

HERDADE DO MONTE BRANCO

São os LouCas de Estremoz...

...Que não nos fazem duvidar, pelo contrário. Na Adega do Monte Branco fazem-se verdadeiros vinhos de Estremoz, e isso também pode significar vinhos como os LouCa: únicos, experimentais, com imensa personalidade e qualidade. Sai agora a terceira edição.

TEXTO **MARIANA LOPES** FOTOS **ADEGA DO MONTE BRANCO E LUÍS LOPES**



Luís (Lou)ro e Inês (Ca)pão são a dupla que faz nascer, na solarenga propriedade do Monte Branco, em Estremoz, os vinhos da marca que agrupa o sobrenome de ambos, os experimentais Lou e Ca, que são uma autêntica batalha amigável entre os dois enólogos: Louro faz o Lou e Capão faz o Ca, sempre na procura dos melhores vinhos possíveis de produzir com técnicas de vinificação “de boutique”, e com as castas que ambos consideram ter potencial nesse ano para originar um grande branco ou tinto.

Luís Louro, fundador (e proprietário) do projecto Adega do Monte Branco, desde 2004, quando tinha apenas 23 anos, escolheu a uva Arinto para criar o LOUCA branco 2019, que originou 2200 garrafas,

por acreditar que esta é a grande casta branca portuguesa. “Adapta-se com facilidade e produz grandes vinhos em todas as regiões de Portugal. O Alentejo não é excepção”, refere. Aqui, com “o objectivo de fazer um grande vinho branco, profundo, mineral e longo”, Luís seleccionou as melhores uvas de duas parcelas distintas, uma em solo de xisto e outra em calcário. Metade do mosto, das primeiras prensas, fermentou em barricas novas de 500 litros sem clarificação, enquanto a outra parte fermentou, clarificado por sedimentação natural, em barricas usadas com a mesma dimensão. O estágio fez-se durante nove meses nas barricas.



Luís Lopes



Luís Lopes

Luís Louro e Inês Capão são a dupla criadora dos vinhos da Adega do Monte Branco.

Já o louCA branco 2019 (nesta edição os dois são brancos, mas não é obrigatório), surge quase como o conceito filosófico de Aristóteles da “tábua rasa”, teoria empirista segundo a qual o espírito, antes da experiência, não possui ideia alguma: “Com a plantação da nossa nova vinha de branco em 2017, cresceram as possibilidades para fazer várias experiências com castas sobre as quais não tinha conhecimento, e por isso quis fazer um novo vinho branco para o louCA 2019”, explica Inês Capão, que entrou na Adega do Monte Branco em 2008, depois de passar por outras empresas no Norte de Portugal. Assim, esta vinha plantada em 2017, em solo de transição com xisto e calcário, forneceu ao mais recente louCA as castas Rabigato (40%), Verdelho (30%) Arinto (15%) Galego Dourado e Esgana Cão. Com três experiências no mesmo vinho, parte dele foi feita com maceração pelicular, outra com prensa directa e clarificação, e o restante foi mosto de Arinto “mais verde e ácido”, segundo a enóloga, em curtimenta com massas maduras de Verdelho. Todas estas “experiências” fermentaram em barricas de carvalho francês usadas, com 600 litros de capacidade, e estagiaram durante nove meses. São 2500 garrafas.

A par do lançamento dos LouCa, estão agora no mercado o Alento Reserva branco 2020 e o Monte Branco tinto 2017. O primeiro é um lote de Arinto e Antão Vaz que fermenta e estagia em barricas usadas por seis meses, e o segundo, maioritariamente de Alicante Bouschet, com Aragonez, é vinificado em lagar e estagia entre 12 a 15 meses em barricas novas de 300 litros.



UM PROJECTO EM CRESCIMENTO

Quando imaginou a Adega do Monte Branco, Luís Louro viu um projecto de “castas portuguesas, vinhos autênticos e respeito pela história e pela natureza”, como o próprio diz. Alentejano de nascença e criação, no mundo vínico desde os oito anos — quando o pai, Miguel Louro, se tornou produtor na Quinta do Mouro — escolheu Estremoz devido “ao seu microclima, aos solos de xisto e calcário e a uma certa altitude (cerca de 400m). É uma das regiões mais frescas do Alentejo, onde é possível fazer vinhos com grande equilíbrio, frescura, carácter e potencial de guarda”. Com esta premissa, Luís e Inês almejam mostrar que Estremoz tem uma enorme diversidade, onde é seguramente possível produzir excelentes vinhos tintos e brancos, assegurando uma produção sustentável. “No nosso perfil há cada vez mais uma influência do Alentejo dos anos 80/90, quando os vinhos eram frescos e longevos, mas sem a rusticidade que caracterizava a época”, desenvolve o proprietário.

