



Inventar para quê?

Seguindo a máxima de que “não vale a pena inventar o que já está inventado”, este produtor bairradino pegou nas castas mais champanhesas (Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay) e fez um belo vinho espumante.

Para a
mesa

17,5 €27

Colinas

Espumante Reserva
branco 2010

Colinas de S. Lourenço
(12,5%)

Carlos Dias, o proprietário da Ideal Drinks, nunca teve dúvidas sobre o que queria para as Colinas de S. Lourenço. Apreciador apaixonado dos vinhos de Champagne e Bordéus, a reestruturação operada nos 50 hectares de vinhas da propriedade privilegiou claramente as castas francesas, sobrando das nacionais a Touriga Nacional, Arinto e pouco mais. Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay foram a escolha óbvia para a linha de espumantes da casa (para além deste Reserva existe o branco Brut Nature e o Rosé). Curiosamente, no caso dos espumantes, nem se pode falar de grande desvirtuamento da tradição bairradina. Afinal de contas, o início da produção de espumantes na Bairrada, a partir de 1890, teve como base enólogos “importados” de Champagne, que trouxeram não apenas as técnicas como também as castas com que estavam habituados a trabalhar e que quatro décadas depois ainda marcavam presença nos lotes

de vários espumantes da região. O Colinas Reserva segue à risca o processo champanhês, partindo de talhões de uva selecionados para espumante, vindima cedo e com elevado teor de ácidos, separação dos mostos da prensagem, fermentação em pequenos depósitos e depois, claro, a segunda fermentação na garrafa. O resultado é um espumante de perfil muito elegante, que evidencia as castas que lhe deram origem mas também, é preciso dizê-lo, o carácter das terras bairradinas.

Muitas notas tostadas, pão torrado, bastante elegância e finura. Firme, com excelente acidez bem coberta pelo corpo, citrinos, maçã granny smith. Sólido, pleno de brilho e carácter, sofisticado, perfumado, muito longo, LL



Perfeito como aperitivo ou acompanhando entradas de peixes fumados (salmão, espadarte, bacalhau), ostras, e peixes delicados como linguado com molho de citrinos, por exemplo.





16,5 €6,50

Allo
Vinho Verde
Alvarinho-Loureiro
branco 2013

Vinusoalleirus
Muito fino, muito puro, muito citrino, com toque floral. Pleno de brilho e presença, harmonioso e leve, cheio de graça, leveza e frescura. Um perfeito exemplo de que não é com mais álcool que se consegue mais qualidade. (11%) LL

17,5 €17,68

Quanta Terra
Douro Grande Reserva
branco 2012

Quanta Terra
Profundo e complexo, com leves notas evolutivas, casca de laranja e lima, suaves fumados, especiarias. Gordo e envolvente, com excelente acidez, toque limonado que fica na boca longo tempo. Um branco muito sólido e sofisticado. (13,5%) LL



18 €20

Aliás
Bairrada branco 2012

VPuro
Bical de vinhas velhas, fermentado em barrica. Impressionante na finura e complexidade, vegetais, especiarias, terra, minerais, flores e frutos citrinos. Muito sério, muito firme, com acidez crocante, pleno de leveza, requinte e brilho. (11,5%) LL

17 €8,50

Vale da Mata
Reg. Lisboa
branco 2013

Rocim
O primeiro branco da marca é feito de Arinto, Vital e Viosinho. Elegantes notas fumadas de barrica envolvem complexas componentes citrinas e minerais. Enorme frescura num vinho incisivo, firme, muito longo. Bela estreia. (13%) LL



17,5 €24

Procura
Reg. Alentejano branco 2013

Susana Esteban
Oriundo de uma vinha velha de Portalegre, apresenta-se muito complexo e mineral, com notas limonadas, resinas e especiarias. Ainda muito jovem, com enorme frescura de boca, fino e elegante, cheio de carácter, vai crescer na garrafa. (13%) LL

19,5 €3000

Taylor's
Porto Colheita 1863

Quinta and Vineyard Bottlers
Âmbar carregado, brilhante, com muitos laivos esverdeados. Nariz intenso e delicado, sofisticado, com torrefacção, caramelo, iodo, frutos secos, mel, pólen, especiarias e madeiras exóticas. Muito volumoso, com acidez viva, intenso e equilibrado, num registo expressivo, salino, picante e muito muito longo. (20%) LA