

VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·



SEPT. 2021 | VOL. XI

TERRAS DE PORTUGAL

SELECCIÓN DE SEPTIEMBRE

PRÓLOGO

Junto con España, Portugal, nuestro país vecino, ibérico de pura cepa, es uno de nuestros productores favoritos de vino, ya que su calidad es muy alta, como en España y podemos encontrar grandes joyas enológicas muy desconocidas todavía.

Hoy nos damos un paseo por 3 de sus regiones más importantes: **Douro**, **Madeira** y **Alentejo**. Cataremos un tinto, un vino fortificado y un blanco que no os dejarán indiferentes.

Te animamos a adentrarte en "terras" de nuestros amigos lusos.

HISTORIA

Los orígenes del cultivo de la vid en Portugal se remontan a los íberos y fenicios. Se cree que los **griegos**, durante el siglo VII a C., fueron los primeros que hicieron vino; sin embargo, fue durante el Imperio Romano donde la elaboración se convirtió en una actividad significativa, pues la entonces llamada provincia de **Lusitania** ya exportaba sus vinos a la metrópoli.

En el S. XIV un vino portugués llamado **Chameco** alcanzó cierta reputación en Inglaterra. El **Oporto** surgió como resultado de las guerras entre Francia y Gran Bretaña a principios del S. XVIII, en las que los británicos se vieron forzados a buscar alternativas a los tintos bordeleses.

El **Tratado de Methuen**, firmado en 1703, otorgaba prioridad a la importación de vinos portugueses sobre los franceses en Gran Bretaña y en 1756, el marqués de Pombal delimitó las viñas destinadas a la producción del Oporto, para proteger su calidad.

Durante el siglo XIX floreció la burguesía, lo que permitió potenciar la cultura del vino y surgieron los grandes vinos embotellados. Fue durante esta época que en Portugal aparecieron los primeros enólogos, quienes en sus estudios sobre el vino describieron el desarrollo de cada una de las regiones vinícolas. Gracias a los datos que aportaron esos análisis y al saber acumulado en los viejos libros, se sentaron las bases de una gran cultura enológica, que los productores de vino portugueses supieron hacer suya.



En la actualidad, las **29 zonas vinícolas**, de las que algunas ya gozaban de merecido prestigio durante el siglo XIX, ofrecen un espectro de vinos fascinante.

Los tintos portugueses se encuentran cada vez en mejores condiciones de competir a la par con los mejores del mundo, conservando su carácter típico.

A partir de 1908 se establecen las **Regiões Demarcadas (RD)**, sistema pionero en Europa y en el mundo. Además de **Oporto**, zonas vinícolas como Madeira, Setúbal, Vinho Verde, Bucelas, Colares, Carcavelos o Dão, accedieron a este nivel.

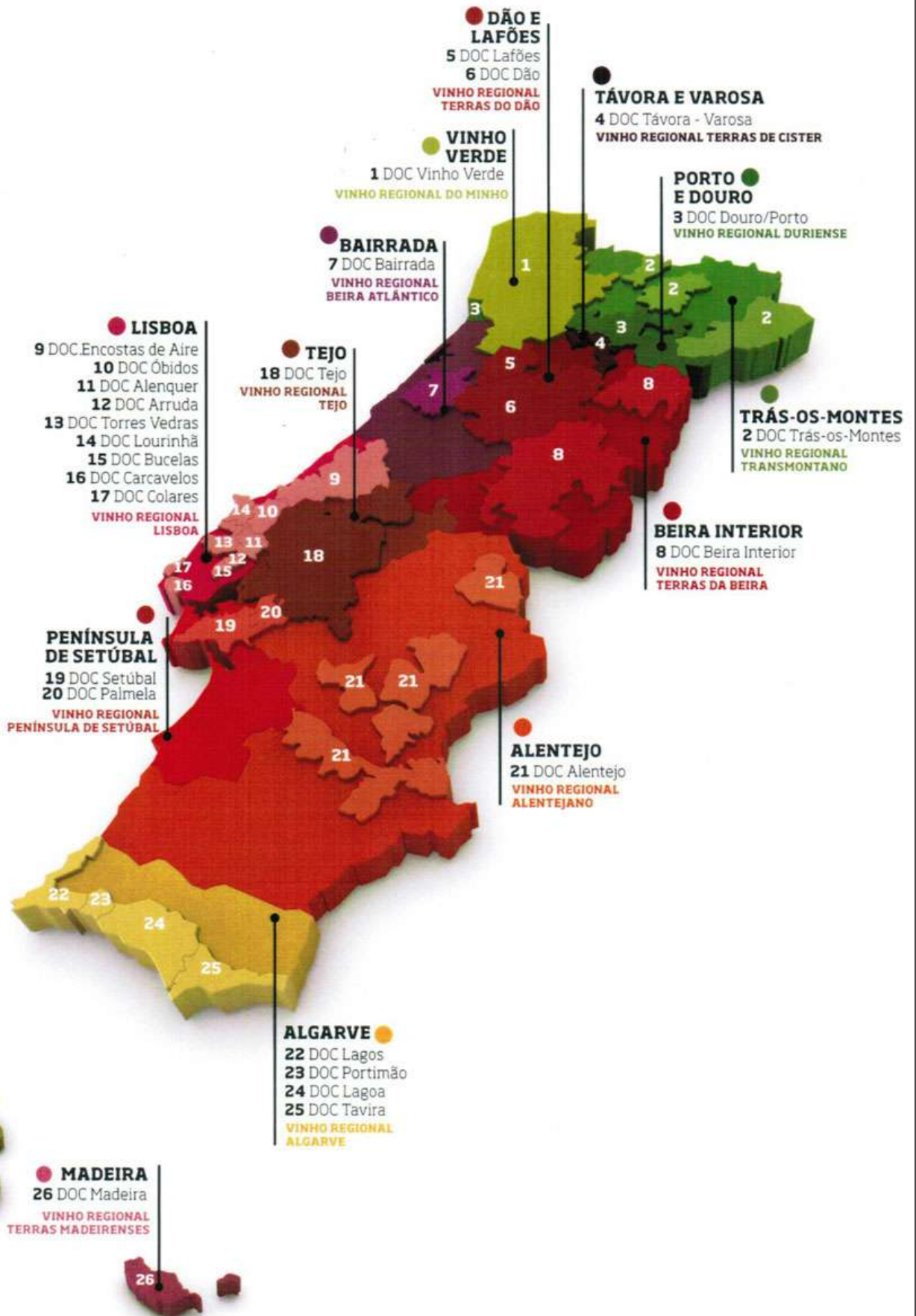
Entre 1979-1980 el Algarve y Bairrada obtuvieron la categoría de RD y se creó la del Douro para proteger los tintos de mesa elaborados con uvas de la misma zona que abastece el Oporto. Con la incorporación del país a la Unión Europea (1986) las RD se convirtieron en **Denominações de Origem Controlada (DOC)** y se crearon las categorías inferiores de áreas con **Indicação de Proveniencia Regulamentada (IPR)**, los Vinhos Regionales, Vinhos de Calidad y los Vinhos de Mesa.

Desde ese momento, la industria vinícola portuguesa ha seguido una tónica general de modernización. Antiguas regiones han sido recuperadas, algunas nuevas se han desarrollado y sus DOC han crecido dentro de un sistema más riguroso y moderno. Esto ha permitido disponer las bases legales y así poner punto final a los monopolios de exportación para las grandes bodegas o a las preferencias políticas de las grandes cooperativas, lo que facilita el desarrollo de fincas privadas; así se elabora un vino propio por parte de unas familias generalmente muy vinculadas a la tierra durante siglos.

Actualmente Portugal produce el **4% de la producción** total de vinos de la Unión Europea, por detrás de Italia, Francia, España y Alemania. Hoy en día es el **6° productor** de vinos en el mundo, lo que significa mucho para un país tan pequeño, con más de 350 mil hectáreas plantadas en algo así como 300 mil parcelas.

Viven del trabajo del vino unas 250 mil personas, lo que representa como el 20% de la población activa agrícola y el 2,5% de la población total de ese país.

Portugal exporta gran cantidad de vinos, sobre todo a las antiguas colonias portuguesas. Estados Unidos, Gran Bretaña, Dinamarca, Francia y Brasil figuran entre sus mayores compradores.



ZONAS DE PORTUGAL

La **influencia atlántica** es un elemento determinante en sus vinos, pero debido a las diferentes alturas a la que crecen las viñas, la diversidad climatológica, los tipos de terruños y el rico patrimonio de cepas autóctonas, el país dispone de vinos con una gran diversidad de uvas de calidad, el rasgo más distintivo de la viticultura portuguesa.

Douro y Terras Dourisenses

La DO Douro (1979) nombrado patrimonio Mundial por la UNESCO en 2001, engloba los vinos de mesa producidos en la misma zona que los **Oportos**.

