

VENCEDORES PRÉMIO EXCELÊNCIA

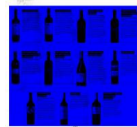
AS MEDALHAS DE EXCELÊNCIA DESTACAM A QUALIDADE
DE VINHOS ÚNICOS, PROFUNDOS, QUE VALE BEM A PENA
TER EM CASA PELOS BONS MOMENTOS QUE PROPORCIONA
A SUA DEGUSTAÇÃO

TEXTO: JOSÉ MIGUEL DENTINHO



2014





2 CASTAS ESPORÃO

Branco, 2013, Regional Alentejano
Este vinho alentejano, produzido com uvas das castas gouveio e antão vaz, apresenta um aspeto límpido e cor citrina. No nariz salientam-se as notas cítricas com delicados apontamentos vegetais. Na boca mostra-se um vinho intenso, com um carácter mineral realçado pelo final fresco e persistente.



4 CASTAS ESPORÃO

Tinto, 2012, Regional Alentejano
Ano de pouca chuva e primavera e verão frescos, 2012 foi favorável à produção de tintos de boa qualidade no Esporão. No aroma deste vinho predominam os frutos vermelhos da casta touriga-franca e as especiarias da Tinta Miúda. Na boca o cabernet-sauvignon forneceu estrutura e elegância e o alicante-bouschet intensidade e equilíbrio.



ADEGA DE BORBA PREMIUM

Tinto, 2011, DOC Alentejano
Vinho de cor granada e aroma de boa intensidade no nariz, revelando frutos vermelhos maduros, compotas e pimento maduro. De sabor macio e elegante, este vinho mostra uma estrutura fina e tem final de boca persistente, onde se destacam os aromas retronasais a frutos pretos, café e chocolate. Aprecie-o entre os 16 e 18°C com pratos de carne.



CASA ERMELINDA FREITAS, CABERNET SAUVIGNON

Tinto, 2011, Regional Península de Setúbal
Vinho de cor granada/ruby concentrado. Aroma confitado a lembrar fruta preta muito madura, alguma pimenta e especiaria, com toque balsâmico da casta. Na boca é muito cheio, aveludado com taninos presentes muito bem integrados. Final longo, agradável e persistente.



CASA ERMELINDA FREITAS, SAUVIGNON & VERDELHO

Branco, 2012, Regional Península de Setúbal
Vinho com cor amarela-esverdeada, aroma intenso com notas de frutos tropicais e algum floral bem integrado com a madeira. Na boca é refrescante, elegante e com boa acidez. Final persistente e agradável.



CASA ERMELINDA FREITAS, TOURIGA NACIONAL

Tinto, 2011, Regional Península de Setúbal
Vinho de cor granada, concentrado. Aroma confitado a lembrar fruta preta muito madura e a compota, com toque floral ligeiro típico da casta. Na boca é muito cheio, aveludado com taninos macios muito bem integrados. Final longo e persistente.



CASTELLO D'ALBA VINHAS VELHAS

Tinto, 2012, DOC Douro
Vinho de aroma harmonioso, de grande intensidade e complexidade, com notas de frutos silvestres, esteva, especiarias, violetas muito expressivas e manjerição e bergamota. Na boca é elegante, mostra taninos muito suaves e bem maduros e tem final longo. Boa companhia para presunto ibérico, assados, caça, fumeiro e outros pratos de carnes escuras tipicamente mediterrânicos e muito intensos.



CONTEMPORAL

Branco, 2013, DOC Douro
Este vinho de cor citrina, tem um aroma com notas florais e frutadas, onde se sente a presença de frutos brancos com um fundo mineral. Na boca este branco é fresco e tem final jovem e persistente. Deve beber-se entre os 8 e os 10°C como aperitivo ou na companhia de pratos de peixe e marisco.



CONTEMPORAL SELECTION

Tinto, 2011, Regional Península de Setúbal
Vinho produzido com uvas das castas cabernet sauvignon, touriga nacional e tinta-miúda, com aroma marcado pelas notas de frutos vermelhos e pretos bem maduros e compotas. Na boca mostra taninos macios e final longo. Terá evolução positiva por mais cinco anos e deve ser servido entre 16 e 18°C com pratos de carne mais complexos.



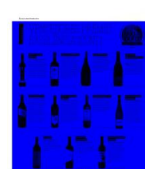
FITA PRETA

Tinto, 2012, Regional Alentejano
Cor violeta concentrado. Nariz intenso a frutos pretos frescos com notas de erva seca. Ataque cheio, encorpado, rico e guloso com notas de toffee e o final de boca a revelar taninos firmes e redondos.



HERDADE SÃO MIGUEL ESCOLHA DOS ENÓLOGOS

Tinto, 2011, Regional Alentejano
Cor rubi com reflexos violetas
Aroma complexo de frutos vermelhos maduros, flores brancas e especiarias bem integrados com notas de baunilha. Paladar redondo, rico e volumoso. Acidez equilibrada e taninos finos. Final longo e complexo.



premiados

VENCEDORES PRÊMIO EXCELÊNCIA (CONT.)



