



PROVAS DO MÊS

ALENTEJO

A WINE - A Essência do Vinho apresenta este mês a avaliação de 127 vinhos.

Cada nota de prova é acompanhada pela indicação de consumo estimado e temperatura ideal de serviço.

17,5 PTS

LAPA DO GAIVÕES GRANDE RESERVA 2008
regional alentejano / tinto / João Teodósio Barbosa & Filhos

€ 30,00 € 2.000 garrafas 16°C

Fruto maduro, notas de ameixa e amora, cereja preta e algum balsâmico. Boa estrutura na boca, algo carnudo e com taninos de alguma rusticidade... civilizada. Final complexo, balsâmico e charmoso pelo estilo. MM
Consumo: 2014-2019

17,5 PTS

VINHAS DA IRA 2008
regional alentejano / tinto / Henrique José de La Puente Sancho UVA

€ 24,00 € 5.000 garrafas 16°C

Ameixa preta (seca e fresca), cereja e groselha em calda. Amplo, fino e de requintada complexidade, que incluem balsâmicos. Estruturado, de taninos firmes, acidez, suave mentolado, azeitona, mineral e tostado. Conjugação de potência, complexidade e algum charme. Já bebível. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

AMANTIS 2011
regional alentejano / branco / Júlio Bastos

€ 12,50 € * garrafas 11°C

Notas de fruto de pomar, fruto seco, mel, marmelo, subtil floral, de registo sofisticado e notória profundidade. Estruturado na boca, sólido, com belo corpo, acidez intensa, muito sabor e persistência. Final em crescendo. MM
Consumo: 2014-2019

17 PTS

CARTUXA 50 2012
alentejo / branco / Fundação Eugénio de Almeida

€ 37,66 € 4.800 garrafas 11°C

Notas de pêssego, mel, madressilva, casca de laranja confitada, com razoável amplitude e complexidade. Volumoso na boca, texturado e amplo de sabor. Fruto confitado, com citrinos no final. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

CARTUXA RESERVA 2010
alentejo / tinto / Fundação Eugénio de Almeida

€ 19,78 € 56.000 garrafas 16°C

Fruta madura, ameixa, amora e uma boa envoltura de especiarias da madeira. Cremoso e amplo na boca, de taninos amplos e suaves, com final de belo efeito, mostrando chocolate e pimenta. Cativante e saboroso. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

DONA MARIA TOURIGA NACIONAL 2010
Regional alentejano / tinto / Júlio Bastos

€ 16,45 € * garrafas 16°C

Groselha preta, cereja, alguma compota, cacau torrado, amplo e atraente pelo tom cheio. Descobre-se já alguma complexidade. Na boca é encorpado, suculento mas macio, em registo mineral e a evoluir bem com arejamento. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

PERESCUMA RESERVA Nº1 2008
Regional alentejano / tinto / Soc. Ag. Perescuma

€ 20,00 € * garrafas 16°C

Fruta envolto em tons de chocolate, groselha preta, ginja, tostado, alguma carne. Saboroso, bem feito e proporcionado. Na boca apresenta muita qualidade na fruta. É maduro e integrado, com madeira apelativa, suculento, fresco e especialmente perfumado no final. MM
Consumo: 2014-2017

16,5 PTS

ALFAZAR RESERVA 2009
regional alentejano / tinto / Henrique José de La Puente Sancho UVA

€ 12,00 € 12.000 garrafas 16°C

Nariz com fruta madura e em passa, especiarias, cominhos e algum mentolado seco. Boa frescura na boca, de taninos firmes mas fluidos, alguma secura e vegetal de qualidade. Final mais tostado, mineral e fumado, sempre apelativo e consensual. MM
Consumo: 2014-2019

16,5 PTS

CARTUXA ESPUMANTE 2009
alentejo / branco / Fundação Eugénio de Almeida

€ 13,99 € 6.300 garrafas 8°C

Amarelo, de bolha fina e persistente. Muito floral, com pólen, citrino delicado, acácia e um ligeiro fermento que traduz charme e elegância. Suave na boca, envolvente, cremoso, fresco e firme, com notas de lima e mineral. Acessível e personalizado. MM

16,5 PTS

CORTES DE CIMA ARAGONEZ 2011
regional alentejano / tinto / Cortes de Cima

€ 15,00 € 4.600 garrafas 16°C

Balsâmico, com cravinho e demais especiarias, com fruta madura, ameixa, floral e mentolado secos. Requitado, complexo e sedutoramente profundo. Taninos suculentos, frutado saboroso, com frescura presente, suavidade mas firmeza. MM
Consumo: 2014-2017

16,5 PTS

MONTE DA RAVASQUEIRA RESERVA 2011
regional alentejano / tinto / Soc. Agt. D. Diniz

€ 11,99 € * garrafas 16°C

Fruta madura, groselha preta, amora e alguma compota, chocolate, cacau e ligeiro fumado. Encorpado, macio e carnudo, de taninos polidos, frescura e charme geral. Harmonioso e perfumado no final. Claramente gastronómico. MM
Consumo: 2014-2018

16,5 PTS

ROQUEVALE RESERVA 2012
alentejo / branco / Roquevale

€ * € * garrafas 11°C

Cor já de alguma evolução. Notas de fruto maduro, cítrico, ligeiro confitado, petrolados e uma notória profundidade. Na boca mostra nobreza, estilo, frescura e boa estrutura. Tom salino, acidez, marmelo, muito firme embora claudique ligeiramente no final. MM
Consumo: 2014-2018

16,5 PTS

SCALA COELI PINOT GRIS 2012
regional alentejano / branco / Fundação
Eugénio de Almeida

€ 21,49 € 3.300 garrafas 11°C

Em várias camadas perscrutamos-lhe fruto seco, cítricos, algum confitado, oxidação controlada (fermento), finura e complexidade. Mais austero na boca, termina com persistência. Falta-lhe em graciosidade o que lhe sobra em austeridade. Promete na evolução. MM Consumo: 2014-2017

16 PTS

ALFARAZ RESERVA 2011
regional alentejano / branco / Henrique José
de La Puente Sancho UVA

€ 10,00 € 4.000 garrafas 11°C

Notas de pêssego, alperce, um subtil ananás, fumado delicado e algum mineral. Redondo e envolvente na boca, suculento e com bom foco na fruta. Final de qualidade, em crescendo e com marca mineral. MM Consumo: 2014-2017

16 PTS

CARTUXA COLHEITA 2011
alentejo / branco / Fundação Eugénio de
Almeida

€ 8,59 € 47.000 garrafas 11°C

Fruto maduro, fino, suave, bem ligado e subtilmente complexo. Mesmo registo na boca, sóbrio, de corpo elegante e moderado, fino e suave mas sempre com encanto de fruta. Frescura e um final que sem impressionar consegue convencer. MM Consumo: 2014-2016

16 PTS

CORTES DE CIMA 2012
regional alentejano / branco / Cortes de
Cima

€ 11,00 € 6.600 garrafas 11°C

Tons tropicais, alguma ervilha e vegetal controlado. Dinâmico e apetecível, cresce na boca e no copo, apesar da moderada estrutura. Tem muita frescura, tenacidade e sobriedade, complexidade com especiarias frescas. Perfil moderno e gastronómico. MM Consumo: 2014-2017

