, constituindo uma mais-valia por introduzir uma diversidade interessante em que porventura o fator frescura e elegância serão as características a reter”. Ricardo Xarepe Silva, enólogo da Herdade da Lisboa, considera que o Alvarinho do Alentejo é invariavelmente um pouco mais maduro no aroma e menos ácido que os Alvarinhos de Monção e Melgaço, embora a casta aqui no xisto da Vidigueira tenha um comportamento exemplar”. Daí, considerar que “foi uma importante mais-valia, pois em muitos casos, permite melhorar os lotes finais pelo seu aporte de acidez natural e frescura às castas mais tradicionais do Alentejo (Antão Vaz e Roupeiro)”. Na Costa Alentejana a Alvarinho mostra também uma boa aclimação a um solo e a um clima distinto. Bernardo Cabral, enólogo da Vicentino Wines, observa o benefício da Alvarinho nesta região, “revelando enorme personalidade e um assumido gosto pelo clima frio”.

A ALVARINHO NA VINHA Os técnicos de viticultura que trabalham com a Alvarinho no Alentejo



A Alvarinho é considerada uma das melhores castas brancas portuguesas. Talvez não seja a mais versátil e consistente em todo o território nacional (esse título pertence, quiçá, à Arinto), mas é uma casta prodigiosa.

tiveram de estudar, observar e fazer uma longa aprendizagem para tirar o máximo rendimento desta casta. É uma casta precoce no abrolhamento e na maturação, sendo por isso uma das primeiras a ser colhida no Alentejo. Por outro lado, é uma casta que produz relativamente pouco e os seus cachos são pequenos, facto que se acentua ainda mais no Alentejo. Por isso, é aconselhável uma poda de vara longa para aumentar a produção. Outra questão que importava saber é o da sua adaptação a um clima mais quente.

Pedro Hipólito, enólogo da Herdade da Mingorra, revela que a Alvarinho, “mesmo num clima quente, desde que haja

cuidados na viticultura, nomeadamente na escolha da exposição e orientação da vinha, na manutenção de uma copa basta e muito rigor na gestão da água de rega, e cuidado com a marcação da data e hora de vindima mais adequada, podemos obter vinhos aromáticos, com carácter, com acidez natural acima do expectável e, consequentemente, muito frescos”. Nuno Elias, enólogo da Casa Agrícola Herdade do Monte da Ribeira refere que a adaptação da Alvarinho aos solos franco argilosos e ao clima da Vidigueira “foi medianamente difícil e necessitou da nossa parte de uma curva de aprendizagem. A Alvarinho mostrou-se mais exigente em relação à



A totalidade dos enólogos enfatizam que deverá haver um cuidado extremo na data da vindima, procurando encontrar o dia em que as uvas estejam numa “relação ótima entre açúcares e ácidos”.

nutrição, em especial ao potássio. Também se mostrou exigente em relação ao regime hídrico. É particularmente sensível à praga do aranha amarelo e caso não atinja um bom porte vegetativo é vulnerável ao fenómeno do escaldão”. Duarte de Deus, enólogo da Torre de Palma, referiu que escolheram “a zona mais húmida da herdade para a plantação da casta Alvarinho. Tentamos que ela tenha um conforto hídrico acima da média. O clone que temos está-se a mostrar cada vez mais interessante a nível enológico e bastante resistente às vagas de calor dos últimos anos”. David Baverstock, enólogo da Ravasqueira, salientou o fato da “vinha estar

orientada a sul, de produção média”, pois “a manutenção de um bom ensombramento dos cachos é vital, principalmente nos nossos brancos onde privilegiamos a manutenção de uma acidez natural nas nossas uvas”. Filipe Teixeira Pinto, enólogo da Herdade do Sobroso, disse que o comportamento da Alvarinho na Vidigueira é obviamente diferente do lugar do seu berço: “Percebemos que aqui, o ciclo vegetativo é ligeiramente mais curto e que devido à menor pluviosidade e menor teor em matéria orgânica do solo, o desenvolvimento vegetativo é também mais moderado e por consequência, a produção por hectare é inferior. É possível aproveitar toda

