



Os vinhos da semana



Monte da Ravasqueira Branco 2010

7 euros

No Alentejo estão a fazer-se óptimos vinhos brancos, fruto do trabalho vitícola apurado, da escolha de castas adequadas e do controlo rigoroso da maturação das uvas, que vai determinar a data certa da vindima. Assim se tem conseguido retirar a frescura e a acidez indispensáveis para obter vinhos equilibrados. Este branco, feito com Arinto (que lhe dá muita frescura), Viognier (que lhe dá corpo e estrutura) e Alvarinho (que lhe dá aroma e elegância), foi parcialmente estagiado em barricas de carvalho. Resultou este vinho de cor citrina média, muito limpo e que apresenta aromas de fruta madura, notas de limão, muito frescas, e uma evolução aromática que lhe vem da madeira, muito agradável. Na boca tem complexidade, tem corpo, é denso, mas ao mesmo tempo elegante, tem uma óptima acidez, tem bastante fruta e um toque computado muito suave. Deixa um longo final, sempre com elegância. Vai bem com uma açorda de camarão bem ligada.



Casa da Passarela Reserva Seleccionada 2008

4 euros

O Dão continua numa fase claramente ascendente até ocupar o lugar que nunca deveria ter deixado de grande região de vinhos de mesa portugueses. E continua a produzir mais e melhores vinhos, muitos deles provenientes de novos investimentos ou a recuperação de velhas quintas. É neste segundo caso que se insere este vinho tinto, da quinta da Passarela, com grande tradição, e cujo novo proprietário resolveu reconstruir, recuperando as vinhas, acrescentando-lhe novas parcelas. Dos vários tintos desde já disponíveis no mercado provou-se este Reserva Seleccionada do ano de 2008, de onde têm vindo grandes tintos. Este apresenta cor violácea carregada, muito elegante, característica. Chegado ao nariz é um prazer imenso, com aromas cheios de elegância, muitos frutos vermelhos tipo framboesa e ginja, notas ligeiras de chocolate, ligeiramente mentolado e com deliciosas notas de especiarias, com um belo final. Para apreciar com pato assado no forno.



Quinta dos Currais Síria 2009

3 euros

A Cova da Beira, lá para os confins daserra da Estrela, tem vindo, a par de outras regiões menos conhecidas, a produzir vinhos de qualidade, mesmo de enorme qualidade. Este é um projecto muito recente de uma família que resolveu dedicar-se também à produção de vinhos de qualidade, muito pela força e perseverança de uma mulher. São solos pobres, com óptima exposição solar, onde a vinha se dá bem, desenvolvendo várias castas, entre tintas e brancas. Depois as uvas são tratadas com simplicidade, aproveitando apenas a sua grande qualidade. E assim se obtêm vinhos como este branco, apenas da casta Síria, muito límpido, de cor amarela citrina. No nariz é surpreendente, com aromas muito frescos de citrinos, de flores silvestres e de alguns frutos maduros. Muito apaladado, redondo, tem boa acidez, é fresco mas ao mesmo tempo tem boas notas de frutos maduros, de ameixa, de pêra, que vão evoluindo no copo, deixando belo final. Para acompanhar peixe assado no forno.



Quinta do Cerrado Branco Encruzado 2010

7,50 euros

Uma quinta perto de Carregal do Sal já com grande tradição, conhecida pela qualidade dos seus vinhos, dá-nos um grande branco de um dos melhores anos de brancos dos últimos tempos, 2010. E logo dessa casta fabulosa e um pouco esquecida que é o Encruzado. Este Quinta do Cerrado apresentou-se de cor amarela-clara, muito limpo, com um nariz fantástico, cheio de aromas exóticos, fruta madura equilibrada e muita frescura, um perfume. Mas é na boca que a sua diferença é mais notória, redondo, maduro, cheio elegância, notas secas, fresco e com uma acidez incrível a torná-lo muito apetecível. E fica por ali, no palato, tempo sem conta. Para acompanhar mariscos frescos, só cozidos, a saber a mar. T: **JOSÉ SILVA**

PEDRO CORREIA/GLOBAL IMAGENS