



Lazer

VINHOS

Ravasqueira Flavours Petit Verdot e outras surpresas

POR *António Mendes Nunes*

Em Junho tínhamos estado no Monte da Ravasqueira e provámos da linha Senses o Petit Verdot, o Viognier e o Rosé feito de Touriga Nacional, como demos conta na altura. Voltámos à Ravasqueira não só para ver como tinha sido a evolução dos vinhos em garrafa, agora que chegaram ao mercado, como também para provar outras novidades.

Refira-se que o resultado da vindima foi bom, como aliás em praticamente todo o país. A produção foi um pouco menor do que o ano passado mas a qualidade é grande. Entre os vinhos provados na adega estão alguns de castas pouco usuais entre nós. Da colheita de 2010, mas que se não sabe ainda o que virão a ser (monovarietais ou para combinação com outras castas), um Sangiovese fermentado e estagiado em madeira nova com tosta média e baixa, que está muito aberto de cor, um Marsanne ainda muito embrionário, mas em que se nota um toque a mel muito interessante, menos floral que os descritores da casta indicam, um blend com 90% Nerro d'Avola e 10% Sangiovese com bela cor rubi, posto recentemente em madeira, com alguma acidez e taninos médios, capaz de ligar bem com massas e, finalmente, um Semillon que fermentou e está a estagar em madeira, todo ele ainda muito discreto.



Produção de 2010 é de qualidade D.R.

Dos vinhos da vindima deste ano destaque para o Sirah, cheio de garra, o Aragonês que poderá dar um Senses monocasta, o Alicante Bouschet, poderoso, com pernas para andar e um Touriga Nacional que ainda não tinha sido desencubado nem feito a fermentação malolática e que por isso ainda dá indicações pouco precisas.

No computo geral, belos vinhos da Ravasqueira nos esperam, com uma aposta da empresa na linha Senses, isto é, vinhos de alta qualidade mono ou bivarietais, de castas e barricas que mais se notabilizem em cada ano.



Leia mais no blogue [À Lei da Rolha em ionline.pt](#)



ROSÉ 2010

Castas Touriga Nacional.
Acompanha bem com comida porque é um bocado pesadão. Não é o mais apropriado como vinho de conversa.
Longevidade prevista Beber em novo.

Feito de uvas da casta Touriga Nacional, é um vinho de sangra, com ligeira curtimenta, o que o torna mais escuro, mas sobretudo mais pesado, mais amigo de comida e menos vinho de aperitivo ou para acompanhar entradas. Cor de petróleo. No aroma sentem-se notas de cereja preta madura. Encorpado na boca. Não é um rosé clássico.



RAVASQUEIRA FLAVOURS PETIT VERDOT 2008

Castas Petit Verdot.
Acompanha bem com assados de forno.
Longevidade prevista 6 a 8 anos.
Envelhecimento Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês.
Preço 32€

Já o tínhamos provado em Julho. Evoluiu e agora está mais aberto de aromas. Vinho muito delicado, embora com bom volume de boca, sem taninos muito marcados. Deixa uma bela memória na boca. Este Flavours Petit Verdot ganhou uma medalha de ouro no concurso nacional de vinhos de Santarém.