16 PTS

HERDADE DO ROCIM 2010
alentejo / tinto / Rocim

€ 8,92 € * garrafas 16°C

Notas de framboesa e cereja fresca, balsâmicos frescos, sugestão de tostado e afinação notória. Insinua alguma complexidade e estilo. Boa estrutura, taninos suculentos e frescura em toda a linha. MM Consumo: 2014-2016

16 PTS

HERDADE DO ROCIM 2012
regional alentejano / branco / Herdade do
Rocim

€ 8,00 € * garrafas 11°C

Frutos de caroço, alperce e ameixa madura, impressão de frescura e subtil mineral. Ataque macio, fresco, delicado no toque, alguma extração que lhe confere vigor. Conjunto sóbrio e afinado. Funciona muito bem. MM Consumo: 2014-2015

16 PTS

HERDADE DO SOBROSO 2009
alentejo / tinto / Herdade do Sobroso

€ 30,00 € 2.000 garrafas 16°C

Fruta madura, ameixa seca, bolo inglês, complexidade e razoável profundidade. Bom volume na boca, carnudo, repleto de fruta madura, taninos macios e glicérico. Persistência de final tostado, especiarias e ervas secas. MM Consumo: 2014-2017

16 PTS

JOSÉ DE SOUSA 2011
Regional alentejano / tinto / José Maria da
Fonseca

€ 7,50 € * garrafas 16°C

Tem boa pinta, a começar pelo aroma de fruta madura, compota, groselha esmagada, algum balsâmico fresco e tabaco. Estrutura moderada, fluido e fresco, com taninos cremosos, suculento e saboroso. Final aromático, de especiarias e de fruta. MM Consumo: 2014-2016

16 PTS

OLHO DE MOCHO RESERVA 2012
regional alentejano / branco / Herdade do
Rocim

€ 11,00 € * garrafas 11°C

Revela citrino, fresco e confitado. Fruto seco e notas minerais, assim como sugestões petroladas. Firme e estruturado na boca, ligeiramente tostado e com frutos secos. Consistente e em crescendo. MM Consumo: 2014-2017

16 PTS

**SÃO MIGUEL ESCOLHA DOS
ENÓLOGOS 2011**
alentejo / tinto / Casa Agrícola Alexandre
Relvas

€ 10,00 € 15.00 garrafas 16°C

Notas de fruta madura, groselha, morango em compota, violeta, com estilo e boa profundidade. Boca de proporção brilhante, vivaça, taninos bem calibrados, muita definição e assinalável persistência... mentolada. MM. Consumo: 2014-2018

16 PTS

XUTOS & PONTAPÉS 2011
Regional alentejano / tinto / Casa Agrícola
Alexandre Relvas

€ 5,00 € 10.000 garrafas 16°C

Exibe-se com fruto em passa e seco, algum balsâmico muito ajustado e apelativo. Mentolado, de cariz suave. Estilo cativante na boca, de corpo médio, taninos de qualidade, fresco, com eucalipto e muita versatilidade para a mesa. MM Consumo: 2014-2017

15,5 PTS

MONTE DA RAVASQUEIRA 2012
Regional alentejano / branco / Soc. Agr. D.
Diniz

€ 5,00 € 10.000 garrafas 11°C

Arejado e fresco, com notas de citrinos, erva fresca, sugestão mineral, com algum charme e estilo. Patenteia frescura na boca, frutos cítricos e uma razoável estrutura, com corpo médio, consistência de sabor e um agradável protagonismo de fruta. Um must para a mesa! MM. Consumo: 2014-2016

15 PTS

CARTUXA ESPUMANTE 2011
alentejo / rosé / Fundação Eugénio de
Almeida

€ 13,99 € 3.500 garrafas 8°C

Cor rosada. Aroma de framboesa, morango, ligeira laranja e insinuação de compota, expressivo e fresco. Boa estrutura na boca, volume moderado, muita fruta, vivacidade e consistência. MM Consumo: 2014-2015

15 PTS

**CONTEMPORAL SELECTION RUI
REGUINGA LOTE MIGUEL CASTRO E
SILVA 2011**
regional alentejano / tinto / Rui Reguingo

€ 6,99 € 6.000 garrafas 16°C

Fruta madura e boa envolverência da madeira a conferir notas balsâmicas, tabaco, matagal seco, fruta em passa e especiarias secas. Estruturado, exhibe acidez e fruta de qualidade, segura e alguma sofisticação. MM Consumo: 2014-2016

15 PTS

**MONTES CLAROS ESPUMANTE
BRUTO 2010**
alentejo / branco / Adega de Borba

€ 7,32 € * garrafas 8°C

Amarelo brilhante. Notas florais, citrinos e algum exotismo, expresso em tangerina e acácia. Finura na boca, frescura envolvente, citrino e perfumado, embora lhe falte algum. MM Consumo: 2014-2016

14,5 PTS

MONTES CLAROS COLHEITA 2013
alentejo / branco / Adega Cooperativa de
Borba

€ 3,49 € * garrafas 11°C

Fruto polido e fresco, sugestão cremosa, subtil tropical, floral, não muito longo mas claramente sofisticado. Mais amplo e extenso na boca, fresco, mineral e com uma prova em crescendo, embora algo curto. MM Consumo: 2014-2015



PROVAS DO MÊS

ALENTEJO

BAIRRADA

BEIRA INTERIOR

DÃO

14,5 PTS

SEGREDOS DE SÃO MIGUEL 2012
regional alentejano / tinto / Casa Agrícola
Alexandre Relvas

€ 2,00 € 50.000 garrafas 16°C

Fruto de caroço, floral delicado, bem alinhado. Na boca é redondo e fino, afinado e franco. Tem corpo leve mas viçoso, versátil para um consumo descontraído. MM
Consumo: 2014-2014

14 PTS

FONTE DA SERRANA 2012
regional alentejano / branco / Soc. Agr. D. Diniz

€ 2,99 € * garrafas 11°C

Fruto de caroço, floral delicado, bem alinhado. Na boca é redondo e fino, afinado e franco. Tem corpo leve mas viçoso, versátil para um consumo descontraído. MM
Consumo: 2014-2014

17,5 PTS

QUINTA DAS BACELADAS 2007
bairrada / tinto / Aliança Vinhos de Portugal

€ 9,90 € * garrafas 16°C

Fruta madura, ameixa e amora, bastante balsâmico, com boa madeira, mineral e medicinal. Na boca mostra boa estrutura, taninos de qualidade, muita frescura e bela proporção fruta/ madeira. Persistência e segura que o tornam verdadeiramente gastronómico. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

A. HENRIQUES EDIÇÃO ESPECIAL 70 ANOS
bairrada / branco / Caves da Montanha - A. Henriques

€ 14,50 € 5.000 garrafas 8°C

Amarelo vivo. Finíssima bolha, complexidade e frescura de aroma. Muita elegância. Notas de citrinos, pomar, floral seco e fermento. Boa profundidade e mineralidade. Texturado na boca, com volume moderado e fino. Saboroso, extenso e persistente. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

