



# Dão

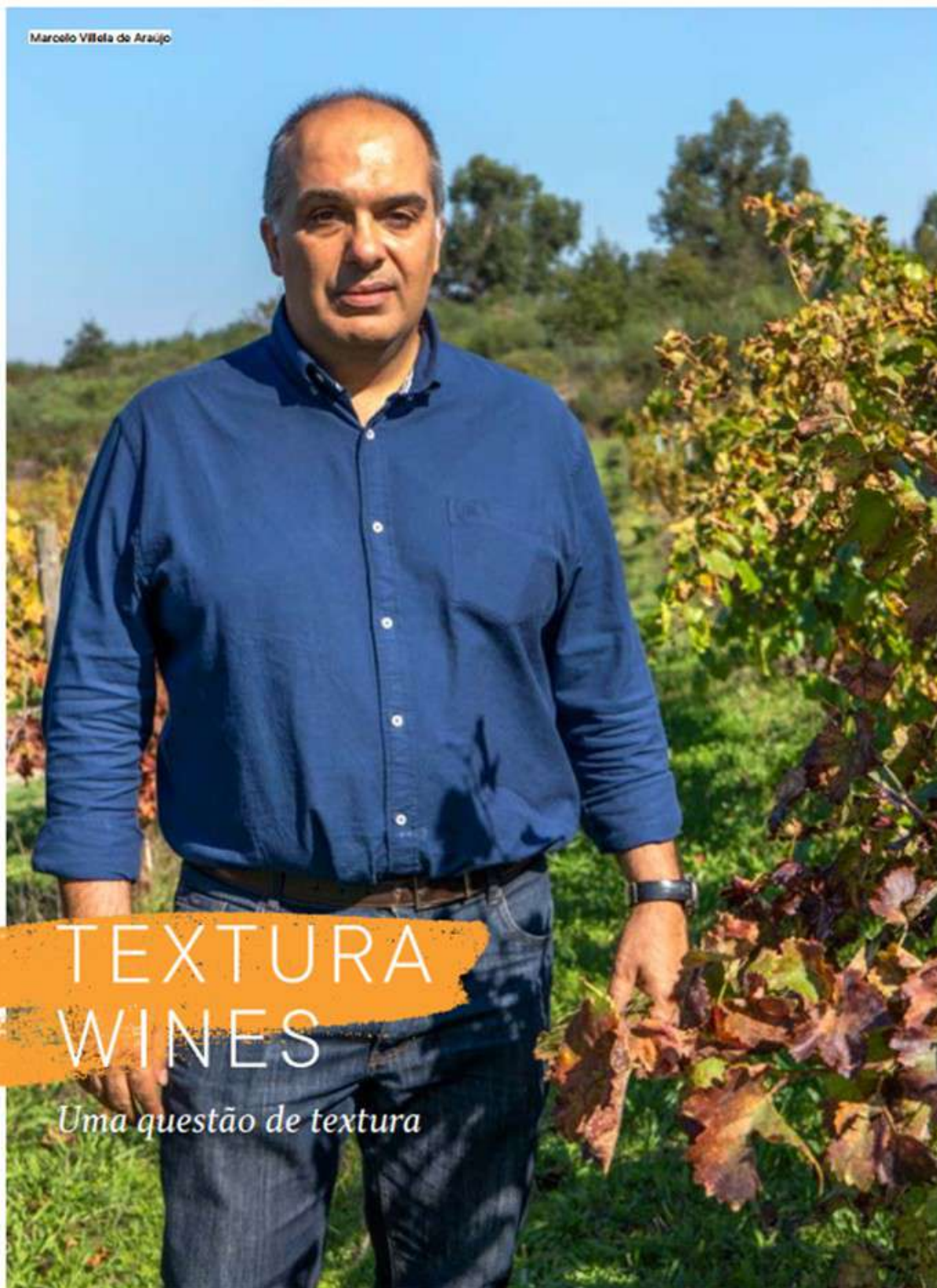
## PARA ALÉM DO CLASSICISMO

Há um ar de novidade no Dão. São cada vez mais os vinhos a chegar ao mercado que resultam de novas interpretações das castas autóctones, algumas a ganharem redobrado fôlego, depois do risco de caírem no esquecimento. Mesmo as variedades mais comuns da região, como Touriga Nacional e Encruzado, oferecem possibilidades imensas.

