

TERRENUS REGIONAL ALENTEJANO RESERVA TINTO 2004 RUI REGUINGA

Há vinhos que se revestem de um certo enigma. Refiro-me neste caso a alguns vinhos escondidos há décadas em vinhas muito velhas, meio abandonadas, e cujas uvas por hábito, desleixo ou inoperância dos seus proprietários iam parar ao tãõ comum de uma qualquer cooperativa. O Terrenus é sem sombra de dúvidas um destes grandes vinhos que andavam há muito tempo perdidos pelo campo. Quem o descobriu foi o enólogo Rui Reguinga numa vinha meio selvagem, ou seja não aramada, toda retorcida pelo tempo e com uma boa misturada de castas, na parte alta do Reguengo, junto a Portalegre, num local quase selvagem conhecido por aqui como o Parque Natural da Serra de S. Mamede.

Este vinho insere-se num programa de projectos pessoais que, partindo

do Ribatejo levaram o enólogo ao Alentejo e depois ainda mais longe até à Áustria e Argentina. Desde sempre muito ligado ao Alentejo, Rui Reguinga teve o ensejo de se tornar nos últimos dois anos proprietário de 4 hectares de terra somados em três vinhas únicas: duas delas no Reguengo e outra, ainda mais impressionante, sobranceira a Porto Espada, num local inesquecível de belo que é – no topo da encosta virada a poente da magnífica crista pedregosa que tem Marvão no extremo oposto. Destas vinhas centenárias com magras produções nasceu esta nova estrela do Norte Alentejano. Produções limitadas, alta qualidade, diferenciação absoluta, o Terrenus reflecte a nova carreira a solo deste conhecido enólogo português com crescente projecção internacional. (JA)



Complexas notas aromáticas de nougat, chocolate, sugestões tostadas e minerais. Na boca é volumoso, largo, carregado de taninos maduros e muito finos, algum tabaco, muito fruto, final longuíssimo, rico e fresco.