



(Re)Descoberta Os brancos de Lisboa

~ (RE)DISCOVERY / THE WHITES OF LISBOA

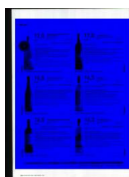
TEXTOTEXT MANUEL SILVA TRADUÇÃOTRANSLATION DANIELA OLIVEIRA FOTOGRAFIAPHOTO SCHUTTERSTOCK, D.R.

Lisboa produz mais de 20 milhões de garrafas de vinho todos os anos. Os brancos desta região, criada em 2009 para substituir a antiga região demarcada da Estremadura, são dos vinhos mais antigos e apreciados do país. Bucelas, Colares, Carcavelos, as encostas suaves de Alenquer, Arruda dos Vinhos e Torres Vedras, ou as mais agrestes da Serra de Aire, são lar para castas tradicionais como a Fernão Pires ou a Arinto. Vinhos de cor citrina, aromas suavemente frutados e boca de acidez fresca. Vinhos perfeitos para a estação que atravessamos. Nesta prova visitamos muitos deles. São vinhos de 2010 que se recomenda sejam bebidos de imediato. De referir que fizemos propositadamente uma visita aos brancos de Lisboa na gama de base dos vários produtores. Não são vinhos pretensiosos ou que mereçam guarda. São vinhos económicos, pouco complexos mas de uma honestidade à prova de bala. De uma forma geral são muito bem feitos. Não encontramos defeitos ou erros de enologia. São vinhos honestos que não causam perda na bolsa de quem os quer passar a conhecer. A zona da Estremadura é, no entanto, uma das mais complexas do continente. Quer em termos climáticos, quer ao nível de solos e da orografia, há um acentuado sentido de pluralidade. Este facto acaba por conferir aos vinhos das suas diversas sub regiões características diferenciadas que animam sobre maneira o caminho que fizemos para levar até si a prova temática desta edição. Às castas mais tradicionais da região estão a juntar-se outras, internacionais, que produzem aqui resultados muito interessantes. As francesas Chardonnay e Sauvignon Blanc, Semillon, Viognier ou a Pinot Grigio são algumas delas. A solo ou em lote, estas castas produzem vinhos muito curiosos que merecem prova atenta. Uma redescoberta plena de emoções para a qual esta viagem pode também servir de mapa. Encontramos também a mais internacional das castas brancas portuguesas a ganhar espaço nesta zona do país. Estamos obviamente a falar da Alvarinho que fruto das condições climáticas, do terreno e da proximidade do mar aqui se mostra com bom corpo, uma acidez equilibrada mas menos tropical e alcoólica do que nas latitudes mais a Norte. No lote de vinhos que provamos para o ajudar escolher destacamos quatro deles pela sua relação preço/qualidade [Sóttal – 2,95€;

Attis – 3,00€; Alenquer Velhos Tempos – 2,00€ e Vinhas do Carneiro – 2,85€]. Temos ainda que referir os vinhos mais pontuados pelo nosso painel de provas: o Velhos Tempos Regional Branco Reserva 2010. Um 100% Arinto intenso e apelativo da Adega Cooperativa de Carvoeira; e um muito interessante, redondo e persistente Semillon da Sociedade Agrícola da Quinta do Convento da Visitação. Curiosidades a merecerem também atenção cuidada: O Pactus, um Pinot Grigio simples e direto mas com um assinalável equilíbrio entre acidez e doçura, e um final longo e agradável. O Quinta do Monte D'Oiro Lybra, com que José Bento dos Santos casa as castas Viognier e Marsanne com a Arinto para obter um vinho de muito boa estrutura que é capaz de manter na boca tudo o que promete no nariz (a intensidade cítrica e a frutos de caroço como o pêssego). Por fim, uma nota para o Alvarinho da Bacalhã, o Quinta dos Loridos Regional Branco 2010, um vinho interessante para aferir o que uma casta que conhecemos muito bem do Norte de Portugal pode valer aqui mais a Sul. Agora resta desejar boas (re)descobertas para os dias quentes deste verão. •

