



Buçaco Branco 2010

Alexandre de Almeida, fundador da cadeia de hotéis com o mesmo nome, a mais antiga em Portugal, criou os Vinhos do Bussaco em 1917, quando, após inúmeras viagens por hotéis Europeus, nomeadamente os franceses da "Côte D'Azur", se apercebeu do conceito de Adega de Hotel. Adoptou, então, a ideia de criar uma adega própria no Palace Bussaco, iniciando a vinificação do que viriam a ser os gloriosos "vinhos do Bussaco".

No início do século XX, nascia uma das mais interessantes páginas do vinho português. Nascia o vinho que viria a tornar-se um ícone, alvo de cobiça, mas que sempre foi mantido, intencionalmente, fora das luzes da ribalta. O seu criador, Alexandre de Almeida, adoptou o conceito de aliar a hotelaria de luxo a uma adega com um vinho próprio. Se olharmos para trás, desde as suas primeiras colheitas, percebemos a importância deste ícone, que foi servido a reis, a rainhas e a chefes de estado, como comprovam as ementas, orgulhosamente guardadas no Hotel Palace Bussaco. Os vinhos do Buçaco eram mesmo assim: objectos de culto, limitados a círculos muito restritos, à elite. Os seus fantásticos e nobres rótulos mantêm até hoje o símbolo da sua nobreza.

VINIFICAÇÃO

Os Buçaco foram, e ainda são, sempre vinificados da mesma maneira e com os mesmos métodos de antigamente. O facto de as uvas terem origem nas regiões do Dão e da Bairrada garante um vinho genial, que evolui nobremente em garrafa. Estes vinhos fermentam e estagiam em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

O 2010 Branco mostra-se profundo, com uma tosta muito fina e notas minerais envolvidas num aroma cítrico fresco. Revelando uma elevada acidez, na boca apresenta-se muito jovem, vibrante e envolvente. Um vinho para as próximas décadas.

"Beber um Buçaco é viajar no tempo, é beber um vinho glorioso, criado por Alexandre de Almeida, um visionário. Todos os apreciadores de vinho deveriam ter essa oportunidade, pelo menos, uma vez na vida."

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Alexandre Almeida Hotels	REGIÃO	Dão e Bairrada	IDADE DAS CEPAS	20-40 anos
CASTAS	Encruzado, Maria Gomes, Bical	FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Não realizada
FERMENTAÇÃO	Barricas de carvalho francês	ESTÁGIO	12 meses em barricas de carvalho francês	ÁLCOOL (%)	13