

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional		
Título: Vinhos brancos tranquilos, por Redolfo Lopes					Temática: Generalista		
2006/06/05	CLICK IN – PRINCIPAL		Pág.106		Imagem: 1/1		Periodicidade: Mensal

VINHOS^{BRANCOS} *tranquilos*

ENVOLVENTES, EQUILIBRADOS COM TEXTURA CREMOSA

A procura de o casamento perfeito entre comida e vinhos é algo que o anfitrião tenta conseguir para que os seus convivas nunca esqueçam aquele jantar e acima de tudo o vinho. Neste tipo de vinhos temos que ter em conta a estrutura do vinho, isto é, a graduação alcoólica se encontra de acordo com a complexidade e corpo do mesmo. São vinhos onde a acidez está mais moderada, aromas mais expressivos ao nível da fruta tropical. Estes vinhos surpreendem também pelo olfacto e paladar graças a uma estrutura de aromas exóticos e envolventes que resultam muitas vezes em toques perfumados. Os aromas no caso destes vinhos limita um pouco a combinação pois são aromas sensíveis e combinados com uma iguaria que não se adapte com ela, fica um vinho banal. A primeira impressão que estes vinhos deixam na boca é uma certa suavidade com toque doce. A sensação que deixa na boca intensifica-se devido à baixa acidez que o assiste.

As iguarias aconselhadas são peixes não muito condimentados, com temperos fortes. Nas carnes, pratos de caça de penas e carnes vermelhas. Chutneys, molhos picantes não são bons companheiros para este tipo de vinho. Exemplos de alguns vinhos que se encontram no nosso mercado, BARON de B do Alentejo, Quinta de Pancas "Chardonnay", Estremadura, Redoma do Douro, Quinta dos Roques "Encruzado". ■



PELO ESCANÇÃO RODOLFO LOPES

