texto e notas de prova Alexandre Lalas, José João Santos, Nuno Guedes Vaz Pires / *fotos* Arquivo e D.R.

Antonina Barbosa

Falua

Vinha do Convento, agora em branco

A Falua está a alcançar um compromisso muito saudável entre dimensão e diferenciação. A Vinha do Convento, cujas imagens de calhau rolado no solo (resquícios da passagem por ali do rio Tejo, há 400 mil anos) impressionam ao longo de 45 hectares de chão, tem sido comunicada nos últimos anos de forma intensa e compreensível face à singularidade que apresenta no contexto português.

Antonina Barbosa, enóloga há 18 anos na Falua, sendo na atualidade também diretora-geral do projeto, assumiu entretanto o desígnio de detalhar os palmos desta vinha, na procura incessante de perceber comportamentos de castas e respetivos clones. A diversidade disponível inclui, por exemplo, Arinto, Chardonnay e Fernão Pires, no encepamento em branco, a que se juntam as tintas Touriga Nacional, Castelão, Aragonês e Cabernet Sauvigon.

O primeiro vinho assumido no rótulo desta vinha foi apresentado nos últimos meses, o Vinha do Convento tinto 2017, Touriga Nacional (60%) e Cabernet Sauvignon (20%), do qual resultaram 4.377 exemplares. Agora é lançado o Conde Vimioso Vinha do Convento 2019, um branco 100% Arinto, em 1.237 exemplares.

Antonina confirma as virtudes de 2019 para a obtenção de vinhos brancos de gabarito, algo extensível à generalidade das regiões do país. O Arinto apresentou bagos muito pequenos e uma produção média de 4 toneladas/hectare, sendo que no caso deste vinho a opção foi a de vindimar apenas "o coração das vinhas", metáfora de enóloga, para garantir a homogeneização das maturações entre os cachos – as "pontas" das vinhas têm ritmos diferentes de maturação. Um terço do vinho fermentou em cubas de inox, seguindo-se um estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

Percebe-se que a integração total da barrica ainda está a suceder, mas o que verdadeiramente impressiona é a pura eletricidade que possui. Uma acidez vibrante que excita a dimensão global do vinho e o promove a um patamar superior.

Ao provarmos este topo de gama percebe-se que a integração total da barrica ainda está a suceder, mas o que verdadeiramente impressiona é a pura eletricidade que possui. Uma acidez vibrante que excita a dimensão global do vinho e o promove a um patamar superior, prevendo-se longa guarda e, uma vez mais, sublinhando os pergaminhos do Arinto como casta notável, capaz de resultar na plenitude num quase infindável leque de regiões.

Na apresentação à Imprensa, que decorreu no Ritz Four Seasons Hotel, em Lisboa, a Falua trouxe igualmente para a mesa outras novidades. O espumante Conde Vimioso Brut Nature 2019 representa o retomar da elaboração de vinhos borbulhantes, tendo a edição anterior sido a de 2012. A bom nível esteve também o novo Conde Vimioso Sommelier Edition 2020, combinação de Verdelho, Arinto e Fernão Pires. Esta gama, iniciada em 2015, já representa 100.000 garrafas anuais – branco, rosé e tinto.

Curioso foi captar o excelente momento de forma do Conde Vimioso Reserva branco 2015, que ganhou nestes anos de garrafa uma surpreendente complexidade. Ao fruto de caroço e à perceção de melaço e queronese alia-se uma dimensão muito bonita e um equilíbrio que merece sublinhado. Pois é, outro 100% Arinto...

Agora é lançado o Conde Vimioso Vinha do Convento 2019, um branco 100% Arinto, em 1.237 exemplares. O que verdadeiramente impressiona é a pura eletricidade que possui. Uma acidez vibrante que excita a dimensão global do vinho e o promove a um patamar superior.

18,5

Conde Vimioso Vinha do Convento 2019

Tejo / Branco / Falua

Dourado. Começa por mostrar um curioso salino, tem aromas finos de lima, toranja, flor silvestre e fumo de barrica. Enorme no nervo que demonstra, é essa tensão que o faz vibrar em permanência na prova. Untuoso na dimensão, firme na acidez, termina com notável profundidade. Terá seguramente mais de uma década de boa evolução.

Consumo: 2021-2032

87,00 € / 11°C

17,5

Conde Vimioso Reserva 2015

Tejo / Branco / Falua

Dourado, reflexos âmbar. Notas florais secas, complementos de damasco e melaço, toque de querosene. Cremoso e untuoso, mantém uma acidez bem firme, que lhe permitiu evoluir pelo melhor. Vibrante, fresco e sempre equilibrado, termina num registo ainda muito jovem, a mostrar o compromisso de continuar a crescer com o tempo.

Consumo: 2021-2027

15,00 € / 11°C

16,5

Conde Vimioso Sommelier Edition 2020

Tejo / Branco / Falua

Amarelo limão. Notas de flor branca, tâmara, líchia e um ligeiro especiado de barrica. Boa amplitude, de acidez vincada e tensão a meio palato, tem final saboroso e apresenta propensão para combinações gastronómicas.

Consumo: 2021-2026

8,00 € / 11°C

16

Conde Vimioso Espumante Brut Nature 2019

Tejo / Espumante / Falua

Amarelo, reflexos limão. Cordão fino. Notas de limão e raspas de lima, toranja e panificação. Fresco e de acidez crocante, fluido, com persistência na despedida. De aptidão gastronómica.

Consumo: 2021-2023

16,00 € / 8°C