

Alexandre Gomes na vinha da Quinta de Santa Teresa, de onde sai a maior parte das uvas para o Singular.



Singularidades de um Vinho Verde no... Douro



16,5 € €8

Singular
Vinho Verde
branco 2015
A&D

Aroma com média exuberância, fresco e vibrante, citrino maduro, apontamento vegetal refrescante e leve percepção de madeira. Continua fresco na boca, acidez viva, perfil seco mas com sabor persistente até ao final. Interessante e muito polivalente. (13,5%)

É no limite leste da região dos Vinhos Verdes, junto ao Douro, que o produtor A&D Wines centraliza as suas propriedades. Com uma gama já bem preenchida, sobretudo de monocastas, foi tempo de revelar o melhor blend que a casa apurou. Chama-se Singular.

TEXTO Nuno de Oliveira Garcia * **FOTOS** Ricardo Palma Veiga e cortesia do produtor

No anterior número da revista, e a propósito de uma reportagem na região dos Vinhos Verdes, deixámos descrito o trajecto da A&D Wines e demos prova dos seus vinhos Monólogo, nas variantes varietais de Avesso, Arinto e Chardonnay, todos da Quinta de Santa Teresa (uma das três propriedades do produtor, e última a ser adquirida). Esta propriedade beneficia de alguma altitude (até 450 metros) o que, segundo o enólogo Fernando Moura, é determinante para o perfil aromático dos vinhos, limpos e com boa definição. Uma vez que o ano de 2015 foi perto da perfeição na região, ficou decidido criar uma nova referência — um blend dos melhores vinhos varietais com uma proporção significativa (40%) de vinha velha. Assim nasceu o Singular, um lote de 4.000 litros que agrega 6 castas e com uma parte (cerca de 25%) a beneficiar do contacto com madeira, neste caso numa cuba de inox revestida por aduelas de barricas de carvalho francês. O resultado vem na linha dos Monólogos no que respeita ao perfil aromático cativante, e na apos-

ta pela frescura e acidez (natural, diga-se). A sua singularidade, no que à prova diz respeito, resulta essencialmente do facto de se tratar de um vinho verde branco com várias castas, o que nem sempre é habitual na região. E isso permite-lhe uma versatilidade muito interessante pois, não deixando de ser um verde fresco e festivo para os dias mais quentes que se adivinham, apresenta-se também como um branco com algum corpo e sabor persistente — é um autêntico 'dois em um'. Para provar esta tese, e no dia do lançamento no restaurante de Castro Flores, o chefe Miguel Castro Silva preparou um menu exigente que culminou com um rolo de peito de vitela com alecrim como parelha do Singular. O resultado foi surpreendente e funcionou na perfeição. Antes do prato de carne houve oportunidade de provar as últimas edições do Espinhosos (Avesso e Chardonnay) e do Casa do Arrabalde (Avesso, Alvarinho e Arinto), dois bons brancos Regional Minho que a A&D Wines também produz e cujo principal mercado é a exportação.