



# RIBAFREIXO

## entra numa nova era

“Os nossos vinhos eram demasiado sérios para os rótulos que tinham.” É assim que Mário Pinheiro, sócio da Ribafreixo, justifica o investimento numa nova imagem. E foi com os novos rótulos que se deram a conhecer as colheitas mais recentes deste produtor da Vidigueira. Em busca de um mercado cada vez mais alargado.

**TEXTO** Luís Francisco  
**NOTAS DE PROVA** Nuno de Oliveira Garcia  
**FOTOS** Ricardo Palma Veiga

Quando, em 2007, Mário Pinheiro e o seu sócio, Nuno Bico, deram avanço à ideia surgida durante uma caçada e começaram a comprar parcelas de terreno na Vidigueira para recuperar e plantar vinhas, já tinham uma noção bem definida do que queriam fazer. “Fomos para a Vidigueira para fazer brancos”, resume Mário Pinheiro, durante a apresentação, em Lisboa, das novas colheitas e dos novos rótulos da casa. Hoje, já fazem 640.000 garrafas, 70 por cento das quais são de vinhos brancos.

A adega, com capacidade para 850.000 litros, terá em breve de ser aumentada, à medida que as vinhas entram na sua idade adulta e as ambições da casa sobem de tom. O objectivo “final” – “Não queremos passar esse limite” – é chegar a 1,2 milhões de garrafas por ano, mantendo a lógica de não entrar nas grandes superfícies e de reforçar a filosofia de produtor independente de vinhos de qualidade. E este objectivo envolve uma preocupação crescente com a distribuição no mercado nacional. “Quando começámos, só vendíamos para o estrangeiro e foi o Paulo Laureano [produtor vizinho e enólogo da casa] quem nos sensibilizou para a importância do mercado interno”, explica Mário Pinheiro. Hoje, Portugal consome cerca de 60 por cento da produção da Ribafreixo. Nesta propriedade de 111 hectares (ao todo, 28 parcelas diferentes

que foram unificadas); dos quais 89 de vinhas, a primeira colheita aconteceu em 2009, pelo que as plantas estão agora a entrar no seu melhor ciclo de produção, justificando também uma mudança nos rótulos. “De início era apenas para ser um *restyling*, mas depressa se avançou para uma nova imagem”, recorda à Revista de Vinhos (RV) o autor dos rótulos, Miguel Félix, um especialista que trabalha na área desde 1994 e tem várias criações suas no mercado.

Aquele que foi considerado pela RV como Produtor Revelação em 2012, mantém a aposta forte nos brancos monocasta e nas castas portuguesas. A gama divide-se em quatro marcas: Pato Frio, a primeira a surgir; Gáudio, que veio a seguir para cumprir as regras DOC; Connections, uma edição mais limitada e que prova que toda a regra tem excepção, já que é um varietal de Chenin Blanc (talvez a única vinha portuguesa desta casta muito popular na África do Sul, de onde veio Mário Pinheiro); e Barrancôa, a primeira cujo rótulo mudou (“E notámos logo um aumento de 35 por cento nas vendas”, acrescenta o líder da Ribafreixo).

Vinhos saborosos, com personalidade Alentejo e a frescura sempre especial proporcionada pelo microclima da serra do Mendro. Com a promessa de que o melhor ainda está para vir: “As vinhas este ano deram um salto qualitativo muito grande.”



16 €3,13

**Barranco**  
Reg. Alentejano  
branco 2015  
Ribafreixo

Metade Antão Vaz e metade Arinto e Síria. Aroma muito fresco, todo vegetal (espargos) e citrino (tangerina), levemente mineral no fundo. Prova de boca com frescura, vibrante na acidez, novamente de pendor vegetal. Um branco seco e moderno, muito apelativo e polivalente. (12,5%)



16,5 €9,20

**Connections**  
Mário Pinheiro  
Chenin Blanc  
branco 2015  
Ribafreixo

Aroma subtil e misterioso, fruto amarelo discreto, nota mineral e bons fumados. Muito bem na boca, corpo cheio mas delicado, acetinado mesmo, acidez no ponto e final fresco e longo. Um branco muito harmonioso e a conhecer. Bela surpresa. (12,5%)



17 €9,20

**Pato Frio**  
Alentejo  
Antão Vaz  
Grande Escolha  
2014  
Ribafreixo

Vinha velha e fermentação em barrica. Aroma complexo, começa vegetal, depois ligeiro floral, sempre ao fundo com notas da barrica e fruto de caroço. Prova de boca ampla, muito sabor, macio mas com bastante frescura e garra. Belo exemplar de Antão Vaz fermentado em barrica. (13,5%)



16,5 €6,44

**Pato Frio**  
Cashmere  
Reg. Alentejano  
Rosé 2015  
Ribafreixo

100% Touriga Nacional. Rosa muito claro. Aroma delicado e não imediato, mais floral que frutado, a denotar alguma complexidade e muita subtilidade. Prova de boca com sabor, leve e com belíssima acidez, destacando-se o final longo e elegante. Muito bem. (12,5%)



15,5 €6,44

**Gáudio**  
Reg. Alentejano Alvarinho  
branco 2015  
Ribafreixo

Aroma exuberante, com destaque para o fruto tropical e flores brancas, ligeiro mel. Prova de boca ampla e com sabor, macio e linear na entrega. Um Alvarinho muito acessível e sem rodeios, que não abdica da identidade do Alentejo. A pensar essencialmente nos aperitivos. (12,5%)

16 €6,44

**Gáudio**  
Reg. Alentejano  
Verdelho  
branco 2015  
Ribafreixo

Muito aromático, com destaque para melão e ananás, vegetal também, conjunto com grande percepção de frescura. Bem na prova de boca, pendor vegetal, perfil muito seco mas retendo sabores exóticos. Final em frescura. Para aperitivos e comidas asiáticas. (12,5%)



15 €6,44

**Gáudio**  
Reg. Alentejano rosé 2015  
Ribafreixo

Aragonês e Touriga Nacional. Rosa blush. Aroma bonito, todo floral e com algum fruto vermelho, conjunto directo e apelativo. Prova de boca meio-doce, esguia mas com garra, acidez correcta e saboroso, inclusivamente no final de boca. Um rosé polivalente, para consumir à mesa ou a solo. (12,5%)



# REVISTA DE VINHOS

PARA APRECIADORES EXIGENTES

Nº 319 | JUNHO 2016 | €4,00 (Cont.) | 600 AKZ (Angola) | Revista Mensal | [www.revistadevinhos.pt](http://www.revistadevinhos.pt)

## SETÚBAL

A nova vida da  
Venâncio da Costa Lima

## ENOTURISMO

Descer o Tejo até à Trafaria

## FOZ CÔA

A festa dos vinhos  
do Douro Superior



# ROSAS DE VERÃO

Um painel fresco e saboroso

LOBO e Falcão  
REGIONAL TEJO TINTO 2015

\* para Portugal Continental



PO  
aper  
€6

