



\* lançamento

# O segundo Viognier da Torre de Frade



**Paulo Laureano rodeado da família Carpinheiro Albino:** Bernardo, Fernando, Diogo e Gonçalo.

Foi uma aposta muito conseguida, esta da Casa Agrícola da Torre de Frade. A provar que esta é uma casta que se dá bem na região e proporciona vinhos muito interessantes.

**TEXTO** António Falcão  
**NOTAS DE PROVA** Luís Antunes  
**FOTOS** cortesia do produtor

Quem diria que a casta de origem francesa Viognier se daria bem por terras alentejanas?

A julgar pelo sucesso dos dois primeiros Torre do Frade Viognier, esta variedade tem pernas para anda e não surpreende que outros produtores a estejam a plantar um pouco por todo o país. Em termos de vendas, a colheita do ano passado esgotou em 15 dias e esta, ainda antes do lançamento, está já metade vendida. É verdade que falamos de tiragens pequenas, mais exactamente 3.800 garrafas de 0,75 litros e 100 magnums de 1,5 litros. Mas também não podemos esquecer que se trata de um dos brancos mais acros do país: cerca de 20 euros a garrafa.

O lançamento do Viognier foi realizado na loja da Carnalentejana em Lisboa, onde esteve em peso a família Carpinheiro Albino: o pai, Fernando e três filhos. O local não foi escolhido ao acaso:

Fernando Carpinheiro Albino é sócio e presidente desta associação de produtores de carne, que tem outros produtores de vinho como sócios.

A vinha onde está a parcela de Viognier está situada em solos planos com afloramentos de xisto, não longe da aldeia alentejana de Santo Aleixo (concelho de Monforte).

O vinho foi vinificado na adega da Herdade do Perdigão pelo enólogo Paulo Laureano. As uvas foram colhidas de madrugada, pela fresca, e o mosto fermentou em barricas novas de carvalho francês, ficando aí o vinho durante 5 meses.

Apesar do grau alcoólico moderado para os dias de hoje (12,5%) apresenta uma boa estrutura de boca, qualidade que foi importante para acompanhar diversas criações à base de carne de bovino que o chefe Augusto Gemelli realizou no local.



16 €  
19 €

**Torre do Frade**  
Reg. Alentejano  
Viognier branco  
2010

Soc. Agr. da Torre  
do Curvo

Cítrico, com  
pimenta e seiva  
de pimenteira,  
fruta branca e  
flores secas, boa  
elegância.

Redondo e  
intenso, muito  
ligeira tosta, boa  
acidez, final  
cítrico e picante.  
(12,5%)