



Nome
Têmpera

Produtor
José Bento dos Santos

Designação
Vinho Regional Lisboa

Área da parcela
1,8 hectares

Colheita . 2006

Tipo
Tinto Reserva

Casta
Tinta Roriz

Graduação
13,5 % Vol

Estágio
14 meses em barricas de carvalho francês (Saury, Seguin Moreaux e Radoux), das quais 35% novas, e um ano de estágio em garrafa

Solo
Encosta suave de excelente exposição, composição calcária e argilosa, do Jurássico Superior.

Clima
Microclima mediterrânico com influência atlântica, noites geralmente frias, máxima temperatura estival de 31 °C, pluviosidade média de 675 mm, vento soprando em permanência.

Viticultura e Enologia
Graça Gonçalves com o apoio técnico de Gregory Viennois (enólogo-chefe da Maison M. Chapoutier)

Vindima e vinificação
Por parcela individualizada. Vindima manual, com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé. Controlo rigoroso de temperaturas.

Tema

É a têmpera que transforma o ferro humilde no nobre aço. E é a têmpera que molda o carácter ao Homem. Eis o "Têmpera", um Tinta Roriz desenhado por José Bento dos Santos. Com têmpera. Com nobreza. Com carácter.

Prova no evento ViniPortugal – Formação Vinhos de Portugal, Hotel Bourbon, Curitiba 11/09/2013.

ALGUMAS OPINIÕES E CRÍTICAS PUBLICADAS:

Luis Ramos Lopes, Revista de Vinhos, Fev 2010

"Fruto bem maduro, morango, framboesa, um pouco de baunilha da madeira, tudo com finura e elegância aromática. Suave e achocolatado na boca, com fruto muito limpo e de grande qualidade, acetinado, fresco, com final longo, pontuado por notas de especiarias. Um Tinto super polido, bastante sedutor."

- 2004

Pedro Gomes e Tiago Teles, Portal Portugal 2009, Dez 2008

"(...) A fruta associa-se a especiarias. Entrada de pendor ardente, forte, inibindo a expressão de castas e *terroir*. O longo final contrabalança com forte estrutura e salienta a frescura. (...)"

João Paulo Martins, Vinhos de Portugal 2008, Set 2007

"(...) sentimos que estamos perante um tinto de respeito, com muito boa barrica, bom volume e um polimento geral bastante luxuoso. (...)"

João Paulo Martins, Revista de Vinhos, Ago 2007

"Tem uma cor ligeira, algo aberta e aroma fino e bastante frutado, lembrando groselha, frutos silvestres doces, tudo amparado por barrica discreta e de qualidade. (...) É um vinho austero, quente e maduro com notas de compota e especiarias no final persistente."

Rui Falcão, Guia de Vinhos 2008, Nov 2007

"Cor vermelha rubi intensa. Está bonito o vinho, lotado de fruta elegante, de distinção e proporção. É um tinto aristocrata, um vinho intelectual, um vinho onde a harmonia e a cadência imperam. É uma orquestra sem discordâncias, sem dissonâncias, sem solistas virtuosos, mas de performance notável. E é também um vinho de prazer, de tertúlia, de partilha, um vinho que pode ser bebido agora ou guardado por muitos anos em cave. Está bonito o vinho!"



Quinta do
Monte d'Oiro
QUINTA DO MONTE D'OIRO
FREIXIAL DE CIMA - 2580-404 VENTOSA ALQ PORTUGAL
TEL: +351 263 766060 | FAX: +351 263 766069
GERAL@QUINTADOMONTEDOIRO.COM
WWW.QUINTADOMONTEDOIRO.COM

Wine Passion, Jan 2010

"Cor rubi intenso, limpo. Aroma morangos e frutos silvestres macerados marcam o nariz, a madeira traz as especiarias e a baunilha, num equilibrado conjunto. Sabor harmonioso, frutado, taninos macios, acidez refrescante, deixa um final especiado com notas de chocolate."

NovaCritica (Tiago Teles), Portal Portugal 2008, Nov 2007

"(...) A fruta associa-se a especiarias. (...) O longo final contrabalança com forte estrutura e saliente frescura. (...)"

Nuno Pires, Blue Wine, Jul 2007

"Cor granada intensa, média profundidade de bordo vermelho cereja. Aroma fino, boa intensidade, com a fruta de qualidade a exprimir-se bem, madura, alguma compota, mostrando uma bela integração com as notas de barrica que lhe conferem desde já uma apetecível complexidade. Encorpado e fresco, cheio de fruta madura, com os taninos macios e claramente afinados, mostra uma acidez oportuna que realça a elegância geral do vinho. Tem um final persistente e perfumado (...)"

Virgílio Loureiro, Clube de Vinhos, Continente, Mar 2007

"Rubi carregado na cor, apresenta laivos de alguma evolução e boa profundidade. (...) Com o tempo no copo, o vinho abre, tornando-se nítidas as nuances de côco, baunilha e café próprias do estágio em barricas de qualidade, que têm por detrás notas elegantes de musgo, turfa e plantas silvestres. Na boca, o ataque é vigoroso, sobressaindo a frescura da acidez, a força dos taninos e um certo calor do álcool, que valoriza o conjunto. O final é austero, longo, um tanto seco e ligeiramente amargo, conferindo-lhe inquestionável vocação gastronómica."

José Peñín, Guía Peñín Magazine, Jun/Jul 2004

"Excelente cuarto vino de José Bento dos Santos (...) en el prometedor viñedo de Extremadura. (...) Cereza algo oscuro. Aroma potente, rico en expresión mineral y frutal, finas notas del roble cremoso. Boca amplio, lleno, rico en notas minerales y de fruta (fruta madura, sabroso y complejo). Mejor momento para beber: hasta 2009."

NA COLHEITA INAUGURAL (2001):

Custodio Lopez Zamorra (Prémio de Honra *Sommelier 2003* da Academia Internacional de Gastronomia), Abr 2004

"Extraordinario vino. Color cereza picota, bien cubierto con ribetes violáceos. Aromas de muy buena intensidad, predominando los frutos rojos en sazón con notas balsámicas y una elegante madera. En la boca, encuentro sabroso con buena concentración y peso de fruta, taninos de muy buena calidad (...) y una vía retronasal balsámica y frutal."