

REGRAS WINE - A ESSÊNCIA DO VINHO

PAINEL DE PROVAS | COMPROMISSOS | AVALIAÇÃO DE RESTAURANTES

PAINEL DE PROVAS

O painel da WINE - A Essência do Vinho prova e classifica os vinhos que são publicados mensalmente na revista. O coordenador é Nuno Guedes Vaz Pires que não provará, assegurando somente as funções de coordenação e logística. Sempre que necessário, compete-lhe exercer o voto de qualidade na tomada de decisões.

PROVA DE VINHOS

As provas são efectuadas no respeito pelas condições necessárias para o efeito, nomeadamente no que se refere à temperatura da sala, humidade, iluminação e ausência de cheiros. O painel da WINE - A Essência do Vinho adopta a ficha de provas e respectivos parâmetros de avaliação do Wine & Spirits Education Trust, instituição educacional britânica vocacionada para o sector do vinho e uma das mais conceituadas de todo o mundo.

■ Provas Regulares

O painel prova todos os meses um grupo de vinhos, nomeadamente as novidades do mercado, procedendo individualmente à respectiva avaliação. A nota de prova correspondente a cada vinho, embora reflecta a opinião da revista, é identificada através das iniciais do respectivo produtor.

■ Provas Temáticas

Nestas provas, todos os membros do painel provam os mesmos vinhos de acordo com um tema pré-definido. A nota de prova de cada vinho resulta de uma média aritmética das classificações atribuídas.

Excepcionalmente, quando as provas resultam de visitas a produtores, aos vinhos não é atribuída uma pontuação final, sendo classificados com um intervalo ou margem de valores que pode ir até 2 pontos. A avaliação final desse mesmo vinho só terá lugar após a respectiva introdução no mercado e envio para o painel de provas da revista.

COPOS

- **Copo para tintos:** Riedel Wine Cabernet / Merlot
- **Copo para brancos:** Riedel Wine Riesling
- **Copo para licorosos e colheitas tardias:** Riedel Vinum Port
- **Copo Vinho do Porto:** Copo oficial IVDP Siza Vieira
- **Copo para espumantes:** Riedel Vinum Cuvée Prestige

TEMPERATURAS

- **Branco / Rosés** - 11°C
- **Tintos** - 16°C
- **Espumantes** - 8°C
- **Licorosos (ex. Porto Tawny e Moscatel)** - 14°C (Tawny)
- **Licorosos (ex. Porto Ruby e Porto Vintage)** - 16°C
- **Colheitas tardias** - 6°C

PROVA CEGA

As provas são sempre conduzidas sob a forma de "prova cega", sendo organizadas por temas, castas, denominação de origem, preço, novidades, tipos, etc. Daqui decorre que todas as garrafas são previamente encapuzadas, sendo-lhes atribuídas um código para posterior identificação. Aos provadores é apenas revelado o tipo de vinho, a casta utilizada (somente no caso dos vinhos varietais), região de proveniência e ano de colheita. O preço não é tido em consideração.

PONTUAÇÕES

Todos os vinhos que obtiverem uma pontuação igual ou inferior a 13 valores serão submetidos a nova prova (de pelo menos um membro do painel). Caso a pontuação resultante desta segunda prova seja inferior a 13 valores, tal facto é comunicado ao produtor e a nota respectiva não é publicada na revista.

As notas e pontuações atribuídas são registadas imediatamente na base de dados da WINE - A Essência do Vinho antes de serem reveladas aos membros do painel os vinhos em análise. Após a identificação dos vinhos,

são permitidos comentários adicionais a uma nota de prova, por exemplo sobre a relação qualidade/preço, mas nunca alterando a pontuação previamente atribuída.

De todos os vinhos provados e seleccionados para publicação, o coordenador do painel escolhe mensalmente um conjunto de vinhos de acordo com os seguintes parâmetros:

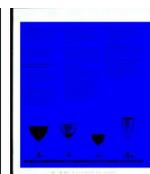
- **Altamente Recomendados**
vinhos mais surpreendentes
- **Para Guardar**
vinhos com potencial de envelhecimento
- **Boas Compras**
vinhos de carácter equilibrado, com preço e distribuição acessíveis

Os preços indicados nas notas de prova (PVP) serão os preços de venda recomendados pelo produtor.

CLASSIFICAÇÃO

Na classificação dos vinhos submetidos ao painel de provas, a WINE - A Essência do Vinho optou pela escala de 0 a 20 valores, por ser aquela com que os portugueses estão tradicionalmente mais identificados.

- **19 a 20:** Excelente
- **17 a 18,5:** Superior
- **15 a 16,5:** Bom
- **13 a 14,5:** Médio
- **0 a 12,5:** Não classificado



COMPROMISSOS WINE - A ESSÊNCIA DO VINHO

■ A WINE - A Essência do Vinho é uma revista especializada em vinhos que pretende afirmar-se como produto editorial de referência nos planos nacional e internacional.

■ A WINE - A Essência do Vinho orienta-se por critérios de ordem jornalística, segundo formas inovadoras, surpreendentes e exclusivas na abordagem do universo dos vinhos e dos seus protagonistas.

■ **O único compromisso da WINE - A Essência do Vinho é com os seus leitores.**

■ A WINE - A Essência do Vinho dirige-se primordialmente aos consumidores, com quem pretende partilhar a paixão pelo vinho através de uma abordagem editorial credível, atractiva e sofisticada.

■ A WINE - A Essência do Vinho é um meio privilegiado de divulgação do vinho português de qualidade. Todavia, perflha uma visão cosmopolita do universo dos vinhos, pelo que dará particular atenção aos vinhos estrangeiros, especialmente aos que estão disponíveis no mercado nacional.

■ Na WINE - A Essência do Vinho, a estrutura jornalística, o painel de provas e o sector comercial funcionam autonomamente, na dependência directa da Direcção e sem quaisquer ligações entre si, em nome do rigor, da independência e da credibilidade.

■ Atenta às necessidades dos leitores e às exigências do consumidor moderno, a WINE - A Essência do Vinho aborda os múltiplos domínios relacionados com o vinho, designadamente a gastronomia, os restaurantes, os grandes chefes de cozinha, os produtos "gourmet" e o enoturismo.

AVALIAÇÃO DE RESTAURANTES

A WINE - A Essência do Vinho efectua mensalmente a avaliação do serviço de vinhos nos restaurantes portugueses, sem aviso prévio e sob anonimato, incidindo na qualidade da carta de vinhos (nome completo do vinho, ano de colheita, tipo de vinho, regiões de origem e diversidade da oferta), no serviço prestado (designadamente no que se refere aos copos disponibilizados ao cliente, às temperaturas dos vinhos e ao aconselhamento de vinhos para cada prato) e na existência de vinho a copo.

■ A **classificação** obedece a uma escala de 1 a 5 e não incide na componente gastronómica, pretendendo afirmar-se como uma crítica construtiva, estimulando um cada vez melhor serviço de vinhos nos restaurantes portugueses.

