



* Já te bebia

Para marcar o arranque do Verão e preparar as noites quentes de Junho (no Porto ou onde for), Odete Cascais volta a uma das suas rubricas favoritas e escolhe quatro grandes rosés para 2014. Uma aventura num terreno ainda pouco explorado por estas bandas, mas que já começa a ter novidades interessantes.

CROFT PINK VINHO DO PORTO

2009 *Rosé*

9,75€

Por mais que nos custe, no mundo dos vinhos, Portugal só é conhecido pelo vinho do Porto e pelo rosé (mais especificamente, pelo Mateus). A ideia de fazer um Porto rosé, portanto, faz todo o sentido. E convém dar crédito aos autores: foi uma ideia da Croft. Há meia dúzia de anos, a marca – que é uma das mais antigas empresas do sector –, lançou este Croft Pink, que no fundo é um rosé doce e aromático, para ser bebido fresco. Bem fresco, aliás, com gelo ou água tônica. E nada disto quer dizer que seja mau. Pelo contrário, é um vinho invulgar, com um cheiro forte a cerejas e framboesas, que na boca é doce, leve e ótimo para acabar um jantar de Verão.



CASA AMARELA DOURO

2013 *Rosé*

6,90€

Existem rosés de piscina e rosés de comida, mais consistentes. Este, para evitar dúvidas, é um rosé de comida. Os responsáveis são os senhores da Quinta da Casa Amarela: um pequeno projecto familiar com fama de receber muito bem os poucos visitantes que se aventuram a ir visitar a Quinta, situada a poucos quilómetros da Régua. A decorar a garrafa, há uma joaninha no rótulo, que o faz parecer um vinho biológico (que está longe de ser). É um vinho rosa escuro, com aroma pouco intenso a ginja e ervas secas, que na boca é forte, ligeiramente adocicado e com uma acidez fresca e persistente.



MONTE DA PECEGUINA ALENTEJO

2013 *Rosé*

7,60€

Este é sem dúvida um rosé de piscina. Muito mais ligeiro do que é habitual e por isso adequado a petiscos ou simplesmente a ser bebido sem nada. Foi produzido na Herdade da Malhadinha e, como é da praxe neste projecto, tem no rótulo um desenho feito pelos filhos dos produtores. Neste caso “o pavão”. O vinho é rosa, tem um cheiro intenso a frutas frescas e um toque floral que lhe dá um lado mais sério. Na boca é um vinho que não precisa de comida, é leve, fresco e muito saboroso. No final de boca fica um sabor a morango e cereja, que o torna, sinceramente, um dos melhores rosés do mercado. Para mim, é ideal para acompanhar sushi.



MONTE DA RAVASQUEIRA PREMIUM

ALENTEJO

2013 *Rosé*

16,70€

Sempre tive a esperança de ver nascer um Mateus Reserva, que seria o melhor rosé português e estaria à altura dos grandes nomes franceses como Provence, Bandol e Tavel (a única região do mundo onde só se fazem vinhos rosés). Como nunca aconteceu, gosto de ver nascer exemplares de luxo como este, que foi o rosé português mais semelhante a um Provence que já provei. Quer na imagem séria e sóbria de um Château antigo, quer no aroma e no sabor. Tem uma cor clara, tipo salmão, um pouco pálida e um cheiro complexo que mistura, além da fruta, sinais de fumo e canela. Na boca é cremoso e persistente, como deve ser um vinho desta gama. Por isto tudo, sim, vale claramente o preço.



Comer&Beber