Algunos son varietales y otra mezcla de distintas uvas, con predominio de la **touriga nacional** o la **tinta roriz**. Son tintos de mucho cuerpo, tánicos, aromáticos y casi mediterráneos en su personalidad.

Los vinos tranquilos ya se elaboraban en el Douro con anterioridad al Oporto, pero fue el tinto **Barca Velha** el que representó un toque de atención sobre su potencial. Con una mezcla dominada por la tinta roriz (tempranillo) se convirtió en el tinto más admirado del país.



Beiras y Dão

Aunque el genérico **Beiras** –franja que va del Duero al Tajo– es el nombre más utilizado, la región cuenta con tres IPR (Castelo Rodrigo, Cova da Beira y Pinhel); también el prestigioso vino de Buçaco y el popular **Mateus** se encuentran dentro de sus límites.

Dão, DO desde 1990, perteneciente a Beiras Alta y al sur del Douro, quizás sea lo más destacable. Cuenta con las variedades tinta roriz, la tinta cão o la touriga nacional y otras propias: afrocheiro preto, bastardo, tinta pinheira y jaen.

Entre las blancas destaca la encruzado, junto con la bical.

Dão tiene el elemento diferenciador que le proporcionan sus suelos ricos en granito.

Produce blancos y espumosos, pero es en sus poderosos y tánicos tintos donde muestra todo su potencial.

Buçaco no es una DO, pero es considerado como un vino de culto, no solo por su calidad sino por lo difícil que resulta encontrarlo.

El vino de Buçaco se produce exclusivamente en el palacio –hoy hotel del mismo nombre situado en las cercanías de Coimbra–, en un bosque que cuenta con algunos de los árboles más viejos del continente, como resultado de una bula papal que lo protegió en el siglo XVII.

Se construyó a principios del siglo pasado y desde entonces se elabora allí el vino con uvas tanto de Dão como de Bairrada. Los buçacos son vinos de escaso color, pareciendo en algunos casos rosados, que solo muestran su mejor calidad tras un par de décadas de envejecimiento, que suavizan su aspereza inicial y permiten el desarrollo de su riqueza aromática.



Ribatejo

Tierra adentro y atravesada por el Tajo se encuentra **Ribatejo** (hoy en día Tejo), región fértil y rica que da nombre a un Vinho Regional y a una DOC. Arinto, fernão pires y talia son las variedades blancas más plantadas, y entre las tintas, la baga, trincadeira y camarote.



Terras do Sado: Palmela y Setúbal

La región de **Terras do Sado** cuenta con las DDOO de **Palmela** y **Setúbal**. La primera debe su reputación a los potentes tintos elaborados con la variedad Periquita; por su parte Setúbal produce los mejores generosos de moscatel del país: Alejandría, del Douro y Roxo, las variedades locales. Estos vinos son envejecidos por al menos 5 años (los mejores alcanzan 20, 25 y hasta 50 años).

Alentejo

Región vitivinícola de gran tradición, el Alentejo posee vinos que nos sorprenden por su excelencia, sus aromas y sus colores, tan singulares como el paisaje y la propia gastronomía.

Esta región de amplios horizontes, a la que los alcornoques otorgan una sensación de fuerza y perennidad, fue hace tiempo, un extenso campo de trigo.

Actualmente, los sembrados dan paso a enormes viñas, cuyos vinos reciben la fuerza del paisaje y del calor ambiental y que se encuentran entre los más reconocidos de Portugal.

Además del vino regional alentejano, que se encuentra en toda la región, los productores de vino se distribuyen en 8 zonas de Denominación de Origen Controlada: **Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos, Vidigueira, Évora, Granja/Amareleja y Moura**, lo que ofrece una elección variada en cualquier punto del Alentejo.

Las distintas características de los suelos según la zona (graníticos, calcáreos, mediterráneos o esquistosos), las numerosas horas de exposición solar y una serie de variedades seleccionadas dan lugar a una producción de gran calidad, combinada con la capacidad de mantener la tradición del sabor pero innovando en el arte de hacer vino.

En cuanto a sus diferencias, los vinos blancos son aromáticos, frescos y armoniosos, mientras que los tintos, de color rubí o granate, resultan más intensos, con cuerpo y, al mismo tiempo, suaves y ligeramente astringentes.



Lisboa

La región de vinos portuguesa más fresca y excitante en este momento es la de Lisboa. Después de los éxitos internacionales absolutos del Duero y Alentejo, ahora es en Lisboa donde se encuentran las mejores experiencias y las nuevas sorpresas, al cruzar las variedades tradicionales portuguesas Touriga Nacional, Tinta Roriz y Touriga Franca, en los tintos y Arinto, Encruzado y Alvarinho, en los blancos, con **Chardonnay** y **Cabernet Sauvignon** se han conseguido unos resultados que entusiasman a los entendidos.



Algarve

La belleza trascendente del Algarve va mucho más allá de su mar y sus impresionantes playas.

El Algarve y sus vinos son sinónimo de calidad. Por su terroir único, la región más al sur de Portugal reúne las condiciones necesarias para la obtención de grandes vinos. Gracias a sus más de 3.000 horas de sol al año y la poca variación térmica que causan las brisas del Atlántico y del Mediterráneo, esta región se ha granjeado admiradores, premios y distinciones honoríficas por todo el mundo.

Los vinos tintos, blancos y rosados son el complemento ideal para las especialidades de la notable gastronomía algarveña. Tanto si se decide por unas tradicionales almejas al estilo Bulhão Pato, un arroz con marisco, un delicioso pescado a la plancha, o incluso un plato de caza, siempre encontrará un vino más o menos afrutado, de baja o alta graduación alcohólica, o robusto y ligero que maride a la perfección.



Bairrada

La región de Bairrada, situada en la Beira Litoral, entre Aveiro y Coimbra, en pleno centro de Portugal, es una región plana que se extiende en una franja marítima, siendo su clima de marcada influencia atlántica, con inviernos amenos y lluviosos y veranos suavizados por los vientos procedentes del mar.

Bairrada fue una de las primeras regiones de Portugal productora de **vinos espumosos** y es considerada hoy en día como la región más importante del país, en lo que concierne a la producción de este tipo de vino. El clima fresco y húmedo y los suelos arcillosos, calcáreos y arenosos, favorecen su elaboración, proporcionando uvas de alta acidez y baja graduación alcohólica, lo que resulta en vinos frescos, aromáticos y muy agradables al paladar.

La Región de Bairrada es también rica en la producción de vinos blancos y tintos, elaborados a partir de castas tradicionales e internacionales. La casta dominante en la región es la Baga, normalmente plantada en suelos arcillosos. Los vinos elaborados a partir de esta casta son ácidos y cargados de color. Sin embargo, son bien equilibrados y longevos.



Vinho verde

El vinho verde es una variedad de vino de Portugal elaborado en la región entre Douro e Minho (noroeste de Portugal).

La región se caracteriza por poseer muchos pequeños productores. Se trata de un vino con tintes ácidos y a menudo ligeramente espumoso (posee ligera aguja). La denominación se traduce en castellano como "vino verde", indicando la **extremada juventud** de la uva que produce el vino, que apenas ha madurado.

Se produce a lo largo de toda la Costa Verde portuguesa. Cerca del 11% de la producción es exportada. Los destinos principales son Francia, Estados Unidos y Alemania, seguidos de Angola, Canadá y el Reino Unido. El vinho verde es una denominación de origen (Denominação de Origem Controlada o DOC) desde 1984.



Azores y Madeira

El vino de **Madeira**, o simplemente Madeira, es también conocido como "Generoso madeirense" o "Vinho de Torna-Viagem" y se produce en la isla desde hace más de 500 años.

Los navíos que partían cargados de vino, considerado de baja categoría, posibilitaron descubrir el poder y las consecuencias de la fermentación. El vino se guardaba en los sótanos de los veleros durante más de un año y el calor acumulado en las travesías de la región tropical lo transformaba en excelente néctar.

Cuando la fermentación pasó a desarrollarse en suelo firme se usaron 2 tipos de técnicas, que originaron 2 clases de vino:

Vino canteiro, fermentado en barricas, guardadas en la parte más alta de los almacenes durante los primeros años y que bajan de piso según van envejeciendo (se pueden beber a partir del 4° año).

Vino estufado, calentado en cubas a 55°C durante 3 meses y que se puede consumir a partir del 3° año. En los Azores del siglo XIX, el vino de estufa era una bebida de sabor fuerte y color similar al Jerez.

El Madeira es un vino licoroso, enriquecido y con un grado alcohólico entre los 17° y los 22° que permanece en barricas de roble pasando por un proceso lento y concentrado de **oxidación**.