ALIANÇA VINTAGE BRUTO EPUMANTE 2007
bairrada / branco / Aliança Vinhos de Portugal

€ 16,50 € * garrafas 8°C

Fruta requintada, floral e notas de flor de laranjeira. Junta-se alguma panificação, tostados e uma sugestão de especiarias. Na boca mostra frescura envolvente, boa textura, fluidez e um final tostado e de confeitaria. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

AVELEDA RESERVA DA FAMÍLIA 2012
bairrada / branco / Avelela

€ 15,50 € 3.500 garrafas 11°C

Marcado pela frescura, fruta cítrica, mineralidade, firmeza e uma certa complexidade. Mantém, na boca, a frescura de aroma, sublinhado citrinos, firmeza e tensão. Acidez vibrante, mineral e persistente, ainda em crescendo. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA 2012
bairrada / branco / Caves São João

€ 12,00 € 3.100 garrafas 11°C

Fruto fino, notas minerais, floral e citrino fresco. Boca estruturada, bem seco, não muito potente mas firme e tenso, com precisão de sabor, cítrico e mineral. Um vinho que sem impressionar é brilhante. MM
Consumo: 2014-2017

16 PTS

MONTANHA CHARDONNAY - ARINTO SUPER RESERVA ESPUMANTE 2006
bairrada / branco / Caves da Montanha - A. Henriques

€ 9,90 € 11.000 garrafas 8°C

Amarelo. Fruto em geleia, fermento, ligeiro tostado, frutos secos, nougat e de boa intuição mineral. Na boca tem subtilidade e estrutura, vivacidade, cremosidade, amplitude de sabor e persistência. MM
Consumo: 2014-2016

16,5 PTS

MONTANHA PINOT NOIR - BICAL SUPER RESERVA ESPUMANTE 2005
bairrada / branco / Caves da Montanha - A. Henriques

€ 11,00 € 8.000 garrafas 8°C

Amarelo evoluído. Bolha fina. Notas de fermento, mineral, citrinos, compota, alperce e sugestões florais. Boa estrutura na boca, de acidez fina, firme e mineral. Alongado e distinto. MM
Consumo: 2014-2016

15,5 PTS

EX-LÍBRIS ESPUMANTE RESERVA 2007
bairrada / branco / Vitenio

€ 9,66 € * garrafas 8°C

Cor amarela evoluída. Fruto maduro, geleia de alperce, laranja e um subtil tom de panificação e fruto cristalizado. Especiarias doces. Boca cremosa e com frescura, embora falte um pouco de tensão. Leve tostado e persistência média. MM
Consumo: 2014-2016

15 PTS

MONTANHA ESPUMANTE BAGA - PINOT NOIR 2006
bairrada / tinto / Caves da Montanha - A. Henriques

€ 9,90 € 11.000 garrafas 8°C

Cor aberta. Bolha fina/média. Aroma de boa intensidade, campestre, fresco, ligeiro caramelo/confitado, alperce em calda e alguma maçã. Fresco, saboroso na boca, de boa textura, relativamente curto mas competente. MM
Consumo: 2014-2014

15 PTS

SÃO DOMINGOS ESPUMANTE BRUTO 2011
bairrada / rosé / Caves do Solar São Domingos

€ 3,90 € * garrafas 8°C

Bonita cor rosada com nuances alaranjadas. Pleno de frutos silvestres, notas de romã e cereja. Envolvente na boca, cremoso, de estrutura moderada e acidez fundida, com precisão no fruto. MM
Consumo: 2014-2016

17 PTS

GRAVATO GARRAFEIRA TOURIGA NACIONAL 2008
Beira interior / tinto / Luís Roboredo

€ 12,00 € * garrafas 16°C

Aroma imediatamente balsâmico, bem charmoso, com fruto maduro, suave mentolado seco, tabaco e especiarias. Estruturado na boca, mais seco que volumoso, proporcionado, de taninos polidos mas firmes, muita definição e estilo. Final coerente e competente. MM
Consumo: 2014-2018

16,5 PTS

VERSUS SÍRIA 2012
Beira interior / branco / Óscar de Almeida

€ * € * garrafas 11°C

Nariz algo reservado, vai expondo fruta cítrica, zeste de citrinos, flores brancas, fruto de caroço, mineral e uma subtil oxidação. Cremoso e fresco na boca, delicadeza de estilo, mineralidade. MM. Consumo: 2014-2017

16 PTS

QUINTA DO CARDO SÍRIA 2012
dão / branco / Companhia das Quintas

€ 3,75 € * garrafas 11°C

Intenso e fresco de aroma, apoiado no fruto cítrico, toranja, herbal, cidreira, erva príncipe e mineral. Pólvora. Suculento e firme na boca, acidez de qualidade, porte ligeiro, notas vegetais finas, citrinos, ameixa e final especialmente perfumado e fresco. Um vinho direccionado à mesa. MM
Consumo: 2014-2016

17,5 PTS

CASA DA PASSARELLA VINHAS VELHAS O ENÓLOGO 2009
dão / tinto / O Abrigo da Passarela Gouveia

€ 13,50 € 5.000 garrafas 16°C

Algum exotismo, expresso nos frutos vermelhos bem frescos, azeitona preta, notas florais, tostados apelativos e de boa integração. Estrutura fluida, frescura que favorece o frutado de qualidade, taninos sólidos e dinâmicos, de final prolongado, mineral, balsâmico e distinto. MM
Consumo: 2014-2019

17,5 PTS

MUNDA ENCRUZADO 2010
dão / branco / Fontes da Cunha

€ 11,00 € 3.500 garrafas 11°C

Notas cítricas, ligeiro confitado, praliné, exibe requinte e profundidade. Estruturado na boca, acidez ampla, glicérico, com fruta madura num conjunto fino, integrado, com final sólido e longo. Belo vinho! MM
Consumo: 2014-2019

17 PTS

QUINTA DA GARRIDA RESERVA 2009
dão / tinto / Aliança Vinhos de Portugal

€ 7,00 € 100.000 garrafas 16°C

Aroma a cereja, framboesa e morango, balsâmico fresco e matagal ligeiro. Bom trabalho de barrica. Encorpado na boca mas de notável frescura, taninos de fino grão e fluido. Muita fruta, floral, complexidade tostada e especiarias. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

PRIMADO 2007
dão / tinto / Pereira de Melo

€ 3,75 € 8.000 garrafas 16°C

Notas de bagas silvestres, tom floral bem vivo, balsâmico vegetal, notas minerais. Evolução depurada. Na boca, a frescura é assinatura. Taninos firmes e polidos, bagas silvestres, algum fumado, pleno de estilo e personalidade. MM
Consumo: 2014-2017

16,5 PTS

CASA DA PASSARELLA ENCRUZADO O ENÓLOGO 2012
dão / branco / O Abrigo da Passarela Gouveia