2014



MONTE MAYOR, RESERVA

Tinto, 2012, Regional Alentejano
De cor rubi concentrada, é profundo e complexo no nariz. Sugere juventude, apontamentos de frutos vermelhos e bagas silvestres balanceadas com notas de tosta, especiarias e nuances balsâmicas. Na boca é envolvente e equilibrado, os taninos finos e a acidez atrativa, remetendo-nos para um final longo e persistente.



MULA VELHA PREMIUM

Tinto, 2013, Regional Lisboa
As uvas que deram origem a este vinho, syrah touriga-nacional e alicante-bouschet, foram cuidadosamente selecionadas. Originando vinho com aroma a frutos vermelhos bem maduros e com algumas notas de fumados, próprio de um vinho que estagiou em madeiras de carvalho francês de tosta média. Na boca é macio, encorpado e com final persistente.



PITEIRA RESERVA

Tinto, 2012, Regional Alentejano
Vinho de cor granada com aromas de frutos vermelhos, cacau, café e notas de baunilha. Tem boa acidez e taninos proeminentes e é vinho com final longo e complexo. É um excelente acompanhamento para carnes e enchidos!



PORTADOS CAVALEIROS RESERVA

Tinto, 2012, DOC Dão
Cor rubi opaca. Aroma de frutos negros e vermelhos maduros, bergamota e ligeira percepção de notas de barrica de carvalho, onde estagiou. Sabor volumoso, com acidez moderada e taninos presentes, mas domados. Boa persistência olfato-gustativa.



QUINTA DA VIÇOSA

Tinto, 2011, Regional Alentejano
Aroma intenso e profundo, dominado por frutos pretos, bem maduros, onde também se notam especiarias e outros aromas, provenientes do seu estágio em barricas, que lhe conferem grande complexidade. Na boca, surge uma acidez bem envolvida pelo volume do vinho, que em conjunto com o seu aroma retronal, lhe conferem grande elegância e persistência.



TAPADA DO BARÃO RESERVA

Tinto, 2011, Regional Alentejano
Produzido com uvas das castas alicante-bouschet, aragonez, castelão e syrah, este tinto complexo estagiou em barricas novas de carvalho francês. É um reserva que mostra boa intensidade aromática, onde se salienta as notas de frutos do bosque. Na boca é volumoso, tem acidez equilibrada e taninos firmes, mas maduros e suaves. O seu final é longo e macio.



V VERDELHO ESPORÃO

Branco, 2013, Regional Alentejano
Aspeto cristalino, cor citrina esverdeada. Aroma vibrante, com notas tropicais e citrinas a recordar as limas e as toranjas. Na boca é fresco, elegante, com apontamentos minerais e um final longo e persistente.



VALES DE AMBRÃES ALVARINHO

Branco, 2013, Regional Minho
Vinho com notas citrinas limonadas, aromas florais e tropicais, é equilibrado e bem balanceado com muita frescura e mineralidade. Deve ser consumido a 10°C na companhia de marisco, como ostras ou camarão cozido, mas também fica bem com peixes cozinhados, saladas e comida oriental, devido ao seu equilíbrio e complexidade aromática.



VALLADO

Tinto, 2012, DOC Douro
Aroma concentrado, sobressaindo os frutos vermelhos maduros, esteva e violeta. Boa estrutura, carnudo com taninos redondos. Final persistente.



VILA SANTA TRINCADEIRA

Tinto, 2011, Regional Alentejano
O aroma denota uma boa concentração de fruta bem madura, com um toque vegetal do tipo erva seca e trufas. Rico e volumoso, com suaves taninos. Final longo e tostado.



VINHAS DO OCIDENTE RESERVA

Tinto, 2012, Regional Alentejano
Cor grená intenso. Aroma intenso a frutos vermelhos e frutos de bosque bem integrados com notas de tostado e florais. Paladar equilibrado, redondo, sabores de frutos e especiarias. Boa estrutura de taninos bem polidos. Acompanha todo o tipo de carnes, bacalhau e queijos amanteigados.

Vinho (DN + JN)

13-07-2014

Tiragem: 135747

País: Portugal

Period.: Ocasional

Âmbito: Economia, Negócios e

Pág: 2

Cores: Cor

Área: 9,25 x 6,24 cm²

Corte: 4 de 5



6 VENCEDORES | PRÉMIO EXCELÊNCIA





VINHOS PORTUGUESES EM DESTAQUE

73 MARCAS DE VINHOS PORTUGUESES, DE NORTE A SUL DO PAÍS, FORAM PREMIADAS ESTE ANO NO CONCURSO UVA D'OURO, UMA INICIATIVA DESTINADA A PROMOVER OS VINHOS NACIONAIS DESENVOLVIDA PELO CONTINENTE, DIÁRIO DE NOTÍCIAS, JORNAL DE NOTÍCIAS E TSF COM O APOIO DO INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO