Alveirão Bio, encostas y blancura, en Tejo

miércoles 21 de febrero de 2018

ESCRITO POR MEMBAJADORA

Alveirão Bio, encostas y blancura, en Tejo





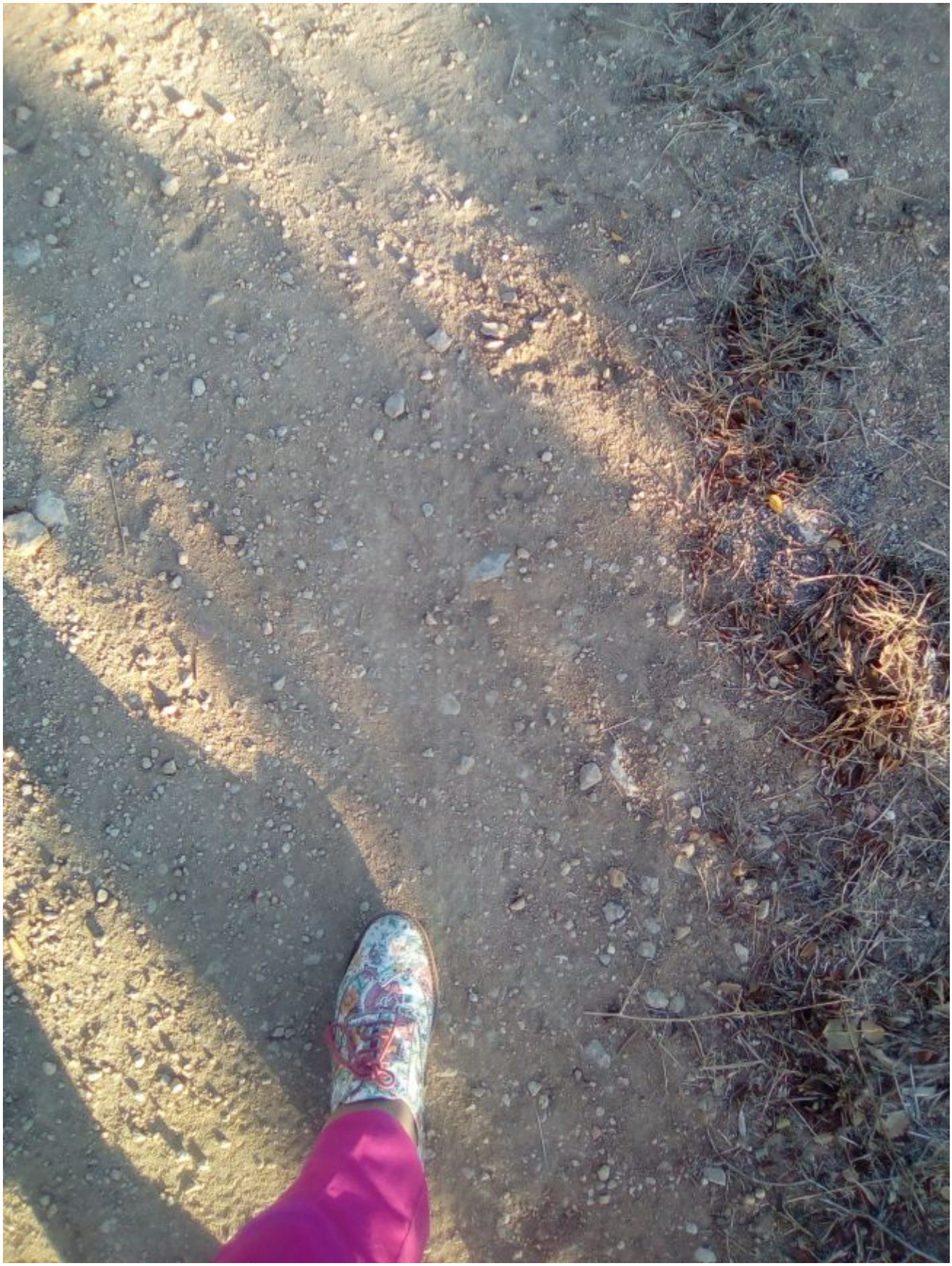
En un entorno y viñedo pleno de matices, arropados por familia y una gran sintonía de vinos podemos decír literalmente, que nos quedamos con gran sabor de boca, una visita que supo a muy poco y no precisamente por la calidad de sus vinos. Junto a compañeros de **FIJEV** (The International Federation of Wine and Spirits Journalists and Writers) y por gentileza de **Vinipax Rural Beja y CCRR de la D.O Tejo.**

Así es Alveirão, y aunque hablamos del año 2000 como su renacimiento, deberíamos remontarnos a los ancestros (Familia Faria Vieira)de los cinco hermanos que hoy capitanean el proyecto, concretamente nos trasladan al S.XIX.

