



Em 2007, quando o meu amigo João Almeida d'Eça me convidou a participar na aventura de fazer vinhos na sua Quinta Nossa Senhora do Loreto em Sabrosa, Douro, e também a recomendar castas para a reconversão parcial da vinha, a par de algumas das extraordinárias castas portuguesas que escolhemos, plantou-se também uma parcela que não chega a 1 hectare de Pinot Noir. Fazer um Pinot Noir é quase um desejo global de todos que trabalham em vinho. É talvez a casta mais respeitada mundialmente, com uma versatilidade incrível, fazendo desde os grandes Borgonhas tintos até aos delicados Champagne. E Sabrosa, com a sua altitude e conseqüente amplitude térmica, é um ótimo local para produzir Pinot.

É esse Pinot Noir, que vinifico desde 2011, que faz agora esta CRÓNICA 10! Da colheita de 2020, entre a maldita pandemia e a sempre arriscada atividade que é criar uvas e vinho, impôs-se a vontade de fazer, o desejo de desvendar o mistério que encerra cada vindima.

Conforme analisamos os sinais do ano e estabelecemos uma estratégia de colheita, de vinificação, de estágio, o vinho vai-se materializando, desejavelmente de acordo com o plano, mas é sempre surpreendente e mesmo emotivo. Nesta CRÓNICA 10 o que sobressai é o equilíbrio: há suavidade e textura, há volume e elegância, há sucrosidade sem doçura, e finalmente fresca... uma suave mas persistente acidez que prolonga a prova. Há framboesas (da cor do rótulo); há sensações tostadas e abaunilhadas dos 12 meses de estágio em barrica de excelente qualidade; há notas de pólvora... Há muito prazer neste vinho e muitos mais mistérios para desvendar na próxima garrafa.

Com 14,5º este vinho deve ser servido levemente refrigerado (16 a 18ºC), e acompanha na perfeição pratos elegantes e sofisticados de cozinha asiática ou italiana, mas fica igualmente ótimo com carnes assadas, risotos de cogumelos, queijos e pode continuar para as sobremesas tradicionais portuguesas: leite creme, aletria, tartes de gosto suave e doçura média.

Foram produzidas 1159 garrafas.

À Vossa!

www.cronica.pt daniel@cronica.pt

