

Tema: Sector Vitivinícola			■	Âmbito: Nacional	Tiragem: 64520
Título: La Rosa Tinto 2004				Temática: Turismo/Viagens	GRP: 5.1
2007/01/20	PUBLICO - FUGAS	Pág.1 Imagem: 1/2		Periodicidade: Semanal	Inv.: 3379.00

10 Prazeres
La Rosa
Tinto 2004
Um vinho com a marca
de Jorge Moreira



Tema: Sector Vitivinícola			Âmbito: Nacional		Tiragem: 64520
Título: La Rosa Tinto 2004			Temática: Turismo/Viagens		GRP: 5.1
2007/01/20	PUBLICO - FUGAS	Pág. 18	Imagem: 2/2	Periodicidade: Semanal	Inv.: n.a.

VINHOS

▶ Não se faz um grande vinho sem uma boa vinha numa boa zona produtora. Ou sem um ano de clima apropriado. Ou sem castas ajustadas. A natureza, já se sabe, tem o condão de impor limites às ambições dos produtores e dos enólogos. Limites, apenas. Porque além da natureza há uma enorme margem de intervenção do talento humano. As provas são expressivas e abundantes, e, como exemplo, vale a pena pegar no caso da Quinta de La Rosa. Magnificamente situada na margem direita do Douro, a escassa distância do "miocárdio" da região produtora, o Pinhão, a quinta sempre teve todas as condições para a criação de grandes tintos (ou grandes Portos). Tradição não lhe falta: em 2006 cumpriram-se 100 anos desde que os Bergqvist (descendentes dos Fuerherd, alemães que em 1815 fundaram uma empresa exportadora de vinho do Porto) se tornaram proprietários da quinta. Mas só depois de 2002 é que os seus DOC Douro começaram a ultrapassar o limiar do razoável. Porquê? Porque a partir desse ano a responsabilidade pela enologia da quinta passou para as mãos de um enólogo talentoso chamado Jorge Moreira. Já ouviram falar no Poeira? Pois, é desse Jorge Moreira que estamos a falar.

La Rosa deve parecer um El Dorado a qualquer enólogo que se preze. Patrimonialmente (estes valores contam na construção de uma imagem), os socalcos históricos da quinta são dos mais belos de todo o vale. Entre os seus 55 hectares de vinhedo, nos quais se encontram vinhas velhas pouco produtivas mas condenadas a gerar vinhos concentrados e ricos, não parece ser difícil encontrar matéria-prima para vinhos de eleição. Os Porto vão no bom caminho e os Douro já estabeleceram os contornos essenciais da sua identidade. O Quinta de La Rosa Reserva tinto é um vinho excelente, de outro campeonato (e de outro preço!), e o La Rosa, sendo-lhe obviamente inferior, atingiu na colheita de 2004 um balanço que o torna muito atractivo e interessante. Está lá tudo: aromas



Aromas de La Rosa

Os vinhos de La Rosa ganharam um novo fôlego depois de Jorge Moreira ter assumido o seu destino, em 2002. O tinto de 2004 que **Manuel Carvalho** provou é a revelação de que um enólogo talentoso pode fazer toda a diferença

quentes e concentrados, acidez firme sem desequilibrar a relação entre todos os seus componentes e uma óptima estrutura de taninos que lhe dão balanço na boca e lhe auguram um bom envelhecimento. Um vinho que está

perto da excelência – falta-lhe alguma complexidade e longevidade de boca –, mas que se comporta muito bem na gama de preço em que se situa.

A acreditar nas informações que constam no rótulo

(não há motivos alguns para dúvidas), este La Rosa foi vinificado a partir de vinhas classificadas com a letra A, as que, de acordo com o método de pontuação inventado nos anos 40 do século passado por Álvaro

Moreira da Fonseca, reúnem melhores condições para a produção de grandes vinhos. As castas que entram no lote foram a Tinta Roriz, a Touriga Nacional, a Touriga Franca e a Tinta Barroca. Todas castas de

FIGURA

Quinta de La Rosa 2004

Produzido e engarrafado por Quinta de La Rosa Vinhos, SA, Pinhão
Região - Douro, DOC
Volume alcoólico: 14,5%
Preço: 10.19 euros (num hipermercado Carrefour)



NOTA DE PROVA

7,5

Escala de 1/2 (mau) a 9/10 (excelente)

eleição. Não é revelado o processo de vinificação, mas é provável que os lagares de pedra da quinta tenham sido reservados para as gamas superiores. Sabe-se, isso sim, que o vinho passou por barricas de carvalho francês antes de ser engarrafado.

O segredo de Jorge Moreira foi pegar em todos estes ingredientes e em todas estas potencialidades da quinta e reuni-las num vinho no qual todos os componentes se afirmam e equilibram. O resultado: um vinho guloso e intenso, que se mastiga, que dá o mesmo gozo a quem simplesmente o prova ou o usa como acompanhamento de um assado tradicional. Por pouco mais de dez euros, este La Rosa tinto de 2004 é sem dúvida um bom testemunho da nova era dos tintos durienses e da competência da nova geração de enólogos que lhe está a dar corpo e alma. ©