Marcelo Villela de Araujo

# TEXTURA WINES

*Uma questão de textura*



*Acostumado aos desafios do mundo financeiro, Marcelo Vilella iniciou uma busca por vinhas na Serra da Estrela que, das sete sub-regiões do Dão, afigura-se a mais promissora para elaborar vinhos de grande frescura e elegância.*

Não há quem não reconheça a vocação do Dão para produzir alguns dos melhores e mais elegantes vinhos de Portugal. Novos e ambiciosos projetos, como este da Textura Wines, vieram para realizar este potencial. O brasileiro Marcelo Vilella veio do ramo financeiro, com 26 anos de dedicação à área, os últimos dois já como residente no Porto. Apaixou-se pelo mundo do vinho em 1995, juntamente com a esposa, Patrícia, e viajou pela Califórnia, França, Itália, Argentina, Chile, entre outros sítios de produção, sedento pelo saber. "Com o passar dos anos como apreciador de grandes vinhos, acabei por chegar à Borgonha e Piemonte, com os seus vinhos únicos em refinamento, complexidade e expressão do terroir", diz Marcelo com a segurança de quem, num mercado como o brasileiro, em que existe e bebe-se de tudo, incluindo os néctares mais raros e caros do olimpo vinícola, abriu muitas garrafas para defender as suas convicções. E completa, sem hesitações: "E onde, em Portugal, podem nascer vinhos com este perfil de finesse e textura de um Borgonha ou de um Barolo? Eu aposto no Dão".

Como projeto de qualidade de vida, chegou ao Porto em 2015 para viver com a família. Queria materializar um sonho cada vez mais incontornável, de elaborar grandes brancos e tintos, de terroir e elegância. Essa foi a sua aposta desde o começo. Acostumado aos desafios do mundo financeiro, Marcelo iniciou uma busca por vinhas na Serra da Estrela que, das sete sub-regiões do Dão, afigura-se a mais promissora para elaborar vinhos de grande frescura e elegância, devido ao efeito da maior altitude e proximidade às influências moderadoras da própria serra. Por ser a mais fresca, os ciclos vegetativos são mais longos e os vinhos têm como corolário uma aromaticidade mais refinada, acidez mais aguçada e uma textura mais fina e carregada de tensão. A sub-região de Castendo, que inclui os concelhos de Penalva do Castelo e Sátão, mais ao norte, húmida e também de ciclos longos de amadurecimento, também estava na mira do investidor.

Em 2018, adquiriu duas quintas em Penalva do Castelo: cinco hectares na localidade Encoberta e 18 hectares entre Matela e Vila Cova do Covelo, a perfazer quatro e três hectares de vinhas, respetivamente, de 28 e 20 anos de idade. Na última, estão a plantar sete hectares de vinhas novas, principalmente de castas brancas. Em 2019, Marcelo adquiriu em São Paio, concelho de Gouveia, uma área ténis abandonada de quatro hectares, com imensos galpões antigos e incrível potencial para enoturismo, exatamente do outro lado da estrada que circunda o Parque Natural da Serra da Estrela: "Precisávamos de uma adega própria para trabalhar melhor os vinhos". Marcelo também arrendou com contratos de longo prazo, em Vila Nova de Tazem, três vinhas em 2018 (num total de oito hectares, entre 28 e 30 anos) e duas vinhas em 2019 (total de cinco hectares, entre 25 e

50 anos). "Tradicionalmente o Dão é a soma das partes", segundo Marcelo, que procura nos seus vinhos clássicos a expressão harmónica das três zonas, ainda que também queira revelar a excelência de algumas parcelas em vinhos "monocrus" de topo de gama, como o

seu nobre Encoberta. Coincidentemente ou não, esta filosofia é muito comum nas casas tradicionais de Barolo, que loteiam as vinhas das cinco principais sub-regiões para o Barolo "clássico" e apresentam uma ou mais opções de "monocrus" na faixa superior de preço.

Desde o início do projeto, Marcelo conta com a sabedoria de um dos enólogos mais competentes e visionários de Portugal, Luís Seabra. Mais do que uma consultoria em enologia e viticultura, é como se fosse uma "joint-venture". Luís inclusive elabora dois vinhos dele na adega da Textura Wines (um lote de branco e um de tinto) com uvas de Marcelo. Isto torna a ligação entre ambos mais forte e sustentável. Não bastasse essa assinatura do Luís Seabra, o homem das finanças também fez-se homem do vinho e obteve uma Pós-Graduação em Enologia na Universidade Católica do Porto, para perceber melhor todas as nuances do seu investimento.

Munidos desta visão de mundo e com um foco muito claro em oferecer vinhos de elegância, frescura e textura, que expressem a mineralidade granítica do Dão tal como os Borgonhas, Barolos e Barbarescos refletem os mesoclimas e solos de marga argilo-calcária, Marcelo e Luís estão a experimentar fermentação com engajo, leveduras indígenas, tanques de cimento, talhas tradicionais, barricas das melhores tanoarias, como a François Frères, para os brancos, Rousseau de 500 litros, e, impressionantemente, "botti" ou grandes tonéis de carvalho da renomada Garbellotto italiana, as preferidas dos produtores tradicionalistas de Barolo e de Brunello di Montalcino.

