



Vinho Quinta das Cerejeiras

TINTO Por nas e nefas o nome de Abel Pereira da Fonseca faz parte do núcleo das personalidades vinculadas ao universo dos produtores e negociantes do vinho em geral, da sua distribuição na capital em particular. Ora, a Quinta das Cerejeiras pertenceu-lhe e nela aprimorou vinhos que lhe concederam justa fama e correspondente proveito.

Como as revistas dedicadas aos néctares registam os vinhos menos recentes, pior ainda para os mais antigos, o tempo corre de feição aos tranquilos novos, cheios de rompante e enredados numa «fúria de viver» ao modo dos seus criadores. E, no entanto, vinhos de mais idade continuam pujantes, repletos de virtudes, numa palavra: soberbos. Por uma feliz circunstância tive a oportunidade de em duas manhãs aquilatar do estado do Reserva tinto de 2002, 2004 e 2008 da Quinta das Cerejeiras. O primeiro mantinha-se dono de siso e perfumado no quadro das referências organolépticas, o segundo seguia as pisadas do primeiro, enquanto que o mais novo deu seguras indicações de estar apto a aguardar ser bebido daqui a dois ou três anos. No referente a comeres acompanharam petingas de escabeche e cabrito frito na refeição, no primeiro caso, amêijoas ao modo do autor da Paqueta e cabrito assado no forno ao almoço, no segundo exercício, ainda doçaria de registo pascal.



Origem: CVR - Lisboa. **Produtor e engarrafador:** Companhia Agrícola do Sanguinhal, Bombarral. **Denominação** Óbidos Controlada. **Graduação:** 13,5°.