€ 11,50 € 5.000 garrafas 11°C

Notas cítricas, zeste de citrinos, gengibre caramelizado, impressão mineral e insinuação floral. Boa estrutura na boca, amargor e secura, que conferem vigor. Envolvente, sereno, sávido e com sugestiva persistência. MM
Consumo: 2014-2017

15 PTS

QUINTA DA GARRIDA 2010

dão / tinto / Aliança Vinhos de Portugal

€ 3,00 € 95.000 garrafas 16°C

Granada. Notas de groselha, alguma cereja, suave mentolado e floral. Refrescante. Bem mais compacto na boca, corpo médio, estrutura macia, fresco, de taninos suaves, fruta agradável e sugestão delicada a tosta. Versátil, aposta segura para o quotidiano. MM
Consumo: 2014-2015

17,5 PTS

VALE DA RAPOSA SOUSÃO 2010
douro / tinto / Domingos Alves de Sousa

€ 19,50 € 3.000 garrafas 16°C

Fruta madura, frutos silvestres maduros, amora e ameixa, pimentas, algum alcaçuz e evidente presença mineral. Na boca, estrutura e frescura são dominantes, fruta sempre na frente e muita alegria e precisão. Bom final e secura vegetal. Potencial de cave. MM. Consumo: 2014-2019

17 PTS

AFOITO GRANDE RESERVA 2011
douro / tinto / Quinta Belavista

€ 16,00 € 4.200 garrafas 16°C

Frutado maduro, sedutor, floral, fumados e sugestão mineral. Cheio na boca, estruturado, cremoso, com frescura e assinalável profundidade. Final tostado, com garra e persistência. Em crescendo. MM
Consumo: 2014-2019

17 PTS

BAJANCAS RESERVA 2009
douro / tinto / António Alfredo Lamas

€ 15,00 € 1.000 garrafas 16°C

Precisa arejar até revelar notas de fruto maduro, ameixa, algum figo e tâmaras. Entoa evolução muito positiva, com notas de carne e algum licor. Encorpado na boca, "acalorado", mantém a fruta preta, macerada, notas de passa, tâmaras, mais vigor que requinte. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

BRANCO DA GAIVOSA RESERVA 2012
douro / branco / Domingos Alves de Sousa

€ 17,50 € 5.000 garrafas 11°C

Expressivo de aroma, tostado bem gerido, mineral, pêssego, citrinos confitados e assinalável complexidade. Em crescendo. Boca estruturada, embora fina e elegante. Boa amplitude de sabor, fruta de qualidade, integração de madeira, alongado e complexo. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

CONCEITO 2012
douro / branco / Conceito Vinhos

€ 26,00 € 7.000 garrafas 11°C

Aroma delicado, marcado por notas florais, madressilva, fruta exótica e frutos de caroço. Afinação reconfortante. Refrescante e de alguma forma sedutor na boca, estruturado, com final de alguma cremosidade, perfumado e mineral. MM
Consumo: 2014-2019

17 PTS

COTTAS RESERVA 2009
douro / tinto / Quinta de Cottas

€ 13,00 € 7.500 garrafas 16°C

Fruta madura, algum balsâmico, notas tostadas e alguma "carne". Tom acessível e suave. Na boca combina complexidade, frescura e estrutura. Tanino de belo efeito, acidez de qualidade e efetiva profundidade. MM
Consumo: 2014-2019

17 PTS

GRAINHA TOURIGA NACIONAL RESERVA 2010
douro / tinto / Quinta Nova de N. Sra. do Carmo

€ 14,00 € 1.000 garrafas 16°C

Fruto maduro mas arejado, cereja vermelha, groselha, boas notas minerais e integração com madeira. Estrutura média, firme mas num todo macio e ágil. Taninos finos, boa profundidade, sempre com destaque na fruta e frescura. Final perfumado, seco e de pendor gastronómico. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

MUXAGAT 2011
douro / tinto / Muxagat Vinhos

€ 13,90 € 1.000 garrafas 16°C

Aroma fino, marcado por fruto de qualidade, boa extração, frescura de estilo mineral, madeira discreta e integrada. Boa estrutura na boca, suculento e fresco, com fruta vermelha, final seco, mineral, tostado e levemente balsâmico. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

PASSAGEM RESERVA 2009
douro / tinto / Quintas das Bandeiras Vinhos

€ 13,20 € 1.000 garrafas 16°C

Fruto maduro, ameixa, licor, figo seco, alfarroba e alguma trufa. Atraente e consensual. Bem mais interessante na boca, suculento, cremoso de taninos, com fruta vivaça, acabamento mineral, pimentas e fumados que lhe conferem brilho. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

PATHERNOS GRANDE RESERVA 2009
douro / tinto / Cabanas do Castanheiro Casa Agrícola

€ 42,00 € 1.000 garrafas 16°C

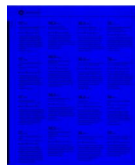
Notas de fruta madura, ameixa e groselha pretas, floral, mineral, bons tostados de madeira e especiarias. Solidário e de fino recorte. Bastante fruta na boca, taninos carnudos e precisos, tostado mineral, grafite, afinação e boa amplitude. MM
Consumo: 2014-2018

17 PTS

POEIRA 2012
regional duriense / branco / Jorge M. Nobre Moreira

€ 26,70 € 1.000 garrafas 11°C

Boa fruta, mineral, com sofisticação e balanço. Estruturado mas refinado na boca, repleto de frescura, generosidade nos sabores vivos e graciosos. Boa profundidade e persistência. Refinado, apetecível e sem dúvida com potencial de cave. MM
Consumo: 2014-2018



PROVAS DO MÊS

DOURO

17 PTS

POST SCRIPTUM DE CHRYSEIA 2011
douro / tinto / Prats & Symington

13,00 € 1* garrafas 16°C

Fruta madura, compota, amora, groselha preta, algum floral, grafite e fumados. Complexidade a dizer presente. Boca estruturada, afinada, apelativo de taninos, textura suave e fluida, com frescura e final de belo efeito. MM

Consumo: 2014-2017

17 PTS

QUINTA DA ROMANEIRA SYRAH 2011
Regional duriense / tinto / Quinta da Romaneira

19,90 € 6.000 garrafas 16°C

Notas balsâmicas delicadas e especiarias. Subtil mentolado. Boca entroncada e cremosa, taninos fundidos, frescura e especiarias. Tem estilo e complexidade a acrescentar valor. MM

Consumo: 2014-2018

17 PTS

VZ VAN ZELLERS 2012
douro / branco / Lemos & Van Zeller

25,00 € 1* garrafas 11°C

Fruta madura, entre notas de pêssego, confitado, algum floral, integração de madeira e mineral evidente. Notável estrutura na boca, envolvente, cremoso e saboroso, sempre com frescura cítrica a conferir a necessária vivacidade. Final perfumado e complexo. MM

Consumo: 2014-2019

17 PTS

VÉRTICE GOUVEIO ESPUMANTE 2006
douro / branco / Caves Transmontanas

23,80 € 1* garrafas 8°C

Bolha fina e constante. Repleto de notas de flores brancas, flor de laranjeira, clementina, especiarias frescas. Brilhante na boca, cremoso e de inspiradora frescura, bem seco, salino, com final requintado e longo, mas sempre com tônica na frescura. MM. Consumo: 2014-2017

16,5 PTS

PRAZO DE RORIZ 2010
douro / tinto / Prats & Symington

11,06 € 1* garrafas 16°C

Notas de morango e groselha, floral e com alguma insinuação vegetal de qualidade. Fumado e mineral. Personalizado na boca, com frescura e taninos finos. Frutado atraente e muita consistência. MM

Consumo: 2014-2018

16,5 PTS

QUINTA DAS COTTAS GRANDE RESERVA 2012
douro / branco / Quinta das Cottas

19,90 € 1* garrafas 11°C

Amarelo. Fruta madura, notas de alperce, laranja, flor de laranjeira. Confeitaria. Envolvência feliz com madeira. Gordo e cremoso na boca, acidez viva, fruta madura, tostado adocicado de madeira, fumado mineral e final complexo. Em crescendo. MM

Consumo: 2014-2019

16,5 PTS

QUINTA DA FERRADOSA 2011
douro / tinto / QPF Soc. Agr.

