



RIBATEJO

Vinho Quinta da Alorna

O TINTO objecto desta crónica é resultado de criteriosa junção de uvas das castas Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional, daí resultando um vinho opulento, concentrado na cor e no carácter, digno representante dos vinhos de condição superior da chancela TEJO.

As palavras que compõem o parágrafo anterior de grosso modo podem servir de bilhete de identidade ao vinho em causa, no entanto, tal como nos bilhetes de identidade o fazem relativamente ao identificado, falta sinalizar os seus sinais particulares, bons sinais acrescento.

No copo de prova resplandeceu em brilho profundo sem turvação, dele desprenderam-se aromas concentrados, agradáveis, a fruta bem madura e florais onde me pareceu aspirar notas mentoladas, no palato revelou segura e harmoniosa construção, taninos arredondados, elegância, crescendo de interesse à medida que vai sendo bebido.

Acompanha resolutamente caça de pena e pelo, carnes de todas as injunções, peixes gordos brancos, tunídeos, conservas de peixe e carne, queijos de cá, lá e pelo caminho. Em suma: um Senhor Vinho!

Armando Fernandes

Origem: TEJO - Almeirim. Produzido e engarrafado por Sociedade Agrícola Quinta da Alorna, Almeirim. Ano de colheita: 2012. Graduação: 13,5°.

