

9.<sup>o</sup>

## Brunheda Vinhas Velhas 2000

Uma raridade. Se, por acaso, tiver a sorte de ver uma garrafita desta pomada numa prateleira perto de si, não hesite, empurre quem tiver de empurrar mas corra a comprá-la. Porque - como dizia António Silva no filme "O Pátio das Cantigas" - deste já não há mais! "Se ainda houver alguma coisa no mercado, serão muito poucas garrafas", avisa Marta Casanova, a enóloga responsável pelo Brunheda Vinhas Velhas 2000. Feito no Douro Superior, a partir de uma vinha implantada em solo xistoso e com mais de 70 anos, este vinho passou por cubas de inox e depois por barricas de carvalho francês (20 meses) até estar pronto a engarrafar. José Silva considera que este é "um produtor a fazer grandes vinhos, sempre na mesma linha". Em sua opinião, a versão 2000 do Brunheda é "um tinto cheio de corpo, daqueles que se 'mastigam', mas ao mesmo tempo muito elegante".

**Tipo de vinho:** Tinto  
**Região:** Douro  
**Produtor:** Soc. Agrícola e Comercial dos Vinhos Vale da Corça  
**Preço:** 40,94 euros



## 10.<sup>o</sup> RolRoi Reserva 2001

O segundo vinho do mesmo produtor neste top+. Caso único que terá certamente explicação na persistência de José Roseira em "fazer categorias especiais de Porto". E sempre segundo os ritos tradicionais. O RolRoi Reserva (2001), tal como o Torga, tem a sua origem numa vinha com 80 anos e é feito com base na produção biológica. Note-se, por exemplo, que é pisado a pés em lagares à moda antiga. Ideal para acompanhar queijos, caça, frutos secos ou chocolate preto, este vinho, assim como o seu "irmão", é um meio-seco, coisa rara no mundo dos Portos. Trata-se aqui de "uma opção pessoal" do produtor. "Conforme gosto, assim faço", confessa José Roseira, que, se pudesse, ainda ia mais longe. "Gostava de baixar também o teor de álcool, porque acho que 19 graus já é de mais. Infelizmente, a legislação não me deixa", lamenta-se.

**Tipo de vinho:** Porto  
**Região:** Douro  
**Produtor:** Roseira & Ricou, Ld.<sup>a</sup>  
**Preço:** 16 euros

## Como foi feita a eleição

A classificação final foi feita da seguinte forma: atribuímos 10 pontos à primeira escolha de cada membro do júri, 9 à segunda e assim sucessivamente. Feitas as contas, tivemos de proceder a alguns desempates. O critério adoptado teve por base a melhor posição do respectivo vinho entre as escolhas dos diferentes especialistas. Subsistindo igualdades pontuais, a última palavra coube à redacção do 24horas.