

Beberes

Mais uma estreia

Segundo informação da própria, a Dourocaves — Produção, Transformação e Comércio de Vinhos S.A. foi constituída em meados de 1992, para viabilizar a adega existente, até àquele ano explorada em regime de aluguer por outra sociedade que atingira a pré-falência. A empresa é possuidora da Quinta de Loureiro, na freguesia de Loureiro, concelho de Peso da Régua, com registo pré-hagiográfico, dado que lá viveu e morreu o «justo» (bem-aventurado, que se encontra em estado de graça perante Deus) Heitorzinho, irmão mais novo do morgado de Loureiro e ainda hoje objecto de veneração local.

Voltando ao real, a quinta tem cerca de 10 hectares de vinha, dos quais mais de metade de vinha velha, mas para prover às suas necessidades a sociedade mantém há vários anos fornecedores habituais de uvas espalhados pelos Baixo e Cima Corgo, abrangendo todas as castas tradicionais da região. A adega, com uma capacidade de armazenamento de 2,5 milhões de litros, possui uma linha de vinificação para vinhos de alta qualidade, equipada com dois lagares (com robot de pisa) e seis cubas inox, apetrechados com sistema de controlo de temperatura.

Produzindo todos os anos crescentes quantidades de vinho do Porto — um milhão de litros em 2004 —, vendido a granel a importantes casas exportadoras-engarrafadoras de Gaia, a Dourocaves só a partir de 2005, com base nas produções de 2003, se lançou no mercado com vinhos engarrafados Douro DOC, tintos e branco, logo seguidos do Moscatel do Douro.

Vamos a um dos estreantes, o DOUROCIVES, Douro DOC, tinto, Reserva de 2003. Elaborado com uvas das castas Touriga Franca (60%), Tinta Roriz (20%) e Touriga Nacional (20%), vinificou em inox, com temperatura controlada (27 a 29º C) e maceração prolongada, e estagiou em carvalho francês e americano durante seis meses, seguidos de outros tantos em garrafa. Os enólogos são José Pinheiro e Fernando Sales. Foram envasilhadas 18 mil botelhas. A minha, na loja Garrafeira de Campo de Ourique, custou €6,95.

Com 13,5º de teor alcoólico, mostrou cor granada com belos reflexos rubi, aroma não muito expansivo com a fruta sobrepujada pelos toques vegetais, sabor macio, linear, de corpo suficiente, franco, simpático. Um acompanhante tranquilo para o dia-a-dia vínico. 

