

Tema: Sector Vitivinícola			Ámbito: Nacional	
Título: Vinhos rosés			Temática: Femininas	
2006/07/05	CLICK IN - PRINCIPAL	Pág. 106	Imagem: 1/1	Periodicidade: Mensal Inv.: n.a.

VINHOS *rosés*

AROMÁTICOS, FRESCOS E ELEGANTES

De cor apelativa e frescura bem presente, os *rosés* são produto de um casamento entre acidez e aroma. Revelam baixa percentagem de álcool e estimulam o apetite, revelando-se agradáveis aperitivos, que refrescam o paladar e atenuam a sede.

Os *vinhos rosés* (ou rosados) encontram-se a descobrir um novo caminho, na opinião dos enófilos. Cada vez mais fazem parte da escolha dos enófilos portugueses aquando da chegada de tempos primaveris.

Num passado recente, o vinho *rosé* tinha uma conotação um pouco negativa, fruto muitas vezes, da falta de informação e da existência no mercado de poucas marcas, uma delas de grande sucesso em todo o mundo - Mateus Rosé.

Com a chegada ao mercado de produtores nacionais de renome, com os seus *rosés*, houve, de facto, uma tendência para validar estes vinhos, que entretanto adquiriram elevada qualidade e credibilidade.

De cor apelativa e frescura bem presente, os *rosés* são produto de um casamento entre acidez e aroma. Revelam baixa percentagem de álcool e estimulam o apetite, revelando-se agradáveis aperitivos, que refrescam o paladar e atenuam a sede.

Estes vinhos encontram-se num espaço cada vez mais apetecível, entre brancos e tintos. Acompanham bem entradas pouco elaboradas, saladas, acepipes, carnes brancas e peixes grelhados.

Os *rosés* são óptimas escolhas para acompanhar refeições ligeiras ou almoços, já que reúnem num mesmo copo um toque de frescura e um aroma frutado.

Porque não escolher uma esplanada junto à praia para saborear um copo de *rosé*? ■