Marcelo também está sintonizado com a produção biológica e em fase de certificação das suas vinhas. O desafio para gerir doenças como o míldio em sub-regiões mais frescas e húmidas é grande, mas o trabalho compensa e o resultado são vinhos mais vivos e fiéis à mineralidade que o Dão pode proporcionar. Textura Wines é um projeto que veio na altura certa para ajudar a consolidar a posição do Dão no cenário mundial como a região que pode proporcionar os vinhos mais elegantes de Portugal, num momento que consumidores em geral, críticos, sommeliers e outros profissionais procuram freneticamente este tipo de vinho. Afinal, a finesse é uma questão de terroir, sensibilidade e textura. GC.

**TEXTURA WINES**

Sítio Vinhas da Serra, 1  
Estrada Gouveia-Hobais / 6290-411 São Paio  
M. 905 405 273

## DÃO

Tradicionalmente o Dão é a soma das partes, segundo Marcelo. Esta filosofia é muito comum nas casas tradicionais de Barolo.



18

### Pura 2018

**Dão / Tinto / Textura Wines**  
Vinha velha com castas misturadas, brancas e tintas, principalmente Jaen, Baga, Alfrocheiro, Tinto-Cão e Tinta Pinheira, Rubi Intenso. O nariz é notável na elegância e evoca a Borgonha na prestação de frutas vermelhas, cerejas, com uma infusão de especiarias. Notas balsâmicas, florais, de bosque e granito molhado entram em camadas no nariz e na boca. A textura revela imensa tensão e a frescura e a sapidez entropõem-se nas camadas de fruta pulsante. Uma grande estrela de um vinho que dará que falar. Consumo: 2020-2028 28,00€ / 16°C

18

### Pura 2018

**Dão / Branco Encruzado (70%), Vinhas Velhas misturadas (15%) e algum Bical e Cerceal-Branco.** Limão intenso, com alguma turbidez de um tratamento menos intervencionista. Austero, mineral, com tanta capacidade para crescer com o envelhecimento. Apenas um sopro de madeira, elegantíssima. Gigantesca textura na boca, faz-nos salivar com a acidez vibrante e mineralidade e termina muito longo e assertivo na sua expressão do terroir fresco e granítico. Consumo: 2020-2025 25,00€ / 11°C

17,5

### Encoberta 2018

**Dão / Tinto Jaen (50%), Alfrocheiro (25%), Tinta Roriz (15%) e Touriga Nacional (10%).** Rubi intenso. Aqui temos uma expressão diferente, estamos na sub-região de Castendo, e a fruta é um pouco mais negra, ainda que sóbria, e em desenvolvimento. A textura no palato também é mais densa, rica, mas sem perder o fio condutor da frescura e mineralidade. Um vinho que evoluirá por muitos anos, ainda que seja muito prazenteiro nesta fase. Consumo: 2020-2027 17,00€ / 16°C

17

### Textura da Estrela 2018

**Dão / Tinto Vinhas velhas misturadas (30%), Touriga Nacional (30%), Jaen (20%) e Alfrocheiro (15%).** Rubi de média intensidade. Um vinho exemplar para a sub-região da Serra da Estrela, revela imensa elegância na expressão dos frutos silvestres, nas notas florestais e terrosas, especiada finíssimo enleado com a fruta. A boca traz o picante do engajo, taninos de excelente qualidade, mineralidade granítica e ótima persistência. Encakeia em diversos pratos da cozinha tradicional local e não só. Consumo: 2020-2025 17,00€ / 16°C

16,5

### Pretexto 2018

**Dão / Tinto Jaen (45%), Alfrocheiro (25%), Tinta Roriz (20%) e Touriga Nacional (10%).** Rubi de média intensidade, vivaz. Um apetitoso Dão que remete para os excelentes crus graníticos de Beaufortais, mas com a tipicidade local. Frutas vermelhas silvestres e frutos negros crocantes, além de uma agradável nota vegetal do engajo, convidam para uma boca pulsante, irresistível, um vinho "gluglu" de grande versatilidade à mesa. Consumo: 2020-2023 11,50€ / 16°C

16,5

### Textura da Estrela 2018

**Dão / Rosé 100% Tinta Roriz.** Salmão intenso. Um rosé de carácter, ainda que não pela exuberância de fruta e flor, mas pela sua expressão de mineralidade, elegância e frescura. A fruta vermelha é delicada, há algumas impressões de madeira velha e borras a dar alguma complexidade, mas na boca ganha força e densidade. Um belo vinho de mesa, que substitui grandes brancos ou tintos de médio corpo. Consumo: 2020-2023 17,00€ / 16°C

ESCOLHAS DO MÊS



18,5

**Grande Druida 2017**

Bairrada / Branco / Nuno Mira do Ó  
40,00€ / 11°C

—  
Amarelo palha. Flor delicada, restolho, limão, maçã, pedra melhada e fumo. Tenso, untuoso, muito bem dimensionado, sempre equilibrado entre acidez e volume. Finaliza de forma prolongada e persistente, com nobreza, a sublinhar que os melhores brancos do Dão lembram os Borgonha.

