



# Copo de 3

01 Abril 2007

## PROVA Herdade dos Lagos

Vamos de visita até ao **Baixo Alentejo**, distrito de **Beja**, onde de uma importante vila com nome que já vem de longe, os romanos chamavam-lhe *Myrtilis Iulia* e os muçulmanos de *Mártulah*, hoje é conhecida por vila de **Mértola**, saem os vinhos aqui provados.

Foi numa freguesia de Mértola, Alcaria Ruiva, que há 25 anos o capitão da marinha mercante e armador Horst Zeppenfeld adquiriu a [Herdade dos Lagos](#).

Com uma dimensão total de cerca de 1.000 hectares, a produção principal são vinhos e azeites, com a vinha a ocupar 20,5 hectares repartidos pelas castas: Aragonês, Syrah, Alicante Bouschet e Touriga Nacional.

A enologia está a cargo dos enólogos **António Saramago** e **Dorina Lindemann**.



**HDL 2004**

Castas: Aragonês e Syrah. - Estágio: ligeiro estágio em carvalho francês e americano. - 14% Vol.

Tonalidade ruby escuro de mediana concentração.

Nariz a mostrar boa intensidade, mostra-se frutado (fruta vermelha e negra bem madura), baunilha, fumo, caixa de charutos, suave caramelo de leite e cacau em pó, especiaria com ligeiro toque químico em fundo e ligeiro vegetal, mostra ainda ligeira frescura num conjunto bem equilibrado.

Boca de corpo mediano, presença de fruta bem madura, frescura e balsâmico em boa harmonia de conjunto, com suavidade inicial e leve secura no final de persistência média.

São 36.000 garrafas de um vinho a entrar com o pé direito, com um preço que ronda os 6,5€  
**15,5**



### **HDL Aragonês 2005**

Castas: 100% Aragonês - Estágio: parte do lote estagiado em barricas novas de carvalho francês e americano. - 13,5% Vol.

Tonalidade granada escuro de concentração média.

Nariz com aroma de boa intensidade, revela boa maturação e bastante frutado (frutos silvestres, ameixa e uma interessante alfarroba) em boa integração com suaves notas de madeira a darem complexidade e elegância ao conjunto, baunilha, caramelo, baunilha. Ligeiro floral marca presença com boa frescura cruzada com toque vegetal e fumo ligeiro de fundo. Boca com entrada média, vegetal presente com bela dose de fruta presente, acidez da boa frescura ainda que com uma ligeira macieza inicial, cacau e caramelo, acaba com suave adstringência. Final de boca médio/baixo.

São 13.000 garrafas de um vinho bastante equilibrado e com fruta aliada a boa dose de frescura, alegre e cativante, sem grandes complexos mostra-se bem feito. Perde um pouco em complexidade mas no seu segmento está em grande forma, um dos melhores exemplares exemplares de Aragonês dentro do preço indicado, 5€.

**15**



### **HDL Reserva 2003**

Castas: Aragonês e Syrah - Estágio: 12 meses em carvalho francês e americano - 13,5% Vol.

Tonalidade rubi escuro de concentração média/alta.

Nariz a mostrar um aroma de boa intensidade, revelando boa complexidade, fruta bem madura (frutos do bosque) com ligeira compota e geleia, baunilha com suave tostado, caramelo derretido, sensação de ligeiro amanteigado. Revela boa ligação entre madeira e fruta, vegetal e químico dão ligeira austeridade de fundo ao vinho, especiarias fundem-se com toque fumado, tudo isto navegando numa brisa fresca que nos acompanha desde o início.

Boca mostra estrutura mediana tal como a sua complexidade, entrada fresca e suavidade (macieza), fruta bem presente, arredondamento de conjunto, toque de doçura inicial com belo balsâmico, que em conjunto com um torrado ligeiro nos acompanha até uma secura vegetal que se no final, de boa persistência.

São 17.500 garrafas com um preço unitário a rondar os 12€, um vinho que se mostra bem equilibrado e a mostrar bela frescura durante toda a prova. Mais um a juntar ao bom lote de Reservas que se fazem no Alentejo.

**16**



#### **HDL Reserva Syrah 2004**

Castas: 100% Syrah - Estágio: 12 meses em carvalho - 15% Vol.

Tonalidade ruby escuro de concentração média/alta.

Nariz a mostrar uma bela intensidade aliada a uma boa sensação de complexidade, frescura marca presença aliada a uma sensação de coco ralado com chocolate (lembra os Bounty), fruta muito madura (amora, framboesa, groselha) em ligeira compota a fazer bom conjunto com madeira de boa qualidade. Temos a presença de boas notas de baunilha a envolver o conjunto, que já por si se torna apelativo, chocolate de leite dá uma sensação de cremosidade ao vinho, o lado vegetal dá a cara colado a mão de especiarias no fundo.

Boca de estrutura firme e bem sólida, entra bem redondo e de certa forma guloso na boca, acidez em dose suficiente para não deixar cair o vinho em tentação, fruta bem presente com mais uma vez o coco e chocolate a marcarem presença. Rasto vegetal na passagem de boca, com ligeira secura no final que se mistura com chocolate preto e especiaria, tudo isto numa persistência média/alta.

Temos um vinho de aroma muito maduro, apesar da acidez mostra-se algo morno, muito mais apelativo na prova de nariz que na prova de boca. Mostrou que ainda vai agradecer um tempo em garrafa, para se entender com os taninos e com os 15% que por lá andam a passear de vez em quando.

Começa a ser alarmante o número de vinhos que facilmente chegam ao mercado com 15%, será preciso tanto? São 7.000 garrafas com um preço a rondar os 15€.

**16,5**