



Vinho Quinta do Monte d'Oiro

TINTO Os vinhos oriundos desta Quinta alcançaram prestígio à escala internacional porque o seu mentor, o refinado gourmet Engenheiro José Bento dos Santos além de ser rigoroso na sua elaboração viaja muito e possui uma alentada carteira de conhecimentos. Encontrei-o há dias atarefado por causa de um festim de apresentação de comeres portugueses, no entanto, sempre disposto a acorrer a um qualquer chamamento em prol das artes culinárias portuguesas. Este tinto baptizado - LYBRA - e parido pelas uvas da casta Syrah apresenta-se numa boa relação qualidade/preço pelas seguintes razões: é opulento sem ser pesado, é vigoroso sem ser chato, é harmonioso por possuir uma boa estrutura. Dentro do seu escalão ou gama é digno acompanhante

de peixes gordos, carnes e queijos pelas suas intrínsecas qualidades. Mesmo o mais pintado umbiguista dos vinhos daqui ou dali terá de reconhecer virtudes a este vinho estremeño. Após a prova acompanhou ao almoço ventresca de atum, coelho assado no forno e puré de marmelos, por fim queijo de cabra, ovelha em fase adiantada de cura.

Armando Fernandes

Origem: Estremadura, vinho regional de Lisboa. Produtor: José Bento dos Santos. Ano de colheita: 2006. Graduação: 14%.

