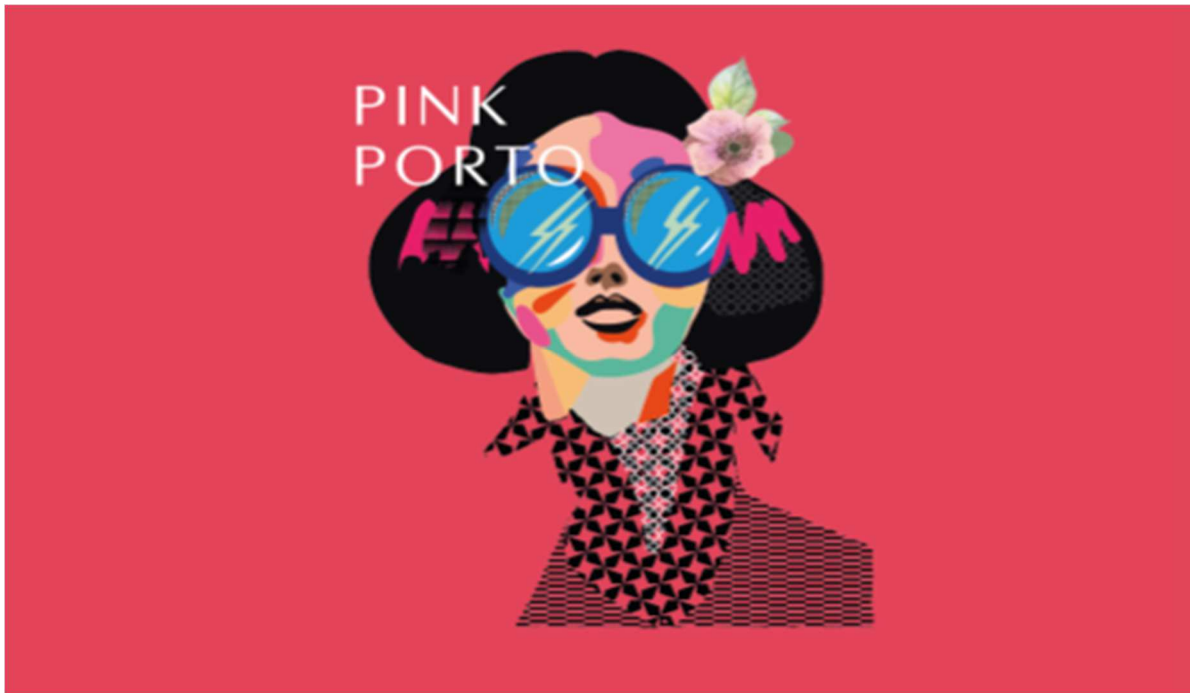


Vinho do Porto

para Iniciantes — Adenda I

por Paulo Coutinho



Explorando o Mundo do Porto Pink e uma Breve Reflexão sobre o Crusted

Na sequência do meu artigo anterior, "Vinho do Porto para Iniciantes", partilhado em novembro de 2023, recebi algumas observações que mereceram concordância da minha parte. Pelo que decidi retomar o tema e de alguma forma redimir-me dessa falha explorando o Porto Pink e fazendo uma pequena abordagem sobre o Crusted.

Quanto ao Crusted, não vou emitir uma opinião detalhada, pois a minha experiência é limitada a uma rápida degustação na Porto Poças, faz mais de 20 anos. No entanto, partilho alguns aspetos sobre este vinho peculiar, que é essencialmente um Porto de cor intensa, envelhecido em madeira por alguns anos, e lançado após envelhecer 3 anos em garrafa, sem passar por colagens ou filtrações. Normalmente, é uma mistura de vários vinhos base de Vintages ou LBV's de diferentes anos, ostentando portanto, apenas a data de enchimento.

Agora, em relação ao Porto Pink... Devo admitir que cometi uma omissão ao não o incluir na análise anterior.

Introduzido no mercado em 2008, o Porto Pink gerou alguma controvérsia inicialmente, mas acabou por conquistar o seu lugar merecido no mundo dos vinhos do Porto. O seu lançamento audacioso foi um sucesso, atraindo especialmente o público mais jovem e revigorando o consumo de Vinho do Porto.

Mas, afinal, o que é o Porto Pink?

Classificado oficialmente como um Light Ruby Port, (e isto explica a polémica no seu lançamento... uma heresia diziam alguns), este Porto apresenta uma tonalidade rosa leve, muito diferente dos robustos Vintage, LBV's ou Reserva Ruby. A diferença reside no curto contato do mosto/vinho com as películas, e portanto sem grande possibilidade de extração de cor.

O processo de produção, semelhante ao de um Rosé seco, envolve o controlo da temperatura de fermentação bem mais baixa que os demais Rubies. A fermentação não é levada até ao final, preservando o açúcar natural da uva, e a aguardente é adicionada para interromper o processo, resultando num vinho com 80 a 90 gramas de açúcar. Depois é deixar o Inverno fazer o seu trabalho e temos então um processo natural de clarificação, após o qual sofre processos de clarificação e estabilização pré-engarrafamento, que ocorre normalmente na primavera seguinte.

Notas:

- Destaco a importância de um consumo dentro de um ano após enchimento, pois a sua cor rosada evolui rapidamente em garrafa branca.
- O Porto Pink transforma-se notavelmente quando servido mais fresco, destacando a sua elegância com uma estrutura leve.

Sugestões de degustação!

Lembre-se: Sempre com o Porto bem fresco!

O gelo é para manter a bebida fresca e não para a gelar.

Seja puro, com gelo e zest de laranja, ou experimentando variações ao Porto Tónico substituindo o White pelo Porto Pink, usufrua deste Vinho do Porto de forma descontraída!

A minha versão preferida é a que fazemos na Quinta do Portal: o GingerPink! Usando a receita do Porto Tónico, o Pink é previamente macerado em raspas de gengibre.

Saúde e muitos brindes!



Porto Pink – Veio claramente beneficiar a visão do Vinho do Porto junto dos baristas..

