

Vinhos do Tejo apresentam novos sete monocastas de Castelão - Media - Media



Se nas castas brancas a Fernão Pires é a rainha dos Vinhos do Tejo, nos tintos esse título cabe à Castelão, que ganha no terreno com área de vinha plantada e nos vinhos, a marcar presença em 80% dos lotes de vinhos tintos. A somar o facto de estar a voltar a ser uma variedade trabalhada em estreme. São já cerca de 20 as referências com origem na região, sete das quais estreadas desde o outono passado. Falamos de três rosés – Bathoreu; Casa da Atela Castelão e Chícharo – e quatro tintos – Casal das Freiras Vidal x Niepoort Castela~o; Companhia das Lezírias Séries Singulares Castelão; Espargal de D. Luís Reserva; e Anunciada Velha.

Com perfis bastante distintos, mesmos dentro das categorias rosé e tinto, são a prova de que esta é uma casta, mais uma vez e à semelhança da Fernão Pires, com muita plasticidade, que advém do terroir, mas também da capacidade de interpretação e até inovação de quem a trabalha enologicamente falando. Não em estreia, mas há nos Vinhos do Tejo um Contracena branco e um espumante Monge, ambos Blanc des Noirs. Nos rosés, de origens saltitantes – Aveiras, Alpiarça e Tomar –, também a cor, de pálida a bastante acentuada, faz denota a variação dos perfis.

Produzido pela AgroBatoreu, em Aveiras de Cima, o **Bathoreu rosé 2022**. Com uma imagem muito clean e elegante, no rótulo, é um rosé de cor rosa-pálido, cujo perfil surpreende pela frescura, intensidade de fruta no aroma e elegância e finesse de boca, a pedir comida. Subindo na região dos Vinhos do Tejo, paragem na Quinta da Atela, em Alpiarça, para conhecer o novo **Casa da Atela rosé 2022**, da autoria do renomado enólogo António Ventura e feito com Castelão de uma vinha com 73 anos de idade, plantada em solos pobres e bem drenados. Um rosé fermentado em inox (75%) e barricas de 500 litros usadas (25%), com bâtonnage, durante 120 dias. De cor salma~o e aromas bem definidos de frutos vermelhos e pequenas bagas com algumas notas frescas de menta, apresenta boca fresca e equilibrada, com acidez moderada, bom volume e boa complexidade final. Olhando para Tomar, terra situada no terroir Bairro, mas assumidamente um micro-terroir com solos pobres e com

presença de xisto, é curioso verificar que ao **Chícharo rosé 2022** (Alveirão) – de cor muito suave, salmonada pálido, nariz fino e discreto, alguma fruta, frescura e elegância em boca –, se juntam dois tintos, o Anunciada Velha e o Casal das Freiras Vidal x Niepoort Castela~o. Nota para a enologia comum dos dois primeiros, a cargo do jovem João Nunes.

O **Casal das Freiras Vidal x Niepoort Castela~o tinto 2022** é a mais recente destas novidades e resulta de uma parceria entre a família Vidal e o carismático Dirk Niepoort, homem do Douro e do mundo. Apo´s vindima manual, e para potenciar a frescura e acidez, as uvas fermentam com engac,o parcial, em cuba inox com temperatura controlada. Concluída a fermentac,a~o, estagiou parcialmente em barricas de carvalho france^s, seguindo-se três meses em garrafa. Um DOC Do Tejo fino e de tanino fresco e elegante, acidez marcante e baixo teor alcoólico (11,5%), desenhado para dar prazer até no verão. O **Anunciada Velha tinto 2021** tem origem numa propriedade familiar, dos mesmos donos da Quinta do Morgado do Quintão, no Algarve, estando reservado a mil garrafas, de um tinto com corpo, onde se destaca a fruta vermelha e a pimenta, envoltas numa acidez que suaviza este todo, e que faz adivinhar boa evolução em garrafa.

Com uvas originárias na vila da Golegã, o caso do **Espargal de D. Luís Reserva tinto 2021**, da Casa Agrícola Rebelo Lopes, produtor dos vinhos Zé da Leonor, sucede ao 2020, ambos lançados em menos de um ano. De cor granada média, tem um aroma elegante a ameixa, tabaco e a especiarias da barrica usada. Na boca, tem corpo médio, taninos firmes e finos, textura e frescura cativantes. De Samora Correia, chega-nos a primeira referência de **Companhia das Lezírias Séries Singulares**, um **Castela~o tinto de 2021** da autoria de David Ferreira, eleito enólogo do ano na Gala Vinhos do Tejo 2023. De cor rubi, com pouca densidade ótica, este vinho tem uma cor elegante e com a laivos violáceos. No nariz, o aroma é fresco e rico em notas de fruta fresca, do tipo morango e framboesas, típicas da casta. Ligeiramente mineral e selvagem, com notas vegetais e de especiarias como a canela e cominho, é um tinto elegante e fluido, com presença de taninos do engaco dando uma prova fresca e tensa. Acaba muito frutado ainda com remanescências da fermentac,a~o com cachos inteiros.

Monocastas de Castela~o do Tejo – Novidades 2022/2023

1. Bathoreu rosé 2021 (Agro-Batoréu) – €6,00
2. Casa da Atela Castela~o rosé 2021 (Quinta da Atela) – €11,50
3. Chícharo rosé 2022 (Alveirão) – €12,00
4. Casal das Freiras Vidal x Niepoort Castela~o tinto 2022 – €15,00
5. Companhia das Lezírias Séries Singulares Castela~o tinto 2021 – €25,00
6. Espargal de D. Luís Reserva tinto 2021 – €13,00
7. Anunciada Velha tinto 2021 – €41,90

Nota: Por ordem de prova sugerida pelo sommelier Rodolfo Tristão, consultor da CVR Tejo.