

Vinhos: Os companheiros da Época

Expresso

Wines: The Companions of the Season

VINHOS

OS COMPANHEIROS DA ÉPOCA

Em geral, os rosés secos cumprem a função na perfeição, pois são elegantes, frescos e muito fáceis de gostar. Nestes vinhos há que tomar atenção à graduação, uma vez que de 11,5% até 14% tudo é possível encontrar à venda. Ainda não é certo quando virá o dia do fim do preconceito, mas a verdade é que, finalmente, os consumidores estão a acreditar que o rosé também é vinho e pode ser excelente, mesmo muito melhor do que alguns brancos. Mas, como o outono traz muito mais do que castanhas, aqui deixamos mais algumas sugestões, mas apenas aquelas que o espaço autoriza.



SOALHEIRO
Reg. Minho | Rosé 2018
Vinusoalleirus | €13

Feito com Alvarinho e Pinot Noir (e por isso não tem a designação de Vinho Verde), é um ótimo acompanhante para as petisqueiras do São Martinho, onde se incluem, como é tradição, as castanhas. Os rosés não têm de ser assumidos unicamente como vinhos de verão, uma vez que podem substituir um branco, sobretudo à mesa. Este, como é seco (de certa forma isso é acentuado na designação Mineral Rosé que o produtor lhe deu), deverá ser consumido à mesa, onde ligará bem quer com peixes quer com mariscos. E também com castanhas assadas ou cozidas.