■ A **classificação final** resulta de uma média ponderada dos seguintes factores: carta de vinhos (20%); copos (25%); temperatura (25%); qualidade do serviço (10%); aconselhamento (10%); existência de vinho a copo (10%).

REGRAS DE REPRESENTAÇÃO

Todo e qualquer convite dirigido à revista WINE - A Essência do Vinho será entendido como tendo carácter editorial. Só a Direcção da revista terá competência para decidir do interesse em publicar as reportagens que resultem de visitas ou dos convites referidos.



VINHO TINTO

Deve ser consumido entre 16 e 18 graus

VINHO BRANCO

Deve ser consumido entre 11 e 13 graus

VINHOS GENEROSOS/LICOROSOS

Devem ser consumidos entre 14 e 16 graus

VINHOS ESPUMANTES/CHAMPANHES

Devem ser consumidos entre 8 e 10 graus



PAINEL DE PROVAS

WINE - A ESSÊNCIA DO VINHO

O PAINEL DE PROVAS da WINE – A Essência do Vinho apresenta este mês a avaliação de **105 novidades**. Cada nota é acompanhada pela indicação de intervalo de consumo estimado e temperatura ideal de serviço.

ALENTEJO

18 Cortes de Cima Touriga Nacional 2005
Regional Alentejano | Tinto | Casa Agrícola Cortes de Cima
60,00 € | Nº de garrafas: 3.750

Cor granada profunda. Nariz floral, com toques de frutos secos moidos. Na boca, sentem-se grande frescura e amplitude, construindo um final longo, sempre em equilíbrio, no qual se descobrem pimenta e cravinho. FM
Consumo 2009-2015 **16º**

18 Dupla 2006
Alentejo e Setúbal | Tinto | Bacalhã Vinhos de Portugal
50,00 € | Nº de garrafas: 1.953

Cor densa. Enorme no aroma, concentrado mas com grande definição aromática. Tem fruto preto, fumados e profundidade. Na boca tem potência, volume e um tanino de grande qualidade. Muito longo. Um portento de complexidade e persistência. MM
Consumo 2009-2020 **16º**

17,5 Esporão Private Selection Garrafeira 2005
Alentejo | Tinto | Esporão
40,00 € | Nº de garrafas: 29.533

Granada opaco, fruto intenso e maduro, cacau e café, especiarias, tudo num perfil bem apelativo e consensual. Denso e moderno na boca, saboroso, bem feito e algo universal. Final longo de especiarias. MM
Consumo 2009-2014 **16º**

17,5 Herdade das Servas Reserva 2006
Regional Alentejano | Tinto | Serrano Mira
20,00 € | Nº de garrafas: 16.500

Cor granada. Desde logo balsâmico e complexo, fruta madura, notas de ervas secas, leve tabaco e louro. Tem estatura e garra, muito mineral e comprimento. Leve aresta da juventude. Final mais caloroso e seco. Está muito bem conseguido e tem personalidade. MM
Consumo 2009-2015 **16º**

17,5 Inevitável 2005
Regional Alentejano | Tinto | Casa Santa Vitória
19,50 € | Nº de garrafas: 20.000

Ameixa cozida em compota, com notas florais acentuadas. Na cor é granada muito profundo, com uma prova de boca de grande amplitude, a mostrar complexidade e comprimento. Um vinho por que há ainda que esperar. FM
Consumo 2009-2015 **16º**

17,5 Monte da Ravasqueira
Vinha das Romãs 2006
Regional Alentejano | Tinto | Sociedade Agrícola D. Diniz
15,00 € | Nº de garrafas: 6.000

Bastante cor, intenso, cheio e vivo no aroma, muita fruta, mentolado, fumado bem integrado e belo mineral. Garra no impacto na boca, frescura, amplitude e um belo final aromático. FM
Consumo 2009-2016 **16º**

17,5 Scala Coeli 2006
Regional Alentejano | Tinto
Fundação Eugénio de Almeida
38,50 € | Nº de garrafas: 6.700

Cheio na cor, aroma cheio com fruto preto e fumados. Complexidade e largura com notas de fumo e café. Muita garra e corpo na boca com grande amplitude de sabor. Muito equilíbrio, numa espécie de "classicismo moderno". Persistência notável. MM
Consumo 2009-2016 **16º**

17,5 Terrenus 2007
Regional Alentejano | Branco
Rui Reguinga - Sociedade Agrícola do Monte Barrão
14,50 € | Nº de garrafas: 2.000

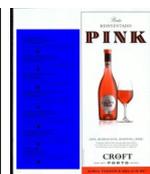
Dourado pálido. Carácter vincado, fruta em geleia, mineral e algum petróleo. Pele de pêssego. Personalidade afirmativa. Ataque suave, acidez que assegura frescura surpreendente. Final senhorial. FM
Consumo 2009-2016 **12º**

17,5 Vale do Ancho Reserva 2006
Alentejo | Tinto
Sociedade Agrícola Gabriel Francisco Dias & Irmãs
30,00 € | Nº de garrafas: 15.000

Cor granada cheia. Aroma muito floral, cassis, atractivo e com complexidade. Bela madeira. Algum cravinho e zimbro. Garra e sabor na boca, fresco com taninos bem flexíveis, compasso certo e vivo. Um vinho consistente que mostra capacidade de crescimento. MM
Consumo 2009-2017 **16º**

17,5 Vinhas da Ira 2006
Regional Alentejano | Tinto | Henrique José de La Puente
Sancho Uva / Herdade da Mingorra
25,00 € | Nº de garrafas: 8.000

Cor granada. Muito fino e requintado no aroma, embora demore a abrir. Notas de groselha vermelha, bergamota e subtil complexidade. Muita estrutura com saudação calorosa. Compacto e vivo, taninos firmes e sólidos, com um final onde surgem ervas aromáticas. Bela persistência. MM
Consumo 2009-2016 **16º**

**17 Azamor Petit Verdot 2006****Regional Alentejano | Tinto | Kilburn & Gomes****20,00 € | Nº de garrafas: 6.000**

Cor densa, cheia. Aroma refinado e concentrado, fruto preto, floral, leve fumado, cacau em pó, tudo bem atractivo. Tem bela prestação na boca, com taninos bem integrados. Final agradável e limpo. Um vinho de atracção imediata. FM

Consumo 2009-2015 **16º****17 Bombeira do Guadiana Reserva 2006****Regional Alentejano | Tinto | Bombeira do Guadiana****16,50 € | Nº de garrafas: 3.600**

Vermelho tijolo. Caloroso no aroma, perfil rico com fruto seco, cogumelos secos e fumados. Suave e amplo no sabor, tem estrutura que guarda frescura e taninos de belo efeito. Um final de boca de qualidade encerra uma bela prestação. MM

Consumo 2009-2015 **16º****17 Esporão Private Selection Reserva 2007****Alentejo | Branco | Esporão****23,00 € | Nº de garrafas: 22.906**

Amarelo dourado, aroma cheio e confitado, marmelo, mel, manga, num estilo bem agradável. Glicerinado na boca, com acidez retemperadora, mostra final caloroso, picante e persistente. Pede comida com sabor. FM

