

# ALENTEJANOS PARA OS DIAS QUENTES

Finalmente, temos tido a companhia do nosso tão desejado sol, e com ele a vontade é de largar os pratos quentes e pesados como as feijoadas, cozidos ou ensopados, e o desejo é de comer muito peixe grelhado, muito marisco na praia e escolher um bom branco ou rosé. Não sei se são da mesma opinião, mas o calor obriga a uma opção mais fresca e, como tal, aqui fica um conjunto de opções de alentejanos para aumentar a sua garrafeira, ou simplesmente para acompanhar a sua refeição no seu restaurante preferido para os dias mais quentes:

- **Esporão Duas Castas 2010** – Produzido pela Herdade do Esporão, sob a tutela dos enólogos David Baverstock e Sandra Alves, este branco é vinificado a partir das castas Gouveio e Verdelho. Cor citrina límpida, revela aromas finos com notas minerais e frutadas de tangerina e frutos tropicais. Já na boca é interessante e elegante, com boa estrutura e persistência. PVP: 6,99 €;
- **Esporão Verdelho 2010** – Vinificado apenas com a casta Verdelho de uma seleção manual, resultou num vinho de cor citrina com laivos esverdeados, no entanto cristalino. O seu nariz muito cítrico e

tropical é bastante intenso e complexo, já na boca revela muita frescura e mineralidade, boa acidez e termina com boa persistência. PVP: 8,99 €;

- **Monte da Ravasqueira Branco 2010** – Com uma cor muito citrina, límpida e bonita, foi produzido a partir das castas Alvarinho, Viognier e Arinto. Este alentejano, com a assinatura dos enólogos Rui Reguinga e Paulo Peças, é bastante aromático, principalmente frutado, evidenciando-se e destacando-se as suas notas cítricas. Na boca é equilibrado, revelando boa estrutura, e termina fresco e mineral. PVP: 6,50 €;



Monte da Ravasqueira Rosé 2010



Paulo Laureano Premium Rosé 2010



Esporão Duas Castas 2010



Esporão Verdelho 2010



Monte da Ravasqueira Branco 2010

- **Monte da Ravasqueira Rosé 2010** – Produzido das castas Alfrocheiro, Aragonês e Touriga Franca, é um rosé de cor rosada, quase salmão, que revela um nariz muito fresco, onde notas de fruta vermelha como os morangos e framboesas são bastante evidentes. Na boca é ligeiro, equilibrado, com boa acidez, sendo também mais seco e interessante que o irmão de 2009. PVP: 4,50 €;
- **Paulo Laureano Premium Rosé 2010** – Mais uma das novidades deste enólogo alentejano, agora um rosé de

cor muito bonita, um salmão quase greselha, muito vivo. Na boca e no nariz o que sobressai logo são as frutas como as ameixas e greselhas, e é um pouco especiado. O "blend" das castas Aragonês, Alfrocheiro e Tinta Grossa deram ainda uma característica mais seca, com uma acidez muito elegante, fazendo deste um vinho muito gastronómico e uma excelente companhia para uma refeição. PVP: 8,50 €.

Para comentar este artigo ou sugerir temas, contacte o autor por [gourmet@live.com.pt](mailto:gourmet@live.com.pt)