Lisboa produces over 20 million bottles of wine every year. The whites of this region, created in 2009 to replace the former demarcated region of Estremadura, are some of the oldest, most beloved wines of the country. Bucelas, Colares, Carcavelos, the gentle slopes of Alenquer, Arruda dos Vinhos and Torres Vedras, or the steep slopes of Serra de Aire, are home to traditional varieties such as Fernão Pires or Arinto. Citrus coloured wines with smooth aromas of fruit and fresh acidity in the mouth. Perfect wines for this season. In this tasting we have tasted many of them. These are 2010 wines that should be drunk immediately. We should point out that we purposely chose the whites of Lisboa in the basic wines range of several producers. These are not pretentious wines or that deserve to be kept. These are economic, little complex wines but very honest. Generally speaking, they are very well made. We cannot find any flaws or oenology mistakes. These are honest wines that do not cause damage to the pocket of those wanting to get to know them. The region of Estremadura is, nevertheless, one of the most complex regions of Mainland

Portugal. Complex in terms of weather, soils and orography, there is a clear sense of plurality. This fact ends up conferring to the wines from its different sub-regions different characteristics that make very interesting the path we walked to bring to you the thematic tasting of this issue. The most traditional varieties of the regions are being blended with other, international, varieties that produce here very interesting results. The French varieties Chardonnay and Sauvignon Blanc, Semillon, Viognier or Pinot Grigio are some of them. Alone or combined, these varieties produce very curious wines that deserve a careful tasting. A rediscovery full of emotions for which this journey can also serve as map. We also find that the most international of the Portuguese white varieties is finding its space in this region of the country. We are obviously referring to Alvarinho, which due to the weather, land and proximity to the ocean reveals itself with a nice body, balanced, yet less tropical and alcoholic acidity than in regions further north. In the lot of wines that we tasted to help you choose, we can point out four of them due to their price/quality ratio [Sóttal – 2.95€; Attis – 3.00€; Alenquer Velhos Tempos – 2.00€ and Vinhas do Carneiro – 2.85€]. We also have to mention the highest rated wines by our tasting panel: the Velhos Tempos Regional White Reserve 2010. The 100% Arinto, intense and appealing wine from the Carvoeira Wine Co-op; and a very interesting, round and persistent Semillon from Sociedade Agrícola da Quinta do Convento da Visitação. Curious aspects deserve to be carefully regarded: Pactus, a simple, direct Pinot Grigio but with a remarkable balance between acidity and sweetness and a long, pleasant finish. The Quinta do Monte D'Oiro Lybra, which José Bento dos Santos uses to blend the Viognier and Marsanne varieties with the Arinto to make a wine with a very good structure which is capable of preserving in the mouth everything that it promises in the nose (the citrus intensity and of stone fruits such as peach). Finally, a brief note regarding the Alvarinho da Bacalhã, the Quinta dos Loridos Regional White 2010, an interesting wine to understand what a variety, from the north of Portugal that we are very familiar with, can do here further south. Now we only have to wish you nice (re)discoveries for the warm days of this summer. •



LISBOA



17,0

QUINTA DO CONVENTO DE N. SR.ª
DA VISITAÇÃO
REG BRANCO 2010

€3,62



12,5 % vol.

Enólogo/Oenologist: António Ventura

Castas/Varietals: Semillon.

COR: Amarelo claro, limpíssimo.
AROMA: Belo nariz, intenso, cheio de elegância, notas de frutos secos, ligeira tropicalidade e frutos citrinos, notas fumadas e tostadas, alguma baunilha.
SABOR: Surpreende pela harmonia e equilíbrio, entra na boca e termina seguro, bela acidez, redondo, termina persistente e sedutor.
COLOUR: Very clear, light colour.
AROMA: Beautiful nose, intense, very elegant, notes of nuts, slight tropicality and citrus fruits, smoke and toast notes, some vanilla.
FLAVOUR: Surprising for the harmony and balance, secure mouth entry and finish, beautiful acidity, round; persistent, seductive finish.

SOC. AGRÍCOLA DA QUINTA DO CONVENTO DA VISITAÇÃO | +351 263 789 297

lisboa



17,0

VELHOS TEMPOS
REG BRANCO RESERVA 2010

€4,00



13,0 % vol.

