



Qual é o segredo da parcela das romãs?

Ao pé de Arraiolos, no norte alentejano, a Herdade da Ravasqueira plantou vinha onde existia um pomar de romãs. Corria o ano de 2002 e na altura ninguém adivinhou o potencial do local para a produção de uvas de grande qualidade.

17,5 € 15

Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs

Reg. Alentejano tinto 2014

Soc. Agr. Dom Diniz

Este Vinha das Romãs deve o nome a uma parcela de generoso tamanho que até 2002 estava dedicada ao plantio de romãs. Estamos a falar de solos argilo-calcários com algum granito, e parece que as romãs eram muito boas, madurinhas e saborosas. Se o solo era bom para as romãs, certamente o seria para as uvas. Foram assim plantadas as castas tintas Syrah e Touriga Franca.

O histórico, que remonta a 2005, revelou, nas palavras do enólogo Pedro Pereira Gonçalves, “uma concentração e um nível de maturação único em toda a área de vinha do Monte da Ravasqueira”. Qual é o segredo? Como em muitas coisas do vinho (e não só), nem sempre é fácil determinar as causas. Pedro afirma que pode ter sido “por mero acaso, simples conjugação de factores, ou simplesmente pelas características inerentes ao terroir...”

O lote, contudo, nunca é exactamente igual. Como diz Pedro, “todos os anos procuramos o perfeito equilíbrio entre as duas castas e isolamos as melhores zonas de cada casta que melhor transmitem a singularidade e perfil deste vinho”. Ou seja, todos os anos, variam as percentagens de Syrah e Touriga Franca para o Vinha das Romãs. Para fazer este vinho (e os outros), Pedro Pereira Gonçalves conta com a ajuda de Vasco Rosa Santos.

Em 2014 a produção de uva foi baixa, cerca de 6,5 toneladas por hectare. A vindima foi feita de forma manual e os cachos foram transportadas para a adega da herdade em caixas de 20 Kg. Os cachos para vinificar foram ainda escolhidos um-a-um, numa mesa de escolha. As uvas não foram imediatamente vinificadas: para potenciar aromas e sabores, foram conservadas 48 horas em câmara frigorífica a zero graus. Só depois foram para a vinificação, em lagares abertos com pisa automática. Depois da fermentação, todo o lote estagiou 20 meses em barricas novas de carvalho francês. O engarrafamento deu-se em Junho de 2015 e encheram-se mais de 30.000 garrafas. A.F.



Muito bem no aroma, com muita classe de fruta madura, de madeira de excelente qualidade, a mostrar um perfil sério mas muito atractivo. Extremamente elegante na boca, concentrado e rico na fruta, todo ele com grande polimento e textura de seda. (13,5%) JPM



Perfeito para carnes com alguma delicadeza. Tente com magret de pato ou mesmo a coxa do marreco confitada (confit de canard).