

Quinta do Mouro

{ PROVA VERTICAL DE 1994 A 2007 }

A Quinta do Mouro vive da personalidade única de Miguel Louro, dono e mentor dos destinos da casa,

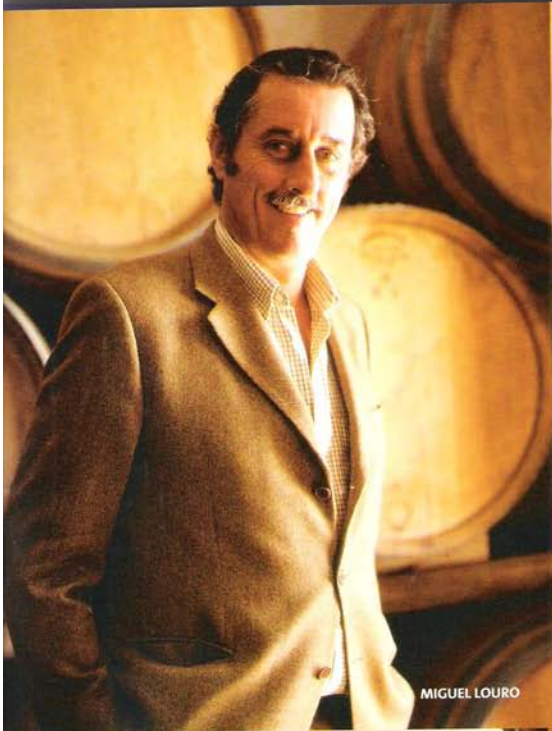
doutrinário do estilo irreverente e temperamental dos vinhos aqui produzidos. Miguel Louro que é um homem de personalidade vincada, de espírito forte e percepções firmes, com ideias próprias e pouca tolerância para a trivialidade, um homem que vive de forma apaixonada o dia-a-dia da Quinta do Mouro.

E este pequeno detalhe, a presença física e emocional permanente, o acompanhamento ininterrupto das vinhas e do vinho, o envolvimento directo e passional, constitui, seguramente, um dos maiores trunfos de Miguel Louro. A sua sem cerimónia é outra das grandes virtudes da casa, a dúvida constante, a incapacidade de aderir a dogmas, a incapacidade da acomodação, posturas que obrigam à experimentação e à procura de alternativas sólidas. Por isso se descobre, aqui em Estremoz, entre tantos outros exemplos, o uso continuado das barricas de carvalho nacional, assente na certeza íntima da existência de uma afinidade natural entre os vinhos da Quinta do Mouro e a madeira portuguesa.

Miguel Louro gosta de vinhos sérios e austeros e é assim mesmo que os vinhos da Quinta do Mouro se apresentam, duros, tensos e austeros, sempre temperados por uma frescura inimaginável tão a sul, vinhos amplos e monumentais, estruturados e densos, com uma capacidade de guarda expressiva. E foi precisamente essa capacidade de guarda e coerência de estilos que conseguimos aclarar com esta prova vertical, uma prova exaustiva que garantiu a presença escrupulosa de todos os vinhos produzidos na Quinta do Mouro... se exceptuarmos a colheita 1997. Que conclusões poderemos então retirar desta prova, para além da eterna austeridade e da omnipresente frescura dos

vinhos da Quinta do Mouro? Que a colheita 1998 desempenha um papel de charneira, uma fronteira natural que divide os vinhos em duas facções, com vinhos mais rudes e rústicos nos primeiros anos, e vinhos mais equilibrados, estruturados, consistentes e sérios nos anos subsequentes. A implantação de uma adega própria e a estreia de Luís Duarte no comando da enologia ajudam a explicar uma mudança tão marcada entre os dois estilos. Segunda conclusão, a brilhante e surpreendente evolução dos vinhos de anos mais soalheiros, com particular incidência nas colheitas de 2001 e 2003, uma evolução profundamente equilibrada, geradora de vinhos poderosos e tensos, sem qualquer tique de falsa modernidade. Terceira conclusão, a estranha capacidade para consagrar vinhos extraordinários nos anos mais duvidosos e incaracterísticos, distintiva facilmente perceptível nos belíssimos 1999 e 2002, anos paupérrimos pela escala regional e nacional. E, finalmente, quarta conclusão, aquela que atesta a magnificência e sumptuosidade das três edições de Rótulo Dourado, três vinhos que, por direito próprio, ascendem facilmente à elite máxima dos vinhos portugueses... com potencial para aí se sustentarem durante muitos, muitos anos. São vinhos de autor, vinhos que confessam um projecto mais maduro e criterioso no passar de cada colheita.

