

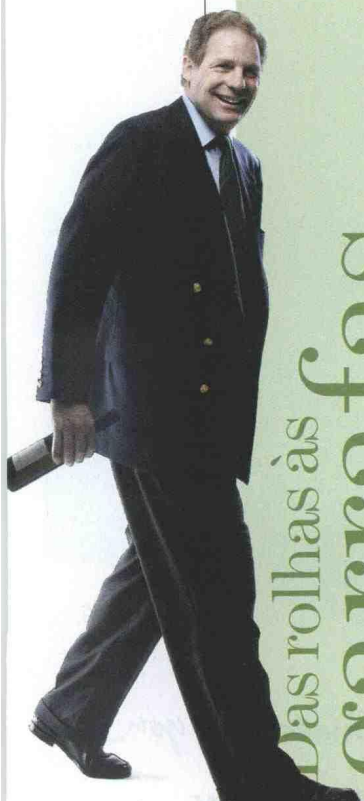
Tema: Sector Vitivinícola			Âmbito: Nacional	Tiragem: 54326
Título: Uma tentação de espumante			Temática: Generalista	GRP: 3.4
2006/07/09	DIÁRIO DE NOTÍCIAS – NOTÍCIAS MAGAZINE	Pág.78	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal Inv.: 2266.00

vinhos



Por exemplo

Procure sempre um copo apropriado ao vinho que bebe. Este é o ideal para desfrutar o espumante Pedra Alta. À venda nas Coisas do Arco do Vinho e noutras boas garrafeiras por cerca de cinco euros cada um.



Das rolhas às
garrafas

QUINTA DA PEDRA ALTA

UMA TENTAÇÃO DE ESPUMANTE

Branco, agradável ao paladar, seco e muito equilibrado. É assim o espumante Pedra Alta. Um super-reserva do Douro ao qual só é difícil resistir.

É impossível resistir-lhe e foi o que me aconteceu. A mim e a mais alguns amigos, há poucos dias, quando provámos o Pedra Alta espumante. Depois de ceder à tentação ficámos rendidos à sua qualidade e desejosos de repetir a experiência.

É feito com base nas castas Malvasia Fina, Rabigato e Gouveio que, em conjunto, lhe dão uma acidez muito viva, que o torna agradável no paladar, embora sempre muito seco (bruto significa isso mesmo) e equilibrado. Este Super-Reserva, Douro, branco, 2002, esteve dois anos e meio em cave, o que o ajudou a ganhar o paladar que tem. Fiquem a saber que enquanto o espumante está em cave, a maturar e a envelhecer na garrafa, ganha muito em aromas e em equilíbrio que o vão destacar entre os demais.

Outra mais-valia é ter sido feito pelo método clássico, ou seja, fez a sua segunda fermentação, ou espumantização, dentro da garrafa. Este processo proporciona um contacto muito estreito entre vinho e leveduras mortas, o que favorece muitíssimo o gosto e o aroma do espumante. Os mais velhos lembram-se, por certo, de ver escrito nas garrafas «método champanhês» – uma expressão já não pode ser usada hoje em dia mas que equivale à frase «método clássico», que agora é inscrita. Sendo este produto português, deve sempre ser referido como espumante e nunca como «champanhe».



Bebi-o, entre muita conversa e enquanto assistia a um jogo de bola, acompanhado com azeitonas e bolachinhas com queijo de Azeitão. Estava de beber e chorar por mais!

O Quinta da Pedra Alta só se vende em enotecas e em garrafeiras. Por exemplo, na Vinho & Coisas, em Matosinhos, e na Garrafeira Napoleão. Custa cerca de 15 euros a garrafa. Até para a semana, com outros vinhos. «

Vasco d'Avillez
ENÓFILO