



VINHOS  
POR José A. Salvador

## Espumantes para a passagem de ano

**A**o longo deste ano de 2014 fomos apresentando nesta «prateleira semanal» espumantes de diferentes origens: Douro, Vinhos Verdes, Bairrada e Távora-Varosa, onde poderão encontrar soluções diversas para estes tempos festivos. Trago-vos hoje novas colheitas, apreciadas propositadamente para a próxima passagem do ano.

Começo pela Região dos Vinhos Verdes, onde João Cerdeira afinou na sua Quinta do Soalheiro, em Melgaço, o: **SOALHEIRO BRUTO ROSÉ 2011** ■■■■ – A casta tinta Alvarelhão, típica desta região nortenha, é maioritária no lote do vinho base, a que se associaram a Touriga Nacional e o Vinhão, esta também característica dos vinhedos minhotos. De cor de salmão, com 12,5 % vol. álcool, espuma fina e constante surge muito rico aromaticamente e com prolongada frescura de sabores e a denominação de origem Vinho Verde.

E de Melgaço dou um salto a Lamego, até às Caves da Raposeira, onde fomos surpreendidos por um excelente Raposeira varietal...pouco conhecido entre nós: **RAPOSEIRA PEERLESS BRUTO 2008** ■■■■ – Um belo espumante exclusivamente produzido com uvas da casta Pinot Blanc. Delicado, com espuma sedosa e persistente. Delicioso com 13% vol. álcool.

Na Raposeira não se produzem espumantes com denominação de origem, o que não obsta à sua reconhecida qualidade desde que Orlando Lourenço assumiu os destinos da empresa, beneficiando da sua larga experiência à frente das Caves da Murganheira, a escassos quilómetros de Lamego, no vale do Varosa, próximo da ponte-fortaleza de Ucanha.

Os espumantes Murganheira surgem sob a denominação de origem Távora-Varosa e com um grau alcoólico que oscila entre os 13% e os 13,5 por cento. Beneficiam de longo envelhecimento em caves de granito com uma humidade constante adequada ao seu correto afinamento durante a segunda fermentação em garrafa.

**MURGANHEIRA CHARDONNAY BRUTO 2007** ■■■■ – Um excelente e grande Chardonnay, ao nível da colheita anterior também ela excepcional.

**MURGANHEIRA MILLÉSIME ESPUMANTE BRUTO 2007** ■■■■/■■■■ – O deus Baco do rótulo de José Rodrigues abençoou este espumante, de simbiose perfeita do Chardonnay e Pinot Noir, tal como sucedeu na colheita anterior aqui referenciada em 2013...



### VINHOS DA SEMANA

	Preço	Pts
Soalheiro Bruto Rosé 2011	€13	■■■■
Raposeira Peerless Bruto 2008	€7	■■■■
Murganheira Chardonnay Bruto 2007	€18,45	■■■■
Murganheira Millésime Espumante Bruto 2007	€18,45	■■■■/■■■■

(De 1 a 4)