



MATEUS ROSÉ, gosto universal

Para acompanhar refeições ligeiras e petiscos sugere-se um vinho leve, jovem, fresco e frutado, como é próprio dos rosé. A opção recai no Mateus Rosé, não por ser o mais internacional dos vinhos portugueses mas por ter qualidades que nem sempre lhe são reconhecidas, sobretudo entre nós, como se o êxito, para mais sem precedentes, fosse motivo de desconfiança.

O Mateus Rosé é produzido a partir das castas tintas portuguesas Baga, Rufete, Tinta Barroca e Touriga Franca, sendo as duas primeiras as mais frequentemente utilizadas na produção deste tipo de vinho. O segredo da cor está no processo de vinificação. Sabendo-se que é na película que se encontram as substâncias corantes (excepto em algumas castas, chamadas "tintureiras", em que estão na polpa), consegue-se a tonalidade desejada para o vinho, mediante o maior ou menor contacto do mosto com a pele, na fermentação. O criador do Mateus

Rosé foi Fernando Guedes, que ao fundar a Sogrape, em 1942, procurou fazer um vinho com as características referidas: leve, jovem, fresco, muito fácil de beber. Teve tal sucesso que a marca se tornou conhecida e apreciada no mundo inteiro.

Registe-se, a título de curiosidade, que o Mateus Rosé juntou mais uma medalha à sua colecção, no concurso Mondial Rosé 2005, que reuniu centenas de vinhos de todo o mundo.

Manuel Gonçalves da Silva