Nos encontramos en la **subregión Tejo- Tomar**, en aldea de Chícharo (Torres Novas) donde el terreno se dibuja en ondas , en suelo muestra blancura de sus terreneos calcáreos y excepcionalmente algunos islotes de esquitos y de paleta oxidativa del hierro presente .



Al recorrer sus viñedos , entre la blancura de sus suelos y la cuidada disposición de sus cepas da la impresión que se haya dibujado el paisaje con un tiralíneas. Cada loma, cada encosta se mantiene , múltiples exposiciones, alturas, cada cual a su ritmo y a los de los recursos naturales . Lo que vendría a ser una extrema parcelación a los antojos del sol,del aire, agarrándose con fuerza a un suelo donde lo único que tienen que hacer sus cepas es expresarse, crecer, evolucionar. Gran influencia de las Sierras del Aire y Lamperas condicionando un clima cálido, seco y soleado que contribuirá a un excelente estado sanitario.



Se respira respeto al conjunto, una perfecta simbiosis planta, suelo y la mano del hombre con mínimo intervencionismo. Precisamente de su máxima expresión del terroir nace el nombre de sus vinos "Máximos" y de sus laderas ,sus vinos "Encostas EGV".

Lo comentaba líneas arriba, supo a poco la visita así que en la Asociación de catadores Vitislucus- Expertos en Análisis Sensorial y Enoturismo hemos repetido experiencia y hemos vuelto a organizar dos catas, una en Lugo y otra en Santiago de Compostela, dos paneles distintos de 10- 12 catadores en cada uno de ellos y el resultado fue unánime: "esta si ha sido una buena cata"



MÁXIMO´S blanco 2013 14,5% vol.

Fernão Pires, malvasia fina, arinto y pinceladas de rabo de ovelha

Fermentación conjunta de todas las variedades a la búsqueda del equilibrio de azúcar y acidez. Una larga maduración en inox y botella determinan que este vino no comparta una copa hasta pasados 2-3 años.

De cierta intensidad en su vestír .En naríz uno se imagina un huerto mediterráneo (azahar, piel de naranja, melocotón de viña y orejón). Al gusto es frescura y cuerpo, con indicios de dulzura.


MAXIMO'S
VINHO BRANCO
BIOLOGICO
maximo's
DOC 2012
TOMAR



MÁXIMO´S tinto 2015 15 % vol

Castelão, touriga franca e touriga nacional

En este caso hablaríamos de armonía y complejidad. Dada la calidez del año se encontró la máxima expresión y adaptación al suelo de estas castes. De un suelo muy representativo de la zona, "alveirão". Aromas compotados y sutiles vainillas de buena madera (maloláctica parcial en roble francés usado y posterior maduración de unos 10 meses) . En boca debemos hablar de delicadeza,complejidad, concentración y elegancia.


Martinho's
TINTO
2015
PORTUGAL

MÁXIMO´S tinto Grande Escolha Biológico2012 14% vol

Touriga Nacional

Podriamos abreviar y definirlo en dos palabras, elegancia natural.

Pero contaros que el "Grande escolha" arranca de la selección de la mejor caste y parcela en un momento determinado y este 2012 aunque proveniente de un terreno dificil y de poca inclinación, aunque muy calcáreo, fue el que en esta añada consiguio mimetizarse al máximo con la touriga nacional en este caso. Vigor limitado ,se tradujo en vinos de gran concentración y muy pulidos tras una maduración en barrica de 2 años. Se muestra cerrado de color, con los aromas esperados de la touriga, casis, violetas, fruta madura , de excelente estructura y tanino aterciopelado.

Hoy hasta aquí ,aunque en bodega hemos disfrutado de un amplio repertorio que incluia añadas anteriores ya fuera de mercado y primicias. Volveremos a disfrutar de ellos en Simplesmente Vinho 2018 en Porto los próximos 23- 24 de febrero.