Consumo 2009-2012 **12º****17 Herdade do Esporão Touriga Nacional 2006****Regional Alentejano | Tinto | Esporão****12,00 € | Nº de garrafas: 16.056**

Cor granada. Aroma agradável, com fruta fresca madura e em compota, leve balsâmico, num discurso escurrito fluido e vivo. Muito suave na textura, apesar do corpo. Saboroso, fresco e profundo. Um vinho moderno, bem feito e que não esquece a vocação gastronómica. MM

Consumo 2009-2016 **16º****17 Herdade do Perdigão Reserva 2006****Regional Alentejano | Tinto | Herdade do Perdigão****26,89 € | Nº de garrafas: 22.000**

Cor granada mediana. Aroma afinado, onde se notam fruta silvestre, morangos, algum mentolado e coentros secos, num perfil verdadeiramente apelativo. Tem personalidade, corpo e amplitude, taninos maduros e acessíveis. Generoso e aromático no final. MM

Consumo 2009-2016 **16º****17 Herdade dos Grous Reserva 2007****Regional Alentejano | Branco | Herdade dos Grous****17,00 € | Nº de garrafas: 12.000**

Dourado claro. Mostra-se maduro no estilo, atractivo, com fruto de polpa branca, cidreira e leve tom mineral. Tem profundidade no sabor, é encorpado, com frescura flexível e uma definição impecável. Uma aposta segura. MM

Consumo 2009-2016 **12º****17 Pedra Basta 2006****Alentejo | Tinto | Sonho Lusitano****12,50 € | Nº de garrafas: 10.000**

Cor intensa. Destaque para a fruta, notas florais e mentolado subtil. Algo reservado, mostra-se paulatinamente. Já mais imediato na boca, com elegância, firmeza e aromático. Um vinho pronto a beber e desfrutar. FM

Consumo 2009-2015 **16º**

>>>

PAINEL DE PROVAS WINE - A ESSÊNCIA DO VINHO

>>>

17 Ponte das Canas 2006

Regional Alentejano | Tinto | Vinhos da Cavaca Dourada

17,00 € | Nº de garrafas: 8.000

Tremenda cor, intenso e perfumado, exótico, com notas de gengibre e balsâmico. Bela textura, pleno de matéria, amplitude de sabor e persistência. Um belo vinho, em harmonia e definição. MM

Consumo 2009-2016 **16º**

17 Terra D'Alter Syrah 2006

Regional Alentejano | Tinto | Terras de Alter

7,00 € | Nº de garrafas: 18.000

Cor rubi. Aroma intenso e confitado. Fruta madura com notas de ameixa e amora. Poderoso e volumoso na boca, consegue algum polimento sem disfarçar o estado mais selvagem. Final algo seco e vegetal. Certamente vai afinar com o tempo. MM

Consumo 2009-2015 **16º**

17 Tinto da Ânfora Grande Escolha 2006

Regional Alentejano | Tinto | Bacalhã Vinhos de Portugal

21,50 € | Nº de garrafas: 20.557

Cor granada intensa. Altivo no aroma, com notas de morango e groselha fresca em destaque, subtil fumado e mineral. Bem desenhado na boca. Belos taninos, frescura e carácter com toque de modernidade. Sempre aromático, mas sem exageros. FM

Consumo 2009-2014 **16º**

17 Vinha de Saturno 2006

Regional Alentejano | Tinto | Herdade Monte da Cal

Vinhos do Alentejo

40,00 € | Nº de garrafas: 4.000

Granada opaco. Aroma algo relutante, em que se revelam fruto preto maduro, tostados e fumo. Apesar da potência está fresco e arejado. Taninos muito sólidos, tem matéria e alguma secura de madeira. Promete. MM

Consumo 2009-2016 **16º**

16,5 Esporão Reserva 2006

Alentejo | Tinto | Esporão

16,50 € | Nº de garrafas: 410.000

Cor granada, aroma balsâmico, boa intensidade, proporcionado, notas de chocolate e café, bombom de cereja e licor. Generoso na expressão, largo, fresco e com bons taninos. Tem persistência aromática. FM

Consumo 2009-2016 **16º**

16,5 Lapa dos Gaivões Reserva 2005

Regional Alentejano | Tinto | Sociedade Agrícola João

Teodósio Matos Barbosa & Filhos

14,50 € | Nº de garrafas: 3.800

Rubi intenso na cor. No nariz, sentem-se notas evocativas de caruma de pinheiro. Na boca, tudo se desenrola em força, logo desde o primeiro contacto até ao final de prova, achocolatado e balsâmico. FM

Consumo 2009-2015 **16º**

16,5 Malhadinha 2007

Regional Alentejano | Branco

Herdade da Malhadinha Nova

15,00 € | Nº de garrafas: 6.490

Amarelo dourado. Intenso e complexo, farripa de laranja, especiarias, floral e gengibre. Muito curioso e atractivo. Suave e saboroso, com toque amargo. Final com notas tostadas e minerais. Um vinho bem feito e consensual. MM

Consumo 2009-2014 **12º**

16 Amo-te 2006

Regional Alentejano | Tinto

Food, Drink, Music, Love & Life Style

13,00 € | Nº de garrafas: informação não disponível

Cor rubi intensa. Complexo no aroma, com a fruta saudável e as notas fumadas em bom plano.

Muito bem na boca, com amplitude e complexidade.

Tem bom potencial de afinação. MM

Consumo 2009-2014 **16º**

16 Encostas de Estremoz Reserva 2003

Regional Alentejano | Tinto

Encostas de Estremoz - Maria Joana Castro Duarte

14,90 € | Nº de garrafas: 26.000

Denso e carregado na cor, mostra aromas limpos de ameixa madura. Na boca entra equilibrado revelando, na continuação de prova, boa estrutura com algum excesso de madeira.

Final seco e ligeiramente abrupto. FM

Consumo 2009-2011 **16º**

16 Montes Claros Reserva 2007

Alentejo | Branco | Adega Cooperativa de Borba

5,85 € | Nº de garrafas: 20.000

Cor palha aberta. Traço mineral, frutos secos e amêndoa torrada. A clamar por arejamento. Tem bom volume na boca, corpo, estrutura e persistência. Um vinho que está em fase ascendente, com muito para mostrar. MM

Consumo 2009-2015 **11º**

BAIRRADA

18 Encontro 1 2006

Bairrada | Tinto | Dão Sul

75,00 € | Nº de garrafas: 1.300

Bastante denso na cor. Intenso e moderno no aroma, com fruta macerada e notas fumadas e de café num perfil muito atractivo e bem feito. Imenso na boca, amplo, exuberante na generosidade de estrutura e sabor. Persistente sem perder frescura e definição. MM

Consumo 2009-2018 **16º**

17 Calda Bordaleza 2006

Bairrada | Tinto

Quinta de S. Mateus - Manuel dos Santos Campolargo

23,50 € | Nº de garrafas: 6.000

Cor granada. Intenso no aroma, carácter, garra com fruta silvestre, resinas e exotismo de especiarias. Algo de rusticidade. Amplitude na estrutura, leve secura e aresta, mas muito polido no final. Em crescendo. MM

