



## Lançamentos

# Ravasqueira apresenta Mr Premium

TEXTO João Paulo Martins ■ FOTOS Ricardo Palma Veiga

Novo topo de gama da empresa foi apresentado no Manifesto de Luis Baena. Com este vinho procura-se homenagear José Manuel de Mello.

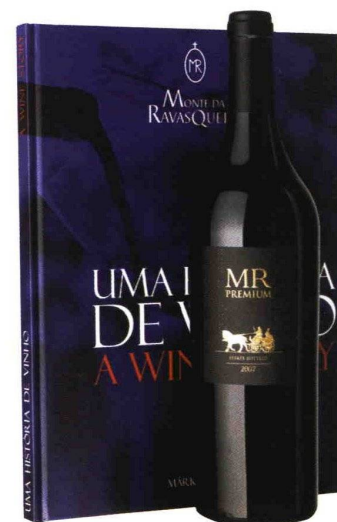


O chef, o administrador e o enólogo: Luis Baena, Pedro Mello e Rui Reguinga.

MR Premium é a nova aposta da Ravasqueira para «ir a jogo» no competitivo mercado dos topos de gama do Alentejo. Com este tinto de 2007, feito de Alicante Bouschet, Syrah e Petit Verdot, atingiu-se, nas palavras de Pedro Mello, um patamar de qualidade que se considerou suficiente para representar dignamente a empresa que hoje dirige. Pedro é um de 12 irmãos e aquele que abraçou este projecto criado pelo pai. A Ravasqueira foi o sonho materializado de um empresário multifacetado que gostava da terra, de cavalos e de vinho. No monte, no Alentejo, figura a colecção de atrelados que, impecavelmente conservados e recuperados, são peças magníficas e um regalo para os olhos. Lá, desde o início, está o enólogo Rui Reguinga, a orientar a vinha, a supervisionar

a adega e a dar a cara pelos vinhos. A vinha, lembro-me de a ter visitado bem no início do projecto, foi toda mapeada, fotografada aereamente e dessa forma assinaladas as parcelas que tinham mais e menos componentes minerais, sabendo-se assim onde estavam as insuficiências e por onde se deveriam iniciar as correcções. A estação meteorológica instalada na vinha, ligada ao computador da adega também fornece indicações preciosas sobre quando, como e em que quantidade se deve fazer a rega, conseguindo-se assim um bom equilíbrio de mostos. Esta apresentação foi feita no novo restaurante de Luís Baena, Manifesto. Este Chef foi, com Mário Louro, autor de um livro sobre a Ravasqueira onde vêm incluídas várias receitas de pratos criados por Bae-

na para os diferentes vinhos da casa. O livro foi também aqui apresentado à imprensa. O ano de 2007 proporcionou uvas muito boas e foi por isso que se decidiu avançar para este tinto luxuoso e caro que apenas será produzido nos melhores anos. A composição terá as variações óbvias em função da qualidade das várias castas plantadas na herdade, algumas delas muito pouco conhecidas entre nós e importadas de Itália, como a siciliana Nero d'Avola e a Sangiovese. O tinto ora apresentado teve um estágio prolongado em barrica nova e dele apenas se fizeram 3,569 garrafas de 0,75 l, 112 magnuns e 22 garrafas de 3 litros. Para futura apresentação ficaram reservadas as outras novidades. Por agora era de homenagem que se tratava e era o MR que importava dar a conhecer. ○



### MR PREMIUM Regional Alentejano tinto 2007

SOC. AGRÍC. D. DINIZ

O vinho apresenta uma óptima concentração de cor, embora não opaco. O aroma é muito rico na fruta, na delicadeza das notas maduras que aqui surgem em perfeito equilíbrio com a barrica. Ligeiros balsâmicos dão profundidade ao nariz que se mostra requintado e fino. Bastante elegante na prova de boca, tem taninos presentes mas são muito delicados e permitem consumo imediato. Notas de mato, de ligeiro chocolate amargo dão-nos a complexidade que torna a prova muito atractiva. (14,5%)

€50 **17**