1* € 1* garrafas 16°C

Notas de fruta silvestre, floral fresco e bergamota. Especiaria delicada, tostado e subtil balsâmico. Estrutura média, elegante, com taninos firmes e macios, frescura, barrica integrada e polimento notável. MM

Consumo: 2014-2017

16,5 PTS

QUINTA DA ROMANEIRA PETIT VERDOT 2011
Regional duriense / tinto / Quinta da Romaneira

19,90 € 4.000 garrafas 16°C

Fruto de qualidade, concentração criteriosa e belo trabalho com madeira. Boca suculenta, mostra bons taninos, frutado maduro, balanço, especiarias e algum balsâmico. MM

Consumo: 2014-2016

16,5 PTS

QUINTA DE LA ROSA 2012
douro / branco / Quinta da Rosa Vinhos

9,73 € 1* garrafas 11°C

Notas citrinas suaves, floral, mineral discreto, sóbrio e requintado. Impõe-se pelo balanço e frescura. Na boca mantém a delicadeza e frescura de estilo, corpo moderado, frutos de caroço, maçã e mineral. Cresce no copo e o final expõe mais complexidade. MM

Consumo: 2014-2016

16,5 PTS

QUINTA DO VALLADO RESERVA 2012
Douro / branco / Quinta do Vallado

16,50 € 6.850 garrafas 11°C

Notas de maçã, mineralidade, subtil exotismo e madeira delicada. Boa estrutura na boca, repleto de frescura, acidez firme, bem moldado de formas, com sabor definido e agradável final. Acabamento em crescendo, através do tom mineral e complexidade requintada. MM

Consumo: 2014-2017

16,5 PTS

VALLADO 2011
douro / tinto / Quinta do Vallado

7,50 € 195.000 garrafas 16°C

Belo aroma de frutos vermelhos, groselha, framboesa, matagal fresco, registo mineral, proporcionado. Na boca brilham os taninos macios e alguma firmeza, frescura e estilo. Corpo moderado, tem valia, ânimo na fruta e tônica perfumada. MM

Consumo: 2014-2017

16 PTS

INQUIETO TOURIGA NACIONAL 2010
douro / tinto / Douro Prime

1* € 1* garrafas 16°C

Polido e apurado de aroma, com fruta silvestre, notas de especiarias, tostados e azeitona preta. Mineral e ajustado com barrica. Na boca a tônica é de frescura, corpo moderado, taninos alinhados, frutado e floral. Não muito longo, mas convincente. MM

Consumo: 2014-2016

16 PTS

QUINTA DO PORTAL ESPUMANTE SUPER RESERVA 2008
douro / rosé / Quinta do Portal

15,09 € 1* garrafas 8°C

Cor rosada média/pálida. Notas de chá, bergamota, framboesa e romã, zeste caramelizada. Interessante e distinto. Seco, sávido, saboroso, frutado e tenso. Proporcionado e prazenteiro, embora ambicioso. MM

Consumo: 2014-2016

16 PTS

QUINTA DO VALLADO SOUSÃO 2011
douro / tinto / Quinta do Vallado

18,50 € 7.400 garrafas 16°C

Cor densa, aroma fechado, fruta silvestre compacta, ainda muito jovem - "cheira" a adega. Algum floral, violeta e jasmim. Mais rústico na boca, com potência e suculência, taninos vivos, muita frescura e a madeira mais integrada. Precisa de tempo e de arejamento. MM

Consumo: 2014-2019

16 PTS

QUINTAS & VALES "R" RESERVA 2009
douro / tinto / Quinta dos Avidagos

1* € 1* garrafas 16°C

Fruta madura, notas de cereja e ameixa, alguma compota, café e chocolate. Corpo médio, taninos macios, cheio de fruta e integração com madeira. Conjunto muito bem composto. MM

Consumo: 2014-2016

16 PTS

VALADO MOSCATEL GALEGO 2012
douro / branco / Quinta do Vallado

8,00 € 20.000 garrafas 11°C

Notas florais e subtil exotismo, mineral. Estrutura moderada, corpo leve mas pleno de sabor, frescura e definição. A componente mineral acrescenta-lhe carácter. MM

Consumo: 2014-2016

16 PTS

VINHA GRANDE 2012

douro / branco / Sogrape Vinhos

€ 8,99 € 25.800 garrafas 11°C

Fruto maduro, ponderado, tom floral, ligeira tangerina e ameixa. Barrica muito discreta. Mais amplo e robusto na boca, animado mas delicado. Frutado convidativo, apurado, mas relativamente curto. Resulta bem e na garrafa ganhará mais "alma". MM
Consumo: 2014-2016

16 PTS

VINHA GRANDE 2012

douro / rosé / Sogrape Vinhos

€ 8,99 € 888.888 garrafas 11°C

Cor rosa pálida. Citrinos, rosa, groselha branca, folhagem, muita frescura de sotaque mineral. Ligeiro espuma que lhe confere complexidade. Boca tensa, firme, vivaz e crocante, não muito longo mas muito competente. MM
Consumo: 2014-2016

16 PTS

VILA REAL RESERVA 2010

dão / branco / O Abrigo da Passarela Gouveia

€ 2,95 € 1* garrafas 16°C

Groselha, amora, esteva, balsâmico, chocolate e soja. Estrutura média na boca, taninos macios mas apurados, frescura, afinação, frutado presente, embora não sendo muito longo, goza ainda assim de razoável persistência. MM
Consumo: 2014-2016

15,5 PTS

FRAGULHO 2012

douro / branco / Casa dos Lagares

€ 1* € 1* garrafas 11°C

Notas de pólvora e fermento, folhagem, maçã frescas, estilo raúdo e sóbrio. Boa estrutura na boca, porte médio, acidez evidenciada, maçã verde, ameixa branca, sávido, delicado e de final muito bem composto. MM
Consumo: 2014-2016

15 PTS

QUINTA DOS CASTELARES 2012

douro / branco / Casa Agrícola Manuel Joaquim Caldeira

€ 1* € 1* garrafas 11°C

Notas de jasmim, citrino fresco, sem banalidade e com algum carácter. Redondo na boca, estrutura moderada, envolto por frescura apetitosa, fino de sabor e com agradável persistência. MM
Consumo: 2014-2015