Consumo 2009-2016 **16º**

17 Encontro 1 2007

Bairrada | Branco | Dão Sul

25,00 € | Nº de garrafas: 1.300

Cor palha aberta. Aroma muito sedutor e agradável. Fruta madura e tom de baunilha bem ligados, num conjunto apelativo, embora algo previsível. Redondo, com acidez suave, estilo maduro, directo e óbvio, apesar de bem feito e saboroso. FM

Consumo 2009-2014 **12º**

16 São Domingos Lopo de Freitas 2005

Bairrada | Tinto | Caves do Solar de São Domingos

16,80 € | Nº de garrafas: 6.800

Cor rubi viva. Aromas de ameixa muito madura, com laivos florais que lhe dão interesse adicional. Boca viva e vibrante, a terminar de forma algo súbita. FM

Consumo 2009-2012 **16º**

PAINEL DE PROVAS WINE - A ESSÊNCIA DO VINHO

BEIRA INTERIOR

17,5 Gravato Touriga Nacional 2006

Beira Interior | Tinto | Luís Duarte Albuquerque Robredo e Castro - Quinta dos Barreiros

12,00 € | Nº de garrafas: 10.200

Bastante concentrado na cor. Aroma intenso, personalizado, com fruto silvestre, fumados bem doseados e traço mineral. Muito bem no sabor, pleno de frescura e tensão sem perder noção de flexibilidade. Mineral, autêntico e firme com belo final, ainda a denotar o inconformismo da juventude. Uma boa aposta. MM
Consumo 2009-2018 **16º**

17 Versus 2006

Beira Interior | Tinto | Óscar Almeida

7,50 € | Nº de garrafas: 11.000

Cor rubi. Aromático e refinado. Fruto silvestre e notas campestres, aneto, funcho. Na boca tem uma bela dimensão, estrutura onde taninos e acidez estão em sintonia. Um final perfumado e resistente. Gastronómico. FM
Consumo 2009-2016 **16º**

BUCELAS

16,5 Morgado de Sta. Catherina Reserva 2007

Bucelas | Branco | Companhia das Quintas

6,00 € | Nº de garrafas: 23.500

Dourado pálido. Impacto sério, sisudo com a madeira a impor a sua lei. Ao abrir aparece a fruta que denuncia frescura e vivacidade. Na boca é guloso, firme com complexidade no final. Convicente. MM
Consumo 2009-2014 **11º**

DÃO

18 Four CCCC 2006

Dão | Tinto | Dão Sul

75,00 € | Nº de garrafas: 1.400

Bastante cor. Cheio, denso e com profundidade. Tem uma fruta de belo efeito e boa madeira. Especialmente vivo. Tremenda estrutura, não perde noção de frescura e o sabor, ainda aos repelões, mostra uma persistência assinalável. Pede garrafa ou parceria na mesa. MM
Consumo 2009-2018 **16º**

17,5 Quinta dos Roques Encruzado 2007

Dão | Branco | Quinta dos Roques

12,00 € | Nº de garrafas: 9.000

Palha pálido. Prima pela subtilidade e elegância. Estilo sóbrio e seguro. Notas de ameixa branca, leve madeira e muita delicadeza. Na boca, a frescura evidencia-se e alivia o calor do corpo. Muito alongado, num equilíbrio geral bem conseguido. Para durar. MM
Consumo 2009-2016 **12º**

17,5 Vinha do Contador 2007

Dão | Branco | Dão Sul

25,00 € | Nº de garrafas: 2.500

Cor dourada aberta, aroma cheio, intenso, amplo com notas de pêsego, citrinos e exotismo da madeira. Muito boa amplitude na boca, com frescura e definição. Profundidade e persistente complexidade. Um vinho com raça e nobreza. MM
Consumo 2009-2018 **12º**

17 Quinta da Fata Touriga Nacional 2006

Dão | Tinto | Maria Cremilde O.F. Amaral

15,00 € | Nº de garrafas: 3.000

Cor intensa e densa. Resulta bem no aroma, com fruta vermelha, ervas secas, esteva e fumado mineral. Tem amplitude, mas tudo bem definido. Bela estrutura, baseada em frescura, sabor e taninos firmes. Clara ligação gastronómica. FM
Consumo 2009-2018 **16º**

17 Quinta das Maias Jaen 2006

Dão | Tinto | Sociedade Agrícola Faldas da Serra

16,50 € | Nº de garrafas: 3.000

Granada cheio, expressivo, floral, refinado e sedutor. Mineral. Com carácter. Muito largo na boca, vivo no sabor e muito alongado na persistência. Um vinho de bela dimensão, mas desde já acessível e versátil. MM
Consumo 2009-2016 **16º**

17 Quinta dos Carvalhais Encruzado 2007

Dão | Branco | Sogrape

13,00 € | Nº de garrafas: 6.400

Bonito amarelo. Um nariz desde logo apelativo, com fruta tropical e citrinos. Bom plano da madeira que complexa e atrai. Postura moderna, muita firmeza e tensão, com frescura geral e persistência. Muito completo. MM
Consumo 2009-2015 **12º**

17 Quinta Mendes Pereira

Touriga Nacional Reserva 2005

Dão | Tinto | Raquel Camargo Mendes Ferreira

8,00 € | Nº de garrafas: 18.000

Vermelho escuro na cor. Nariz floral, com toques de cereja madura. Muito boa entrada de boca, abrindo em frescura e fruta, para um final longo. FM
Consumo 2009-2020 **16º**

16,5 Quinta Mendes Pereira Garrafeira 2004

Dão | Tinto | Raquel Camargo Mendes Ferreira

8,50 € | Nº de garrafas: 9.000

Rubi intenso. Nariz muito floral, com um fundo fresco mineral que confere graça ao conjunto. Boca com personalidade vincada, apesar de algumas notas de sobrematuração. FM
Consumo 2009-2018 **16º**

DOURO

19 Barca Velha 2000

Douro | Tinto | Sogrape Vinhos

Preço: informação não disponível | Nº de garrafas: 26.000

Granada profundo na cor. Aromas florais intensos, com toques de azeitona preta e cogumelos frescos. Na boca há um jogo de grande elegância, mostrando majestade na estrutura e trabalho enológico no comprimento, que é longo e equilibrado. FM
Consumo 2009-2019 **18º**

18 Quanta Terra 2006

Douro | Tinto | Sociedade de Vinhos

14,00 € | Nº de garrafas: 3.000

Denso e compacto na cor. Bastante aromático e firme com notas florais, muita fruta madura, complexidade mais evidente ao arejar. Um nariz de belo efeito. Muita potência e frescura na boca, compacto, taninos de ligeira aresta, mas o polimento é geral, mantendo carácter e personalidade. Belo fim de boca. Tem muito para dar. FM
Consumo 2009-2020 **16º**

