

01-07-2016

CRÍTICA



POR FERNANDO MELO
CRÍTICO DE COMIDA E VINHOS

COMER E BEBER

RAVASQUEIRA, PROMESSA CUMPRIDA

Completa 15 anos de vindimas sucessivas o **MONTE DA RAVASQUEIRA**, quando dentro de um par de meses começar os trabalhos da colheita de 2016. Esforço de equipa, interpretação de terroirs e melhoramentos sistemáticos encostaram a empresa ao topo.

O manifesto inicial do Monte da Ravasqueira comprometia a casa a produzir o melhor que o Alentejo tem para dar. Os passos iniciais de excelência foram dados, com estudos profundos dos solos, declives, drenagem e exposição solar, para instalar as diversas castas que hoje compõem o património vitícola da casa, ao longo de cerca de 45 hectares. De forma sustentada, foram-se definindo perfis, marcas e estilos,

até se chegar à estabilidade de portfólio que se sente e prova atualmente. Pedro Pereira Gonçalves é o diretor de enologia e produção, secundado por Vasco Rosa Santos, e juntos têm consolidado a gama, em toda a sua extensão. Damos conta dos que pontuaram melhor na nossa avaliação, mas há muito por descobrir e desbravar, especialmente nos monocastas, quase todos emblemas excelsos no cenário nacional. Boas provas! ●

MONTE DA RAVASQUEIRA LICOROSO REGIONAL ALENTEJANO | SOC. AGRÍCOLA DOM DINIZ

É composto de Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz, castas principais do vinho do porto, e a produção é semelhante ao grande vinho nortenho, incluindo a aguardente utilizada para atingir o produto final. As uvas foram selecionadas nos diferentes talhões que orlam a Adega da Ravasqueira, em Arraiolos, e o resultado são duas mil garrafas evocativas dos decanters náuticos, no que pode bem ser o melhor trabalho da designer Rita Rivotti, formada

em enologia pela UTAD. Estamos num património «ruby» e, na prova, muito próximos de um bom LBV. Bebida de prazer, objeto de coleção.

Preço: 50 euros



MONTE DA RAVASQUEIRA VINHA DAS ROMÃS REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2012 | SOC. AGRÍCOLA DOM DINIZ

Vinho a mostrar uma evolução harmoniosa e equilibrada, com uma elegância invulgar no cenário dos tintos alentejanos. Tem pelo menos mais dez anos de vida vibrante pela frente. Particularmente apto para a mesa, nas declinações alentejanas e não só. Syrah e Touriga Franca.

Classificação: 18

Preço: 16 euros



MR PREMIUM REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2013 | SOC. AGRÍCOLA DOM DINIZ

Complexidade única, branco produzido a partir de uvas das castas Vignier, Alvarinho, Semillon, Arinto e Marsanne, existentes em talhões rigorosamente definidos nos terroirs da Ravasqueira. Tem ainda muito para dar, mas já dá uma prova integral e completa. Grande branco.

Classificação: 18

Preço: 25 euros



MR PREMIUM TINTO 2012 | SOC. AGRÍCOLA DOM DINIZ

Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca e Aragonês são as castas componentes deste tinto. Candidato natural a campeão da longevidade alentejana, é pelo menos um dos grandes tintos do imenso e novo Alentejo. Para guardar por 20 anos.

Classificação: 18,5

Preço: 50 euros