14,5 PTS

AVIDAGOS 2010

douro / tinto / Quinta dos Avidagos

€ 5,00 € 1* garrafas 16°C

Notas de cereja, framboesa, matagal fresco e ligeiro mineral. Bastante apelativo. Suave e apurado na boca, taninos macios, saboroso, mais caloroso, acabamento convincente e ajustado. Ideal para o quotidiano. MM
Consumo: 2014-2015

14,5 PTS

QUINTAS & VALES "T" 2010

douro / tinto / Quinta dos Avidagos

€ 1* € 1* garrafas 16°C

Aroma suave, marcado pela fruta, notas de morango e groselha, floral seco. Saboroso na boca, corpo redondo e de compleição média. Cremoso, taninos macios e acidez delicada, com final jovial. MM
Consumo: 2014-2015

14 PTS

CONTOS DA TERRA 2011

douro / tinto / Quinta do Pôpa

€ 2,86 € 1* garrafas 16°C

Ameixa preta, amora, não muito expressivo mas alinhado e agradável. Corpo médio, fluido, tem frescura, estrutura proporcionada, taninos macios e com a fruta presente. MM
Consumo: 2014-2014

17,5 PTS

SYRAH 24 2010

regional lisboa / tinto / José Bento Dos Santos - Quinta do Monte d'Oiro

€ 45,00 € 900 garrafas 16°C

Muita fruta preta, ameixa preta, amora, notas de chocolate e boa madeira. Jovem mas com índice de integração. Suculento na boca, taninos carnudos, acidez notória, repleto de fruta preta, persistência fumada e tostada. Ainda jovem e com margem de progressão. MM
Consumo: 2014-2019

17 PTS

ADEGA MÃE ALVARINHO 2012

regional lisboa / branco / Adega Mãe

€ 6,89 € 3.500 garrafas 11°C

Notas cítricas, folha de limoeiro, com mineralidade e com a madeira a aparecer e a conferir já alguma complexidade. Corpo bem moldado, fruta de qualidade, acidez vibrante e suculenta. Bela textura, complexidade, fumados e pólvora. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

CHOCAPALHA RESERVA 2012

regional lisboa / branco / Casa Agrícola das Mimosas

€ 12,50 € 1* garrafas 11°C

Exibe tons tropicais, acácia, floral e sugestões de boa madeira. Estruturado na boca, baseado em acidez que releva a fruta e valoriza o final. Acabamento mineral, firme, sugestões de biscoito e tostado suave. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

DORY RESERVA 2010

regional lisboa / tinto / Adega Mãe

€ 9,90 € 17.000 garrafas 16°C

Notas de fruta em compota, especiarias tostadas, fumados, mineral. Estruturado na boca, suculento, taninos largos, mentolado, ameixa preta e especiarias. Razoável profundidade, atraente e em fase ascendente. MM
Consumo: 2014-2018

17 PTS

QUINTA DE SANT'ANA RESERVA 2008

regional lisboa / tinto / Quinta de Sant'ana do Gradil

€ 20,00 € 3.333 garrafas 16°C

Notas de cereja, groselha de boa concentração, muita frescura, mentolado seco, madeira de qualidade, tostada, cravinho e cominho. Estruturado na boca, com acidez elevada, taninos secos e integrados. Fruta suculenta, balsâmico e carnudo. MM
Consumo: 2014-2018

17 PTS

QUINTA DE SANT'ANA RIESLING 2012

regional lisboa / branco / Quinta de Sant'ana do Gradil

€ 10,00 € 3.150 garrafas 11°C

Tons cítricos, contidos, algum tropical, vegetal discreto, muita sutileza e frescura. Corpo moderado/leve, vivacidade e clareza na boca, firme, com ligeiro tropical mais verde, a maçã verde. Subtil mineral que lhe confere algum charme. MM
Consumo: 2014-2017

17 PTS

QUINTA DE SANT'ANA VERDELHO 2012

regional lisboa / branco / Quinta de Sant'ana do Gradil

€ 10,00 € 2.151 garrafas 11°C

Cristalino, com mineral irrepreensível, pólvora e algum salino. Notas de pomar, flores brancas e impressão vegetal. Na boca a estrutura é firme. Fruto e vegetal contidos, tem extrato e é sempre mineral. MM
Consumo: 2014-2018

DOURO

LISBOA



PROVAS DO MÊS

LISBOA

17 PTS

**QUINTA DO BOIÃO OLD VINEYARDS
SPÉCIAL SELECTION 2008**
regional lisboa / tinto / EnoValor

18,00 € 1* garrafas 16°C

Fruto em compota, notas de mentolado seco, erva doce e aneto. Tostado fino e integrado. Corpo moderado, com a fruta madura a manter-se, taninos apurados e tónica fumada a conferir uma persistência prazeteira. MM
Consumo: 2014-2017

16,5 PTS

ADEGA MÃE CHARDONNAY 2012
regional lisboa / branco / Adega Mãe

6,89 € 6.800 garrafas 11°C

Marcado por notas de maçã, ligeiro caramelizado, manga, ananás e uma subtil perceção de cremosidade. Boa estrutura na boca, amplitude de sabor, frescura sempre presente, texturado, final perfumado e competente, com frutos secos e marmelo. MM
Consumo: 2014-2016

16,5 PTS

**CASAL STA. MARIA SAUVIGNON
BLANC 2011**
lisboa / branco / Adraga Explorações

7,50 € 1* garrafas 11°C

Notas de vagem, vegetal, tropical, ervilhas e cereal. Personalizado, abrindo ao longo da prova. Bela estrutura na boca, revela firmeza, garra, imenso sabor e persistência. Mineral, tenso e com especiarias brancas. Um Sauvignon diferente, pouco dado a facilidades. MM
Consumo: 2014-2017

16 PTS

CASAL STA. MARIA ALVARINHO 2012
lisboa / branco / Adraga Explorações

13,70 € 1* garrafas 11°C

Inicialmente renitente, abre-se com graça para mostrar em subtil tropical, lima e pêssego. Impressão mineral. Mais assertivo na boca, de belo volume e sempre num registo mineral. Pimenta branca. A garrafa vai ajudar. MM. Consumo: 2014-2017

16 PTS

**QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO
2012**
regional lisboa / branco / Mimosas

* € 1* garrafas 11°C

Notas cítricas, toranja, frutos de pomar bem frescos. Na boca é vibrante de frescura, firme, crocante, vigoroso, de porte médio e frutado. Um vinho gastronómico. MM
Consumo: 2014-2016

16 PTS

**QUINTA DO BOIÃO ARINTO
SPÉCIAL CUVÉE ESPUMANTE 2007**
regional lisboa / branco / EnoValor

18,00 € 3.500 garrafas 8°C

Bolha bastante fina. Amarelo. Notas de fruto cítrico levemente confitado. Frutos secos e pão tostado. Estruturado e fresco na boca, cremoso, com citrinos confitados, tâmaras e alperce. Boa profundidade. MM
Consumo: 2014-2018