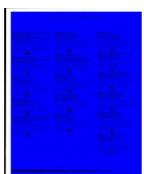
18 Quinta das Tecedeiras Reserva 2006

Douro | Tinto | Dão Sul

27,00 € | Nº de garrafas: 5.000

Tremenda cor. Cheio e expressivo, com muita fruta preta, concentrado e com grande profundidade. Generoso, caloroso, com extracção de taninos de belo nível. Longo e fresco, com tremenda expressão de sabor. MM
Consumo 2009-2020 **16º**

>>>



PAINEL DE PROVAS WINE - A ESSÊNCIA DO VINHO

>>>

18 Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo
Touriga Nacional 2006

Douro | Tinto | Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo
25,00 € | Nº de garrafas: 1.666

Concentração de cor. Impacto maduro, cheio, guloso e complexo. Fruta em compota, erva-doce, tudo com intensidade mas equilíbrio. Potente e saboroso, estrutura de taninos enorme, mas perfeitos na sua concepção. Belo vinho com final grandioso e que promete. MM
Consumo 2009-2018 **16º**

17,5 Aneto Grande Escolha 2006

Douro | Tinto | Sobredos - Produção e Comércio de Vinhos
35,00 € | Nº de garrafas: 4.000

Bastante violáceo, vibrante e com categoria. Belo fruto maduro, no ponto e bem desenhado. Moderno, atractivo, com critério e algo exótico. Um vinho que não deixa ninguém indiferente. MM
Consumo 2009-2017 **16º**

17,5 CV 2006

Douro | Tinto | Lemos & Van Zeller
50,00 € | Nº de garrafas: 2.750

Cor granada profunda. Aromas de ameixa e cerejas bem maduras sobre um fundo mineral que confere um carácter fresco ao conjunto. A boca é poderosa, apesar de muito equilibrada, evoluindo para um final longo e fresco, no qual surgem trufas e especiarias. FM
Consumo 2009-2015 **16º**

17,5 Domini Plus 2005

Douro | Tinto | José Maria da Fonseca Vinhos
35,00 € | Nº de garrafas: 4.400

Cor rubi ampla, intenso e complexo, cheio, com componente balsâmica de belo efeito. Sofisticado, tem estrutura plena de sabor, alongamento e persistência. Em crescendo. FM
Consumo 2009-2014 **16º**

17,5 Dona Berta Vinhas Centenárias Reserva 2006

Douro | Tinto | Hernâni António Martins Verdelho
41,50 € | Nº de garrafas: 2.833

Cor rubi densa, aroma de fruto silvestre, intenso e amplo. Flores secas, esteva e mineral. Boa madeira e toque de exotismo. Tremenda estrutura, acidez e taninos belíssimos, mas mais presos. Longo final, agradável e perfumado. Ideal para a cave. MM
Consumo 2009-2018 **16º**

17,5 Dona Matilde 2007

Douro | Branco | Quinta D. Matilde
8,00 € | Nº de garrafas: 8.000

Amarelo pálido. Aroma mostra-se com sedução, frescura e expressividade. Toque vegetal e fruta fresca. Franqueza e leveza. Compacto na boca, acidez firme, polido e definido. Vinho moderno com identidade e potencial para evolução em garrafa. MM
Consumo 2009-2018 **12º**

17,5 Duas Quintas Reserva 2005

Douro | Tinto | Adriano Ramos Pinto - Vinhos
24,50 € | Nº de garrafas: informação não disponível

Cor rubi, definição aromática, requintado, fruta suave notas de matagal e fumado mineral. Muito afinado no sabor, estilo fresco e harmonia geral. Um vinho versátil que irá certamente evoluir bem e que se presta à mesa. MM
Consumo 2009-2012 **16º**

17,5 Guru 2007

Douro | Branco | Wine & Soul
25,00 € | Nº de garrafas: 4.500

Amarelo pálido. Vinho elegante e refinado, com fruta de polpa branca, leve baunilha, floral discreto e harmonioso. Suave, acessível na boca com bela acidez que alimenta o equilíbrio e segura persistência. Bem feito. FM
Consumo 2009-2014 **12º**

17,5 Maritávora Reserva 2007

Douro | Branco | Quinta de Maritávora
27,50 € | Nº de garrafas: 2.300

Amarelo pálido, nariz fresco, notas de maçã, ameixa branca e madeira suave. Franco e refinado. Muita frescura no estilo e no sabor, complexo e generoso no final. Um vinho convincente. MM
Consumo 2009-2014 **12º**

17,5 Pintas 2006

Douro | Tinto | Wine & Soul
50,00 € | Nº de garrafas: 3.500

Cor granada, composto e atractivo, sedutor na fruta, groselha, compota de amora, madeira delicada e tom mineral. Corpo e estrutura, moderno e generoso, com persistência bem aromática. MM
Consumo 2009-2016 **16º**

17,5 Poeira 2006

Douro | Tinto | Jorge Nobre Moreira
30,00 € | Nº de garrafas: 8.000

Bela cor com bordo violeta, vibrante, com frescura e definição aromática, floral, fruto silvestre, funcho e subtil madeira. Compêndio de equilíbrio na boca, foco no sabor e muita frescura. Aptidão notável ao envelhecimento e à gastronomia. MM
Consumo 2009-2017 **16º**

17,5 Quinta da Pacheca Vinha do Mourão 2005

Douro | Tinto | Quinta da Pacheca
40,00 € | Nº de garrafas: 1.500

Cor granada cheia, nariz de perfil austero, fruto silvestre maduro, matagal e alcaçuz. Sabor marcado pela secura da estrutura, amplo e com a madeira ainda em leve relevância. Um vinho em formação. MM
Consumo 2009-2017 **16º**

17,5 Quinta das Hidrângeas Bons Anos 2006

Douro | Tinto | Henrique Tiago & Pinto & Filhas
9,00 € | Nº de garrafas: 3.000

Cor granada profunda, carregada. Nariz de ameixa, ginja e especiarias, evocando noz-moscada. Na boca, revela uma estrutura bem trabalhada, com taninos finos e firmes, sem secura excessiva. Comprimento harmonioso. FM
Consumo 2009-2017 **16º**

17,5 Quinta de La Rosa Reserva 2006

Douro | Tinto | Quinta da Rosa Vinhos
25,00 € | Nº de garrafas: 10.000

Cor intensa. Aroma onde a complexidade e o balsâmico se aliam e formam um belo conjunto. Fruta com carácter, elegância e mineral. Tremendo volume de boca, estrutura sólida, amplitude de sabor e persistência. Um vinho de nível. MM
Consumo 2009-2017 **16º**

17,5 Quinta Vale D. Maria 2006

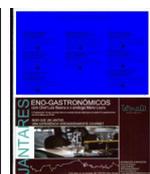
Douro | Tinto | Lemos & Van Zeller
31,50 € | Nº de garrafas: 19.000

Nariz fresco, mineral e floral, neste vinho que se apresenta granada carregado na cor. Aromas de fruta vermelha madura e de arbusto, complementados por boca fina e elegante, a evoluir num registo fresco para um final longo e equilibrado. FM
Consumo 2009-2017 **16º**

17,5 Vértice Grande Reserva 2006

Douro | Tinto | Caves Transmontanas
16,00 € | Nº de garrafas: 7.500

Rubi bem denso e vivo. Desde logo alguma austeridade e carácter. Fruto preto, leves fumados, mina de lápis e mineral. Muito definido. Sedutor pela postura e personalizado. Taninos e acidez geniais em concepção. Um final fresco e aromático. Vocação gourmet. FM
Consumo 2009-2018 **16º**



PAINEL DE PROVAS WINE - A ESSÊNCIA DO VINHO

17,5 Zimbro Grande Reserva 2006

Douro | Tinto | Quinta do Zimbro

20,00 € | Nº de garrafas: 2.667

Granada profundo na cor. Nariz frutado e fresco, a evocar ginjas e cerejas maduras. Boca de grande amplitude, comprida, a evoluir num registo firme e com bom foco.