Este tipo de vino se divide en:

- **Blend**, vinos de edad variable, con una media de 10 años y de la misma cepa;
- **Colheita** (Añada), vinos de la misma cosecha y una sola cepa. Pueden ser tomados a partir de los 4 años;
- **Vintage**, que envejece como mínimo 20 años y después debe pasar por un test que determina la autorización para ser embotellado o no. Estos son vinos de larga edad, de gran acidez y frescura. Existen algunos Vintage de 1975 en perfecto estado.



Los vinos de Azores – *Vino Pasado* (cepa Malvasia) y *Vino Seco* – producidos en la **Isla del Pico**, se sometían a un proceso de vinificación similar al del Madeira, donde **la fermentación era interrumpida adicionando aguardiente**, tal como sucede con el Vino de Oporto, pero los vinos de Azores no dejaban de ser considerados de menor calidad que el Madeira.

Probablemente por no existir demasiados datos sobre el tema, durante mucho tiempo se creyó que la práctica vinícola se limitaba a las islas de *Pico* y *Graciosa* pero, en realidad, todas ellas se dedicaron al cultivo del viñedo.

Aunque fueran islas con difíciles condiciones climatológicas y muy pedregosas, como consecuencia de las erupciones volcánicas, en los Azores se ha producido una intensa labor de plantación de viña.

A mediados del siglo XIX las islas sufrieron un agresivo brote de oídio, lo que obligó a la sustitución de cepas, como el *Verdelho* (Verdejo blanco), y en su lugar se plantaron algunas cepas americanas y sobre todo la cepa *Isabela* (hoy en día prohibida en Europa por su elevado contenido en metanol).

La recuperación del vino blanco se logró poco a poco y uno de los ejemplos de la historia del vino en Azores. es la **Bodega Cooperativa de la Isla Graciosa**.



Oporto

El mosto fermenta durante algunos días y luego, cuando el nivel natural de azúcar se ha reducido lo suficiente, se detiene el proceso de fermentación con la incorporación de aguardiente (alcohol que se obtiene por el destilado del vino), en una proporción de cuatro partes de vino por una de brandy, quedando un nivel importante de azúcar residual que no pudo transformarse. Posteriormente el vino es colocado en recipientes de roble el tiempo suficiente para obtener el tipo de Oporto que se desee.

El oporto fue el **primer vino del mundo** cuyo proceso de elaboración fue sometido a una reglamentación entre 1758 y 1761. El objetivo de esta reglamentación era la de poner freno a los abusos de ciertos compradores ingleses y fue clave en la historia de éxito del oporto, cuyo viñedo es todavía el más reglamentado del mundo.



Tipos de Oporto

- **Vintage:** El más fino de todos y uno de los mejores vinos de guarda del mundo. Es producto de una cuidadosa selección de los mejores vinos de un mismo año excepcional. Se cría en barricas durante dos años y luego se embotella, donde madurará en la cava por varios años o décadas.
- **LBV (Late Bottled Vintage):** Como el Vintage, el LBV es producto de la misma cosecha, pero mientras el primero pasa solamente 2 años en barrica, el LBV está entre 4 y 6 años, de donde procede su denominación Late Bottled (embotellado tardío). El LBV está listo para consumir una vez que se ha embotellado. Contrariamente al vintage, este Oporto se conservará durante varias semanas una vez abierta la botella.

- **Single Quinta:** Oporto de añada procedente de una sola finca (quinta en portugués) que ha sufrido un añejamiento de 2 años en roble.
- **Crusted:** Mezcla de oportos que envejecerán más de 4 años en botella. Al no haber sido filtrados antes del embotellado forman sedimentos (crust en inglés).
- **Tawnies:** Un buen Oporto conservado durante años en barricas de roble pierde en el transcurso de su envejecimiento el color rubí original, pasando lentamente a un tono ámbar suave conocido como “tawny” (leonado). Los Tawnies son producto de un equilibrado corte de distintos vinos de diferentes edades, todos conservados por años en roble. La indicación de fecha (10, 20, 30 y 40 años) se refiere al promedio de edad de los vinos que integran el corte.
- **Colheita:** Es un tawny de un determinado año. El vino debe tener por lo menos 7 años en roble. No hay límite de edad, pudiendo encontrarse Colheitas de más de 40 años.
- **Ruby:** Se trata de un vino joven, frutado y corpulento, añejado en barricas y realizado de un corte de vinos provenientes de varios años con el fin de preservar el mismo estilo. Debe ser bebido joven.
- **Oporto blanco:** El Oporto blanco es elaborado de la misma manera que el tinto, pero a partir de variedades de uva blanca (Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Códega y Ravigato). Como el Ruby, proviene de un corte que ha sido añejado en roble durante 3 ó 4 años.

Clasificación de los vinos portugueses

- Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada (**VQPRD**): Vinos de alta calidad producidos a partir de variedades de uva limitadas y procedentes exclusivamente de una región determinada. Esta designación engloba todos los vinos clasificados como **DOC** (Denominación de Origen Controlada, Denominação de Origem Controlada) e **IPR** (Indicación de Proveniencia Reglamentada, Indicação de Proveniência Regulamentada).
- Vinos Regionales (**Vinhos Regionais**): vinos de mesa producidos en una región específica.
- Vinos de Mesa (**Vinhos de Mesa**): los vinos que no encajan en ninguna de las categorías anteriores.

Principales vinos con Denominación de Origen Controlada (Denominação de Origem Controlada, DOC):

Alenquer, Alentejo (Borba, Évora, Granja-Amareleja, Moura, Redondo, Reguengos, Vidigueira), Arruda, Bairrada, Beira Interior, Bucelas, Carcavelos, Colares, Dão, Douro, Lagoa, Lagos, Lourinhã, Madeira, Moscatel de Setúbal, Óbidos, Palmela, Portimão, Oporto, Ribatejo, Tavira, Távora – Varosa, Torres Vedras y Vinho Verde.

Principales vinos con Indicación de Proveniencia Reglamentada (Indicação de Proveniência Regulamentada):

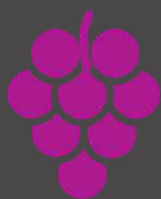
Alcobaça, Biscoitos, Cartaxo, Castelo Rodrigo, Chamusca, Chaves, Coruche, Cova da Beira, Encostas de Aire, Encostas da Nave, Graciosa, Lafões, Pinhel, Planalto Mirandês, Pico, Santarém, Tomar, Valpaços y Varosa.

Principales vinos Regionales (Vinhos Regionais):

Alentejano, Algarve, Beiras, Estremadura, Madeira, Rios do Minho, Ribatejano, Terras do Sado y Trás-os-Montes.



Variedades blancas: Alvariño, Arinto, Loureiro, Maria Gomes, Encruzado, Bical, Fernão Pires, Moscatel y Malvasia Fina.



Variedades tintas: Touriga Nacional, Tinto Roriz (o Aragonês), Baga, Castelão, Touriga Franca y Trincadeira (o Tinta Amarela).



CRASTO SUPERIOR

Bodega Quinta do Crasto

DOC Douro

Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz y Souzão.

BODEGA

El establecimiento de la actual Quinta do Crasto, tuvo lugar en el siglo XVII. Una inscripción en la puerta "**Quinta do Crasto 1615-1918**" inmortaliza esta fecha legendaria.

Como es el caso de la mayoría de las fincas venerables del Douro, gran parte de los orígenes de Quinta do Crasto están envueltos en misterio, pero no hay duda de que se creó en ese momento y que era propiedad de familias nobles de **Vila Real y Ansiães**, que se unieron al matrimonio de D. Maria de Sampaio con el heredero de Carrazeda, André Fernandes de Magalhães.

En 1696, el comercio de vinos fortificados entre el Douro e Inglaterra estaba en auge y la Quinta do Crasto fue vendida al Capitán **João Vieira**, de Porto. En la siguiente generación, hacia 1730, pasó a la noble familia Pacheco Pereira, propietarios de vastas propiedades, tanto en la ciudad de Oporto como en el Valle del Douro. Una crisis comercial de mediados de siglo provocó la intervención del Estado, con la constitución de la **Compañía General de Agricultura de los Viñedos del Alto Douro** en 1756, y la creación de la primera región vitivinícola delimitada y regulada del mundo. Quinta do Crasto se incluyó en la zona de producción más preciada.

Durante ciento cincuenta años, permanecería en posesión de los Pacheco Pereira, quienes, mientras tanto, se habían casado con miembros de la noble familia Sottomayor de Viana de Castelo.



Constantino de Almeida ya era muy conocido en el comercio del vino de Oporto cuando, en 1918, compró las fincas de Crasto y Sobreira a Maria Cândida y Maria Adelaide da Cunha Sottomayor de Abreu Gouveia, esposa del poeta portugués António Correia de Oliveira.