15 PTS

ADEGA MÃE VIOGNIER 2012
regional lisboa / branco / Adega Mãe

6,89 € 6.800 garrafas 11°C

Ligeiro tropical, pêssego, alperce, cítrico seco e uma nota oxidativa. Estruturado e fresco na boca, mantém registo cítrico, bom prolongamento a mostrar-se valia à mesa. Precisa de garrafa. MM
Consumo: 2014-2018

15 PTS

ADEGA MÃE VIOSINHO 2012
regional lisboa / branco / Adega Mãe

6,89 € 7.000 garrafas 11°C

Fruto maduro, alperce, pêssego, subtil tâmara, ervas finas secas, ligeiro fumado, assim como sugestão mineral. Boca de bela prestação, mostra estrutura moderada, proporção, fruta e mineralidade de fino recorte, sempre de acidez retemperadora. Final seco e persistente. MM
Consumo: 2014-2016

17 PTS

QUINTA DA BACALHÔA 2012
Regional península de Setúbal / branco / Bacalhôa Vinhos de Portugal

12,50 € 30.000 garrafas 11°C

Emana frescura, floral fresco, citrino, relativamente contido, personalizado e a mostrar potencial de evolução. Muita estrutura na boca, firmeza, seco, mineral, salino e de boa persistência. MM
Consumo: 2014-2016

17 PTS

**QUINTA DA BACALHÔA CABERNET
SAUVIGNON 2011**
Regional península de Setúbal / tinto / Bacalhôa Vinhos de Portugal

16,00 € 100.000 garrafas 16°C

Notas cítricas, folha de limoeiro, com mineralidade e com a madeira a aparecer e a conferir já alguma complexidade. Corpo bem moldado, fruta de qualidade, acidez vibrante e succulenta. Bela textura, complexidade, fumados e pólvora. MM
Consumo: 2014-2017

16,5 PTS

MÃ PARTILHA MERLOT 2010
Regional península de Setúbal / tinto / Bacalhôa Vinhos de Portugal

13,50 € 1* garrafas 16°C

Notas de ameixa, compota, laranja e suave mentolado. Corpo médio, estruturado, cremoso, frutado envolvente, taninos delicados e final muito agradável, balsâmico, com frutado e boa complexidade. MM
Consumo: 2014-2016

16 PTS

**CASA ERMELINDA FREITAS
ESPUMANTE RESERVA 2009**
palmela / branco / Casa Ermelinda Freitas

5,35 € 1* garrafas 8°C

Amarelo levemente dourado. Aroma refinado, notas cítricas, ligeiro floral e complexidade. Suave na boca, não muito longo, boas notas de frutos cítricos, leve e realmente apelativo. MM
Consumo: 2014-2015

16 PTS

JP PRIVATE SELECTION 2010
Regional península de Setúbal / tinto / Bacalhôa Vinhos de Portugal

4,15 € 1* garrafas 16°C

Ameixa, groselha preta, suave mentolado, boa frescura e complexidade. Especiarias. Boa estrutura, impecável médio palato, repleto de alegria, taninos afinados, fruto preto e algum tostado. Certoiro. MM
Consumo: 2014-2015

16 PTS

**PILOTO COLLECTION MOSCATEL
ROXO 2012**
Regional península de Setúbal / branco / Quinta do Piloto

15,00 € 1* garrafas 11°C

Acalorado no fruto, ameixa, bagas brancas, cítrico e algum floral. Mel e algum tropical com o aumento de temperatura. Boa compleição na boca, estruturado, de acidez presente que favorece uma dimensão assinalável. Final mineral e uma complexidade apelativa. MM
Consumo: 2014-2018

14,5 PTS

**CONTEMPORAL SELECTION JAIME
QUENDERA LOTE MIGUEL CASTRO E
SILVA 2011**
península de Setúbal / tinto / Coop. Agr. de Sto. Isidro de Pegões

6,99 € 8.000 garrafas 16°C

Fruto maduro, suavemente confitado, apurado, com notas de amora, morango, tudo muito subtil e afinado. Bom porte na boca, taninos de qualidade, sólidos mas acessíveis e com boa definição de sabor. Notas carnudas e de agradável profundidade. MM
Consumo: 2014-2017

PENÍNSULA DE SETÚBAL

17,5 PTS

FALCOARIA RESERVA 2011
tejo / tinto / Casal Branco

15,00 € 7.000 garrafas 16°C

Fruta madura de qualidade, notas balsâmicas, mentolado, tosta fina de boa barreira e indiscutível profundidade. Encorpado, taninos de bela textura, cremosos, frescura, madeira de qualidade e final sofisticado. MM
Consumo: 2014-2019

16,5 PTS

NINFA ESCOLHA SAUVIGNON BLANC 2012
Regional tejo / branco / João M. Barbosa

* € 11°C

Fruta silvestre, framboesa, chá, algum mentolado, mineral, consistente, de boa definição e arejado. Na boca brilha pela secura e taninos firmes, com pela elegância, frescura e carácter. Charmoso e gastronómico. MM
Consumo: 2014-2017

16 PTS

FALCOARIA FERNÃO PIRES 2012
tejo / branco / Casal Branco

12,95 € 7.000 garrafas 11°C

Fruta requintada, ameixa, maçã, alperce, envolto em madeira muito integrada e ajustada. Tostado e fruto seco. Na boca cresce, primeiro pela fruta de qualidade, depois pela erva príncipe, erva doce, em frescura notável e final longo e perfumado. MM
Consumo: 2014-2019

16 PTS

QUINTA DA LAGOALVA BRUTO ESPUMANTE
tejo / branco / Quinta da Lagoalva de Cima

6,80 € 5.000 garrafas 8°C

Amarelo. Notas de citrino, laranja, algum floral, frutos de pomar. Boas notas de pão e fermento. Tudo delicado. Cremoso e fresco na boca, salino, seco e de final bem prazenteiro. MM
Consumo: 2014-2015

17 PTS

APHROS YAKKO VINHÃO ESPUMANTE GRANDE RESERVA 2006
Vinho verde / tinto / Casal Paço Pradreiro

14,00 € 8°C

Fruto vermelho maduro, suave caramelizado e floral. Algum tostado, bem distinto, consegue ter alma e atitude. Bastante vivaz na boca, estruturado, focado no fruto, polido de formas e personalidade. Sabor apurado, a dar voz à tradição. MM
Consumo: 2014-2015

16,5 PTS

ESPUMANTE CÔTO DE MAMOELAS ALVARINHO 2009
Vinhos verdes / Espumante / Provam

12,99 € 4.000 garrafas 8°C

Bolha fina e cor amarela. Notas de pêssego, alperce, maçã, alguma confeitaria. Ligeiro brioche que lhe fica bem. Bastante redondo, cremoso e com evidente frescura. Boa fruta e final não muito longo mas convincente. MM
Consumo: 2014-2016