a riqueza aromática e frescura natural da Alvarinho, adaptando algumas práticas de viticultura e sendo bastante preciso na decisão do momento de vindima das uvas. A vinha tem exposição nascente-poente, defendendo desta forma os cachos de possível insolação. Temos um cuidado especial na Alvarinho, em efetuar uma correta poda em verde, com eliminação precoce dos ramos ladrões, de modo a canalizar toda a energia da videira para o desenvolvimento da parte aérea que vai contribuir para a fotossíntese e proteção física dos cachos contra insolação”. Na Herdade da Anta de Cima, em Ponte de Sor, o produtor Paulo Tenreiro também observa que a vinha de Alvarinho tem “uma boa vegetação, embora sempre menor quando comparada com a sua região de origem. O seu comportamento é bastante precoce, atingindo níveis de maturação mais cedo quando comparados com outras variedades e com a vindima a acontecer sempre no início de agosto, por forma a garantir a sua máxima expressão”. Jorge Martins, responsável de viticultura da Vicentino Wines, considera que se adaptou muito bem à Costa Alentejana e “aos terrenos arenosos, característicos de parte da nossa vinha, e ao microclima típico deste ‘terroir’ com ventos marítimos e elevado nível de humidade”. Usam o sistema de condução ‘Guyot duplo’, que permite “um bom equilíbrio das plantas e o arejamento dos cachos, garantindo um microclima luminoso do coberto, indicado para a casta e a zona em questão. As produções variam entre seis a 10 toneladas por hectare”.

A ALVARINHO NA ADEGA A totalidade dos enólogos enfatizam que deverá haver um cuidado extremo na data da vindima, procurando encontrar o dia em que as uvas estejam numa “relação ótima entre açúcares e ácidos”, conforme nos relatou Duarte de Deus, enólogo da Herdade de Torre de Palma. Com a chegada das uvas Alvarinho à adega muitas hipóteses se abrem, consoante o tipo de vinho que se queira produzir. Pode-se fazer mais ou menos tempo de maceração, fermentação em inox, madeira, cimento ou barro, fermentação a diferentes temperaturas, estágio em diferentes superfícies mais ou menos prolongado e elaboração do lote final apresentando a Alvarinho como monovarietal ou conjugando-a com outras castas.

Uma das possibilidades mais usadas é a “fermentado

em inox, com recurso ao revolvimento das borras” usada no Mingorra Alvarinho, conforme nos confidenciou Pedro Hipólito. Procura-se com esta técnica aumentar o volume de boca do vinho, tornando-o mais complexo. Outros aspetos importantes são a temperatura das uvas no início da fermentação e as leveduras usadas. David Baverstock, enólogo da Ravasqueira, disse que antes da prensagem colocam as uvas num “contentor frigorífico para mantermos a frescura dos aromas, evitar oxidações ou possíveis dificuldades na natural decantação que promovemos de forma a iniciar a fermentação da forma que idealizamos. A escolha de leveduras que respeitam a casta, que pouco ou nada interferem no perfil aromático é fundamental tal como monitorizar uma fermentação sem percalços em termos de variações de temperatura ou quebras na cinética de fermentação”. Ricardo Xarepe Silva, enólogo da Herdade da Lisboa, utiliza no seu vinho Alvarinho maceração pelicular “em prensa, após desengace e leve esmagamento, seguidas de decantação estática e posterior fermentação em barricas novas de carvalho francês de 500 litros e cubas de cimento de forma oval”. Bernardo Cabral, enólogo na Vicentino Wines, destaca o “arrefecimento das uvas em câmara de frio durante 24 horas, seleção dos melhores cachos e prensagem cacho inteiro. Apenas utilizamos mosto lágrima para produzir este Alvarinho. Tendo em consideração a elevada acidez da casta, optámos por fermentar parcialmente em barricas bastante neutras de carvalho francês (350 litros) e por um longo estágio sobre as borras finas, quer nas barricas quer no depósito para uma melhor harmonia da acidez no vinho. Conseguimos assim mais dimensão na boca e que o perfil salino se exprima melhor”. O produtor Paulo Tenreiro, da Herdade da Anta de Cima, utiliza uma abordagem diferente: a casta “Alvarinho é importante para que consigamos obter níveis de acidez elevados e de ph suficientemente baixos, que nos permitam garantir a frescura nos nossos vinhos” de lote. “Usamos a Alvarinho em bica aberta, no Talha de Argilla Branco trabalhamos com leveduras autóctones, privilegiando fermentações e estágios em ânforas de barro, não revestidas, que nos permitem através da micro-oxigenação obter perfis bastante complexos e originais, em vinhos brancos alentejanos”.