Enólogo/Oenologist: Julião Batista

Castas/Varietals: Arinto.

COR: Citrina, brilhante.
AROMA: Intenso e apelativo, frutos citrinos, notas tropicais suaves, pera Joaquina, pêssego, flores brancas.
SABOR: Boa estrutura; frescura e acidez corretas, redondo e harmonioso, fruta madura, final persistente e sedutor.
COLOUR: Brilliant, citrus colour.
AROMA: Intense and appealing, citrus fruits, soft tropical notes, pear of the D. Joaquina variety, peach, white flowers.
FLAVOUR: Nice structure, correct freshness and acidity, round and harmonious, ripe fruit; persistent, seductive finish.

ADEGA COOPERATIVA DE CARVOEIRA | +351 261 743 257

lisboa



16,5

PROVA RÉGIA PREMIUM
DOC BRANCO 2010

€4,60



13,0 % vol.

Enólogo/Oenologist: João Correa, Nuno do Ó

Castas/Varietals: Arinto.

COR: Amarelo citrino, com ligeiros tons esverdeados, muito limpo.
AROMA: Citrinos, frutos de polpa branca, notas de flor de laranjeira e outras flores brancas, chá verde, conjunto equilibrado.
SABOR: Bem estruturado, com boa acidez, notas de frutos maduros, ligeiro tropical, bom corpo, final persistente.
COLOUR: Very clean, citrus yellow colour with slight green tones.
AROMA: Citrus profile, white pulp fruit, notes of orange blossom and other white flowers, green tea, balanced set.
FLAVOUR: Well structured, with nice acidity, notes of ripe fruits, slight tropical, nice body, persistent finish.

COMPANHIA DAS QUINTAS | +351 219 687 380

bucelas



16,5

BARTOLO
REG BRANCO 2010

€4,95



12,5 % vol.

Enólogo/Oenologist: Diogo Sepulveda

Castas/Varietals: Arinto, Sauvignon Blanc.

COR: Amarelo citrino, limpo e cristalino.
AROMA: Elegante, muito fresco, com notas de frutos citrinos, tropicais, algum floral e toque vegetal.
SABOR: Bom corpo, acidez correta, denota bom equilíbrio e carácter, notas minerais, final persistente e cativante.
COLOUR: Crystal-clear, clean, citrus yellow colour.
AROMA: Elegant, very fresh, with notes of citrus and tropical fruit, some floral and vegetal touch.
FLAVOUR: Nice body, correct acidity, reveals good balance and character, mineral notes, persistent, engaging finish.

SOCIEDADE AGRÍCOLA CUNHA FOLQUE, LDA | +351 913 951 740

lisboa



16,5

QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA
REG BRANCO 2010

€5,00



13,0 % vol.

Enólogo/Oenologist: Graça Gonçalves, Gregory Viennois

Castas/Varietals: Vignier, Marsanne, Arinto.

COR: Amarelo citrino, com tons esverdeados, brilhante.
AROMA: Intenso em notas de frutos citrinos e frutos de caroço, toque floral.
SABOR: Equilibrado, com bom corpo e volume, bem estruturado, com acidez bem posicionada, mantém o perfil do nariz revelando notas de pêssego, termina persistente e elegante.
COLOUR: Brilliant, citrus yellow colour with green tones.
AROMA: Intense in notes of citrus fruit and stone fruits, floral touch.
FLAVOUR: Balanced, with nice body and volume, well structured, with correct acidity, preserving the nose profile revealing peach notes; persistent, elegant finish.

JOSÉ BENTO DOS SANTOS | +351 263 766 060

lisboa



16,3

CASTELO DO SULCO
REG BRANCO 2010

€4,49



14,0 % vol.

Enólogo/Oenologist: António Ventura

Castas/Varietals: Arinto.

COR: Citrina clara, brilhante.
AROMA: Suave, elegante, com destaque para as notas florais e a frutos tropicais, notas de citrinos, ameixa verde e cereja branca.
SABOR: Boa estrutura, vigoroso, bom volume, acidez crocante, ligeiras notas de chá verde, deixa um final harmonioso e fresco.
COLOUR: Brilliant, light citrus colour.
AROMA: Soft, elegant, with floral notes and tropical fruits standing out, citrus notes, green plum and white cherry.
FLAVOUR: Nice structure, vigorous, nice volume, crisp acidity, slight notes of green tea, harmonious, fresh finish.

PARRAS VINHOS, S.A. | +351 262 503 260

lisboa



QUINTA DO GRADIL
T. +351 262 770 000
F. +351 262 777 007
info@quintadogradil.pt
www.quintadogradil.pt

facebook



REG BRANCO 2010

€4,99 → 14,0% VOL.

ENÓLOGO OENOLOGIST

António Ventura, Vera Moreira

CASTAS VARIETALS

Arinto, Sauvignon Blanc

16,5

COR: Amarelo citrino, claro, brilhante.

AROMA: Elegante, persistente em notas florais, cítricas, damasco, ligeiro vegetal.

SABOR: Equilibrado, com acidez correta, frutado intenso, fresco, deixa um final persistente.

COLOUR: Brilliant, light, citrus yellow colour.

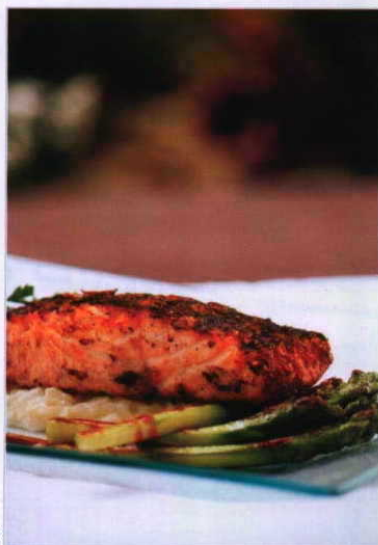
AROMA: Elegant, persistent in floral and citrus notes, apricot, slight vegetal.

FLAVOUR: Balanced, with correct acidity, intense fruity, fresh, persistent finish.



LISBOA

QUINTA DO GRADIL



FILETE DE SALMÃO COM TEMPERO DE CAJU, RISOTTO E ESPARGOS

SALMON FILLET WITH CASHEW SEASONING, RISOTTO AND ASPARAGUS

INGREDIENTES

150g filete salmão; 5g tempero caju; 50g arroz risotto Carnaroli; 10g cebola; 10g manteiga; 20ml vinho branco Quinta do Gradil; 20g queijo Serra; espargos verdes; 50ml Vinho Porto; 1 pau canela; 10g mel; azeite; caldo galinha; q.b. sal e pimenta.

PREPARAÇÃO

Tempere o salmão com sal e mergulhe a parte de cima no tempero de caju. Ferva o Vinho do Porto com a canela e o mel e reduza até ficar xaroposo. Coza os espargos. Salteie a cebola na manteiga sem deixar alourar e acrescente o arroz e o vinho branco. Deixe cozer, adicionando o caldo de galinha aos poucos. Quando estiver quase cozido, junte o queijo e deixe derreter no arroz. Numa frigideira muito quente toste o salmão, primeiro do lado temperado, até ficar negro. Vire-o e cozinhe do outro lado. Sirva conforme disposto na imagem.

INGREDIENTS

150g salmon fillet; 5g cashew seasoning; 50g Carnaroli risotto rice; 10g onion; 10g butter; 20ml Quinta do Gradil white wine; 20g Serra cheese; green asparagus; 50ml Port Wine; 1 cinnamon stick; 10g honey; olive oil; chicken stock; salt and pepper to taste.

PREPARATION

Season the salmon with salt and dip the top part in the cashew seasoning. Boil the Port Wine with the cinnamon and honey and reduce until it is syrupy. Cook the asparagus. Sauté the onion in the butter without letting it golden and add the rice and the white wine. Let it cook and slowly add the chicken broth. Once it is almost done, add the cheese and let it melt in the rice. In a hot frying pan, brown the salmon, first the seasoned part, until it is done. Turn the salmon and brown it on the other side. Serve as shown in the picture.

