

# Incursões no Viognier

A série Flavours na Ravasqueira está destinada a vinhos varietais. Mas só são escolhidos quando a qualidade da colheita se justifica. Que foi o caso deste Viognier que provámos a par de outros vinhos da casa.

TEXTO António Falcão \* NOTAS DE PROVA Luís Lopes  
\* FOTOS Cortesia Ravasqueira



Administrador e enólogo.  
Pedro Mello com Rui Reguinga.



16,5 €20  
Ravasqueira Flavours  
Reg. Alentejano Viognier  
branco 2010  
Soc. Agr. D.Diniz  
Flores secas, geleia de frutos  
(pêssego, marmelo), leve  
tosta, num conjunto complexo  
e expressivo da casta. Muito  
cremoso na boca bastante  
encorpada, mas com acidez  
suficiente para dar leveza e  
elegância. (13,2%)



16,5 €15  
Monte da Ravasqueira  
Vinha das Romãs  
Reg. Alentejano tinto 2008  
Soc. Agr. D.Diniz  
De base Syrah e Touriga  
Nacional, é um tinto austero,  
com muita boa fruta madura,  
apontamentos de ginja,  
madeira muito discreta e bem  
integrada. Acidez no ponto,  
taninos polidos, longo e  
apimentado. (14,5%)



17 €38  
Ravasqueira Flavours  
Reg. Alentejano Petit  
Verdot tinto 2008  
Soc. Agr. D.Diniz  
Aroma intenso de frutos  
macerados, vegetais, um leve  
floral. Sólidos taninos e  
perfeita acidez, com uma  
elegância insuspeita na casta,  
é um tinto vigoroso, vibrante,  
especiado, ainda muito jovem.  
(14%)

A Herdade da Ravasqueira ([www.ravasqueira.com](http://www.ravasqueira.com)) fica próxima de Arraiolos e é propriedade dos herdeiros do empresário José Manuel de Mello, falecido em 2009. A família dispensa apresentações, sendo apenas necessário dizer que tem participações na Brisa (onde é o maior acionista), Efacec, EDP e é dona da José de Mello Saúde (Hospitais CUF), entre muitos outros investimentos. A parte agrícola está a cargo de Pedro Mello, um dos 12 herdeiros. Pedro tem a seu cargo a vertente agrícola, impecavelmente conservada. Não falta aqui um completo circuito enoturístico, incluindo uma loja de vinhos e um pequeno mas muito interessante museu de atrelagens. As primeiras vinhas foram plantadas em 2000 e naturalmente José Manuel de Mello apostou na qualidade para firmar

as marcas que foi lançando para o mercado. A base é a marca Calantica, logo seguida da Fonte Serrana. Em segmentos mais altos está o Monte da Ravasqueira, declinado em colheita, Flavours (vinhos varietais) e Vinha das Romãs. O topo de gama, MR Premium, só sai em anos especiais. Desde o início que a enologia está a cargo de Rui Reguinga, aqui muito apoiado pelo técnico Paulo Peças. João Pedro Pereira, gestor agrícola, também dá o seu contributo, até porque tem experiência prévia no ramo dos vinhos. Foi ele, aliás, que apresentou a grande novidade deste ano.

## A CASTA VIOGNIER SERÁ O PRÓXIMO FLAVOURS

Já não é o primeiro varietal alentejano com base nesta casta de origem francesa mas parece inquestionável que é uma planta que se dá bem nesta região. Apesar do calor, o Viognier consegue manter uma boa dose de acidez, juntando a sensação de frescura à do damasco, pêssego e nuances florais. O vinho está prestes a sair para o mercado e certamente irá esgotar depressa, porque a produção é muito curta. Na nossa visita provamos ainda o Petit Verdot de 2008, lançado o ano passado mas a atravessar uma fase muito boa. Finalmente, destaque para o Vinha das Romãs 2008, a mostrar a consistência de bom nível que tem mantido desde a primeira colheita.

A julgar pelos resultados, a equipa de viticultura e enologia da Ravasqueira está a afinar, ano após ano, os seus procedimentos. Por aqui tem-se feito muita investigação e experiência, com castas, regas, vinificações e muitos outros parâmetros. Quando assim é, os melhores resultados não tardam a aparecer...

