

Vinho Rosé Quinta da Alorna

rosé Final da manhã do dia 28 de Setembro: colho um copo de prova e nele deito um pouco deste rosé à temperatura aconselhada. Olho, perscruto, aspiro lentamente, molho os lábios. Repito e anoto: límpido e brilhante, acentuado impacto aromático a frutos vermelhos e escuros da estação estival, na boca explosão saborosa dos ditos frutos – amoras vermelhas, ameixas em fase de maturação e framboesas –, com um final vibrante e guloso. Digo guloso porque dada a hora de prova entendi beber um pouco mais sem qualquer acompanhamento, de imediato recebi sinal do despropó-



sito. A recomposição do gosto fez-se recorrendo a finas fatias de presunto de porco bísaro e taliscas de queijo curado, obrigado Alberto Fernandes, para à refeição acompanhar galhardamente goraz assado no forno. O rosé em causa enriquece a constelação de vinhos do Tejo, tem aptidão para ser educada companhia de mariscos, peixes, carnes e caça de toda a condição, é capaz de virar mal-educado bebido mais que um copo em solitário.

Armando Fernandes

Origem: Almeirim. Produtor: Quinta da Alorna Vinhos Lda. Graduação 13º. Ano: 2010.