



ID: 53445315

01-04-2014

* novidades

A italiana de Arraiolos

Sangiovese identifica uma casta da Toscana, rainha em Chianti e Brunello, cultivada também noutros países que não a Itália. Por cá já a conhecíamos em Setúbal, agora fomos encontrá-la no Alentejo, onde parece dar-se bem.

Para a
mesa

16,5 €12
Monte da Ravasqueira
Vinho tinto SG 2012
Soc. Agríc. Dom Diniz
(13,5%)

Periodicamente, este produtor alentejano tem surpreendido os consumidores com novos vinhos e uma reestruturação do portefólio. Assim, em visita à propriedade, ficámos a saber que a marca Ravasqueira Flavours vai desaparecer, estabelecendo-se a marca MR Premium como topo, seguida da Vinha das Romãs, a Reserva como marca intermédia e o Monte da Ravasqueira (que, em tintos, já representa 200.000 garrafas) como a marca-base, a que há que juntar a marca de entrada Fonte da Serrana, que é produzida com uvas compradas à produção, e ainda as marcas Prova e Calantica. Este produtor dispõe de 45 ha de vinha própria e tem 25 ha arrendados na região. Tem assim uvas de variadíssimas castas à disposição, entre tradicionais alentejanas, algumas portuguesas mas que viajaram de outras regiões (como o Alvarinho) e um leque interessante de castas estrangeiras, onde se contam o Viognier, a Marsanne, o Sauvignon Blanc e o Sémillon, falando de brancos;

e o Syrah, o Nero d'Avola, Petit Verdot e a Sangiovese nos tintos. Este tinto, de que se fizeram 3 460 garrafas, foi vindimado em diferentes fases de maturação das uvas para, segundo o enólogo, Pedro Pereira Gonçalves, conseguir mais complexidade e riqueza no vinho. A Sangiovese não é uma casta tintureira e por isso a cor é sempre mais aberta. Sugere ser polivalente, podendo ser consumida quer em nova, quer após alguns anos de cave. Seguramente a elegância é um dos seus traços mais distintivos e é aí que deveremos encontrar a sua originalidade.

Média concentração, aroma rico de frutos maduros com perfeita integração das notas de barrica. Há um ambiente mineral e de leve mentol que lhe fica muito bem. Taninos muito finos, bela acidez, elegante mas musculado. (JPM)



Precisa de pratos com algum vigor, como borrego assado ou umas perdizes estufadas.