CHEF GYULA HARANGI

10.0 * 12.9 PONTOS/POINTS
NÃO É PUBLICADO/IT IS NOT PUBLISHED

13.0 * 14.9 PONTOS/POINTS
MÉDIA/AVERAGE

15.0 * 16.4 PONTOS/POINTS
BOM/GOOD

16.5 * 17.9 PONTOS/POINTS
MUITO BOM/VERY GOOD

18.0 * 20.9 PONTOS/POINTS
EXCELENTE/EXCELLENT

EMBALAGEM
PACKAGING

BEBER JÁ OU GUARDAR
DRINK NOW OR KEEP

GUARDAR
TO KEEP

BEBER JÁ
DRINK NOW



LISBOA



16,3

PROVA RÉGIA
REG BRANCO 2010

€2,80

000

12,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . João Correa, Nuno do Ó

Castas/Varietals: Arinto.

COR: Amarelo claro, limpíssimo.

AROMA: Persistente, notas de frutos de polpa branca, tropical e citrina, manga, pêssego, toque floral e ligeiro solvente complexante.

SABOR: Equilibrado, com bom corpo e volume, acidez a sustentar a doçura, termina longo e harmonioso.

COLOUR: Very clear, light yellow colour.

AROMA: Persistent, notes of white pulp, tropical and citrus fruit, mango, peach, floral touch and slight solvent adding complexity.

FLAVOUR: Balanced, with nice body and volume, acidity supporting the sweetness, long, harmonious finish.

lisboa

COMPANHIA DAS QUINTAS | +351 219 687 380



16,3

ATTIS
REG BRANCO 2010

€3,00

000

12,2 % vol.

Enólogo/Oenologist . António Ventura

Castas/Varietals: Arinto, Fernão Pires.

COR: Amarelo citrino, claro, muito limpo.

AROMA: Suave e harmonioso, com notas de frutos citrinos, tropicais, ligeiro floral.

SABOR: Boa estrutura, acidez correta, frutado, ligeiramente adocicado, termina longo e redondo.

COLOUR: Very clean, light, citrus yellow colour.

AROMA: Soft and harmonious, with notes of citrus notes, tropical fruits, slight floral.

FLAVOUR: Nice structure, correct acidity, fruity, slightly sweet, long, round finish.

lisboa

SOCIEDADE AGRÍCOLA TERRA DA EIRA | +351 919 393 973

lisboa

QUINTA DO PINTO, S.A. | +351 927 402 058

16,0

VINHAS DO LASSO
REG BRANCO 2010

€4,99

000

13,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Tiago Bellegarde Machado

Castas/Varietals: Fernão Pires, Arinto, Sauvignon Blanc, Chardonnay.

COR: Citrina clara, limpo.

AROMA: Suave, com boas notas frutadas, citrinos e flores em maior evidência, ligeiro vegetal.

SABOR: Fresco, com boa acidez, volume correto, mantém o perfil do nariz, deixa um final longo e persistente.

COLOUR: Clean, light citrus colour.

AROMA: Soft, with nice fruity notes, citrus fruits and flowers standing out, slight vegetal.

FLAVOUR: Fresh, with nice acidity, correct volume, preserving the nose profile; long, persistent finish.



16,0

PACTUS
REG BRANCO 2010

€4,65

000

13,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Ricardo Santos, João Sardinha

Castas/Varietals: Pinot Grigio.

COR: Amarelo citrino, claro, limpo.

AROMA: Frutos citrinos, peras verdes e outros frutos de pomar, ligeiro floral.

SABOR: Simples e direto, possuindo equilíbrio entre doçura e acidez, deixa um final longo e agradável.

COLOUR: Clean, light, citrus yellow colour.

AROMA: Citrus fruits, green pears and other orchard fruits, slight floral.

FLAVOUR: Simple and direct, balance between sweetness and acidity; long, pleasant finish.

lisboa

SOC. AGRÍCOLA DO CARNEIRO | +351 217 930 318

lisboa

SOC. AGRÍCOLA DO CARNEIRO | +351 217 930 318

16,0

VINHAS DO CARNEIRO
REG BRANCO 2010

€2,85

000

13,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Ricardo Santos, João Sardinha

Castas/Varietals: Fernão Pires, Jampal.

COR: Amarelo carregado, ligeiras notas citrinas, limpo.

