

Número

**O** 2013 foi um ano fantástico! Mas em que eu estava a fazer vinho nos EUA... Ainda assim, é esta a **Crónica 0**, a primeira das primeiras! Há coisas que fazem o seu próprio caminho e não há razão nenhuma para nos pormos à frente. Adoro as estórias que depois de iniciadas ganham vida e se escrevem de forma surpreendente e quase autónoma. Este Douro de Sabrosa é um vinho que começou a ser escrito em 2007 na Quinta Nossa Senhora do Loreto do meu amigo João Almeida d'Eça, mas que sempre apareceu exclusivamente com a sua marca. Foi evoluindo muito: do uso exclusivo de uma vinha tradicional com 30 anos, passamos a usar maioritariamente uvas de Touriga Nacional e Tinta Roriz recém-plantadas. Ousadias do viticultor que assumo essencialmente ser, e que tem o atrevimento de achar que se podem criar boas uvas em quase todos os locais. O tempo e a experiência ensinam-nos que o vinho às vezes não quer saber disso e escolhe as suas próprias expressões. Chama-se *terroir*.

Aqui em Sabrosa, terra a 600 metros de altitude, a Touriga Nacional, bem selecionada e bem cultivada, produz vinhos concentrados mas riquíssimos em fruta fresca e produz uma Tinta Roriz potente de taninos leoninos. É preciso um domador treinado. Com estas duas castas e como estava a vinificar à distância, quis assegurar-me que a maturação era completa, quase no limite. E aí está: um vinho com 15° de boca envolvente e taninos a precisar de uma temperatura de serviço mais perto dos 20°. Quase chambriado. Originalmente tradicional.

Espero que gostem... que amem... ou que detestem, mas se divertam a bebe-lo!

Espero encontrar-vos na próxima Crónica!



DOURO DOC