



O Jornal Económico

Vinho do Monte da Ravasqueira entra no 'top 100' mundial da revista 'Wine Enthusiast'

Nuno Miguel Silva

25 Nov 2017

O vinho Monte da Ravasqueira acaba de integrar o 'top 100' Mundial da revista 'Wine Enthusiast', um 'ranking' que reúne os melhores vinhos do mundo.

O vinho Monte da Ravasqueira acaba de integrar o 'top 100' Mundial da revista 'Wine Enthusiast', um 'ranking' que reúne os melhores vinhos do mundo e cuja edição de 2017 contempla agora, pela primeira vez o vinho tinto Ravasqueira Vinha das Romãs 2014, um dos vinhos mais emblemáticos do Monte da Ravasqueira.

Pedro Pereira Gonçalves, administrador executivo e responsável máximo pela enologia do Monte da Ravasqueira, assinala que “esta distinção é um grande feito, não só para toda a equipa que trabalha diariamente para o sucesso deste projeto, mas também para os vinhos portugueses que vão ganhando, meritoriamente, um lugar entre os melhores do mundo”.

“Em 2017 foram avaliados 23 mil vinhos e o nosso Vinha das Romãs ser um dos escolhidos é algo que muito nos orgulha e que vem confirmar que o bloco da vinha das Romãs é único e especial e que a nossa estratégia, que passou por um profundo estudo e investigação nos últimos anos, é agora reconhecida”, adianta aquele responsável.

O Ravasqueira Vinha das Romãs 2014 é um vinho concebido a partir das castas Touriga Franca e Syrah e com um estágio de 20 meses em barricas novas de carvalho francês, “mas o que faz este vinho particularmente especial é a sua origem pois, de uma área onde antes existia um pomar de romãs, as raízes da atual vinha desenvolvem-se através das antigas raízes deste pomar e, todos os anos, revela um nível de concentração e maturação únicos”, revela um comunicado da empresa controlada pelo Grupo José de Mello.

Na nota de prova elaborada por Roger Voss, editor europeu e responsável pelas avaliações de Portugal e França, o especialista assinala que o Ravasqueira Vinha das Romãs 2014 é um vinho “muito rico e estruturado e seriamente impressionante” e que “o estágio na madeira por 20 meses conferiu-lhe notas de especiarias e concentração”.

Roger Voss revela ainda que “com a acidez e os taninos firmes no final, o vinho estará pronto para beber a partir de 2019”.