AROMA: Exótico, com interessantes notas de frutos tropicais, frutos do pomar, maçã e pera, toque de citrinos, ligeiro vegetal.

SABOR: Entra seguro na boca, tem boa estrutura, acidez bem colocada, frutado intenso, notas de reboçado, deixa um final elegante.

COLOUR: Clean, dark yellow colour, slight citrus notes.

AROMA: Exotic, with interesting notes of tropical fruits, orchard fruits, apple and pear, touch of citrus fruits, slight vegetal.

FLAVOUR: Secure entry in the mouth, with nice structure, correct acidity, intense fruit, notes of, elegant finish.



16,0

PANCAS
REG BRANCO 2010

€2,10

000

13,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . João Correa, Nuno do Ó

Castas/Varietals: Arinto, Vital, Chardonnay.

COR: Amarelo citrino, claro, muito limpo.

AROMA: Suavemente frutado, notas de maçã verde, pêra, ananás, ameixa branca, alguma tropicalidade e citrinos, toque de reboçado, fresco.

SABOR: Bem estruturado, acidez correta, equilibrado, frutado, notas de chá verde, bom corpo, final longo.

COLOUR: Very clean, light, citrus yellow colour.

AROMA: Softly fruity, notes of green apple, pear, pineapple, white plum, some tropicality and citrus profile, hint of candy, fresh.

FLAVOUR: Well structured, correct acidity, balanced, fruity, notes of green tea, nice body, long finish.

lisboa

COMPANHIA DAS QUINTAS | +351 219 687 380

LISBOA

alenquer



16,0

VELHOS TEMPOS
DOC BRANCO 2010

€2,00



13,0 % vol.

EnólogoEnologist . Julião Batista

CastasVarietals: Fernão Pires, Seara Nova, Arinto.

COR: Amarelo claro, limpo.
AROMA: Notas florais, frutos citrinos, fresco.
SABOR: Bom corpo e volume, acidez refrescante, notas de frutos tropicais, pera, maçã verde, final longo e seco.
COLOUR: Clean, light yellow colour.
AROMA: Floral notes, citrus fruit, fresh.
FLAVOUR: Nice body and volume, refreshing acidity, notes of tropical fruits, pear, green apple, long, dry finish.

ADEGA COOPERATIVA DE CARVOEIRA | +351 261 743 257



16,0

QUINTA DE CHOCAPALHA
REG BRANCO 2010

€4,95



13,0 % vol.

EnólogoEnologist . Sandra Tavares Da Silva. Diogo Sepúlveda

CastasVarietals: Arinto.

COR: Amarela citrina, cristalino.
AROMA: Boa fruta, muito fresco, citrinos em maior evidência, equilibrado.
SABOR: Envolvente, com boa acidez, ligeiras notas tropicais e a citrinos, bom volume, final longo.
COLOUR: Crystal-clear, citrus yellow colour.
AROMA: Nice fruit, very fresh, citrus profile standing out, balanced.
FLAVOUR: Engaging, with nice acidity, slight tropical and citrus notes, nice volume, long finish.

QUINTA DE CHOCAPALHA | +351 263 769 317

lisboa

lisboa



15,9

SÔTTAL
REG BRANCO {LEVE} 2010

€2,95



10,0 % vol.

EnólogoEnologist . Miguel Móteo

CastasVarietals: Moscatel, Arinto, Vital.

COR: Citrina clara, límpido.
AROMA: Muito frutado, expressivo, a casta Moscatel predomina deixando notas meladas, algum floral e ligeiras sensações cítricas a conferir frescura.
SABOR: Bem estruturado, acidez consentânea, frutado, jovem apesar de algo doce, termina persistente.
COLOUR: Clear, light citrus colour.
AROMA: Very fruity, expressive, the Moscatel varietal stands out revealing honey notes, some floral and slight citrus hints imparting freshness.
FLAVOUR: Well structured, matching acidity, fruity, young, despite some sweetness, persistent finish.

COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL | +351 262 609 190



15,9

BUCELLAS
REG BRANCO 2010

€3,49



12,5 % vol.

EnólogoEnologist . António Pinto Leite

CastasVarietals: Arinto.

