



Aqui há gato! RABIGATO! Não tem como se esconder! É claramente um vinho com cauda de fora! Rabigato é um nome intrigante, divertido, parecendo sair de um mundo de fantasia, onírico, abstrato! E a casta é claramente Cubista, com as suas arestas vivas e contrastantes. Um verdadeiro Picasso com cor, corpo, caráter e vida! Ótimo em Iote, com Gouveio e Viosinho por exemplo, ótimo fermentado em madeira, não foi nada disso que decidi fazer!

Nesta primeira CRÓNICA de Rabigato, tinha de o apresentar na sua pureza, tinha de exibir o seu caráter... Aí está... subtil, delicadíssimo nos aromas cítricos, e boca elegante, mas intensa, cheia de equilíbrios entre vários sabores, e com uma acidez e frescura que pontua a prova e a prolonga, deixando bem marcado este Rabigato criado em Sabrosa, na Quinta Nossa Senhora do Loreto.

Aliás, o Rabigato aproveitou bem 2021, marcadamente um ano de ótimos brancos! As temperaturas foram amenas em Junho e Julho, e embora Agosto tenha sido normalmente quente, Setembro voltou a ser fresco e propício a maturações equilibradas.

Esta CRÓNICA acompanha pratos com caráter! Peixes gordos, comida asiática, queijos, pratos com especiarias delicadas e sabores particulares que desafiem a omnipresença do Rabigato!

Com 13º, é um vinho que deve ser servido fresco (8 a 10º) e que acrescentará surpresa e prazer em qualquer experiência gourmet!

À Vossa!



Número 8