

O sabor da história

Não é fácil explicar um vinho que custa 3000 euros. Mas este não é um vinho qualquer. Foi produzido em 1866, antes da filoxera e no auge da carreira empresarial de Antónia Adelaide Ferreira, cuja memória pretende homenagear.

Para a mesa

19,5 €3.000
Adelaide Tributa
 Vinho do Porto
 Quinta do Valado

Dona Antónia Adelaide Ferreira nasceu em 1811 e faleceu em 1896, depois de uma vida extraordinária dedicada ao Douro e ao Vinho do Porto. Entre as mais de 40 quintas que D. Antónia herdou, adquiriu e desenvolveu, a Quinta do Vallado (bem como a do Vale Meão) pertencem ainda aos seus descendentes. E foi precisamente a partir do Vallado que os tetranetos (João Álvares Ribeiro e Francisco Ferreira, administradores, e Francisco Olazabal, enólogo) entenderam engarrafar um vinho para homenagear os 200 anos do nascimento da ilustre antepassada. Daí o nome "Tributa", tributo em latim.

O vinho foi adquirido numa propriedade vizinha, tendo sido vinificado em 1866, segundo os registos do produtor. O elevado grau baumé (13,7) atesta a sua propecta idade, e o longo estágio em madeira, feito inicialmente em cinco

pipas de castanho, deu origem por concentração a apenas duas pipas. Quando foi provado pela primeira vez no Vallado, desde logo ficou decidido engarrafá-lo tal como estava, sem qualquer refresco ou correcção de aguardente. Encheram-se assim 1300 garrafas (0,75 cl) de cristal numeradas, desenhadas, tal como a caixa, pelo arquitecto Francisco Vieira de Campos, autor do projecto da nova adega e Hotel vínico da Quinta do Vallado.

A complexidade do vinho é notável: Amêndoas, nozes, avelãs, figos secos, mel, especiarias, tabaco, café, resinas, madeiras exóticas. Concentrado, bem doce, mas com o toque de vinagrinho dos grandes tawnies velhos a dar frescura e persistência, é um vinho monumental, interminável, indescritível. (19,5%) LL



Um vinho destes dispensa comida. Deve ser apreciado sossegadamente, com quem o mereça.