O melhor que o Alentejo pode oferecer!



Quinta do Mouro

{ PROVA VERTICAL DE 1994 A 2007 }

15,5

Quinta do Mouro 1994

Cor atijolada de concentração mediana com bordo acastanhado. O nariz desperta de imediato para as intensas notas de caça mortificada, acompanhadas por alguma presença vegetal seca, charuto, folha de tabaco e um omnipresente fundo medicinal. A boca, apesar de manifestamente rústica, exterioriza uma personalidade ímpar, com um final seco, fresco e quase autoritário. Estará a entrar na fase descendente.

16,5

Quinta do Mouro 1995

Cor discretamente atijolada. Profundamente terroso e telúrico, o nariz apregoa sensações intensas de barro e olaria, assistidos por notas de caça, couro e um leve fundo vegetal. A acidez é vibrante, com um final intenso e vivo, incrivelmente fresco para a idade. Taninos sérios, corpo delgado mas estruturado, é um vinho cheio de raça, duro mas leal e seguro. Poderá ainda viver um bom par de anos.

17

Quinta do Mouro 1996

Cor discretamente acastanhada. As notas frescas de vegetal verde antevêm o discreto verdor aromático do final de boca, com uma rusticidade latente que lhe assenta como uma luva, com uma genuinidade e franqueza perfeitamente assumidas. É um vinho sério e assombrosamente fresco, com uma estrutura vigorosa, taninos vivos e uma acidez declarada que o assemelham a alguns Barolo clássicos da melhor estirpe. Final acetinado, rigoroso e muito longo. Belíssimo vinho, com anos de vida pela frente!

15,5

Quinta do Mouro 1998

Cor castanha avermelhada. A evolução não foi completamente pacífica, com um protagonismo aromático excessivo das componentes vegetais. Apesar de se anunciar demasiado rude e rústico no final de boca, a frescura e solidez dos taninos asseguram uma condução feliz do ataque ao final de boca. A confirmação de que nem sempre é possível fazer milagres num mau ano...

17,5

Quinta do Mouro 1999

Cor avermelhada intensa, bem escura e densa. A fruta ainda está presente e elegante, com uma frescura e segurança pouco expectáveis para um vinho com dez anos de vida. Mas é a boca que verdadeiramente assume as despesas da casa, com uma estrutura ímpar, uma frescura desconcertante, com taninos aguerridos mas sedutores, simultaneamente bruto e delicado, com uma irreverência imprópria para um vinho de dez anos. Ainda é um infante e poderá viver muitos mais anos na clausura da garrafa.

17

Quinta do Mouro 2000

Cor vermelha retinta e brilhante. O nariz salta entre a fruta ainda palpável e as notas de tabaco seco, como que numa fase de transição entre a adolescência e a maturidade. Poderoso, por vezes quase violento, amplo e aguerrido, temperado por uns taninos vivos e uma acidez retemperadora, é um vinho impróprio para cardíacos, uma força da natureza ainda repleto de genica. Final tremendo!

18

Quinta do Mouro 2001

Cor vermelha viva. O nariz ainda irrompe viçoso na fruta explícita, um pouco atípico para o estilo da Quinta do Mouro, repleto de cereja, num perfil menos clássico mas igualmente sedutor. A boca, essa é irremediavelmente Quinta do Mouro, tremenda e vigorosa, viva e generosa, ampla e monumental, quase dura no final de boca. É um vinho enorme e quase infundável, capaz de viver durante décadas, um vinho que foge por inteiro às regras e regras informais do Alentejo. Extraordinário!

17,5

Quinta do Mouro 2002

Cor vermelha vibrante, viva e brilhante. O nariz, ainda muito fechado, mostra uma faceta conservadora, austera e severa, sem querer mostrar o que lhe vai na alma. Tremendamente fresco e tenso, com uma boca levemente rude mas simultaneamente cativante e sedutora, este Quinta do Mouro 2002 afigura-se radicalmente diferente do paradigma alentejano. Belíssimo e infundável, com uma capacidade de guarda portentosa.

16,5

Quinta do Mouro 2003

Cor violeta densa, retinta e ainda fechada. A fruta comparece explícita e ainda madura, com fortes sugestões minerais, sem aparentar qualquer exagero de maturação. Inesperadamente, o tempo sobrepôs-lhe uma sobriedade e austeridade que não se adivinhavam na juventude. A boca sólida, compacta e fresca anuncia uma acidez vibrante que enche e suaviza o meio do palato. Um vinho superior na amplitude e dimensão. Carnudo, cheio nos taninos, envolvente e sedutor.

