

## Vinhos

### Equilibrada relação preço/qualidade

A semana passada uma pessoa amiga pediu-me ajuda para um jantar de amigos que ia fazer lá em casa. Tinha um vinho do Porto e queria dar-lhe uma companhia adequada.

O vinho era um Quinta do Ventozelo que no rótulo apenas continha a indicação Porto Reserva e ela não sabia o que era.

Pois bem, trata-se de uma categoria de vinhos novos, um lote com uma média de 3 anos, de uma cor avermelhada muito próxima de um *vintage* novo. Nota-se que é um vinho jovem, seco, que na boca apresenta uma mistura de frutos secos (nozes) e frutos vermelhos, com algumas *nuanças* que lembram o chocolate.

Isto é, um vinho que tanto pode ser apreciado como aperitivo (neste caso levemente refrescado a cerca de 13/14 graus) como vinho de conversa de fim de noite ou como

acompanhante de uma sobremesa (nestes dois casos servido como os tintos, à temperatura ambiente).

A sugestão que dei à minha amiga foi que o servisse com doce de chocolate e frutos vermelhos.

E não é que resultou em pleno?

É verdade, já me esquecia, este Quinta do Ventozelo Reserva está à venda nas boas garrafeiras por cerca de 7 euros, uma excelente relação preço/qualidade.