Ese mismo año, incorporó a su esposa y cinco hijos a su negocio, que pasó a ser conocido como **Corporação dos Vinhos do Porto Constantino d'Almeida**. Con la mirada puesta en el futuro, pasó sus últimos años restaurando Quinta do Crasto, replantando vides que habían sido devastadas por la plaga de la filoxera y construyendo o renovando bodegas y viviendas.

Constantino de Almeida falleció en 1922, pero su viuda e hijos continuaron con la empresa y el cultivo de sus fincas. En 1923, crearon la **Sociedade Agrícola da Quinta do Crasto** que fue confiada a la dirección de Fernando de Almeida. Los estrechos vínculos entre el negocio comercial, que tomó el nombre de **Sociedade dos Vinhos do Porto Constantino** en 1927, y la finca duraron casi cuatro décadas.



A lo largo de los desafiantes años entre la década de 1920 y el final de la Segunda Guerra Mundial, Constantino fue uno de los mayores exportadores de vino de Oporto, incluido el que llevaba la etiqueta Crasto.

También vendieron otros vinos, además del emblemático **Brandy Constantino**, con su icónico lema: *¡La fama que viene de lejos!*

Recientemente se ha restaurado la antigua puerta de hierro de la Quinta do Crasto.

Lleva dos fechas importantes de la larga historia de la finca: 1615 y 1918.

- El primero marca el año en que las propiedades vecinas se unieron para establecer la finca en Crasto.
- El segundo rinde homenaje al año en que el comerciante de vinos de Oporto Constantino de Almeida adquirió la Quinta do Crasto.



Quinta do Crasto todavía pertenece hoy a los descendientes de Constantino de Almeida.

En la década de 1980, Leonor Guedes de Almeida, hija de Fernando de Almeida, y su esposo Jorge Roquette, iniciaron una nueva era para la finca, cuando compraron su parte a los demás miembros de la familia y comenzaron a modernizar el cultivo de la uva, con miras a vender directamente vinos de alta calidad, como productores y embotelladores de vinos de Oporto y Duero. Mientras tanto, la bodega de Crasto ha custodiado un valioso stock de los mejores vinos de Oporto añejos.

En la década de 1990, los vinos de Quinta do Crasto comenzaron a ganar una gran popularidad, que superó con creces las expectativas. Esto condujo a una generosa inversión en la expansión de los viñedos con nuevas plantaciones y la adquisición de otras fincas y viñedos.

Las bodegas fueron modernizadas y Quinta do Crasto abarca actualmente 220 hectáreas de viñedos, lo que lo convierte en uno de los **diez mayores productores** del valle del Duero.

Tiene una fabulosa cartera de vinos DOC Douro y Oporto que se venden en más de 40 países en los cuatro rincones del mundo.

Celebrado por los aficionados al vino más exigentes del mundo, durante los últimos veinte años, los vinos de Quinta do Crasto han acumulado una envidiable colección de premios y galardones que los reconocen como algunos de los mejores vinos del mundo.

Desde 2012, la finca también ha abierto sus viñedos y bodegas al enoturismo.

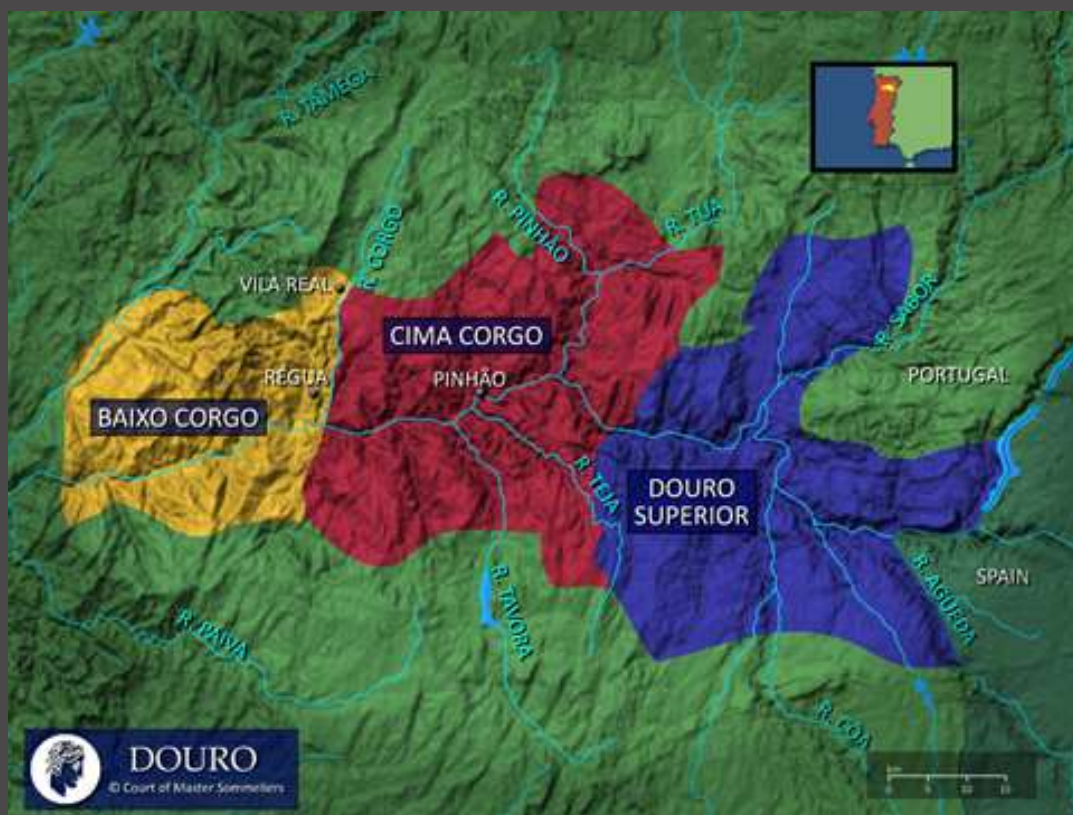


D.O.C. DOURO

Está situada en el noreste de Portugal, en la cuenca del río Duero, rodeada de montañas que les confieren unas características muy particulares según su clima.

Hubo una reforma administrativa en 1936 que produjo un gran cambio en la comarca, denominándose como la propia comarca del Alto Douro a llamarse Baixo Corgo y Alto Corgo, subdivisión que sirvió también para diferenciar los vinos elaborados en una sola subregión.

La Viña de mayor área de importancia esta en el Bajo Corgo, que ocupa alrededor del 29,9% de la superficie de esta subregión, que se extiende desde Barqueros por el norte y se difumina en el Sur, confluyendo hasta la de los Ríos Corgo, Temilobos, Ribeiro y con el Duero.



En lo que respecta al material originario de los suelos, la mayor parte de la región determinada, en particular a lo largo del valle del Duero y sus afluentes, pertenece a la formación geológica del complejo pizarra - grauváquico ante - ordovicio, con algunas inclusiones de una formación geológica granítica envolvente.

En cuanto a su clima y temperatura, la individualidad del Duero se debe a su ubicación, a la influencia de las montañas de **Marão** y **Montemuro**, que sirven de barrera a la penetración de los vientos húmedos del oeste .

Situada en profundos valles, protegida por montañas, la región se caracteriza por tener inviernos muy fríos y veranos muy cálidos y secos

La exposición al sol, factor fisiográfico de gran relevancia en la caracterización climática de cualquier región, en el Douro cobra un interés doble ya que permite una mejor comprensión del comportamiento de la viña en las diferentes situaciones.

La margen norte del río está bajo la influencia de vientos secos del sur y la margen sur, expuesta a los vientos del norte, más fríos y húmedos y a una mayor insolación. La temperatura del aire es más alta en los lugares orientados al sur que los orientados al norte. Las temperaturas medias anuales oscilan entre los 11,8 y 16,5°C.

Los valores máximos de las temperaturas medias anuales se distribuyen a lo largo del río Duero y de los valles de sus afluentes, especialmente los de la margen derecha (concretamente el río Tua y ribera de Vilariça).

Respecto a las amplitudes térmicas diurnas y anuales, se verifica que son más elevadas en Barca d'Alva y menores en Fontelo, hecho que se explica por la distancia del mar.



Touriga Nacional

La Touriga Nacional es una variedad con mucha clase y personalidad que resulta extremadamente rica en taninos, alcohol y color, en parte porque se trata de una vid de producción baja. Se embotella cada vez más como vino varietal en todo Portugal.

Los racimos son de tamaño pequeño, de forma cilíndrico-cónica y de media compacidad. Las bayas de color negro azulado, son de tamaño mediano, ligeramente aplanadas y con un hollejo medio-grueso.

Esta variedad da vinos tintos muy aromáticos e intensos, con una alta carga tánica. Es una variedad muy empleada en ensamblajes de vinos no fortificados y la base de muchos oportos legendarios.