Vinho muito bem feito. FM

Consumo 2009-2018 **16º****17 Casa de Casal de Loivos 2006**

Douro | Tinto | Lemos & Van Zeller

25,00 € | Nº de garrafas: 1.900

Aromas florais e minerais marcam o primeiro contacto com este vinho, de cor granada profunda. Na boca é fresco e frutado, traçado por salva e esteva, num conjunto de comprimento apreciável. FM

Consumo 2009-2016 **16º****17 Dona Berta Reserva Rabigato**

Vinhas Velhas 2007

Douro | Branco | H.&F. Verdelho

14,80 € | Nº de garrafas: 15.000

Cor amarela pálida. Aroma intenso, alguma complexidade, notas de grafite e mineral. Vinho com carácter, garra e tenacidade na personalidade. Um vinho que pede um pouco de compreensão e gastronomia. MM

Consumo 2009-2016 **12º****17 Duas Quintas Reserva 2006**

Douro | Tinto | Adriano Ramos Pinto - Vinhos

24,50 € | Nº de garrafas: 26.481

Vermelho violeta. Aroma expressivo e refinado. Notas florais e frutadas de belo efeito. Subtil complexidade, mais austero na boca, com garra, firmeza nunca se desfazendo de equilíbrios tácteis e aromáticos. Muito consistente. FM

Consumo 2009-2018 **16º****17 Morgadio da Calçada Grande Escolha 2005**

Douro | Tinto | Niepoort Vinhos

12,60 g | Nº de garrafas: 10.000

Cor de boa intensidade, leve austeridade no perfil, aromático, fruto preto, fundo mineral e fumado. Tem volume na boca, firmeza, estrutura com discurso de frescura.

Final bem aromático. MM

Consumo 2009-2014 **16º****17 Passadouro Reserva 2006**

Douro | Tinto | Quinta do Passadouro

35,00 € | Nº de garrafas: 6.000

Cor granada, aroma vivo, amplo, aberto, com fruto silvestre maduro e floral. Compacto e sólido, taninos de belo efeito e bastante fresca. Alguma irreverência mas a crescer. MM

Consumo 2009-2016 **16º****17 Quanta Terra 2007**

Douro | Branco | Sociedade de Vinhos

14,00 € | Nº de garrafas: 3.000

Dourado aberto, nariz de bela amplitude e fresca, citrinos, avelã e amêndoa torrada, sempre alinhado e tentador. Postura moderna e saborosa. Tem estrutura revigorante e mostra-se desde já disponível. MM

Consumo 2009-2014 **16º****17 Quinta de Avidagos Reserva 2006**

Douro | Tinto | Quinta dos Avidagos

10,00 € | Nº de garrafas: 11.000

Rubi aberto. Muito aromático, notas de morango fresco cortado, framboesa, notas de bosque e flores. Na boca a sua fluidez é fantástica, gentil e aromática. Taninos de design, acidez moderna e oportuna. Muito bem conseguido. MM

Consumo 2009-2015 **16º**

>>>



>>>

17 Quinta de Roriz Reserva 2004

Douro | Tinto | Quinta de Roriz - Symington

25,00 € | Nº de garrafas: 30.200

Granada vivo, fruto maduro, notas fumadas, sempre proporcionado. Vigoroso e arrumado na boca, fresco com taninos bem acessíveis. Boa persistência e pronto para o consumo. FM

Consumo 2009-2012 **17º**

17 Quinta do Portal Grande Reserva 2006

Douro | Tinto | Sociedade Quinta do Portal

10,10 € | Nº de garrafas: 13.000

Cor carmim muito escura. Nariz de groselhas, mirtilos e esteva. Na boca, está tudo bem feito, com uma acidez bem trabalhada a cair bem na estrutura também construída com cuidado. Vinho cheio, para consumir com prazer. FM

Consumo 2009-2020 **16º**

17 van Zellers 2006

Douro | Tinto | Lemos & Van Zeller

15,00 € | Nº de garrafas: 7.800

Cor rubi acentuada. Fruta escura madura no nariz, com toques de noz seca. A boca é muito fresca e equilibrada em todas as fases da prova. Longo, elegante e poderoso, com notas especiadas no final. FM

Consumo 2009-2015 **16º**

17 VT 2006

Douro | Tinto

PV - Produção e Comércio de Produtos Vinícolas

37,00 € | Nº de garrafas: 13.000

Bela cor granada. Aroma intenso, soltando bela fruta e equilíbrio. Leve balsâmico e mina de lápis. Subtil complexidade. Sólido e tenso na boca, taninos de belo efeito, maduros, com a fruta presente e um final fresco e aromático. É um belo vinho. MM

Consumo 2009-2015 **16º**

16 Duas Quintas 2007

Douro | Branco | Adriano Ramos Pinto - Vinhos

6,90 € | Nº de garrafas: 118.000

Cor palha aberta. Muito vivo no aroma, fumado subtil e fruta madura, citrinos e jasmim. Na boca é firme e fresco, mediano no corpo mas pleno de sabor. Perfeitamente revigorante e harmonioso. Um vinho de vocação gastronómica. FM

Consumo 2009-2014 **11º**

16 Vinha Grande 2007

Douro | Branco | Sogrape

8,99 € | Nº de garrafas: 40.000

Cor aberta. Vibrante, vivo e aromático. Bastante cristalino, fruta e floral, com sensualidade e boa disposição. Tem uma garra genial, plena de sabor, frescura a rodos. Um vinho de belo efeito e feito para ser apreciado à mesa e não só. MM

Consumo 2009-2014 **11º**

MADEIRA

18 Blandy's Bual 1977

Madeira | Vinho Generoso | Madeira Wine Company

65,00 € | Nº de garrafas: 1.666

Cor âmbar, intenso aroma, complexo, notas de fruto seco, fumados, marmelo e salinidade. Amplo, profundo com a frescura típica que alonga e transmite persistência interminável. MM