17

Quinta do Mouro 2004

Cor vermelha quase violeta. O perfil é marcadamente austero e sóbrio, sem floreios nem futilidades, directo ao coração, poderoso mas educado. Impressiona pela monumentalidade da boca, pela tensão e nervo, pela estrutura férrea, pela irreverência e amplitude, pelo final interminável e voluntarioso. Um grande vinho alentejano!

A originalidade não se esgota

no nome do produtor, avançando decidida por todos os detalhes e particularidades da Quinta do Mouro, da vinha à enologia, da filosofia à prática, dos princípios às convicções. Até os solos são desconformes com a razão, assentes maioritariamente em xisto, circunstância pouco costumeira no Alentejo.

Quinta do Mouro

{ PROVA VERTICAL DE 1994 A 2007 }



17,5

Quinta do Mouro 2005

É um tinto que entremeia caráter e personalidade com suavidade e frescura, harmonia com pujança e vigor, um tinto de força e raa, mas, simultaneamente, um tinto profundamente equilibrado, gentil, ajustado e rigoroso. Um tinto galante, singular, frutado, terroso, autêntico, sem papas na língua. Um tinto para beber agora ou durante os próximos 15 anos!

16,5

Quinta do Mouro 2006

Cor vermelha densa, intensa e fechada. O nariz apresenta-se mais fácil e apelativo que em edições anteriores, com a fruta bem explícita, redondo e certinho, delicado mas directo na expressão da fruta. A boca abraça um padrão semelhante ao estilo, mais redonda e franca que o costumeiro na casa, mais fresca, directa e disciplinada que o estilo Mouro tradicional. Frescura impressionante.

18,5

**Quinta do Mouro
Rótulo Dourado 2000**

Cor vermelha profunda. Nariz denso e estruturado, vivo e sério, amplo e complexo, a meio termo entre a fruta primária e a patine e complexidade do tempo. É um vinho enorme, de taninos homéricos e gigantescos, fresco como parecia impossível no Alentejo, desfogado e generoso, com um final de boca tremendo na intensidade, vigor e comprimento. Imponente e impressionante!

19

**Quinta do Mouro
Rótulo Dourado 2002**

Cor vermelha muito concentrada, densa e escura. Levemente frutado, algo rude e rústico, incrivelmente poderoso e energético, duro mas simultaneamente fresco não é, certamente, o paradigma da elegância, mas é um vinho amplo, enorme, seguro e tremendamente rigoroso. Amplo, épico e dramático, termina sempre em crescendo, sem tibiézas ou hesitações.

18,5

**Quinta do Mouro
Rótulo Dourado 2005**

Cor vermelha muito carregada. O que mais impressiona neste Rótulo Dourado é a simbiose entre potência e elegância, uma aliança que garante um equilíbrio quase perfeito entre virilidade e suavidade, entre força bruta e delicadeza extrema. A frescura tremenda do final de boca transporta-o seguro e tenso até um final de boca simplesmente apoteótico. Um grande vinho do Alentejo, que tem tudo a ganhar com um estágio em garrafa prolongado.

17

**Quinta do Mouro
Touriga Nacional 2003**

Cor violeta muito viva, profunda e quase opaca. Surpreende de imediato pelas notas aromáticas citrinas, pejudas de esteva e tangerina, com um perfume profundo, intenso, apelativo e contundente. Perturbadoramente fresco e risonho, com uma acidez e alegria contagiantes, frutado mas delicado, com taninos suaves, melgós e alongados, cativa pelo equilíbrio e harmonia que o arrumam num canto muito especial dos vinhos da Quinta do Mouro. Atípico mas deslumbrante.

16,5

**Quinta do Mouro
Touriga Nacional 2006**

Cor vermelha muito compacta. Especialmente floral, repleto de bergamota e violetas, é um tinto de empatia imediata, alegre e sorridente, sensual e apelativo, com a fruta clara e generosa. Como Touriga Nacional é difícil de arrumar no Alentejo, aproximando-se decisivamente dos exemplares nortenhos da casta.

17

**Quinta do Mouro
Cabernet Sauvignon 2007**

Cor vermelha cereja. Os descritivos aromáticos do Cabernet Sauvignon bem maduro estão patentes no nariz, sem sobressaltos, sem desvarios nem excessos. A frescura intensa e o nervo subsequente afastam-no do modelo alentejano tradicional, com uma dimensão, amplitude, segurança e vivacidade que o elevam para um patamar superior. Estruturado, dinâmico, volumoso e seguro. Vai viver muitos anos em garrafa.