



VENCEDORES PRÉMIO EXCELÊNCIA

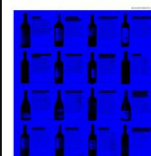
premiados

O CONCURSO CONFIRMOU A QUALIDADE DE ALGUMAS DAS REFERÊNCIAS MAIS CONSAGRADAS EM PORTUGAL MAS TAMBÉM REVELOU OUTRAS. O ALENTEJO E O DOURO OBTIVERAM O GROSSO DAS MEDALHAS DE EXCELÊNCIA



2013





CHAMINÉ

Tinto, 2011, IG Alentejano
Este vinho regional alentejano apresenta cor vermelha e aroma complexo, com notas de fruta preta madura, onde predominam os frutos silvestres e o cassis, envolvida por notas fumadas, terrosas e especiarias. Na boca é suave e apresenta um bom equilíbrio.



HERDADE SÃO MIGUEL, RESERVA

Tinto, 2010, IG Alentejano
De cor negra opaca, este vinho está repleto de aromas bem casados de frutos pretos como amora e ameixa, trufas e baunilha. No paladar é volumoso, intenso e rico em taninos finos. É bom parceiro de carnes temperadas e queijos curados.



PERA DOCE, PREMIUM

Tinto, 2010, IG Alentejano
As castas syrah, trincadeira, aragonez e alicante bouschet deram origem a este vinho tinto da região alentejana. Vinho de cor granada, aromas profundos de frutos de bosque com algumas notas de menta, vanilina e chocolate negro. Boca intensa com taninos presentes mas bem maturados, e final equilibrado e longo.



POLIPHONIA, RESERVA

Tinto, 2011, IG Alentejano
Tinto de cor granada forte, mostra um aroma de boa intensidade a fruta em compota, especiaria da madeira e ligeiro floral. Na boca apresenta muito boa estrutura e é concentrado e fresco, com taninos que lhe permitirão excelente evolução em garrafa. Final da prova é longo e complexo.



PORTAS DA HERDADE, RESERVA

Tinto, 2011, IG Alentejano
Vinho de cor rubi, tem um aroma complexo onde se salientam notas de flores de violeta, cereja e chocolate, para além de sugestões de baunilha. O seu paladar é volumoso e elegante. Tem boa estrutura e final com notas de fruta.



QUINTA DO CARMO

Tinto, 2010, IG Alentejano
O vinho Quinta do Carmo tinto apresenta cor rubi densa e profunda, com aromas complexos de frutos maduros, compotas e algumas nuances de baunilha. Na boca é muito equilibrado e elegante e apresenta uma boa estrutura. É concentrado e tem taninos suaves.



SOLAR DOS LOBOS, GRANDE ESCOLHA

Tinto, 2009, IG Alentejano
Vinho de cor rubi carregada e aroma intenso com notas de fruta madura, especiarias e madeira elegante. Na boca, este tinto alentejano da região do Redondo é austero e harmonioso, mostra taninos elegantes e tem um final muito prolongado.



CARTUXA

Tinto, 2010, DO Alentejo
Vinho de cor granada, este tinto da Fundação Eugénio de Almeida tem aroma muito complexo com notas de compota, licor de cereja e especiarias. Muito untuoso na boca, é também fresco e apresenta boa estrutura, com taninos suaves, e grande persistência e final de boca



ESPORÃO, RESERVA

Tinto, 2010, DO Alentejo
Vinho de aroma intenso, com sugestões de frutos maduros e notas de madeira e especiarias. Encorpado e bem equilibrado, mostra taninos firmes que indicam uma boa longevidade em garrafa. Acompanha bem desde entradas confeccionadas com cogumelos miscaros ou portobello, até um risotto de polvo.



ESPORÃO, RESERVA

Branco, 2012, DO Alentejo
Vinho de aroma rico e intenso com notas frutadas de tangerina e alperce maduro, envoltas na sutileza da tosta das barricas. Na boca é cremoso e de paladar complexo, equilibrado, preenchido pela fruta, alguma mineralidade e um final longo e fresco. É bom parceiro de saladas de mariscos, peixe assado no forno e pato assado com laranja.



FREI JOÃO, RESERVA

Tinto, 2009, DO Bairrada
O seu aroma, intenso e complexo, é marcado pelos frutos negros e vermelhos ácidos, como amoras e groselhas. É complexado por notas de baunilha e coco das barricas de carvalho onde estagiou. O sabor é macio, equilibrado, com taninos redondos e boa persistência. Boa companhia para pratos de carne, caça e queijos.



CASTELLO D'ALBA, VINHAS VELHAS, GRANDE RESERVA

Tinto, 2011, DO Douro
Aroma que conjuga harmoniosamente a grande concentração dos tintos do Douro e toda a sua complexidade. Nele sentem-se os frutos silvestres, notas de esteva e especiarias. O longo estágio em barricas usadas permitiu obter um vinho de grande elegância aromática.