Consumo 2009-2030 **14º**

18 Blandy's Terrantez 1975

Madeira | Vinho Generoso | Madeira Wine Company

108 € | Nº de garrafas: 2.000

Cor âmbar aberta. Aroma vivo, mais vegetal, couve fermentada, fruta ácida, citrino seco, fumado e bom volátil. Volume e amplitude de sabor, acidez genial, estruturante, picante, delineadora de um estilo que contribui fortemente para a persistência. Belo vinho. FM

Consumo 2009-2040 **14º**

17,5 HMBorges Harvest Malvasia 1998

Madeira | Vinho Generoso | H.M. Borges

20,00 € | Nº de garrafas: 8.200

Cor âmbar cheia. Complexo no aroma, estilo caramelizado, xarope de baunilha, ameixa seca e cacau. Envolvente, acidez viva mas gentil ao tacto, a sua persistência é uma das mais-valias. Final generoso e picante. MM

Consumo 2009-2025 **14º**

17 Barbeito Boal Casco 80a 1995

Madeira | Vinho Generoso | Vinhos Barbeito

20,85 € | Nº de garrafas: 1.026

Cor ouro velho. Aroma refinado e fresco, com tâmaras secas, nozes, notas de mel, tudo fresco, inclusive na boca, onde uma acidez suculenta contribui para um poder de atracção e versatilidade geral. Belo vinho. Falta um pouco de complexidade. FM

Consumo 2009-2020 **14º**

17 Justino's Colheita 1995

Madeira | Vinho Generoso

Vinhos Justino Henriques, Filhos

30,00 € | Nº de garrafas: 114.360

Castanho caramelizado. Cheiro no aroma, licor de café e ganache de chocolate, ameixa seca e bem presente a sensação de estufado. Encorpado e vivo na textura, notas caramelizadas, acidez de sabor picante e fumado. Tremenda persistência. MM

Consumo 2009-2025 **14º**

16,5 Henriques & Henriques Single Harvest 1998

Madeira | Vinho Generoso

Henriques & Henriques - Vinhos

10,50 € | Nº de garrafas: 12.000

Acobreado na cor. Vivo no estilo com notas de frutos secos, iodo e bolo de mel. É vibrante e sabe muito bem.

Na boca impera a sua acidez característica, embora aqui o doce o torne bem atractivo. Belo final de boca sempre fresco e perfumado. MM

Consumo 2009-2020 **14º**

REGIONAL BEIRAS

17 Bonjardim 2006

Regional Beiras | Tinto | Quinta da Portela

19,50 € | Nº de garrafas: 1.905

Cor granada. Muito balsâmico, floral, mineral pleno de personalidade e qualidade. Muito bem na boca. Firme, seguro, belo corpo, taninos bem desenhados, generoso de sabor e caloroso no final. MM

Consumo 2009-2016 **16º**

17 Quinta de Foz de Arouce Vinhas Velhas de Santa Maria 2006

Regional Beiras | Tinto | Conde Foz de Arouce Vinhos

34,00 € | Nº de garrafas: 8.000

Cor granada. Aroma complexo, rico de nuances, notas fumadas, amora preta, num equilíbrio entre intensidade e complexidade. Muito bem desenhado na boca. Tem estrutura e corpo, mas está fundido e equilibrado. Fresco e aromático. Gastronómico. FM

Consumo 2009-2016 **16º**

>>>

PAINEL DE PROVAS WINE - A ESSÊNCIA DO VINHO

>>>

REGIONAL ESTREMADURA

17,5 Quinta de Pancas Reserva Chardonnay 2007
Regional Estremadura | Branco | Companhia das Quintas
6,00 € | Nº de garrafas: 7.128

Tom dourado, aroma intenso, cheio e amplo. Madeira fina e de qualidade. Fruto maduro, leve confitado, mas sem perder frescura. Redondo e saboroso, bela acidez, persistência longa e riqueza aromática. MM

Consumo 2009-2017 **12º**

REGIONAL TERRAS DO SADO

18 Hexagon 2005
Regional Terras do Sado | Tinto
José Maria da Fonseca Vinhos
40,00 € | Nº de garrafas: 4.400

Cor granada intensa. Folha de eucalipto no nariz, com aromas balsâmicos a completar essa nota, para uma impressão de complexidade que é bastante original. Entrada suave na boca revelando depois fruta escura madura e, no final, chocolate ponteadado com hortelã. Um vinho diferente, com diversos pontos de atracção. FM

Consumo 2009-2025 **17º**

17,5 Só Syrah 2006
Regional Terras do Sado | Tinto
Bacalhã Vinhos de Portugal
11,00 € | Nº de garrafas: informação não disponível

Cor granada Aroma refinado de boa expressão. Fruto maduro, subtis especiarias e leve nota de creme brûlée. Muita vivacidade, sabor e frescura na boca. Estrutura conveniente e que valoriza todo o conjunto. Final longo e aromático. Vinho gastronómico. MM

Consumo 2009-2016 **16º**

17 Domingos Soares Franco Coleção Privada Syrah 2004
Regional Terras do Sado | Tinto
José Maria da Fonseca Vinhos
13,50 € | Nº de garrafas: 8.267

Cor granada. Desde logo complexo, balsâmico e exótico. Perfil arejado vivo e firme na boca, amplitude elegante e complexa. Final caloroso provocatório. Clara vocação gastronómica. MM

Consumo 2009-2015 **16º**

17 Periquita Reserva 2005
Regional Terras do Sado | Tinto
José Maria da Fonseca Vinhos
8,00 € | Nº de garrafas: 1.300.000

Cor rubi intensa. Aromas primários fortes de ameixa madura. Boca equilibrada e a manter a estrutura até ao final de prova. Vinho bem feito. FM

Consumo 2009-2020 **16º**

RIBATEJO

16 Falcoaria Fernão Pires 2007
Ribatejo | Branco | Casal Branco
4,76 € | Nº de garrafas: 20.000

Dourado suave. Muito bem no aroma, composto por fruto tropical, fumados ligeiros e baunilha. Muito afinado, redondo e fresco na boca, com sabor e complexidade agradáveis. Um vinho com harmonia e frescura. MM

Consumo 2009-2014 **11º**

SETÚBAL

18 Dupla 2006
Alentejo e Setúbal | Tinto | Bacalhã Vinhos de Portugal
50,00 € | Nº de garrafas: 1.953

Cor densa. Enorme no aroma, concentrado mas com grande definição aromática. Tem fruto preto, fumados e profundidade. Na boca tem potência, volume e um tanino de grande qualidade. Muito longo e persistente. Um portento de complexidade e persistência. MM

Consumo 2009-2020 **16º**

17,5 Venâncio Costa Lima Moscatel Setúbal Reserva 2001
Setúbal | Vinho Generoso | Venâncio Costa Lima
6,00 € | Nº de garrafas: 4.500

Cor cobre brilhante. Notas de laranja confitada, creme brûlée e muita sedução. Frescura e garra, tal como na boca que mostra firmeza e atitude, embora com discurso moderno. Belo vinho com uma persistência impecável. MM

Consumo 2009-2018 **14º**

17 Casa Agricola Horácio Simões Moscatel de Setúbal 2002
Setúbal | Vinho Generoso | Casa Agricola Horácio Simões
15,00 € | Nº de garrafas: 5.000

