

<http://adegazinha.blogspot.com/2008/10/argentina-bodega-privada-torrents-2007.html>



BODEGA PRIVADA TORRONTÉS, 2008

Tedioso sábado de chuva, cansado de ler livro japonês e ouvir bossa nova, resolvi "libertar" um amigo engarrafado para alegrar os corações.

Estava salivando por um Torrontés desde a [resenha do Finotti](#). Aproveitei a ida ao Big para comprar frutas e trouxe uma garrafa estilosa, marrom claro, vidro jateado e preço surpreendentemente baixo.

Confesso que fiquei um tanto apreensivo, mas estava tão barato que resolvi fazer uma experiência. Afinal, no caso de quebrar a cara, era só reservá-lo para fazer risoto ou calda de caramelo. Da mesma forma, fiquei ansioso por abri-lo, a fim de ver logo qual seria o resultado da ousadia. Uma tarde deitado na grade da geladeira e ele estava pronto para a luta.

Pois, amigos, foi uma excelente compra! Claro que não se vai compará-lo àquele [Winemaker's Lot](#) que tomamos na Expand. Mas, pelo preço, posso dizer que foi uma belíssima aquisição.

Assim que retirei a rolha sintética (uma das razões do baixo preço), a casa se inundou de agradabilíssimo aroma de frutas frescas. No copo, um amarelo claríssimo, translúcido, lindo. O aroma de pêsego foi o que sobressaiu notavelmente, entre outras frutas. Mostrou um sabor delicado, acidez agradável, um certo "azedinho" e um final com um ligeiríssimo amargor no céu da boca que, de nenhuma maneira, prejudica o restante do prazer. Boa permanência e uma salivação intensa completam a primeira e boa impressão.

A torrontés ainda não é uma variedade de uva muito conhecida no Brasil. Ela gera vinhos brancos muito aromáticos, com toques florais, podendo ser secos ou levemente adocicados. Só recentemente foi identificada como uma uva autóctone, ou seja, originária da Argentina. Susana Balbo, importante produtora e enóloga argentina, revelou que há alguns poucos anos a *University of California Davis* desenvolveu uma pesquisa de DNA para tentar definir a origem exata da torrontés. E o resultado surpreendeu os que pensavam que se tratava de uma variedade espanhola. "Na verdade é um cruzamento de *criolla chica* com *moscatel de alejandria*", comentou a enóloga.

Salvou-se o sábado! Classificação Adegazinha: BOM!

Produtor: [R.P.B S/A](#)

Prova da safra de 2008. Botella nº 077.359.

Aperitivo na tarde de 07 de novembro de 2009 - DESCARTADO.