



por José A. Salvador



UMA CASTA SICILIANA BRILHA NO ALENTEJO

O Monte da Ravasqueira, localizado em Arraiolos, pertence desde longa data à família José de Mello. Os seus 44 hectares de vinha foram plantados em terrenos de meia encosta de solos argilo-calcários com afloramento graníticos. A propriedade dispõe de um moderno complexo adegueiro, assim como instalações de enoturismo. Já aqui demos notícia, em tempo oportuno, da bondade do seu rosé 2012, cor de morango, frutado e fresco. Voltamos hoje a esta herdade para provar dois tintos e um branco.

MONTE DA RAVASQUEIRA BRANCO REGIONAL ALENTEJANO RESERVA 2012 ■■■ – um bom vinho branco alentejano elaborado com a casta minhota Alvarinho e a francesa Viognier. Parte do Viognier fermentou e estagiou em carvalho francês o que ditou o seu perfil menos frutado.

RAVASQUEIRA FLAVOURS ITALIANAS NA 2010 ■■■■ – um belo tinto alentejano feito a partir da casta siciliana Nero d'Avola. No Monte da Ravasqueira existe um vinhedo de 0,6 hectares, onde aquela casta originária da Sicília foi enxertada. Desta parcela nasce este tinto elegante e vigoroso, com taninos macios «domesticados» pelos seus 14% vol. álcool. Fermentou em barricas novas de carvalho francês, mas não ficou marcado pela madeira. Grande vinho, verdadeiramente excepcional.

MONTE DA RAVASQUEIRA TINTO REGIONAL ALENTEJANO RESERVA 2011 ■■■/■■■ – a Touriga Nacional e o Syrah moldam este tinto bem estruturado, mas um tanto «madeirizado» com 14,5% vol. álcool. Convirá decantá-lo para se libertar dos aromas da madeira e saboreá-lo na sua autenticidade primária. ☺



Os vinhos da semana

	Preço	Pts
Monte da Ravasqueira branco		
Regional Alentejano Reserva 2012	€10	■■■
Ravasqueira Flavours Italianas NA 2010	€20	■■■■
Monte da Ravasqueira tinto		
Regional Alentejano Reserva 2011	€10	■■■/■■■

(De 1 a ■■■■)