16,5 PTS

QUINTA DA CALÇADA EDIÇÃO RESERVA 2012
Vinhos verdes / Espumante / Agrimota

10,49 € 12.000 garrafas 8°C

Bolha fina e cor amarela. Notas de pêssego, alperce, maçã, alguma confeitaria. Ligeiro brioche que lhe fica bem. Bastante redondo, cremoso e com evidente frescura. Boa fruta e final não muito longo mas convincente. MM
Consumo: 2014-2016

16,5 PTS

QUINTA DA CALÇADA EDIÇÃO TERROIR 2013
Regional minho / branco / Agrimota

5,99 € 20.000 garrafas 11°C

Tímido a revelar-se, com arejamento desvenda frutos de pomar, nêspira, ameixa e insinuação de vegetal fresco. Delicado. Bem mais compacto na boca, tenso, com vigor, frutado de qualidade e agradável comprimento. MM
Consumo: 2014-2017

16 PTS

APHROS VINHÃO SUPER RESERVA BRUTO
Vinho verde / tinto / Casal Paço Pradreiro

* € 8°C

Aroma de boa intensidade, frutado, com amora, groselha, bem jovial e inquieto. Ataque de fruta na boca, seco, cremoso, fruta fresca e algum "tostado", que lhe dá graça. Personalizado e apelativo. MM
Consumo: 2014-2014

16 PTS

MIOGO BRUTO ESPUMANTE 2009
Vinho verde / branco / Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos

12,50 € 8°C

Amarelo. Bastante perfumado e fresco. Floral, citrino doce, flor de laranjeira. Bem cativante. Ataque menos incisivo, fruto maduro, afinado, acidez a fazer contrapeso. Todo ele muito fresco, proporcionado e delicioso. MM
Consumo: 2014-2015

16 PTS

MIOGO ESPADEIRO ESPUMANTE BRUTO RESERVA 2009
Vinho verde / rosé / Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos

12,90 € 8°C

Cor morango. Notas de fruto silvestre fresco, morango, framboesa, algo de medicinal, folhagem seca. Diferente e muito bem feito. Bem seco e fino na boca, expressivo, com acidez delicada e muita distinção. Mantém o discurso dos frutos silvestres frescos. MM
Consumo: 2014-2016

16 PTS

PORTAL DA CALÇADA RESERVA 2012
Vinho verde / branco / Agrimota

* € 11°C

Notas florais, maçã, ameixa, tom campestre, delicado embora firme. Corpo moderado mas estruturado na boca, saboroso, muita fruta, acidez e vibração, mineral, num todo envolvente e com agradável persistência. MM
Consumo: 2014-2016

14,5 PTS

MIOGO ESPUMANTE BRUTO 2009
Vinho verde / tinto / Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos

14,49 € 8°C

Fruto vermelho maduro, quase doce, groselha preta e cassis. Simples e bem construído. Muito cremoso e pecaminoso pela textura macia, fruto suave, quase doce, polido. Uma nova interpretação. MM
Consumo: 2014-2015

14,5 PTS

VARANDA DO CONDE ALVARINHO/TRAJADURA 2012
Vinho verde / branco / Provam

3,99 € 80.000 garrafas 11°C

Tropical, com groselha branca, alperce, pele de pêssego, muito fresco, vibrante mas sem excessos. Estrutura leve/média na boca, cristalino, fresco, expressivo mas controlado. Relativamente curto mas com argumentos. MM
Consumo: 2014-2015

16 PTS

CASA DA SAIMA BAGA BRUTO ESPUMANTE 2008
vinho de mesa / branco / Graça Maria da Silva Miranda

6,80 € 8°C

Cor acobreada. Notas de fruto silvestre, ligeira compota, floral seco, rosas, jasmim, chá. Realmente refrescante e personalizado. Na boca brilha de frescura e tenacidade, firmeza, secura e boa amplitude de sabor. Complexidade sempre latente. MM
Consumo: 2014-2017

16 PTS

LORIDOS VINTAGE ESPUMANTE EXTRA BRUTO 2008
vinho de mesa / branco / Bacalhã Vinhos de Portugal

7,50 € 20.000 garrafas 8°C

Bolha fina. Aromas florais, fruta delicada, expressão de frescura e complexidade insinuante. Na boca é fino, suave, cremoso e repleto de tons campestres, flores brancas, frutos de caroço e mineral. MM
Consumo: 2014-2016



PROVAS DO MÊS

MAIS DE 5.000 NOTAS DE PROVA EM WWW.ESSENCIADOVINHO.COM

VINHO DE MESA

16 PTS

MONTE DA RAVASQUEIRA LATE HARVEST 2012

vinho de mesa / Colheita tardia / Soc. Agr. D. Diniz

€ 18,00 € * garrafas 6°C

Citrinos, notas de mel fresco e cidreira conferem-lhe um charme irresistível. Desenvolve-se graciosamente com arejamento. Fino e proporcionado na boca, açúcar q.b., frescura e finura de estilo. MM
Consumo: 2014-2019

16 PTS

NINFA BRUTO ESPUMANTE

vinho de mesa / rosé / João Teodósio Barbosa & Filhos

€ 22,00 € 3.000 garrafas 8°C

Bolha bem fina. Notas de cereja, ligeira confeitaria, laranja e elegante floral seco. Muito fresco na boca, belo volume, mousse delicada e tom perfumado. Seco e salino. Mineral. MM
Consumo: 2014-2016

15 PTS

LORIDOS ESPUMANTE BRUTO 2011

vinho de mesa / rosé / Bacalhão Vinhos de Portugal

€ 7,50 € 13.000 garrafas 8°C

Rosado. Notas de framboesa, morango fresco, banana, longo e vibrante. Imediato e apelativo. Bastante fresco na boca, ligeiro amargo, charmoso, apelativo, evidente presença mineral. MM
Consumo: 2014-2015

14,5 PTS

MONTANHA LOVE PINK

vinho de mesa / rosé / Caves da Montanha

€ 4,99 € 120.000 garrafas 8°C

Cor laranja. Vivo, tropical, de tom citrino, pele de pêssego. Muito frutado na boca, ataque saboroso, frescura, descontração. Uma fórmula apontada a captar novos momentos de consumo.MM
Consumo: 2014-2015

13,5 PTS

HERDADE DO PERDIGÃO ESPUMANTE

vinho de mesa / tinto / Herdade do Perdigão

€ 10,00 € * garrafas 8°C

Boa bolha. Fruta madura, notas de licor de fruta, cereja em calda e cacau em pó. Com estilo, é muito diferente, acessível e com boa fruta. Agradável e a pedir parceria à mesa. MM
Consumo: 2014-2014

* informação não disponível

FORNECER AOS CONSUMIDORES ELEMENTOS QUE LHE PERMITAM ADQUIRIR OS SEUS VINHOS COM INFORMAÇÃO CREDÍVEL E À SUA MEDIDA É O OBJETIVO 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 perspetiva de cada um. Na subjetiva relação qualidade-preço, a escolha final é sempre sua.

➤ CLASSIFICAÇÃO: 19 A 20 PTS — EXCELENTE / 17 A 18,5 PTS — SUPERIOR / 15 A 16,5 PTS — BOM / 13 A 14,5 PTS — MÉDIO / 0 A 12,5 PTS — NÃO CLASSIFICADO