Otras denominaciones de esta variedad son: *Tourigão*, *Touriga Macho*, *Touriga Fêmea*, *Preto Mortágua*, *Nacional*, *Amaral* y *Azal español*.



Touriga Franca

La Touriga Franca es una importante variedad de uva tinta que se usa en la producción de vinos de Oporto tintos secos de la región vinícola del Douro (Portugal). A pesar de que se planta en mucha mayor cantidad que la Touriga Nacional, la Touriga Franca es la menos prestigiosa de las dos uvas.

Es de cuerpo más aromático y ligero que la Touriga Nacional.

Sus orígenes no están claros y su nombre puede resultar engañoso, ya que la Touriga Franca no es una uva francesa. Parece más probable que la Touriga Franca sea una mutación o un cruce de Touriga Nacional y otra variedad. De cualquier manera, los rendimientos abundantes que produce la Touriga Franca la han convertido en una parte integral de los vinos del Douro.

En California, a esta variedad se la refiere a menudo simplemente como Touriga, aunque en Australia por Touriga se conoce a la Touriga Nacional.

Los vinos varietales de Touriga Franca son poco comunes, incluso en su Portugal natal.



Tinta Roriz

Esta es una de las variedades de uva apreciadas en ambos lados de la frontera.

Tempranillo para los españoles, los portugueses la llaman por dos nombres diferentes dependiendo de la región: **Aragonés** y **Tinta Roriz** (este último nombre se usa sólo en las regiones de Dão y Douro).

En los últimos años se ha propagado rápidamente por toda la región de Dão, Ribatejo / Tejo y Lisboa.

Produce vinos tintos opulentos, vivos, que combinan elegancia y robustez, abundante fruta del bosque y sabor picante.

Es una variedad temprana (que es lo que significa "Tempranillo" en español).

Las viñas son muy vigorosas y productivas y se adaptan bien a diferentes climas y suelos, aunque prefiere climas cálidos y secos en suelos arenosos o arcillo-calcáreos.

Tiende a ser mezclada con otras variedades, por lo general Touriga Nacional y Touriga Franca, y también con Trincadeira y Alicante Bouschet en el Alentejo.



Souzão

La Sousón es una variedad de uva de vino *Vitis vinifera* tinta española y portuguesa. También se la conoce con los sinónimos lusos Souzão y Vinhão. La uva es conocida por producir vinos con un color intenso, con sabores toscos y a pasas.

Variedad de uva tinta autóctona de Galicia que podemos encontrar en las Denominaciones de Origen Rias Baixas y Ribeiro, se cultiva en muy poca cantidad en la actualidad, por lo que cada vez es más difícil descubrir vinos elaborados con esta uva. Sin embargo es una de las variedades tintas autóctonas en auge en el Ribeiro, siendo actualmente la primera en producción, con un gran potencial polifenólico.

Agronómicamente es una planta con poco vigor, resistente a la sequía adaptándose bien a terrenos sueltos, tiene una fertilidad media y poca productividad (8 – 11 Tn/Ha). Su época de brotación es media tardía y su ciclo de maduración es largo por lo que su localización predomina en zonas propicias para la maduración temprana. Tiene sensibilidad alta al Oídio, media al Mildiu y baja a la Botrytis.

En Portugal se suele usar para la producción de vino de Oporto. También está autorizada en las DOC portuguesas de Douro y Dão-Lafões.

Sus vinos pueden alcanzar altas graduaciones alcohólicas entre 12.5 – 14 °, conservando una excelente acidez total 6 – 8 g/l expresada en ácido tartárico, pero su característica más representativa es su alto contenido polifenólico que proporciona una excelente estructura e intensa coloración.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Crasto Superior.
- **Añada:** 2018.
- **Variedad:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz y Souzão.
- **Elaboración:** Después del año caluroso y seco de 2017, el invierno de 2018 trajo poco alivio en términos de precipitación. De hecho, casi no llovió desde octubre de 2017 hasta febrero de 2018. Luego, las primeras lluvias comenzaron a finales de mes y continuó en abundancia hasta mediados de junio.

La primavera fue húmeda y de temperatura suave, lo que provocó problemas considerables con el moho entre floración y cuajado. Este fue un problema inusual para la mayoría de los viticultores del Valle del Duero.

Teníamos que estar preparados para actuar en el momento preciso, ya que no había margen de error en el control para la salud del viñedo.

A finales de julio llegó el envero y la uva empezó a madurar. Agosto fue caluroso y seco. Agradecidamente, las lluvias de primavera dejaron las reservas de agua del suelo que permitieron que las vides hicieran su trabajo y produjeran una excelente canopia. El resultado fue una excelente madurez de la uva. Noches frías y septiembre caluroso con secos días, permitieron que variedades de uva de maduración tardía como Touriga Franca alcanzaran excelentes niveles de madurez.



FICHA DE CATA

La vendimia 2018 comenzó con la llegada de las primeras uvas blancas de Quinta do Crasto el 29 de agosto y cerramos el 14 de octubre con las últimas uvas de los viñedos de mayor altitud.

A fin de cuentas, 2018 trajo un equilibrio y una frescura excepcionales a nuestros vinos blancos; nuestros tintos resultaron concentrado, con destacada estructura y frescor y aromas claramente definidos. Los vinos de Oporto muestran un excelente potencial de envejecimiento.

- **Crianza:** En barrica de roble francés durante unos 12 meses.
- **Nota de cata:** Color violeta intenso. Cautivante en nariz, mostrando aromas frescos, forestales y notas especiadas en armonía con frutos silvestres. En boca evoluciona hacia un vino de excelente volumen y estructura, con taninos sedosos envuelto por notas de frutos del bosque. El final es equilibrado y largo. Es un atractivo vino que refleja la identidad única del Douro Superior.
- **Graduación:** 14 % Vol.
- **Maridaje:** Este vino acompaña finamente carnes rojas, rosbif y carnes a la parrilla. También con estofados y quesos curados.





JUSTINO'S FINE MEDIUM RICH

Bodega Justino's

DOC Madeira

Uva: Mayoritariamente Tinta Negra

LA BODEGA

Justino's Madeira Wines es una de las empresas más antiguas productoras y exportadoras de vino de Madeira.

Su saber hacer adquirido en el arte del ensamblaje, su respeto por las técnicas tradicionales de elaboración del vino y su constante búsqueda de innovación han sido las características que marcan su éxito y crecimiento.

Ahora son una empresa internacional, reconocida por su excelencia y enfocada en presentar productos premium a sus clientes, sin perder de vista la historia, tradición y autenticidad que siempre han caracterizado a sus vinos.

Su misión es: ***“Hacer una sola cosa, pero hacerlo bien”.***

Su motivación nace de sus valores, del estrecho vínculo con la comunidad y la tradición, aportando dinámica e innovación para que pueda producir vinos capaces de brindar experiencias y sensaciones únicas que dejan huella en las personas que entran en contacto con ellos, en cada momento de sus vidas.

Cada copa de vino contiene cientos de años de conocimientos ancestrales, el saber hacer de generaciones pasadas, la historia y la experiencia de los pueblos, las familias y las dificultades humanas en la Perla del Atlántico, a lo que se suma su paisaje áspero pero hermoso, que es su característica más llamativa.

En cada vino nuevo, intentan capturar el corazón y el alma de cada una de estas personas para convertirlos en vinos únicos que hablan de los diferentes terruños.

De esta forma, persiguen una visión de seguir siendo líderes en la comercialización del vino de Madeira, aumentando su peso en el sector premium. Habilidad, excelencia y autenticidad son los valores que guían sus acciones y esto es lo que quieren llevar a los cuatro rincones del mundo.



Justino's Madeira Wines, SA se constituyó con este nombre en 1953, aunque, como empresa familiar, ya estaba establecida en la isla de Madeira desde 1870, lo que la convierte en una de las empresas productoras y exportadoras de vino de Madeira más antiguas, ocupando un lugar destacado. en los mercados internacionales por la reconocida calidad de sus vinos.

Fue fundada por **Justino Henrique Freitas**, incluyendo otras casas vinícolas como A. de Freitas (vinos) Lda; C.R. Gonçalves (vinos) Ltd.; Madeira Regional Wine Export Company Ltd.; Companhia Vinícola da Madeira Ltd.; J. Monteiro (vinos) Ltd.; y União Vinícola (Funchal) Lda.

En 1993, se unió a uno de los mayores grupos franceses en la producción y distribución de bebidas espirituosas y vinos generosos: C.O.F.E.E.P, también conocido como **La Martiniquaise**.