Cor âmbar avermelhada, translúcida e limpa. Aromas melados, com notas de compota e pinhão torrado ao mesmo tempo. A boca é equilibrada, mostrando mais unidade do que o normal nos moscatéis, quase nunca se notando o carácter doce a generoso do vinho. Final em fruto seco, com ligeiras notas de mel e dióspiro. FM

Consumo 2009-2018 **14º**

17 Domingos Soares Franco Coleção Privada Moscatel de Setúbal 2003
Setúbal | Vinho Generoso | José Maria da Fonseca Vinhos
16,00 € | Nº de garrafas: 6.660

Dourado na cor, leve âmbar. Muito fino e cheio no aroma, as notas de laranja em compota e mel, floral, zeste, leve caramelo, mostrando-se bem feito e irresistível na personalidade. Ataque delicado, refinado, saboroso, tentador mas sem facilidades. De belo efeito e versátil. FM

Consumo 2009-2025 **14º**

16 Sivipa Moscatel de Setúbal 1996
Setúbal | Vinho Generoso
Sivipa - Sociedade Vinícola de Palmela
12,00 € | Nº de garrafas: 10.000

Dourado aberto. Bastante intenso e fresco, notas de mel e flores, zeste de laranja e mentol. Mostra sedução e frescura, cheio de sabor e vivacidade. É um vinho com estilo, numa abordagem fácil mas com carácter. MM

Consumo 2009-2016 **14º**

VINHOS VERDES

16,5 Vinha Antiga Escolha 2007
Vinho Verdes | Branco | Provam
11,00 € | Nº de garrafas: 6.000

Tom dourado, fruto tropical maduro, guloso mas sem exagero, avelã e manga. Gordo, envolvente com a frescura como elemento moderador e definidor do conjunto. Bela persistência. MM

Consumo 2009-2014 **12º**



PAINEL DE PROVAS WINE - A ESSÊNCIA DO VINHO

VINHOS DO PORTO

17,5 Portal Vintage 2006

Douro | Vinho do Porto | Sociedade Quinta do Portal
15,30 € | Nº de garrafas: 25.194

Violeta na cor, imberbe no aroma, cheio de fruta, com groselha preta, framboesa, notas florais e esteva, tremenda garra e estrutura com potência de taninos. Subtil chocolate e compota na persistência. FM
 Consumo 2009-2030 **16º**

17,5 Quinta das Tecedeiras Vintage 2006

Douro | Vinho do Porto | Dão Sul
35,00 € | Nº de garrafas: 5.000

Intensidade de cor. Expressivo e fresco, componente floral e frutos do bosque. Muita raça, densidade e, sobretudo, estrutura a pedir alguma espera. Mantém uma certa elegância que lhe assenta bem. Claramente para guardar. MM
 Consumo 2009-2020 **16º**

17,5 Quinta dos Canais Vintage 2006

Douro | Vinho do Porto | Cockburn's - Symington
19,00 € | Nº de garrafas: 3.000

Fechado na cor. Inicialmente atractivo, rapidamente remete-nos para alguma austeridade. Fruto maduro, confitado e alcaçuz. Grande poder na boca. O álcool sem piedade mostra-se firme, transporta consigo a energia do vinho. Um vinho para ter paciência. FM
 Consumo 2009-2025 **16º**

17,5 Ramos Pinto Vintage 2004

Douro | Vinho do Porto | Adriano Ramos Pinto - Vinhos
38,00 € | Nº de garrafas: 300

Cor violeta, aroma refinado, intensidade e qualidade de fruta. Notas de morango, romã e funcho criam surpresa e deleite na sua frescura. A boca mais séria e leve austeridade não perde a elegância e frescura que caracterizam o conjunto. O tempo será precioso aliado. MM
 Consumo 2009-2020 **17º**

17 Noval 20 anos

Douro | Vinho do Porto | Quinta do Noval Vinhos
39,80 € | Nº de garrafas: informação não disponível

Tawny na cor, âmbar, rico, bom compasso entre a fruta macerada e fruto seco, leve vinagrinho que lhe confere charme. Fino e elegante na boca, bela persistência e frescura geral. FM
 Consumo 2009-2020 **14º**

17 Niepoort Colheita 1998

Douro | Vinho do Porto | Niepoort Vinhos
27,00 € | Nº de garrafas: 4.000

Cor granada, aroma de belo efeito, onde a riqueza e atracção se conjugam de forma perfeita. Nota de alcaçuz, cereja em calda, leve capuccino, com espirito caloroso que se revela bem no sabor e na sua persistência. MM
 Consumo 2009-2018 **14º**

17 Quinta de Roriz Vintage 2006

Douro | Vinho do Porto
 Quinta de Roriz - Vinhos (Symington)
40,00 € | Nº de garrafas: 6.000

Cor opaca. Nariz de violetas e ameixa muito madura. Entra ligeiramente doce na boca, mas a evolução é tão grande e marcante que nos pomos em sentido perante a sua desenvoltura. Final em pimenta e fruta, num crescendo contínuo e longo de emoções. Pode vir a ser um Vintage de referência do seu ano de colheita. FM
 Consumo 2009-2025 **16º**

16,5 Quinta das Lamelas Vintage 2006

Douro | Vinho do Porto
 José António da Fonseca Augusto Guedes
Informação não disponível 22,13g | Nº de garrafas: 750

Cor compacta e fechada. Embora reservado, mostra-se maduro e cheio. Notas de erva-doce e chocolate para descobrir. Poderoso e austero sem ponta de piedade. Muito bem na boca, gordo, amplo e com bela presença geral. MM
 Consumo 2009-2020 **16º**

16,5 Quinta do Estanho Vintage 2006

Douro | Vinho do Porto | Jaime Acácio Queiroz Cardoso
24,05 € | Nº de garrafas: 10.000

Cor retinta. Aroma intenso com alvoroço entre a fruta silvestre, algum vegetal e balsâmico. Tem equilíbrio, austeridade, a mesma inquietude do aroma, mas com qualidade geral. MM
 Consumo 2009-2020 **16º**

16 Vista Alegre Vintage 2006

Douro | Vinho do Porto | VALLEGRE
38,00 € | Nº de garrafas: 6.000

Opaco na cor e eminentemente floral nos aromas, onde também se descobre fruto vermelho muito maduro. Na entrada de boca sobressai a componente doce, evoluindo em direcção a um certo equilíbrio entre as partes, mas que nunca verdadeiramente atinge. FM
 Consumo 2009-2020 **16º**



Fornecer aos consumidores elementos que lhes permitam adquirir os seus vinhos com informação credível e à sua medida é o objectivo central do painel de provas da WINE - A Essência do Vinho.

Um vinho melhor pontuado não é necessariamente a melhor escolha. Um vinho com uma pontuação inferior, mas a um preço mais acessível, pode entender-se como o vinho mais adequado, pelo menos na perspectiva de cada um. Na subjectiva relação qualidade-preço, a escolha final é sempre sua.