PROVA DE ALVARINHOS DO ALENTEJO

Na prova realizada de vinhos Alvarinhos do Alentejo em que esta casta representa pelo menos 50 por cento do lote, constatou-se que existem vários estilos e perfis de vinhos e que se posicionam em segmentos de preços muito diferentes.

No patamar até 10 euros surgem vinhos diretos, frescos e com baixa graduação alcoólica, casos do Forte da Graça Alvarinho 2022 e Ribafreixo Alvarinho 2022. O vinho Comenda Grande Alvarinho 2022 também tem uma baixíssima graduação alcoólica (11 por cento), mas na boca apresenta-se mais largo e com alguma cremosidade.

No segmento até aos 15,5 euros encontramos a maior parte dos vinhos. São vinhos mais ambiciosos e com um estágio mais prolongado em depósitos de inox, barricas ou ânforas de argila, e muitas vezes recorrem à *bâtonnage*. O vinho Vicentino Alvarinho 2020 teve, para além do mais, um estágio mais prolongado em garrafa, mostrando agora as virtudes que a Alvarinho apresenta ao envelhecer com nobreza, nomeadamente notas de evolução, iodo e salinidade, que não é de estranhar dada a proximidade das vinhas ao mar. O vinho Freixo Alvarinho 2021 mostrou-se muito consistente, com as primeiras notas de evolução positiva a surgirem, madeira discreta bem integrada e final equilibrado e crocante. O vinho Mingorra Alvarinho 2022 apresenta um aroma muito bonito, com fruta tropical madura, volumoso e persistente, mostrando uma das facetas dos Alvarinhos do Alentejo. O vinho Pousio Antão Vaz & Alvarinho 2022 faz uma das combinações mais frutíferas entre a Alvarinho e uma casta alentejana. Segundo o enólogo Nuno Elias “pretendemos trazer o melhor de dois mundos com o volume de boca e o nariz maduro da Antão Vaz aliado à fruta, à frescura e à longevidade trazida pela Alvarinho. Se este vinho fosse uma melodia, a primeira entraria com os graves e a segunda os agudos”. Já o vinho Ravasqueira Reserva da Família 2022 combina a Alvarinho com a casta francesa Viognier. A primeira é mais fresca e mineral e a segunda mais volumosa e madura. Portanto, é um vinho que conjuga duas castas contrastantes, com estágio em barrica, de que resulta um vinho com gordura e volume, mas com frescura. O vinho Talha de Argilla 2019 combina a Alvarinho com a Verdelho e a Viosinho. O vinho fermentou a estagiou em ânforas de 140 litros. Apresenta-se com um aroma sofisticado, com frescura, cremosidade e volume de boca. É um



vinho diferente dos anteriores, devido aos aromas e às texturas derivadas da fermentação e estágio nas ânforas de barro.