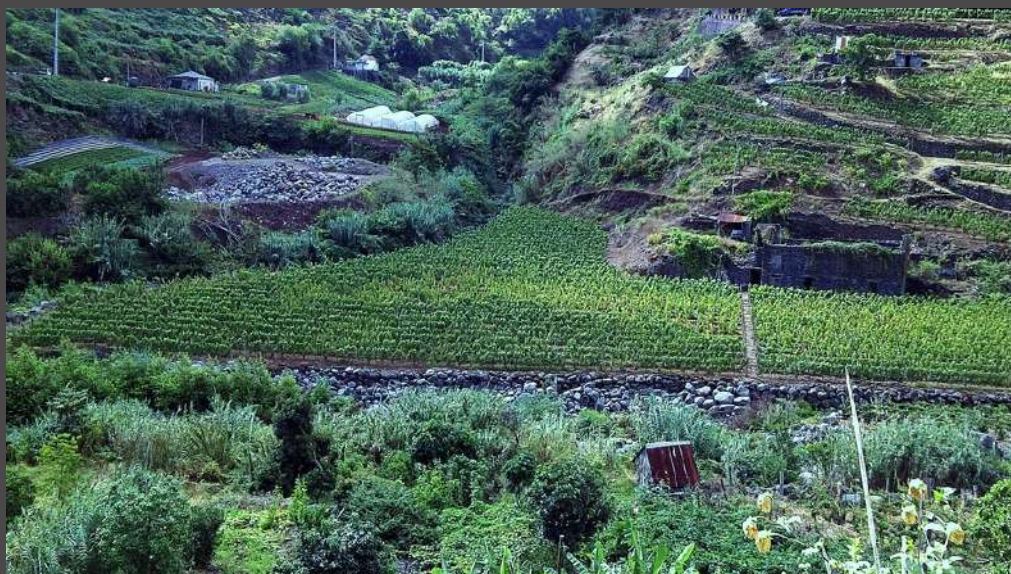
En 1994, con el objetivo de mejorar sus condiciones de trabajo, en particular la vinificación, elaboración y crianza del vino de Madeira, la empresa procedió a la construcción de una nueva bodega, ubicada en el Parque Industrial da Cancela, en el municipio de Santa Cruz.

Esta amplia, moderna y funcional bodega fue equipada para combinar métodos tradicionales con la tecnología más avanzada utilizada en el sector. A finales de 1995, la empresa completó sus mudanzas desde el centro de Funchal al Parque Industrial da Cancela donde se encuentra hoy.

A lo largo de su historia, Justino's Madeira ha ido conquistando y confirmando su presencia en todo el mundo, con especial énfasis en Francia, Alemania, Inglaterra, Austria, Suiza, Polonia, Benelux, España y Escandinavia, además de Estados Unidos, Canadá, Brasil. y Japón.

A lo largo del tiempo, la reconocida calidad de sus vinos, combinada con un aumento sostenido de sus existencias, ha convertido a Justino's, Madeira Wines, SA en uno de los líderes en el mercado de producción y exportación de vino de Madeira.

Actualmente, la empresa cuenta con uno de los mayores stocks de vinos de la isla de Madeira, compuesto por vinos de alta calidad, envejecidos en barricas de roble, que le permiten dar respuesta a las exigencias de los mercados más exigentes y selectivos.



PROCESO DE FORTIFICACION

FORTIFICACIÓN

Para obtener vinos con diferentes grados de dulzor, se detiene la fermentación, con la adición de alcohol de vino.

En el momento oportuno y considerando los tipos de vino a obtener, los vinos en fermentación se fortifican con alcohol de vino. Esta adición de alcohol de vino al 96% hace que la fermentación se detenga casi instantáneamente.

Oh Malvasia, *Boaly*, otros vinos de Madeira dulces y semidulces se fortifican antes, lo que garantiza una mayor cantidad de azúcar residual.

Por otro lado, *Sercial*, *Verdelho* y otros vinos de Madeira secos y semisecos fermentan casi hasta que el azúcar natural de la uva se convierte por completo en alcohol.

Después de la fortificación, los vinos tienen aproximadamente entre un 17 y un 18% de alcohol por volumen.

"ESTUFAGEM"

Después de la fortificación, clarificación y dosificación y antes de la crianza en barricas de roble, la mayoría de los vinos son sometidos al proceso tradicional de "estufa", un proceso típico y único, que consiste en colocar el vino en invernaderos (cubas de acero inoxidable calentadas por un sistema de bobinas o camisas por donde circula agua caliente) por un período de 3 meses y a una temperatura que varía entre 45°C y 50°C.

En esta operación, controlada por el Instituto del **Vino, Bordado y Artesanía de Madeira** (IVBAM), los invernaderos se mantienen sellados durante todo el período.

El control implica la toma de muestras para su análisis, ya sea antes o después de la estiba.



Vinos de Madeira no sometidos a la operación de estufa, designados como *canteiro*, *vinho-canteiro* o *vinho de canteiro*, son tras clarificación, corrección y constitución de lotes envejecidos en barrica de roble.

Este sistema se aplica a todos los vinos de las variedades blancas, a saber, Malvasía, Boal, Verdelho, Sercial y algunos de la variedad Tinta Negra.

ENVEJECIMIENTO

Estufado o no, se seleccionan los mejores vinos para iniciar su crianza en barricas de roble o tinas de diferentes tamaños.

Para la crianza se utilizan barricas de roble francés, americano o portugués y barricas de 300, 350, 450, 650, 1.200 hasta 2.450 litros de capacidad. En las tinas de madera, también en roble, se utilizan diferentes tamaños, que van desde los 9.600 hasta los 42.000 litros.

La selección de vinos para crianza depende sobre todo de su calidad, carácter y potencial de envejecimiento.

La crianza oxidativa en barrica, en este clima subtropical, desarrolla en el vino una complejidad e intensidad gustativa únicas.

El tiempo de crianza es una decisión técnica que depende mucho del tipo de vino que se desee y de las exigencias del mercado.

Las catas actuales para comprobar la evolución y calidad, los trasiegos, coberturas y correcciones necesarias, son algunas de las operaciones que el enólogo y los técnicos de Justino, Madeira Wines, SA deben realizar para que el vino se mantenga equilibrado y armónico durante todo el recorrido. todo el período proceso de envejecimiento.

Justino's, Madeira Wines apuesta por seguir mejorando la ya reconocida calidad de sus vinos.

El seguimiento y control de la maduración de la uva, el diálogo cada vez más estrecho con los numerosos viticultores que abastecen a la empresa, la moderna tecnología empleada, un estricto control durante la vinificación, horneado, crianza, etc. nos permitieron mejorar la calidad de nuestros vinos de Madeira, especialmente los más jóvenes, y presentar una gama de vinos más variada.



CONSERVACION Y CONSUMO

ALMACENAMIENTO

Como Madeira es un vino que evoluciona por oxidación tras su crianza en barricas de madera, toneles o tinajas, no requiere tantos cuidados en bodega como otros tipos de vinos. Sin embargo, si se conserva en un lugar fresco y oscuro, después de abrir una botella de vino de Madeira, se puede conservar durante meses, o incluso años, sin perder sus cualidades.

De todos los vinos fortificados, los vinos de Madeira son los que probablemente mejor resisten el paso del tiempo, siendo reconocido como el de mayor longevidad del mundo.

Son conocidos por sobrevivir **más de 150 años** en excelentes condiciones y no es raro descubrir Woods con más de 100 años, disponibles para su compra, en tiendas especializadas.

Los vinos del siglo XIX y mediados del XX todavía se pueden encontrar en toneles de madera. Aunque, en ocasiones, las referidas barricas no están certificadas, los vinos se mantienen en excelentes condiciones.

El proceso de vinificación, marcadamente oxidativo, su alto grado alcohólico y la característica acidez natural, se conjugan para su futura estabilidad y consecuentemente una gran longevidad.

A pesar de su longevidad, el vino de Madeira no evoluciona en botella, por lo que no es necesario "conservarlo" para "mejorarlo en la bodega".

Embotellados, deben mantenerse en posición vertical, y al tratarse de vinos muy oxidados, el contacto con el aire no provocará ningún daño.

La acidez natural de los vinos, si por un lado es factor de longevidad, por otro puede provocar daños en el tapón y en consecuencia la formación de malos aromas, o incluso la pérdida del contenido de la botella.

Incluso almacenado en condiciones óptimas de temperatura (entre 10°C y 13°C) y humedad (aproximadamente 60%), se recomienda cambiar el tapón cada 15 años.

SERVICIO Y DECANTACIÓN

Como el vino de Madeira no pierde sus cualidades después de la apertura de la botella, su consumo puede espaciarse en el tiempo.

Generalmente todas los madeiras se filtran antes del embotellado y por tanto no tienen ningún depósito en la botella.

Así, no necesitan decantar, pero si se sirven en botellas de cristal se puede apreciar la excelente intensidad y matices de color que manifiestamente presentan.

En el caso de vinos conservados durante muchas décadas en botella, la decantación se hace necesaria porque, además de eliminar los depósitos formados entre tanto, facilita la "apertura" de los aromas. Se recomienda abrir el frasco el día antes de servir.