DUAS QUINTAS

Tinto, 2011, DO Douro
De aroma concentrado e complexo, tem cheiro a flores de laranjeira e pimenta-preta que passam a notas de ameixas, cerejas e aromas balsâmicos, alcaçuz. Mostra bom equilíbrio entre fruta (uva) e madeira. Na boca tem volume, densidade, concentração, taninos aveludados e, ao mesmo tempo, frescura.



DUAS QUINTAS

Branco, 2012, DO Douro
Límpido e brilhante, de cor dourada pálida, com reflexos esverdeados, este vinho apresenta um nariz intenso e concentrado, onde sobressaem o melão e a pera, com delicadas notas de rosas brancas e tangerina. Na boca apresenta uma boa acidez e textura macia, aromas cítricos e de frutos maduros.



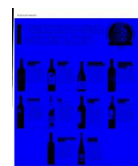
PAPA FIGOS

Tinto, 2011, DO Douro
Apresenta um aroma intenso onde sobressaem notas florais a esteva e fruta vermelha madura, como ameixa e morango. Acrescem notas balsâmicas de resina e cedro e especiarias, para além de madeira bem integrada. Na boca mantém a evidência de fruta vermelha madura, revelando um bom volume, acidez bem integrada e taninos de qualidade.



QUINTA DO VALLADO, TOURIGA NACIONAL

Tinto, 2011, DO Douro
O aroma deste vinho é típico de touriga-nacional madura, com notas de bergamota e frutos silvestres e nuances florais a violeta, para além de especiarias. Elegante, com muita fruta e taninos envolventes, tem final de boca longo e muito fresco.



premiados

VENCEDORES PRÉMIO EXCELÊNCIA (CONT.)



2013



CAPOTE VELHO, PREMIUM

Tinto, 2011, IG Lisboa

Vinho produzido a partir das castas touriga-nacional, touriga-franca, syrah e alicante-bouschet, com estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês. Tem cor rubi, aroma onde se salientam as notas de ameixa doce, boca equilibrada e final prolongado.



MULA VELHA, PREMIUM

Tinto, 2011, IG Lisboa

Vinho proveniente das castas syrah, touriga Nacional e alicante-bouschet. Tem aroma a frutos vermelhos bem maduros e algumas notas de fumados próprias de um vinho que estagiou em madeira de carvalho francês de tosta média. Na boca é macio, encorpado e de final persistente.



MORGADO DESTA. CATHERINA, RESERVA

Branco, 2010, DO Bucelas

Vinho de cor amarela-citrica, apresenta um aroma complexo com caracter mineral e rico em notas de especiarias, flores brancas e citrinos. Na boca mostra grande volume e frescura ácida, que lhe dá potencial de longevidade e intensifica as notas aromáticas.



CASA ERMELINDA FREITAS, ALICANTE BOUSCHET

Tinto, 2010, IG Península de Setúbal

Vinho de cor granada quase opaca, mostra um aroma confitado a lembrar fruta preta muito madura e algum floral típico da casta. Na boca é muito cheio, aveludado com taninos presentes bem integrados. Final longo e persistente.



CONTEMPORAL

Tinto, 2010, IG Península de Setúbal

Vinho com um aroma marcado pelas notas de frutos vermelhos maduros, com um toque de especiarias da madeira onde estagiou. Com bom volume de boca e taninos macios, tem final prolongado e muito agradável. Boa companhia para pratos de carne.



LISA

Branco, 2011, IG Península de Setúbal

Apresenta um aroma floral intenso com notas citrinas e de fruta exótica. Na boca é fresco e agradável, com textura untuosa e alguma doçura característica dos vinhos da casta moscatel. Deve ser servido entre 8 e os 10°C, na companhia de pratos frios, de peixe, saladas e marisco.



MÁ PARTILHA, MERLOT

Tinto, 2009, IG Península de Setúbal

Apresenta notas de fruta encarnada, como a cereja e a ameixa combinadas com nuances de chocolate, café moça e especiarias. Na boca é cheio, tem fruta madura combinada com taninos finos e elegantes mas firmes, que lhe conferem uma estrutura complexa. Potencial de envelhecimento em garrafa.



ROVISCO PAIS, RESERVA

Tinto, 2009, IG Península de Setúbal

Cor granada com laivos acastanhados próprios da evolução, aroma com notas de frutos pretos maduros, especiarias e algum couro bem integradas com a madeira onde estagiou. Na boca é volumoso, tem taninos macios e bem integrados, acidez moderada e final longo e elegante.



QUINTA DA LAGOALVA, RESERVA

Tinto, 2011, IG Tejo

Com uma cor granada intensa, tem aroma complexo a frutos pretos maduros, especiarias e baunilha. Na boca tem bom volume, taninos são elegantes e termina longo. Servir a 16°C acompanhando carnes elaboradas, pratos de forno e queijos curados.



