


Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Especializada	
Título: Douro Reserva Branco 2004					Temática: Transportes/Logística/Distribuição	
2006/03/05	TRANSPORTES EM REVISTA – PRINCIPAL	Pág.72	Imagem: 1/1		Periodicidade: Mensal	Inv.: n.a.



## Pennedo da Vide Douro Reserva Branco 2004

Cor citrina, o aroma revela a tipicidade e a nobreza do “terroir,” onde sobressaem as notas de frutos exóticos, a compota de laranja, em equilíbrio com nuances amanteigadas e avelã. Na boca é muito fresco estruturado e com o final muito longo. Deve servir-se fresco, acompanhando peixes gordos, qualquer prato de marisco ou carnes magras.

Viajar no Douro é viajar num enorme mundo de pequenas sensações que nos fazem despertar o mais ínfimo dos sentidos. Os aromas mudam a cada passo, as cores renovam-se a cada curva, mas o Douro é sempre o mesmo, é aquele que parece arrefecer o ar abrasador que circula pela altura das colheitas. No Douro Superior, de onde são oriundas as uvas deste branco, que hoje proponho, praticamente não chove ao longo do ano, ou chove muito pouco, e durante as vindimas é raríssimo chover. Nestas condições as uvas que aqui se produzem encontram condições únicas para uma maturação de sanidade quase extrema, dando origem a massas vínicas de alta qualidade. Foi isso mesmo que encontrei no branco que hoje provo, um vinho de aroma complexo devido ao estágio em madeira mas de uma riqueza e limpeza a frutos exóticos difícil de encontrar em brancos, normais, portugueses. Ao contrário do que seria de esperar, o vinho, apresenta uma frescura no aroma fora do comum precisamente devido ao facto de ser produzido numa região muito quente. Na boca, todo o sabor e estrutura de um ótimo branco elaborado de uma forma sábia e moderna, apresentando sabores intensos a laranja amanteigada e avelãs. Muito complexo, mais uma vez, mas suave com uma boa acidez que o torna fresco, saboroso e muito agradável. Será com certeza uma ótima companhia para um bom almoço ou jantar nos dias mais amenos que se avizinham com a chegada da Primavera.