El momento ideal de consumo, además del gusto personal, puede depender del tipo de variedad de uva, grado de dulzor, acompañamiento o añejamiento del vino

D.O.C. MADEIRA

La zona geográfica correspondiente a la Denominación de Origen "Madeira" cubre toda la isla de Madeira.

Con más de cuatrocientos años de tradición, el vino de Madeira puede considerarse uno de los vinos fortificados más reconocidos y conocidos del mundo.

El vino de Madeira es un vino generoso, elaborado en la Región Demarcada de Madeira, en unas condiciones peculiares derivadas de factores naturales y humanos.

El proceso de vinificación, basado en la tradición, incluye la fermentación del mosto mediante la adición de alcohol de parada de vino, la capacidad de crianza de los vinos y la madera de los vinos mediante el sistema natural denominado sitio o mediante estufa.

Por tanto, se caracteriza por tener un alto contenido de alcohol porque su fermentación se detiene mediante la adición de alcohol de vino, conservando así una cierta cantidad de azúcares residuales.

Dependiendo de la altura de esta adición -fortificación- se obtienen diferentes estilos, que pueden variar entre seco y dulce.

Madeira, como el Oporto, **se distingue** de los vinos comunes por sus características particulares: una gran variedad de tipos con una **riqueza e intensidad de aromas** sorprendentemente incomparables, una muy alta persistencia, tanto del aroma como del sabor, una alta graduación alcohólica (generalmente entre 19 y 22% vol.), en una amplia gama de dulzuras y gran diversidad de colores.

Los vinos de Madeira muestran colores extraordinarios y atractivos en sus diferentes etapas de evolución, que van del ámbar al marrón, color café con reflejos verde esmeralda.

Se elaboran principalmente a partir de una mezcla de variedades de uva, predominando la variedad regional **Tinta Negra**. También se elaboran vinos de una sola variedad, *Malvasía, Boal, Verdelho, Sercial y Terrantez*, todas variedades blancas.

La vendimia suele comenzar en la última semana de agosto y se prolonga durante todo el mes de septiembre. La fecha oficial de apertura y cierre de la vendimia es declarada por la división de viticultura del **IVBAM**.

Dado que el proceso de maduración de la uva se acelera especialmente en tiempo caluroso, soleado y seco, en casos excepcionales y previa autorización del IVBAM, la vendimia podrá comenzar antes de la fecha oficial estipulada.

Esta anticipación de la vendimia, que depende mucho de la ubicación y de las condiciones climáticas que se produzcan durante la temporada de crecimiento, se suele observar en cepas más viejas y/o en cepas ubicadas en terrenos más soleados del sur de la isla, con especial énfasis en la comarca de Câmara de Lobos.



Normalmente, en las laderas orientadas al norte, menos calurosas y con mayores precipitaciones, la vendimia comienza 2 semanas después del inicio de la cosecha realizada en la vertiente sur de la isla.

La **producción máxima** legal de viñedos para la elaboración de vino generoso es de 80 hl de mosto por hectárea y su grado alcohólico natural no puede ser inferior al **9%**.

Este límite puede ser modificado por IVBAM en determinadas campañas, teniendo en cuenta las condiciones particulares en las que se han desarrollado.

La vid se cultiva en las laderas, en pequeñas terrazas llamadas **poios**, que se extienden hasta el mar, sostenidas por muros de piedra con tonalidades de basalto gris que hacen prácticamente imposible la mecanización.

Teniendo en cuenta la orografía de la isla y que el sistema tradicional de conducción sigue siendo en **espaldera** (elevación en zancos y alambres del suelo), la vendimia manual de la uva es la única posibilidad viable en Madeira. Este sistema de conducción en espaldera, muchas veces de poca altura, dificulta enormemente los distintos trabajos, tratamientos e incluso la propia vendimia.

Como consecuencia de estos factores, el trabajo a realizar en los viñedos es arduo y los costes y el cultivo sumamente elevados.

Actualmente hay un cambio en el paisaje vitivinícola de la isla, ya que aparecen nuevas parcelas de viñedo, correctamente guiadas en el sistema de espaldera.



TINTA NEGRA

La variedad más plantada en la isla de Madeira crece principalmente en **Estreito de Câmara de Lobos** y **Câmara de Lobos**, en el sur de la isla, y en el norte, principalmente en **São Vicente**.

Actualmente representa alrededor del **85% de la producción** total de uva de la isla.

Esta variedad fue denigrada injustamente durante varios años en detrimento de las otras variedades que hicieron famoso al vino de Madeira.

Además de una buena productividad y resistencia a las enfermedades, tiene una gran versatilidad. Siguiendo el método tradicional de Madeira, los vinos de esta variedad tienen la capacidad única de adquirir las características de diferentes variedades según la altitud donde crecen.

Este hallazgo permitió que durante algún tiempo, tras la aparición del mildiú polvoroso y la filoxera, enfermedades que disipaban la mayoría de los viñedos plantados en la isla, se etiquetaran determinados vinos con la denominación de las variedades de uva más importantes.

De hecho, después de que la filoxera devastara las cepas existentes en la isla, principalmente *Sercial*, *Verdelho*, *Boal* y *Malvasia*, posteriormente se utilizó más para definir un estilo de Madeira que la variedad de la que provenía.

Actualmente, hay un cambio de opinión sobre el potencial de Tinta Negra. El seguimiento de la maduración de la uva, combinado con una cuidadosa elaboración del vino y el trabajo del enólogo, permiten producir vinos interesantes y de gran calidad elaborados a partir de esta variedad.

Aunque se desconocen sus antecedentes, algunos afirman que originalmente es el resultado de cruces entre Pinot Noir, la gran variedad tinta de Borgoña, con Garnacha.

DESCRIPCION MORFOLOGICA

Cepa vigorosa, muy productiva; espesor medio; cáscara pegajosa, marrón oscuro.

Es poco atacada por enfermedades criptogámicas.

Ramas gruesas y cortas; de color marrón-púrpura, marrón claro o marrón rojizo; meritos cortos (internodos).

Hojas medianas. Desiguales de figura irregular a veces un poco cóncavas, más o menos algodonosas o arenosas en la parte inferior, subglabras o ligeramente algodonosas en la parte superior, a veces con todos los lóbulos muy aparentes y los superiores profundos y agudos u obtusos, otras con todos los lóbulos bosquejado dientes ovados o triangulares o cerrados; generalmente rojizo cuando es adulto; seno de percolación cordiforme.

Sus hojas identifican rápidamente las cepas de la Negra Mole, debido a la intensa coloración escarlata con manchas rojizas que presentan en otoño.

Zarcillos: pocos.

Rizos medianos o grandes; bayas globosas o elíptico-globosas, iguales o desiguales, 12/18 mm, blandas o poco duras, rojas con pulpa clara.

Bayas: Medianas y uniformemente redondeadas, generalmente entre 12/25 mm; no muy duro y rojo en la maduración; poco lascivo. Pulpa sin color, consistencia media, muy jugosa. Produce mostos generalmente poco concentrados con un potencial alcohólico entre 9 y 12°C.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Justino's Fine Medium Rich.
- **Añada:** No vintage.
- **Varietalidad:** Tinta negra y posiblemente otras, en menor cuantía.
- **Elaboración:** Ubicado en el Océano Atlántico, a unos 900 km. al suroeste de Lisboa y 600 km al oeste de la costa norteafricana.

Varias mezclas de suelos, de naturaleza volcánica, principalmente derivados del basalto, traquitas, toba, escorias y conglomerados.

Clima templado con características oceánicas, con variación de temperatura, humedad y precipitaciones, dependiendo de la altitud.

Fecha de la cosecha: finales de agosto hasta la 2ª semana de octubre.

Vendimia manual, con selección cualitativa, durante varias semanas, según el estado de maduración.

Despalillado total y prensado. Vinificación con maceración de hollejos. Totalmente fermentado en tanque de acero inoxidable con control de temperatura y tiempos de remontaje. Interrupción de la fermentación a los 4 a 5 días después del inicio de fermentación alcohólica, mediante la adición de 96° (mínimo) de alcohol de vino, para mantener la cantidad de azúcar deseado.

Vinificación según métodos tradicionales.



FICHA DE CATA

- **Crianza:** Estufado en cubas de acero inoxidable, durante 3 meses, con control de temperatura (45 a 50° C) y remontados. Después del estufado y antes del embotellado, los vinos se crían en roble y/o mezclado con vinos con una crianza mínima de 3 años.
- **Graduación:** 19% Vol.
- **Consumo:** Almacenar en posición vertical, protegido de la luz solar y en una atmósfera moderada sin grandes variaciones en temperatura. No requiere decantación. Embotellado listo para su consumo, se conserva en buen estado durante varios meses, una vez abierto.
- **Notas de cata:** Atractivo y brillante color ámbar oscuro medio. Aroma elegante e intenso, con notas de melaza y caramelo, agradable. En boca sutiles toques de melaza y caramelo con un final medianamente largo, con notas de pasas. Dulzor equilibrado por la acidez.
- **Maridaje:** Se puede disfrutar como postre en si mismo, pero también con quesos y postres no demasiado dulces. Excelente con ensalada de frutas, chocolate, *petit fours* y café.





