Antonina Barbosa é directora geral e enóloga da Falua.

CONDE VIMIOSO

E das pedras se fez vinho

Não, não é à famosa "sopa da pedra", emblema também ela de Almeirim, que aqui me refiro, mas sim às enormes pedras roladas da que que é, seguramente, a mais impressiva vinha da região do Tejo, a Vinha do Convento. E que depois do tinto com o mesmo nome, dá agora origem a um branco de eleição.

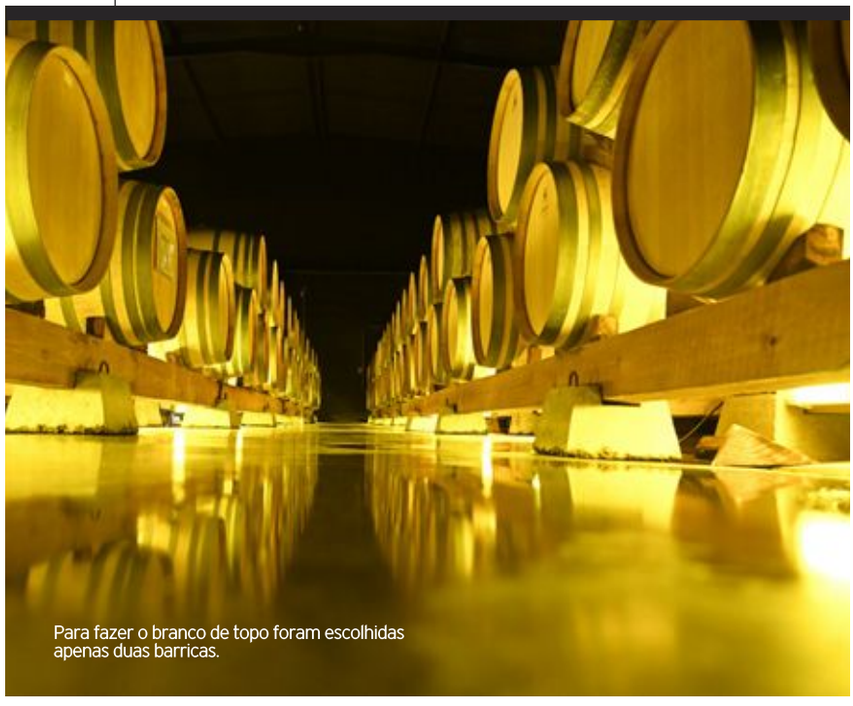
TEXTO **LUÍS LOPES**
FOTOS **RICARDO PALMA VEIGA**

Há muitos, muitos anos (dizem que 400 mil…), o rio Tejo passou por ali. Hoje, o seu leito está desviado dois quilómetros, mas as marcas da sua passagem ficaram, e de que maneira, literalmente impressas nas enormes pedras roladas que cobrem os mais de 40 hectares da Vinha do Convento, a joia da coroa da empresa Falua, em Almeirim. E não é uma camada superficial, longe disso. A massa de calhaus tem 4 metros de profundidade e, até aos 12 metros, a pedra representa 80% da composição do solo.

A Vinha do Convento é, por isso, quer no aspecto visual, quer na vertente geológica, um terroir absolutamente único, que deixa profunda impressão em quem a visita. Situada no início da chamada Charneca do Tejo (a sub-região mais a sul, que confronta com o Alentejo) a vinha foi plantada em 1996, estando hoje, portanto, com 25 anos, e no seu auge qualitativo. Ali encontramos as variedades tintas Touriga Nacional, Aragonez, Castelão, Cabernet Sauvignon, Trincadeira e Syrah; e as brancas Fernão Pires, Arinto e Chardonnay.

Logo que entrou em produção, a Vinha do Convento tem sido sempre a origem dos melhores vinhos da Falua, nomeadamente o Conde Vimioso Reserva, tinto e branco, o primeiro lançado na vindima de 2001, o segundo na de 2015. Com a aquisição da empresa (fundada em 1994) pelo francês Grupo Roullier, em 2017, a tradição manteve-se e estendeu-se inclusive a um tinto bem mais ambicioso, que ostenta orgulhosamente o nome do singular vinhedo: o Conde Vimioso Vinha do Convento, cuja primeira (e única, até agora) colheita colocada no mercado é de 2017.

Quer Rui Rosa, administrador da Roullier Portugal e do sector vitivinícola do grupo, quer Antonina Barbosa, enóloga e Directora Geral da Falua, têm procurado (com sucesso, diga-se) reposicionar a marca Conde Vimioso num segmento superior. A linha Sommelier Edition, de que foi agora apresentado o branco de 2020, é importante passo nesse sentido, bem como a gama Unoaked, o upgrade já efectuado nos Reserva ou até o espumante Brut Nature. Mais estratégica ainda é a versão de topo, Vinha do Convento, à qual faltava, porém, um vinho branco. Faltava, mas já não falta, pois o Conde Vimioso Vinha do



Para fazer o branco de topo foram escolhidas apenas duas barricas.

As pedras roladas são a imagem de marca da Vinha do Convento.

Convento branco chega agora às lojas, ao mesmo preço médio do tinto (€87), um valor, convenhamos, pouco comum num vinho branco nacional, mas que marca claramente uma posição e define uma ambição.

O novo branco é um monocasta Arinto, variedade que Antonina Barbosa aprecia bastante e que revela um perfil particular no terroir da Vinha do Convento. "O Arinto encontrou aqui uma casa onde se desenvolve de maneira diferente", diz Antonina, "onde não produz mais do que 4 toneladas/hectare, tem uma grande área foliar e os cachos possuem bagos pequenos e concentrados".

A experiência acumulada com a fermentação em barrica do Conde Vimioso Reserva branco foi também importante para se chegar ao afinamento da versão de topo. A qual passa por apertada seleção até chegar à garrafa. No caso, foram escolhidas apenas duas barricas de 500 litros, de distintas tanoarias, que originaram 1237 garrafas. "2019 foi um ano extraordinário para vinhos brancos", refere Antonina Barbosa. O Conde Vimioso Vinha do Convento, confirma.

16,5 €15

Conde Vimioso

DoTejo Espumante branco 2019
FALUA

Feito de Touriga Nacional e Chardonnay fermentados em conjunto, revela uma bolha fina e delicada, e aromas e sabores focados na fruta de alperce e laranja, num perfil franco e expressivo. Jovem, alegre, seco (é um Brut Nature), mostra-se um espumante equilibrado e apelativo. (13%)

17 €8

Conde Vimioso Sommelier Edition

DoTejo branco 2020
FALUA

Com Verdelho, Arinto e Fernão Pires, é um branco de bela expressão aromática, perfumado de flores de citrinos, casca de laranja, num registo muito bonito e elegante. Essa elegância frutada atravessa igualmente o sabor, firme e preciso, com final longo, limonado e refrescante. Excelente relação qualidade/preço. (12,5%)

18 €87

Conde Vimioso Vinha do Convento

DoTejo branco 2019
FALUA

Um 100% Arinto de cor limão maduro, com enorme profundidade aromática, os citrinos da casta (flor, folha, casca) bem evidentes, amparados por levíssima tosta e especiaria de barrica. O corpo untuoso é avivado por fina e crocante acidez frutada, o vinho é muito amplo, largo, vibrante, sofisticado. (13%)