



Intensidade – Talvez seja esta a palavra que melhor resume este **Crónica 4**.

Há muitas formas de apreciar vinhos, mas finalmente bebe-los não é um exercício de técnica. É um prazer. Uma emoção por vezes. Ser intenso é estar vivo e esta é uma Crónica de um **Douro** intenso.

2016 foi um ano de viticultura difícil: fresco e chuvoso no Inverno e Primavera, quente depois, com chuvas ocasionais incluindo a de 13 de Setembro, que perturbou a vindima e obrigou a esperar. Quando vindimamos em Sabrosa, no fim de Setembro, à produção moderada e já com boa concentração, tinham-se somado mais 15 dias de maturação.

O resultado foi este **Reserva** de 14,5%, com uma entrada de boca macia, mas envolvente, poderosa, persistente. Há um registo de frutos vermelhos, mas o nariz desta Touriga Nacional leva-nos por um caminho maduro, mas ao mesmo tempo fresco, com sugestões de *régisse* (alcaçuz) e das barricas de madeira de 2º e 3º ano, de excelente qualidade, onde este vinho estagiou.

É evidentemente um vinho para pratos também intensos, como carnes vermelhas e assados (com castanhas por exemplo!), mas eu imagino-o com um arroz caldoso de cogumelos, completado com uma sobremesa de chocolate negro! Para beber entre 16º a 18ºC, e não deixar a mesa enquanto houver vinho!

À Vossa!!



Número **4**