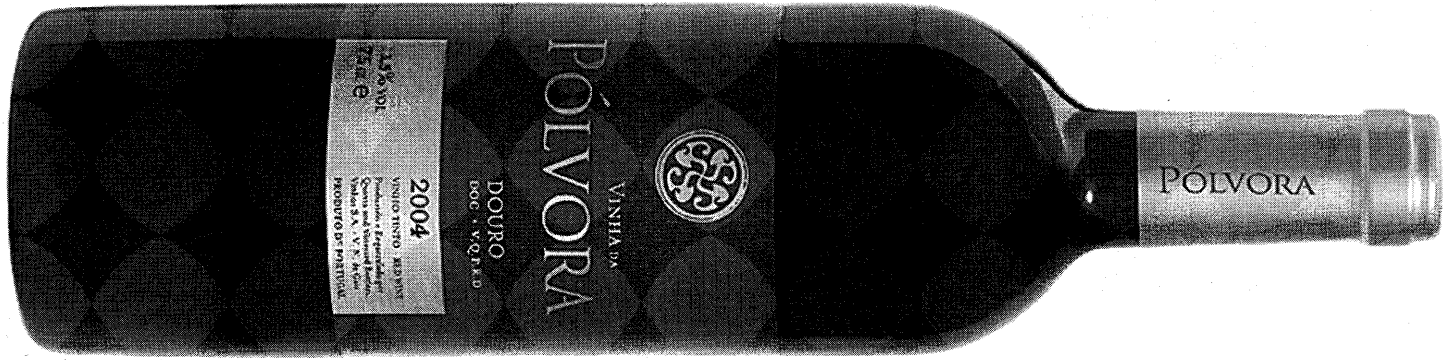


Tema: Sector Vitivinícola				Âmbito: Nacional		Tiragem: 16926	
Título: Aromas muito fortes				Temática: Gestão/Economia/Negócios		GRP: 1.2	
2007/02/23		JORNAL DE NEGOCIOS - WEEKEND		Pág.36		Imagem: 1/1	
				Periodicidade: Diária		Inv.: 1125.00	



» Vinha da Pólvora

Aromas muito fortes

Fernando Sobral
fsobral@mediafin.pt

Muitos vinhos trazem uma memória que, talvez, tenha a ver com as ações militares que acabaram por ter influência decisiva para demarcar a zona do vinho do Porto: a pólvora seca. Alguns néctares transportam na madeira esse odor e, depois, transportam-nos para os nossos copos, como se isso, de resto, não estivesse já no âmbito dos rituais maçónicos, em que vinho e pólvora cruzavam os seus destinos. O barril de pólvora poderia, às vezes, ser comparado ao de vinho.

Não deixa, por isso, de ser curioso como

surge no mercado um Vinha da Pólvora, com origem no Douro, terra de conflitos entre um clima duro e as gentes que desafiam o que as cerca. De tudo isso têm nascido vinhos estimulantes e diversificados, que acabam por seduzir completamente todos os que gostam de bons néctares. Que nos traz então este novo Vinha da Pólvora? Um tiro que não é no escuro. Há aqui muitas das características típicas de um tinto do Douro e isso faz-nos dar-lhe todo o tipo de atenção.

Trata-se de um Douro jovem, que traz muita da modernidade típica da zona mas que, ao mesmo tempo, não deixa de espelhar as características que fizeram desta área uma

excelsa montra de qualidade. É um tinto de aroma intenso, onde os frutos vermelhos se comportam como antecâmaras de um choque de pólvora anunciado. Foi um vinho feito a partir de uma conjugação muito atraente das castas Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Franca.

É recomendado para os pratos de carne e caça. No fundo, encontramos assim bons e altivos motivos para reencontrarmos as rotas do Douro e tudo aquilo que acaba por ser fulcral nesta região demarcada. Nesta pólvora vinícola, há bons motivos para voltar a beber com vista para as duras encostas do Douro.

» Um interessante tinto da colheita de 2004