A escolha de José João Santos



18

**Guru 2019**

Douro / Branco / Wine & Soul  
24,80€ / 11°C

—  
Amarelo palha. Nariz austero de raspa de limão, espargo, giz, fumo de barrica. Trabalho imaculado de borras, finura estrutural, acidez precisa, volume traçado com exatidão. O final é elegante, profundo, equilibrado entre alguma pimenta branca e a persistente sensação mineral.

A escolha de Nuno Quedes Vaz Pires



18

**Pura 2018**

Dão / Branco / Textura Wines  
25,00€ / 11°C

—  
Austero, mineral, com tanta capacidade para crescer com o envelhecimento. Apenas um sopro de madeira, elegantíssima. Gigantesca textura na boca, faz-nos salivar com a acidez vibrante e mineralidade e termina muito longo e assertivo na sua expressão do terroir fresco e granítico.

A escolha de Guilherme Corrêa



17,5

**Aliás 2017**

Bairrada / Tinto / V Puro  
21,00€ / 16°C

—  
Rubí aberto. Notas de cereja vermelha, amora, framboesa, mato e um breve balsâmico. De estrutura suave e tanino doce, tem acidez muito bem enquadrada. O final é absolutamente tentador, delicado e cheio de finura. Uma interpretação da Baga que se saúda. JJS

17,5

**Conde de Anadia**

Reserva 2017  
Dão / Tinto / Palácio da Anadia Vinhos  
17,00€ / 16°C

—  
Rubí denso. Aromas de bosque, resinoso, eucalipto, balsâmicos frescos, mentolado, componente frutada expressa nas notas de bagas pretas. Seco, algo austero, boa estrutura e acidez, frescura impressionante. Belo vinho! MB



## ESCOLHAS DO MÊS

Altamente Recomendados

Vinhos de patamar de qualidade muito boa e excelente, com plena garantia de deixar de sorriso rasgado qualquer felizardo que tenha oportunidade de os degustar.

17,5

### Costureiro 2016

Douro / Tinto / Foz do Tua

41,00€ / 16°C

Apesar da concentração de cor, os aromas florais elegantes são encantadores, acompanhados da fruta muito limpa e fresca. Tons abunhados, café e balsâmicos. Na boca mostra-se seco, guloso, os taninos já bem domados, boa acidez a amarrar o conjunto, nota especiada que percorre toda a prova de boca. MB

A escolha de  
Marc Barros



17,5

### Czar de José Duarte

Garcia Seco 2013

Pico / Licoroso / Fortunato Garcia

110,00€ / 14°C

—  
Âmbar brilhante. Notas de folha de chá, amêndoa torrada, noz e leve especiaria. Cheiro de nervo, mostra-se tenso, seco, de acidez salivante. O final tem algum fruto caramelizado e acentua a nota transversal a algas secas e a maresia. Um oltar licoroso sobre os Açores, de uma persistência assinalável. JJS



17,5

### Marquês de Borba

Reserva 2017

Alentejo / Tinto / João Portugal Ramos

45,00€ / 16°C

—  
Púrpura. Floral silvestre, mirtilo, amora, cedro, balsâmicos, traço vegetal elegante e folha de tabaco. Tanino firme, sempre a mostrar boa acidez de fundo, volume preciso e silhueta definida, final seco e persistente. De carácter vincado, mostra capacidade para guarda.

A escolha de  
Manuel Moreira



17,5

### Monte Meão Casa

das Máquinas 2017

Douro / Tinto / F. Ozabal & Filhos

29,00€ / 16°C

—  
Púrpura. Algum floral e ameixa seca, cereja escura, cedro, fumados e especiaria fina. Tanino robusto, grande dimensão estrutural, final longo e demorado, a deixar lastro de chocolate negro e algum mentolado. Vai beneficiar se lhe der mais tempo de garrafa. JJS



17,5

### Textura da Estrela

2018

Dão / Branco / Textura Wines

17,00€ / 11°C

—  
Energizado (60%), Bical (25%) e Cerceal-Branco (15%). Limão intenso e brilhante. O nariz revela fruta citrína de clima mais fresco, acentos de flores da montanha, resina, mas todo o conjunto é extremamente puro e mineral, e a madeira confere apenas textura. A boca impressiona pela sua belíssima tensão, acidez e sapidez mineral. Longo final citrino. GC