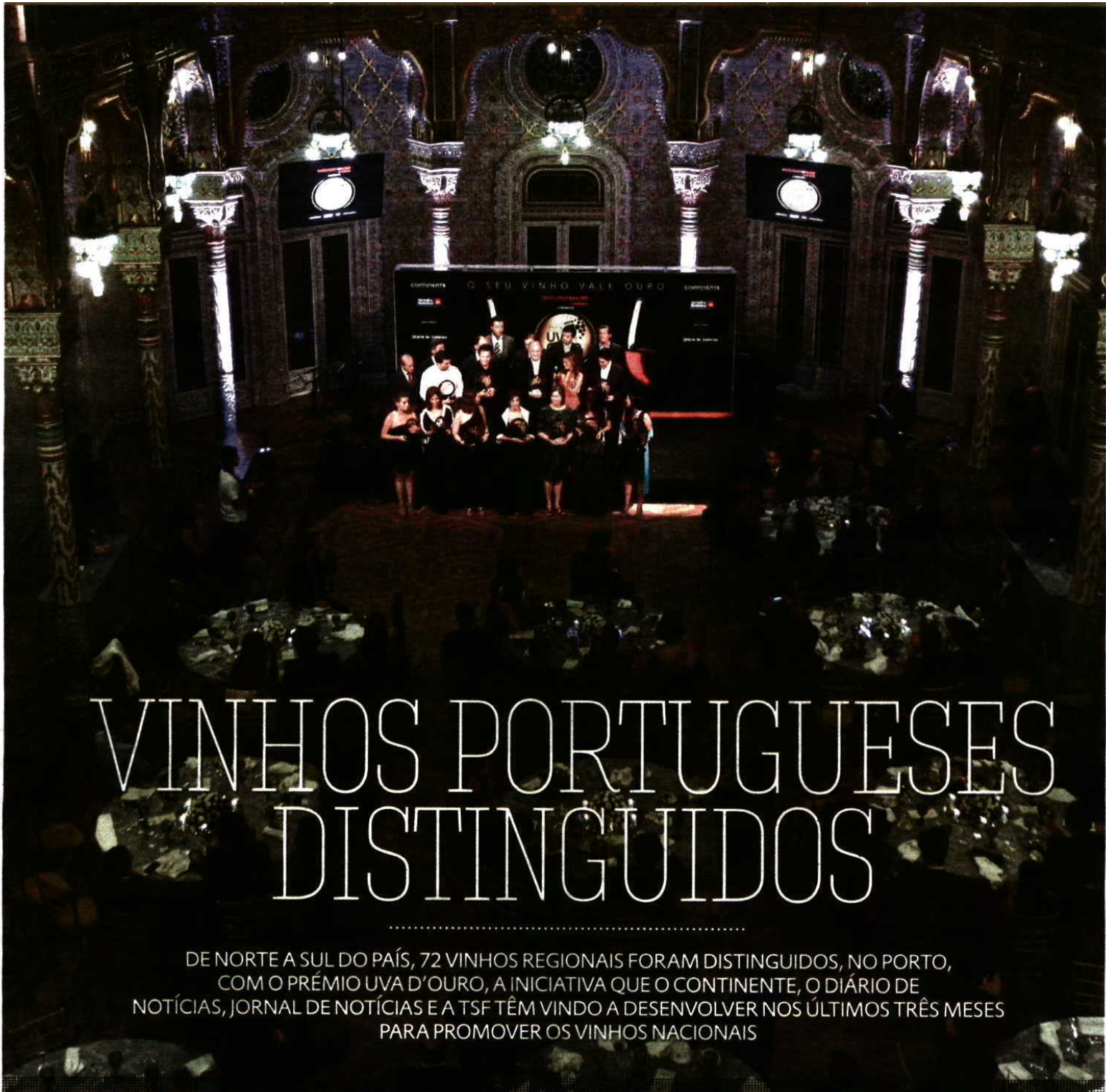
SOALHEIRO, ALVARINHO

Branco, 2012, DO Vinho Verde

Vinho de cor citrino tem perfil aromático da casta alvarinho. É intenso e tropical, com notas minerais. Mostra grande equilíbrio aromático e final de boca elegante e volumoso. Frescura aromática, intensidade gustativa e longevidade em garrafa são características deste Soalheiro.

6 VENCEDORES | PRÉMIO EXCELÊNCIA





VINHOS PORTUGUESES DISTINGUIDOS

DE NORTE A SUL DO PAÍS, 72 VINHOS REGIONAIS FORAM DISTINGUIDOS, NO PORTO,
COM O PRÉMIO UVA D'OURO, A INICIATIVA QUE O CONTINENTE, O DIÁRIO DE
NOTÍCIAS, JORNAL DE NOTÍCIAS E A TSF TÊM VINDO A DESENVOLVER NOS ÚLTIMOS TRÊS MESES
PARA PROMOVER OS VINHOS NACIONAIS