

CRÍTICA DO OJE

Por Vicente Themudo de Castro

FLAVOURS ALENTEJANOS

Há já vários anos que acompanho o progresso e evolução do produtor alentejano de Arraiolos Monte da Ravasqueira.

Quem só apenas conhece a marca, provavelmente não associa o produtor a uma das famílias mais influentes de Portugal, os Mello!

Conhecidos por negócios como a CUF, Brisa, José de Mello Saúde e Imobiliária, EDP e a Efacec, dedicam o seu tempo e paixão ao vinho, onde garantidamente não há tanto retorno fi-

nanceiro, apenas o orgulho de fazer algo que dá prazer.

O Monte, que já está ligado à família há vários anos, só em 2001 é que viu os seus investimentos enológicos a dar frutos, tendo sido este o ano da sua primeira vindima.

Curiosas são as condições climáticas desta região.

No Verão, e durante a luz do dia, as temperaturas podem ser abrasadoras e insuperáveis, enquanto ao escurecer, o calor esvanece.

O capote alentejano poderá ser um

amigo nestas alturas. No Inverno chega a registar por várias vezes e por dias consecutivos temperaturas negativas, imprimindo a este Monte um terroir diferente e uma identidade única.

Com o passar dos anos, além dos mais conhecidos Monte da Ravasqueira (Tinto, Branco e Rosé), Fonte da Serrana (Tinto e Branco) e Calântica (Branco e Tinto), lançou em 2007 o Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs Tinto 2005, apostando num vinho mais fino, requintado e alargan-

do a sua carteira para os clientes mais exigentes.

A crítica aceitou e gostou bastante do que provou, dando-lhe várias medalhas, e não foi com o sucesso que a sua equipa baixou os braços à novidade, desafiando a dupla de enologia que conta com os enólogos Paulo Peças (residente) e o Rui Reguinga (consultor) a criar uma nova gama, e assim nasceram os Flavours!

Neste momento há dois no mercado, um rosé de Touriga nacional e um tinto Petit Verdot, e dentro de dias e

apenas nas lojas do El Corte Inglés (exclusivos da linha Flavours) irá aparecer uma referência branca, desta feita produzida da casta Viognier.

Na minha última visita a este monte, ainda tive a oportunidade de provar algumas castas supresa para os próximos lotes ou mono castas. Entre estas conta-se a Marsanne, a Nerro d'Avola e a Sangiovese, sendo as duas últimas em blend. Mas essas ficam para se falar mais para a frente, agora ficam as notas de prova da linha Flavours.



MR Flavours Touriga Nacional 2010 – Produzido e vinificado exclusivamente da casta Touriga Nacional. Este é um vinho diferente do habitual, pois é ligeiramente mais escuro, com uma estrutura mais pesada, sendo mais um parceiro da gastronomia do que um dia de calor, mas serve bem os dois cenários. Tem aromas a-fruta madura, cerejas no nariz e na boca revela corpo, algum açúcar, enche a boca e termina com alguma persistência. Provavelmente um bom companheiro de saladas ricas e carnes brancas com relativo tempero como a galinha. Teor Alcoólico 13%. PVP ainda por estabelecer.



MR Flavours Viognier 2010 – Vinificado daquela que tem sido a casta que nos últimos tempos tenho visto ser adoptada por vários produtores alentejanos, a viognier, e fermentou na totalidade em barricas novas de carvalho francês, dando um carácter especial ao néctar. Com uma cor límpida, num amarelo palha, revela um nariz bastante intenso e deve ser complexo com diversos tipos de fruta, desde as de Verão às tropicais, resultando certamente do contacto com a barrica. A boca é também ela complexa, bastante volumosa e encorpada e com uma acidez bastante equilibrada, casando bem com a madeira, terminando fresco e persistente. Acompanha pratos de peixe com sabores suaves e tostados e com legumes salteados (gordura). Teor Alcoólico 13,2%. PVP €17



MR Flavours Petit Verdot 2008 – Como os outros anteriores, este vinho é vinificado apenas de uma casta e, como o nome indica, é o Petit Verdot. Faz um estágio de 16 meses em barrica de carvalho francês, resultando num vinho fino de cor granada. No nariz revela grande complexidade, com notas de frutas vermelhas e pretas como as cerejas. Depois na boca revela frescura, uma boa estrutura com taninos suaves e polidos e com boa persistência. Bom para acompanhar grandes assados e estufados, com carnes gordas e pratos com alguma acidez. Teor Alcoólico 14%. PVP €38