No patamar até 30 euros temos três vinhos. O Herdade do

Sobroso Cellar Selection Antão Vaz & Alvarinho 2022 apresenta a combinação de sucesso entre uma casta da Vidigueira e a Alvarinho. Segundo o enólogo Filipe Teixeira Pinto este “foi provavelmente o

vinho mais «fácil» que criámos aqui na Herdade do Sobroso, pois, logo na primeira prova após fermentação, percebemos o entendimento que pode acontecer entre as duas castas”. É um vinho que se

tem vindo a afirmar e afinar ano após ano, sendo o 2022 um vinho equilibrado e elegante, conjugando harmoniosamente a gordura e o volume da Antão Vaz com a frescura e mineralidade da Alvarinho. O vinho Torre de Palma Arinto Alvarinho 2022 combina duas castas com índices de acidez elevadas, sendo por isso um vinho com bastante frescura, mas também com textura e cremosidade pela sua fermentação e estágio em barricas de carvalho com *bâtonnage*. Nesta edição surgiram alguns aromas secundários, nomeadamente lácteos, provenientes da fermentação. Por fim o vinho Herdade da Lisboa Alvarinho 2020 surge numa linha em que esta casa revela a casta que mais se destacou num determinado ano. Segundo o enólogo Ricardo Xarepe Silva “pretendemos destacar a plasticidade do Alvarinho no Alentejo e a autenticidade desta casta na Herdade da Lisboa”. No aroma mostra a faceta clássica da Alvarinho, com notas de laranja e limão e grande frescura e mineralidade. Na boca é harmonioso, com textura e cremosidade e um com final longo. É um grande vinho da casta Alvarinho no Alentejo, mostrando que esta casta poderá dar muitas alegrias nos próximos anos aos produtores alentejanos.

A casta Alvarinho chegou ao Alentejo nos últimos anos com o objetivo de alargar e diversificar as castas brancas presentes nas terras transtaganas. Surgiram algumas dúvidas e críticas por se estar a introduzir uma casta vinda

Prova de Alvarinhos até 10 €

Forte da Graça Alvarinho 2022

Aldeias de Juromenha

Castas: Alvarinho

Aroma muito fresco com notas citrinas e de maçã verde. Na boca sentimos muita vivacidade, com um final seco e ligeiramente ácido.

12,5%/PVP: 5€

Comenda Grande Alvarinho 2022

Comenda Grande

Castas: Alvarinho

Vinho com aroma citrino maduro. Na boca percebemos alguma largura e cremosidade, mas com frescura, num vinho com álcool contido.

11%/PVP: 5,5€

Ribafreixo Alvarinho 2022

Ribafreixo Wines

Castas: Alvarinho

No aroma apresenta notas de lima e limão verde. Na boca percebemos uma grande frescura, derivada da acidez elevada e da baixa graduação, mas que é bem compensada pela boa estrutura. Irá equilibrar melhor todos os seus componentes com um maior estágio em garrafa.

12%/PVP: 10€



Prova de Alvarinhos até 15 €

Freixo Alvarinho 2021

Herdade do Freixo

Casta: Alvarinho

Aroma discreto de grande qualidade, com notas vegetais, fruta branca e especiarias. Na boca é untuoso, com as primeiras notas de evolução positiva a surgirem, madeira discreta bem integrada e final equilibrado, amplo, crocante e persistente.

14%/PVP: 11,30€



Vicentino Alvarinho 2020

Frupor

Casta: Alvarinho

No aroma denota uma evolução positiva pelo longo estágio em garrafa, com as notas de iodo e os fumados a sobreporem-se à fruta fresca. Na boca mostra grande amplitude e frescura, tornando harmoniosa a conjugação das notas associadas ao estágio em barrica e à salinidade. Final longo, persistente e seco.