Hoje a produzir entre 250 a 300 mil garrafas por ano, a Adega do Monte Branco foi crescendo gradualmente também em vinha própria, com um maior incremento nos últimos anos e uma clara aposta em sequeiro. Actualmente, a empresa de Luís Louro é proprietária de 30 hectares de vinha, e arrendatária de 18. Estes últimos, com o nome Vinha dos Cardeais, são ainda de onde provém a maior parte das uvas, uma plantação de 2001 em solo de xisto muito pobre e pedregoso, maioritariamente tinta, com Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah; e também Arinto, Verdelho e Antão Vaz.

Mantendo-se mais duas vinhas plantadas também em 2001, com uma parte mais velha de 1996 com mistura de quatro castas (3,2 hectares), em 2017 iniciaram-se novas plantações. Neste ano, por exemplo, surgiu a vinha que deu origem ao LouCA 2019, junto à adega, quatro hectares com as brancas Esgana Cão, Arinto, Rabigato e Galego Dourado, e as tintas Alicante Bouschet, Tinta Miúda e Sousão. É neste momento a principal parcela de brancos, e só não é maior porque culmina numa zona de mármore à superfície, onde não foi possível plantar mais. Daqui vem também uma novidade absoluta ainda não lançada, que ainda precisa de mais tempo em garrafa, um branco chamado “Monte Branco Vinhas Novas”, nome “em protesto contra a ‘aldrabice’ dos supostos Vinhas Velhas que se vêm à venda”, contesta Luís Louro.

É também relevante a nova Vinha da Freira, de 2020, 12 hectares em xisto e calcário que incluem um campo de ensaios, numa zona argilosa onde, devido à erosão de uma serra próxima, o solo chega a ter 30 metros de profundidade e elevada capacidade de retenção de água. É onde foram plantadas várias castas antigas típicas alentejanas e de outras regiões. Assim, na Vinha da Freira existe Trincadeira (na zona mais alta, pobre e rochosa de xisto), Alicante Bouschet, Tinta Miúda, Moreto, Castelão, Tinta Carvalha, Marufo, Tinto Cão, Arinto e Roupeiro. Ainda de 2020, em solo calcário, de terra fértil e profunda, há a vinha da Courela Estreita, apenas um hectare com 32 castas misturadas, brancas e tintas.

Por agora, ficamos com os LouCa, com o Alento Reserva branco e com o Monte Branco tinto. Mas haverá mais novidades daqui a uns meses, além do Vinhas Novas e do Monte Branco branco. Varietalmente falando, digamos. Mas não foi de mim que “ouviram”. **■**



17 €13

Alento

Reg. Alentejano Reserva branco 2020
LUÍS LOURO

Arinto e Antão Vaz. Fermentação em barrica usada por 6 meses. Super mineral e vegetal no nariz fino, flores secas e toque tostado. Cremoso e elegante na boca, é preciso e crocante, muito equilibrado, muito boa acidez cítrica, num corpo suave, harmonioso. Um branco cada vez mais ambicioso. (12,5%) ML

18 €28

Ca

Reg. Alentejano branco 2019
LUÍS LOURO

Esgana Cão, Rabigato, algum Galego Dourado e Verdelho, com maceração pelicular, curtimenta parcial e fermentação em barrica. Muito fino de aroma, com apontamentos citrinos e florais elegantes, notas de casca também. A boca é cremosa mas ao mesmo tempo crocante, com acidez firme, registo seco, sério, cheio de sabor, um grande branco. (12,5%) LL

18,5 €28

Lou

Reg. Alentejano branco 2019
LUÍS LOURO

Arinto de várias parcelas, prensado directamente para barrica nova e usada. Revela enorme profundidade aromática, com a casta evidente nos apontamentos citrinos e de flor de laranjeira. Mostra-se untuoso, com imensa riqueza, muita presença e complexidade. Solidez e equilíbrio num vinho requintado, com tudo no sítio. (12,5%) LL

18 €38

Monte Branco

Reg. Alentejano tinto 2017
LUÍS LOURO

Alicante Bouschet (80%) e Aragonez, fermentados em lagar e com estágio mínimo de 12 meses em barrica nova de 300 litros. Expressivo e complexo no nariz vegetal, muita especiaria, bastante pimenta preta, profundidade, carácter e fruta silvestre madura. Texturado e sumarento, é de perfil sério e tem imensa força no corpo, presença e persistência. (14%) ML