

VINHO

DOM VICENTE Pelo Dão, em honra do avô

Hoje, partimos para uma história diferente. António Vicente Marques é o produtor. Formado em direito pela Universidade de Coimbra e com vários mestrados e especializações em diversas áreas deste ramo. Mas isso é uma coisa, a outra é dar concretização ao sonho.

E qual era o sonho? "António Vicente Marques é um filho do Dão. As suas raízes estão ali e as memórias de infância também. A relação afetiva e de admiração que sempre nutriu pelo avô Manuel Vicente permaneceu até hoje. Isso sente-se nos seus projetos e nas suas palavras", sublinha um comunicado da empresa.

Segundo esta nota, o projeto de que estamos aqui a falar "é a concretização de um sonho antigo". Ou seja, "transformar terras abandonadas, tomadas pelo mato e muitas vezes por espécies infestantes, em terras produtoras de vinho, de azeite, de fruta e de queijo.

Para quê? Para levantar um "projeto que se pretende financeiramente equilibrado e organicamente sustentável, não regateámos esforços para vir a produzir produtos de excelência".

No que respeita a números e de exploração agrária, a empresa tem neste momento a laborar 12 hectares no Algarve e cerca de 90 hectares em Carregal do Sal, na região do Dão, dos quais perto de 50 hectares já estão ocupados por vinhas e cerca de sete hectares por olivais.

"Em termos de valor de investimento, estamos a caminho, se é que já não ultrapassámos, os cinco milhões de euros. Já criámos oito postos de trabalho diretos e permanentes, dois no Algarve e seis no Dão, mais, pelo menos, outros tantos, indiretos", assegura a mesma nota.

"Daqui em diante, durante os próximos dez anos, pretendemos continuar a desenvolver anualmente, pelo menos, mais 10% da área que já temos" assume a empresa.

Em destaque os vinhos com casta de Encruzado, típica do Dão, o VB Dom Vicente Encruzado Reserva 'Unoaked' 2017 (isto é, sem recurso à madeira de barrica) e o VB Dom Vicente Encruzado e Malvasia Fina 2017. Mas há mais à sua descoberta, também nos tintos...

Optámos pelo monocasta Encruzado. "Pelas características da casta e processos de vinificação, temos um branco para beber desde já, mas também com boas capaci-

dades de envelhecimento em garrafa, onde vai aumentar a sua complexidade em boca e nariz. Vinho gastronómico, podendo acompanhar diversos tipos de pratos, como mariscos, todos os pratos de peixe ou mesmo pratos de carne mais leves e queijos", adianta a nota de prova elaborada pela empresa produtora, a Artemis. Que recomenda servir este vinho a 10°C e armazenar as garrafas na horizontal, em local ao abrigo da luz, limpo, arejado e com condições normais de temperatura amena e humidade constantes. ● NMS



MARCA: Dom Vicente
REGIÃO: Dão
CASTAS: Encruzado
GRAU ALCOÓLICO: 13,5%
ENÓLOGO: António Narciso