COR: Amarelo citrino, claro, muito limpo.
AROMA: Suave e elegante, citrino, com notas de frutos tropicais e flores brancas, ligeiro chá verde.
SABOR: Corpo delgado, a acidez e a doçura poderiam estar mais equilibradas, aromaticamente expressivo, deixa um final agradável.
COLOUR: Very clean, light, citrus yellow colour.
AROMA: Soft and elegant, citrus, with notes tropical fruits and white flowers, slight green tea.
FLAVOUR: Thin body, acidity and sweetness lacking some balance, aromatically expressive, pleasant finish.

ENOPORT UNITED WINES | +351 219 687 330

lisboa

lisboa



15,8

VINHAS CONCHAS
REG BRANCO 2010

€4,45



12,0 % vol.

EnólogoEnologist . Miguel Reis Catarino, António Ventura, Nilza Eiriz

CastasVarietals: Fernão Pires, Arinto.

COR: Citrina clara, cristalino.
AROMA: Doce, floral em grande destaque, notas cítricas e laivos de tropicalidade, melão verde e fruta de polpa branca, harmonioso.
SABOR: Na boca é seco, mostra acidez regular, frutado e floral, corpo correto, final interessante.
COLOUR: Crystal-clear, light citrus colour.
AROMA: Sweet, floral profile standing out, citrus notes and hints of tropicality, green melon and white pulp fruit, harmonious.
FLAVOUR: Dry in the mouth, regular acidity, fruity and floral, correct body, interesting finish.

QUINTA DA CORTEZIA | +351 263 769 238

15,8

CEREJEIRAS
REG COLH. SEL. BRANCO 2010

€4,00



10,0 % vol.

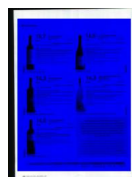
EnólogoEnologist . Miguel Móteo

CastasVarietals: Arinto, Moscatel-Graudo.

COR: Citrina, cristalino.
AROMA: Suave, equilibrado, com notas florais e fruta branca madura, o Moscatel a conferir notas meladas e de rebuçado, floral delicado.
SABOR: Na boca mostra-se mais equilibrado, tem bom volume, frescura e acidez corretas, termina harmonioso.
COLOUR: Crystal-clear, citrus colour.
AROMA: Soft, balanced, with floral notes and ripe white fruit, the Moscatel imparting honey and candy notes, delicate floral.
FLAVOUR: More balanced in the mouth, nice volume, correct freshness and acidity, harmonious finish.

COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL | +351 262 609 190

lisboa



BRANCOS LISBOA



15,7

CASA DAS GAEIRAS
REG BRANCO 2010

€4,50



13,5 % vol

Enólogo/Oenologist: António Ventu

Castas/Varietals: Arinto, Chardonnay, Fernão Pires.

COR: Amarela citrino, limpo.
AROMA: Notas cítricas com ligeira tropicalidade, frutos de polpa branca, algum floral, conjunto discreto mas harmonioso.
SABOR: Ligeiras notas de amargor, tendo doçura de base e acidez que equilibram o conjunto, corpo médio, final longo.
COLOUR: Clean, citrus yellow colour.
AROMA: Citrus notes with slight tropicality, white pulp fruit, some floral, discrete, yet harmonious set.
FLAVOUR: Slight notes of bitterness, with basis sweetness and acidity, balancing the set, medium body, long finish.

CASA DAS GAEIRAS | +351 913 777 057

lisboa



16,5

QL - QUINTA DOS LORIDOS
REG BRANCO 2010

€5,00



12,5 % vol.

Enólogo/Oenologist: Vasco Penha Garcia

Castas/Varietals: Alvarinho.

COR: Amarelo citrino, limpo.
AROMA: Notas cítricas em evidência, toque de ameixa e flor de laranjeira, suave.
SABOR: Bom corpo e volume, ligeiras notas de tropicalidade, acidez equilibrada, seco, final longo.
COLOUR: Clean, citrus yellow colour.
AROMA: Citrus notes standing out, touch of plum and orange blossom, soft.
FLAVOUR: Nice body and volume, slight notes of tropicality, balanced acidity, dry, long finish.

