

(Blog) Copo de 3

Naquela altura queria saber o que estava por detrás de tanto rótulo, queria saber qual deles escolher, qual recomendar quando questionado, foi assim que criei o Copo de 3. Hoje tal como naquela altura continuo a provar para dar a conhecer o que está por detrás dos rótulos, sugerir os que mais gosto baseando-me num gosto pessoal que fui criando ao longo de mais de uma década de provas.

15 fevereiro 2017

Ravasqueira Espumante Grande Reserva 2012



O Monte da Ravasqueira está a proceder ao lançamento de dois novos vinhos de produção limitada que representam dois importantes tributos, o Ravasqueira Espumante Grande Reserva e o MR Premium Touriga Nacional, ambos da vindima de 2012 e que prestam homenagem, respectivamente, ao tapete de Arraiolos e aos 20 anos decorridos sobre a conquista do Campeonato do Mundo de Atrelagem, que teve lugar na Bélgica em 1996, por cavalos lusitanos do Monte da Ravasqueira. A presença dos tapetes de Arraiolos no Monte da Ravasqueira está historicamente ligada à Ermida de Santo António O Velho, templo religioso datado do início do século XVI que fica dentro do perímetro da propriedade e que albergou, até há poucos anos, um muito antigo tapete de Arraiolos que embeleza hoje uma das principais salas da Casa do Monte da Ravasqueira. É justamente esta ligação e historicidade que justificam a homenagem ao tapete de Arraiolos, bem patente no design da sua garrafa e embalagem.

O **Ravasqueira Espumante Grande Reserva 2012** é um vinho criado a partir de uvas da casta Alfrocheiro vindimadas à mão e produzido segundo o método tradicional, com a segunda fermentação em garrafa, onde estagiou sobre as borras durante 36 meses. Tudo muito cuidado e rigoroso, assente no bom gosto que sempre pautou por estes lados, sendo este espumante disso um claro exemplo. Compra-se na [loja do produtor](#) e paga-se pela qualidade e pela exclusividade de um produto que nos dá a garantia de plena satisfação à mesa, servido em ocasião especial ao lado daqueles que gostamos e que nos acompanham. Mais do que aromas ou sabores é o prazer que nos proporciona, é a frescura, delicadeza e enorme elegância com que se apresenta no copo. É fantástica a ligação que faz com ostras e demais bichos do mar, mas acima de tudo é um vinho para brindar à vida e à amizade. **93 pts**

