



Textos e Provas:
Ivone Ribeiro

A TOURIGA NACIONAL

Touriga Nacional é uma casta de uva tinta da família das Vitis Viníferas originária em Portugal. Entre as nossas castas tintas é a casta mais nobre do nosso país!

É a rainha das uvas portuguesas e que pelas suas qualidades começa já a ocupar mais espaço em produções internacionais como australianas e californianas.

Em Portugal, é plantada desde o Douro até ao Alentejo, mas é talvez na Região Demarcada do Dão que se revela em toda a sua plenitude.

Querida por todos os consumidores, é a casta campeã a originar grandes vinhos varietais e de lote.

Quando usada numa percentagem conveniente, obtêm-se vinhos com bom teor alcoólico, com aromas intensos de elevada complexidade, especialmente a violeta, encorpados, com taninos nobres e suscetíveis de longo e perfeito envelhecimento.

Esta casta é única e não tem sinonímia!

Alguns bons exemplos da sua plenitude:

- Quinta da Touriga Chã (Douro)
- Villa Oliveira (Dão)
- Dona Maria (Alentejo)
- Quinta do Vallado (Douro)
- Carrocel (Dão)
- CH By Chocapalha (Lisboa)



Quinta das Aveleiras Tinto 2013

**Quinta das Aveleiras
Douro**



Desconhecido de muitos, este vinho do Douro Superior, produzido com castas clássicas da sua região como Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, é um vinho de cor viva, aroma muito fresco, com abundante fruta vermelha. Em boca tem um ataque guloso e agradável, é um vinho muito volumoso mas macio, longo e persistente. Um vinho muito gastronómico, que ligará sobretudo com queijos e carnes vermelhas.

PVP: **8,50 €**

Pontuação:



Quinta da Covela Rosé 2013

**Quinta da Covela
Vinho Verde**



Intenso. Floral e delicado, um lote de 100% Touriga Nacional, com notas de flor de laranjeira e violetas. Sempre presentes, os sinais da mineralidade granítica da região que transmitem ao vinho uma complexidade interessante. Em boca mostra-se seco, com uma acidez muito bem equilibrada. Cremoso tem um final longo e elegante. Um vinho com uma forte personalidade e deverá bebido a uma temperatura entre os 8°C e 10°C. Um rosé muito gastronómico que combina com vários tipos de comida, japonesa, marisco ou simplesmente para desfrutar nestes próximos dias de verão.

PVP: **8,25 €**

Pontuação:



Casa da Passarela "a Descoberta"

Branco 2013

Casa da Passarela - Dão



Nariz citrino e fresco são os primeiros sinais dados pelo "descoberta branco", provenientes da composição do seu lote de Encruzado, Malvasia e Verdelho, sendo este último apenas 10% do lote final. Na boca mostra toda a sua mineralidade e acidez equilibrada, com alguma untuosidade típica da casta encruzado. Um vinho com todas as características da sua região, o nobre Dão e que dará muito prazer quer simplesmente no copo ou a acompanhar bons pratos de peixe, marisco.

PVP: **4,25 €**

Pontuação:

