

MONTE DA RAVASQUEIRA

TINTOS PARA O INVERNO!

Há uns meses que o frio anda a dar o ar da sua graça. E que melhor forma de o mandar dar uma volta do que beber um bom tinto ao calor da lareira?

Há pessoas que têm sonhos. Há pessoas que têm visão. Raramente temos a oportunidade de conhecer pessoas que têm ambas estas características. Quando tal acontece sabemos logo, quase que por instinto, que estamos perante algo de raro que possivelmente dará muito que falar. Foi o que me aconteceu quando, há dois anos, tive a oportunidade de visitar o Monte da Ravasqueira pela primeira vez. A beleza do monte e da área circundante



e a tecnologia aplicadas na vinha dão-nos boas razões para crer que, de facto, se prepara aqui uma investida de sucesso no mercado dos vinhos. É preciso que se faça tudo como até aqui, isto é, com o maior cuidado com a melhor tecnologia e sem esquecer que é preciso investir muito na criação das marcas e, portanto, na venda.

O Monte da Ravasqueira tinto, de 2003, é feito principalmente com as castas Aragonez e Trincadeira, tendo

também pequenas quantidades de Alicante Bouchet, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. O conjunto destas castas é só por si suficiente para assegurar uma óptima qualidade. A mão experimentada do enólogo Rui Reguínhas dá-lhe o toque de distinção que fará deste lançamento um sucesso.

Tem a cor do rubi e o nariz de frutos vermelhos e maduros, como as amoras e as cerejas. Tem bom corpo, está harmonioso e tem um final de prova longo, ficando-nos o seu paladar na boca durante muito tempo. O vinho estagiou em barricas de carvalho francês, durante seis meses.

Bebi-o com as comidas mais típicas do Alentejo, nomeadamente com os lombos de porco acompanhados de batatinha nova e verduras (que ali se chamam as relvas), e seguimos com o mesmo vinho durante o doce, os queijos de Arraiolos e de Serpa, sempre com agrado da equipa em geral.

Encontra-o em praticamente todas as unidades da moderna distribuição, e em algumas garrafeiras, onde está disponível por cerca de 9,50 euros cada garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. «

Vasco d'Avillez
ENÓFILO

