

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>				Âmbito: <b>Nacional</b>	
Título: <b>Em terras do Douro</b>				Temática: <b>Sociedade</b>	
2006/08/04	<b>SEMANARIO - OLÁ!</b>	Pág. <b>59</b>		Imagem: <b>1/1</b>	Periodicidade: <b>Semanal</b>

vinhos.manuel botelho/nuno morais



Nuno Morais

# Em terras do Douro

O Douro é terra vinhateira desde o tempo dos romanos, altura em que começou a ser moldada pelo Homem, para a cultura da vinha e produção de vinhos excepcionais. Deste trabalho incomensurável e do prodígio da Natureza, nasceu uma das mais belas regiões de Portugal e do Mundo.

Esta semana apresentamos um Porto Vintage, que é o único Porto feito especialmente para o envelhecimento em garrafa. Estes vinhos, provenientes de uma só colheita, são realizados unicamente em anos excepcionais e com as melhores uvas. São engarrafados muito jovens (2 a 3 anos) e o seu envelhecimento ocorre lentamente na garrafa, onde o Vintage adquire a elegância e complexidade que o distingue.

A Taylor, Fladgate & Yeatman, é uma empresa tradicional e familiar, produtora de Vinho do Porto. A Taylor, durante os seus mais de 300 anos de história, pertenceu sempre à mesma família, sendo, ainda hoje em dia, gerida pelos descendentes dos seus fundadores. Conotada com qualidade, esta empresa coloca no mercado vinhos reconhecidos pelos maiores especialistas mundiais.

Este Taylor's Vintage 2003 apresenta uma cor intensa, retinta e com tons violáceos. Ao nível do aroma, cativa de forma imediata, apresentando-se muito complexo e denotando-se desde logo aromas a framboesas, passas, frutos secos e alguma compota. É na boca que este Vintage demonstra todo o seu potencial, preenchendo completamente o palato com a sua enorme estrutura, embora muito redondo e macio, ocorrendo novamente notas de frutos silvestres bem maduros. Apresenta um final de boca elegante e aveludado, sendo muito persistente.



**Esboço Tinto 2003:** Um vinho elegante, equilibrado e bem estruturado, com uma cor vermelho-violáceo, denotando ainda juventude, apresentando notas de frutos vermelhos, tostados e especiarias.

**Quinta do Monte Travesso Tinto 2004:** Um vinho com uma cor vermelho-rubi, apresentando notas de frutos vermelhos de boa qualidade, boa intensidade e ligeira persistência.

**Quinta do Couquinho Tinto 2003:** Vinho de cor jovem e aromas complexos onde predominam os frutos vermelhos maduros. Mostra-se vivo e elegante, com taninos maduros e um final longo.

#### A temperatura de serviço do Vinho do Porto

Esta semana, e porque apresentamos um Vinho do Porto, vamos desmistificar o dogma instalado na maioria dos consumidores de que este vinho deve ser bebido à temperatura ambiente, ou até mesmo mais quente. Não querendo com isto dizer que não existam pessoas que continuem a preferir o seu consumo a estas temperaturas, damos-vos uma sugestão - coloquem-no no frigorífico! Com o abaixamento da temperatura do vinho há uma redução da libertação de álcool, que iria mascarar os restantes aromas. Poder-se-á então desfrutar da panóplia de aromas que estes vinhos nos oferecem, e que vão desde as flores aos frutos vermelhos, silvestres ou secos, passando pelo chocolate, café, entre muitos outros.]