13,5%/PVP: 11,75€



Pousio Antão Vaz & Alvarinho 2022

Herdade do Monte da Ribeira

Castas: Antão Vaz e Alvarinho

Vinho com aroma floral e de frutos tropicais. Na boca conjuga de forma harmoniosa a gordura e a estrutura da casta Antão Vaz, a frescura do Alvarinho e as notas fumadas do estágio em barrica. Final de prova equilibrando e elegante.

13%/PVP: 13,5€



Mingorra Alvarinho 2022

Herdade da Mingorra

Casta: Alvarinho

No aroma apresenta notas de fruta tropical madura. Na boca surge um vinho com volume e estrutura, mas com alguma frescura dando assim harmonia ao conjunto.

12,5%/PVP: 13,99€



Ravasqueira Reserva da Família 2022

Ravasqueira

Casta: Alvarinho e Viognier

O vinho apresenta notas de fruto de caroço, nomeadamente pera e alperce. Na boca mostra untuosidade e amplitude, reflexo do estágio em barricas de carvalho francês sobre borras com bâtonnage. Alvarinho e Viognier bem conjugados, num vinho complexo e gastronómico.

13%/PVP: 15€



do Norte de Portugal, ao mesmo tempo que se abandonavam algumas castas nativas que estavam presentes nos encepamentos alentejanos há várias dezenas de anos. Esta reportagem demonstrou que ainda há um percurso de aprendizagem a realizar sobre a Alvarinho no Alentejo, principalmente no campo e ao nível da viticultura, nomeadamente sobre os melhores locais e terrenos para instalar a vinha, sobre o sistema de condução e orientação das cepas, sobre a rega e os nutrientes, entre muitos outros aspetos. Na adega a Alvarinho tem sido utilizada em vinhos monovarietais frescos e diretos, mas principalmente em lote com outras castas, nomeadamente a Antão Vaz, a Viognier e a Arinto, aportando complexidade, frescura, aromas citrinos e tropicais, alguma mineralidade e nobreza na longevidade dos vinhos. No entanto, também ficou provado que se podem fazer grandes e distintos vinhos monovarietais de Alvarinho no Alentejo. Em suma, foi positiva a chegada da Alvarinho ao Alentejo, mas nos próximos anos deverão continuar a realizar-se estudos e experiências com esta casta para melhorar e diversificar os vinhos brancos alentejanos.

Prova de Alvarinhos até 30 €

Talha de Argilla 2019

Anta de Cima

Castas: Alvarinho, Verdelho e Viosinho

Aroma de grande elegância, com notas cítricas maduras e de alperce. Na boca mostra uma grande harmonia das várias componentes, com cremosidade, volume e textura sedosa. Boa acidez e um final longo e terroso.

13%/PVP: 15,5€



Herdade do Sobroso Cellar Selection Antão Vaz & Alvarinho 2022

Herdade do Sobroso

Casta: Antão Vaz e Alvarinho

Bela combinação de Antão Vaz e Alvarinho. O vinho apresenta um aroma fresco com notas de fruta tropical e de caroço, mas num registo delicado e requintado. Na boca apresenta untuosidade, textura e largura, mas estas são equilibradas pela bela acidez. Final longo e harmonioso.

13%/PVP: 19€



Torre de Palma Arinto Alvarinho 2022

Torre de Palma

Castas: Arinto e Alvarinho

Aroma complexo com notas citrinas e lácteas. Na boca surge um vinho com boa acidez e cremosidade, com notas fumadas e secundárias derivadas da fermentação e estágio em barricas de carvalho com bâtonnage.

13,5%/PVP: 28€



Herdade da Lisboa Alvarinho 2020

Enolea

Casta: Alvarinho

No aroma revela notas de flor de laranjeira, cítricas, minerais e especiadas. Na boca é amplo, mostra uma excelente textura, com cremosidade e volume, mas com grande frescura e sofisticação. Final longo fumado e refrescante. É um excelente exemplo de um Alvarinho criado nos xistos da vertente sul da Serra do Mendro para mostrar ao mundo o terroir da Vidigueira.

12%/PVP: 30€