BACALHÔA | +351 212 198 060

lisboa



14,3

VINHA DA MALHADA
REG BRANCO 2010

€3,75



12,5 % vol

Enólogo/Oenologist: Carlos Santo

Castas/Varietals: Fernão Pires.

COR: Amarelo citrino, claro, muito limpo.
AROMA: Suave, modesto mas agradável, notas cítricas e de frutos do pomar, ligeiro vegetal.
SABOR: Bom corpo, amargor e secura em excesso, ligeira fruta, final médio-longo.
COLOUR: Very clean, light, citrus yellow colour.
AROMA: Soft, modest, yet pleasant, citrus notes and orchard fruit, slight vegetal.
FLAVOUR: Nice body, bitterness and dryness in excess, slight fruit, medium-long finish.

FILIPPE GOMES PEREIRA - HERDEIROS | +351 218 402 268

lisboa



14,3

QUINTA DO CONVENTO DE N. SR.ª
DA VISITAÇÃO
REG BRANCO 2010

€2,83



12,5 % vol.

Enólogo/Oenologist: António Ventura

Castas/Varietals: Sauvignon, Fernão Pires.

COR: Amarelo palha, carregado, muito limpo.
AROMA: Com notas cítricas, frutos de polpa branca, algum floral, ligeiro vegetal.
SABOR: Bom corpo e estrutura, no entanto a acidez que possui é demasiado acutilante, prejudicando o final de boca.
COLOUR: Very clean, dark, straw yellow colour.
AROMA: With citrus notes, white pulp fruit, some floral, slight vegetal.
FLAVOUR: Nice body and structure, yet the acidity is too sharp, thus harming the finish.

SOC. AGRÍCOLA DA QUINTA DO CONVENTO DA VISITAÇÃO SAG | +351 263 789 297

lisboa



14,0

QUINTA DA BARREIRA
REG BRANCO 2010

€5,00



12,5 % vol.

Enólogo/Oenologist: José Gaspar

Castas/Varietals: Chardonnay, Alvarinho, Verdelho.

COR: Citrina, com tons palha, limpo.
AROMA: Notas cítricas e tropicais, com ligeiro toque floral.
SABOR: Algo delgado na boca, com acidez equilibrada, algo confuso, final médio-longo.
COLOUR: Clean, citrus colour with straw tones.
AROMA: Citrus and tropical notes, with a slight floral touch.
FLAVOUR: Somewhat thin in the mouth, with balanced acidity, a bit confusing, medium-long finish.

QUINTA DA BARREIRA | +351 261 743 176

lisboa

São vinhos baratos. São vinhos bons. Alguns impressionaram mesmo e acabaram com recomendações especiais de compra por serem escolhas acertadas. São Brancos por menos de cinco euros produzidos numa das mais interessantes regiões demarcadas do país – a de Lisboa. Deixe-se guiar por esta prova e beba-os frescos com o calor do verão.

These are inexpensive wines. These are good quality wines. Some actually impressed and even had special purchase recommendations for being right choices. These are white wines sold for less than five euros produced in one of the most interesting demarcated regions of the country – the demarcated region of Lisboa. Let yourself be guided by this tasting and drink them chilled with the heat of the summer.

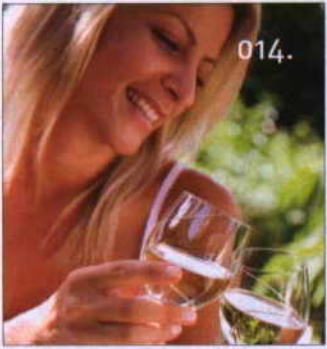
Paixão pelo Vinho

01-08-2011

Tiragem: 27000
País: Portugal
Period.: Bimestral
Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 5
Cores: Cor
Área: 10,19 x 4,81 cm²
Corte: 8 de 9





014.

014. (RE)DESCOBERTA
BRANCOS DE LISBOA
(RE)DISCOVERY THE WHITES OF LISBOA
PRAZER LOW-COST
LOW COST PLEASURE

Paixão pelo Vinho

01-08-2011

Tiragem: 27000

País: Portugal

Period.: Bimestral

Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 1

Cores: Cor

Área: 9,56 x 7,52 cm²

Corte: 9 de 9

