



Belo exemplar do museu de atrelagem da Ravasqueira

D. R.

## VINHOS

# Monte da Ravasqueira apresenta monocastas

POR *António Mendes Nunes*

Há várias gerações que o Monte da Ravasqueira está ligado à família de José de Mello, hoje na posse dos seus filhos, sendo Pedro Mello o que mais directamente está ligado à administração da Sociedade Agrícola D. Dinis, S.A. Localizado no concelho de Arraiolos, ocupa uma vasta área de paisagem tipicamente alentejana, dos quais 45 hectares de vinha, maioritariamente em solos argilo-calcários com afloramentos graníticos, e um conjunto de outras actividades ligadas à cortiça, azeite, mel, criação de gado bovino e engorda de porco preto alentejano.

Os investimentos realizados no Monte da Ravasqueira compreendem igualmente um conjunto de infra-estruturas de apoio ao desenvolvimento de um projecto de enoturismo (informações e marcações através do email [mpmpera@ravasqueira.com](mailto:mpmpera@ravasqueira.com), ou pelo telemóvel 913 041 017). Não deixe de visitar o museu de atrelagens, de que pode ver na imagem a abrir um belo exemplar.

Os quatro vinhos que apresentamos foram recentemente colocados no mercado. A utilização de castas italianas não é novidade na Ravasqueira. Já publicámos há meses notas de prova do Sangiovese.

**01. NERO D'AVOLA 2012** Cor mais aberta do que a maioria dos italianos desta

casta. Está prontinho a beber, mas para isso é conveniente ser decantado para lhe abrir os aromas. Depois mostra muita cereja, leve folha de eucalipto, pimenta e ligeiro floral. Na boca mostra-se elegante. Tem taninos finos e boa acidez. Pede comida.

**02. PETIT VERDOT 2012** Cor encarnada. Média concentração, aroma com boa componente floral, notas de fruta preta e sugestões (apenas) da madeira onde estagiou o que é bom. Bons taninos finos com algum picante, num corpo elegante e acidez equilibrada.

**03. SYRAH+VIOGNIER 2012** Neste vinho o Viognier é o tempero, já que só está presente com 3%. Cor carregada. Aromas com notas de pimentas, frutos vermelhos maduros, alcatrão e leve pêssego e damasco e tosta, a mostrar que o melhor é esperar mais uns meses antes de o beber. Taninos finos.

**04. TOURIGA FRANCA 2012** Aroma com notas de frutos pretos, giesta, azeitona preta e mineral. Na boca mostra consistência, bom volume e taninos ligeiramente picantes. Deixe-o abrir no copo e vai ver que este touriga franca se vai revelando com novas sensações.