POUSIO ARINTO

Casa Agrícola HMR

I.G. Alentejano

Uvas: 100% Arinto

LA BODEGA

La finca está ubicada en Pedrogão, municipio de Vidigueira, en el pueblo de **Marmelar**, a unos 17 km al este de Vidigueira.

Está muy cerca del embalse de Alqueva, a unos 13 km directamente.

Tiene una superficie de unas 1.100 hectáreas, la mayor parte de las cuales se encuentra en la vertiente sur de la Serra do Mendro y está formada por bosque mediterráneo, con varias especies de árboles autóctonos, destacando el alcornoque, el oleaster, la encina y el madroño.

Le atraviesa el río Marmelar, que, junto a la bodega de la Finca, tiene una presa que crea una de las 3 grandes reservas de agua para uso agrícola de la Finca. Las principales explotaciones agrícolas actuales son 43 hectáreas de viñedo y 210 hectáreas de olivar tradicional, semi-intensivo y superintensivo.

La **Herdade do Monte da Ribeira** fue adquirida en **1986** por el industrial Víctor Carmona e Costa quien, en los siguientes 15 años, no solo reformó completamente la finca, sino que también implementó toda la estructura productiva agrícola y la bodega.

La finca es propiedad de Casa Agrícola HMR SA, que es propiedad total de una fundación que lleva el nombre de sus dos fundadores, la **Fundación Victor e Graça Carmona e Costa**. La Fundación, con sede e instalaciones en Lisboa, se dedica a apoyar el arte contemporáneo en Portugal y Casa Agrícola HMR SA es uno de sus activos fundacionales.



El primer viñedo de Herdade se plantó en 1989 y la **primera cosecha** fue en 1992 y se comercializó con la marca **Vidigueira**.

Posteriormente se sumaron las marcas **Pousio** y **Quatro Caminhos** y, recientemente, la marca **Marmelar**.

En los últimos años, la bodega se ha ampliado y reestructurado, ocupando actualmente 43 hectáreas.

Las variedades blancas (Alvarinho, Antão Vaz, Arinto, Roupeiro y Verdelho) ocupan 1/3 de la superficie total del viñedo y las variedades tintas (Alicante Bouschet, Aragonez, Baga, Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Petit Verdot, Syrah, Touriga Nacional y Trincadeira) ocupar los 2/3 restantes.

Cuando la producción es abundante, la Herdade produce casi 400.000 botellas de vino blanco, tinto y rosado.

Desde su primera cosecha, ha recibido varios premios y distinciones nacionales e internacionales.

En 2018 se lanza el primer monovarietal, reconocido a nivel nacional e internacional por su excelente calidad, dando lugar así al primer Barbecho "**Alicante Bouschet**".

En 2019 se comercializan las marcas “Quatro Caminhos”, “Pousio Selection”, “Pousio Escolha”, “Pousio Reserva” y tinto Premium “Marmelar”. También siguió el “Pousio Arinto”, con mucha frescura y notas de Pomelo.

La estrategia de Herdade do Monte da Ribeira se centra en la producción y comercialización de su propia bodega, basada en sus viñedos cada vez más cualitativos.



I.G. ALENTEJANO

Antes de todo hacer referencia que también existe la **D.O.C. Alentejo**, no confundir.

El vasto y diferenciado territorio del Alentejo se divide administrativamente en tres distritos: **Portalegre**, **Évora** y **Beja**, que juntos forman las fronteras naturales del **Vinho Regional del Alentejo**.

A pesar de las marcadas diferencias regionales, a pesar de la multiplicidad de variedades presentes en las cepas, a pesar de la evidente heterogeneidad de suelos que caracterizan al Alentejo, con afloramientos dispersos de arcilla, esquistos, granitos, cantos rodados, calizas y arcillas, existen numerosos rasgos comunes en los vinos de la gran llanura del Alentejo. La fruta abundante y seductora, la suavidad, el cuerpo pleno y rechoncho y, sobre todo, la enorme consistencia que queda cosecha tras cosecha, una bondad de carácter tan pródigo para la cultura del vino.

El vino regional de Alentejo, al otorgar reglas más liberales y una mayor autonomía en la elección de las variedades de uva, con la presencia de algunas variedades extranjeras en consorcio con las variedades tradicionales del Alentejo (variedades permitidas y variedades recomendadas), acoge, además de los productores cuyos viñedos son ubicados fuera de las ocho subregiones con denominación de origen, un gran número de productores clásicos.

Condiciones que justifican el envidiable dinamismo, consistencia y calidad única a la que nos han acostumbrado los vinos regionales de Alentejo.

El cultivo de la viña en la región se remonta al período romano, como atestiguan los vestigios encontrados en las ruinas de **São Cucufate**, cercano a **Vidigueira**, y algunos lagares de esa época. Se trata de la mayor región vitivinícola portuguesa, donde la vista se pierde en extensas planicies que apenas son interrumpidas por pequeñas elevaciones.

Caracterizada por suelos y condiciones climáticas marcadamente mediterráneas, presenta, no obstante, varias zonas de características continentales y otras de influencia atlántica. La media de precipitaciones anuales oscila entre los 500 y los 800 litros por metro cuadrado y las temperaturas medias en los meses más fríos (diciembre y enero) rondan los 6°C, mientras que en los más cálidos (julio y agosto), los 30°C. Estos valores incluyen días con mínimas por debajo de cero grados y máximas por encima de 40°C. Los suelos van desde los **graníticos** de Portalegre a los **calizos** cristalinos de Borba, pasando por los **mediterráneos** pardos y rojos de Evora, Granja-Amareleja y Moura, y los **pizarrosos** de Ronda, Reguengos y Vidigueira.

En Alentejo hay una gran variedad de **castas**, aunque las más relevantes son la **roupeiro**, **antão vaz** y **arinto**, entre las blancas, y la **trincadeira**, **aragonez**, **castelão (periquita)** y **Alicante bouschet**, entre las tintas.

Al margen de la DOC también hay productores que optan por elaborar el vino regional alentejano, que permite el empleo de otras variedades como la touriga nacional, cabernet sauvignon, syrah o chardonnay.

Alentejo es líder en el mercado nacional, con una cuota en volumen del 47% y en valor del 46%, según datos de la agencia Nielsen sobre vinos de calidad embotellados con denominación de origen e indicación geográfica.



D.O.C. Alentejo

I.G. Alentejano

ARINTO

Conocida como Arinto, Arinto de Bairrada, Arinto de Bucelas, Asal Español, Asal Galego, Chapeludo, Cerceal, Pé de Perdiz Blanco, Pederna, Pedreña y Rabo de Ovelha.

También conocida en la región de Vinho Verde como pederní y pedreña en Galicia.

De origen portugués, es una de las variedades blancas con mayor potencial para la elaboración de vinos de calidad en Portugal.

Recientes estudios genéticos parecen confirmar la creencia existente sobre su origen, que lo sitúa en la región portuguesa de **Bucelas**, cuyos excelentes vinos blancos han estado asociados a esta uva.

Es una variedad de bastante elevada producción.

Produce vinos de calidad, aromáticos, equilibrados, frescos y ácidos. En boca son frutales.

El intenso y único aroma de la arinto da lugar a vinos amables, frescos y frutales en su paso por boca. Debido a su alta acidez, el mosto resiste de forma excelente la fermentación en madera y la guarda en botella.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Pusio Arinto.
- **Añada:** 2020.
- **Variedad:** 100% Arinto.

Elaboración: Las uvas cosechadas a mano se trasladan a la bodega donde se colocan a macerar en frío una vez que terminan de despalillarse. Proceso de prensado con control de peso y fermentación en tanques de acero inoxidable con control de temperatura.

- **Crianza:** En tanques de acero inoxidable durante varios meses.
- **Graduación:** 13 % Vol.
- **Notas de cata:** Precioso color amarillo pajizo con destellos brillantes de color verdoso. Este vino es limpio y claro. Sus aromas son amplios con marcada sensación mineral producto de su crianza. Hay notas de frutas blancas como manzanas, peras y notas ligeras de melón. En boca sabores variados con marcado predominio de fruta blanca madura, se puede sentir flores blancas y fresca de hierbas. Final agradable y afrutado.
- **Maridaje:** Bueno con mariscos, pescado fresco a la parrilla, carnes blancas y como aperitivo.

