

Pouca Roupa tinto 2014



O Eng. João Portugal Ramos é uma figura incontornável no panorama do vinho em Portugal. Nos anos 80/90 do século passado fazia vinho (e muito bom) um pouco por todo o país, como Enólogo Consultor (Lembro-me dos guias dos 100 melhores vinhos portugueses do José António Salvador que saíam no jornal Público em finais dos anos 90 e os vinhos do Eng. JPR ocupavam metade do guia).

Quando criou a sua base em Estremoz consolidou um percurso épico de sucesso pessoal e empresarial, tendo neste momento vinhos no Minho, no Douro, na Beira, no Tejo e no Alentejo que são referências, muito pelas excelentes relações qualidade/preço.

Importa referir que os seus vinhos de topo, como o Marquês de Borba Reserva, Quinta da Viçosa, Conde de Vimioso, Quinta de Foz de Arouce Vinhas Velhas de Santa Maria ou o Duorum Reserva (com José Maria Soares Franco) são vinhos que rondam os trinta euros (mais barato o Conde de Vimioso e mais caro o Foz de Arouce) e são sempre muito bem classificados, mesmo quando enfrentam vinhos que custam o dobro.

Não será de todo surpreendente a chegada ao mercado de uma nova gama de vinhos feitos no Alentejo e que se posicionam em termos de preço entre o Lóios (três euros) e o Marquês de Borba (cinco euros). Rosado, branco e tinto, todos a ter um preço de referência de € 3,99 e feitos para serem fáceis de beber e capazes de atrair novos consumidores ao mundo do vinho. Não custam uma fortuna e podem cativar...

O tinto é muito jovem, feito com uma inteligente escolha de castas. Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Alfrocheiro. O AB e a TN já deram provas, mas do Alfrocheiro, só me lembro de um, feito pelo Prof. Virgílio Loureiro, o Cruz Miranda 2001, que nunca provei, mas que há uns anos era muito cobiçado.

Claro que no Dão temos Alfrocheiros; aliás, esta é uma das castas que integram os lotes "clássicos" da região e temos alguns varietais de muito bom nível.

O vinho teve um breve estágio em madeira usada, para não o marcar muito e foi engarrafado.

Abri a garrafa sem decantar, servi um copo e fiquei a pensar no que podia fazer para o prato. O vinho é muito elegante, cheio de notas de frutos silvestres, tem madeira qb e abre no copo com notas de especiarias. Pede para ser servido a 16º C, já que tem muita juventude e 14º de álcool, mas tem *secura* e *finesse* para acompanhar uma coisa que anda entre o *strogonn_off* e os bifés de Lisboa.

