



* painel de prova

BRANCOS A MENOS DE €4

Os jovens rebentos
de uma colheita notável

O ano de 2014 vai ficar na memória por razões diferentes. Por um lado poderia ter sido "a colheita", essa entidade mítica que preenche os sonhos de qualquer produtor, caso a chuva não tivesse estragado os planos de quase todos; mas, por outro lado, marcará uma qualidade excepcional dos vinhos brancos cujas uvas foram vindimadas antes da chuva, o que aconteceu na maioria das regiões. Mesmo nas gamas de entrada essa qualidade é notória, como este painel demonstrou.

TEXTO João Paulo Martins * FOTOS Ricardo Palma Veiga





* painel de prova



O entusiasmo com a qualidade dos vinhos brancos da colheita de 2014 é geral. Os enólogos com quem falámos foram unânimes na classificação da colheita, juntando adjetivos de todo o tipo mas sempre com o mesmo sentido: trata-se de uma colheita de sonho. "Sem dúvida a melhor colheita de brancos de que tenho memória", dizia João Portugal Ramos, que, trabalhando sobretudo no Alentejo, tem a enorme vantagem de ter colhido as uvas muito antes da chuva ter pregado a partida e estragado a festa, para a qual já estavam encoroadados os foguetes. Cumpriu-se assim a regra do "até ao lavar dos cestos é vindima". No final das contas houve de tudo: uvas tintas apanhadas também antes da chuva (até no caso de uvas para Vinho do Porto), uvas menos boas porque molhadas e com algum podre e um quadro algo decepcionante após um começo tão auspicioso.

O MELHOR DE SEMPRE

As regiões onde as vindimas são mais tardias sofreram mais: em Bucelas, por exemplo, o trabalho de selecção teve de ser muito sério e no Dão variou muito, em função da data da vindima. Ali terá havido de tudo e, nalguns casos, teve que se apressar a vindima para evitar a podridão. Como salienta Manuel Vieira (Caminhos Cruzados), por tradição os brancos do Dão são vindimados mais tarde do que noutras regiões e por isso não foi um ano fácil, "mas houve diversas vinhas que aguentaram melhor a chuva e resultaram vinhos de grau alcoólico moderado mas correcto. Nestes anos em que há algum podre é impensável, por exemplo, fazer maceração pelicular antes da fermentação, uma vez que isso só é possível com uvas totalmente sãs. Mas estou moderadamente optimista", salientou.

Nas zonas altas do interior, por terras da Beira raiana, a vindima correu bem. Rui Madeira, responsável pelo vinho Beyra, recorda que a altitude das vinhas – por norma acima dos 700m – mas com uma a 875m (em terrenos de areia) contribui em muito para a boa acidez natural, resultado também de uma maturação mais lenta das uvas. Temperatura baixa na vindima, que começou em Agosto e se prolongou por Setembro, originou vinhos de "acidez fantástica e boa estrutura", disse. Por aqui a vindima não é fácil porque "há muitas vinhas velhas mas nem sempre são boas e a casta Síria é muito sensível à podridão". Felizmente não foi preciso intervir e a própria temperatura de fermentação foi natural. "O que 2014 tem de bom é que há vinhos de muito boa acidez e com volume, o que não aconteceu

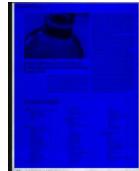
Várias zonas do país produzem brancos de boa qualidade a um preço conveniente.



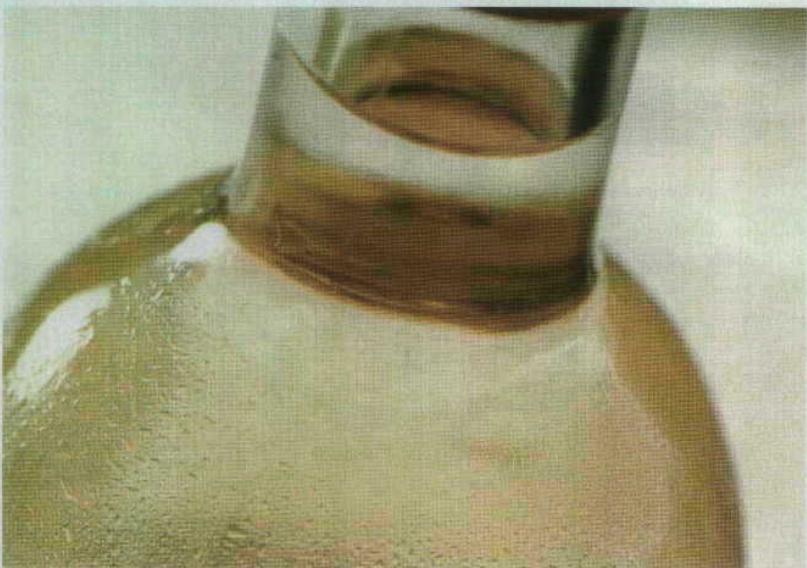
no ano anterior". A vinha, na Vermeosa, está 15 km em linha recta em relação ao Douro mas o clima e solo são bem diferentes: "Aqui estamos em zona de transição e encontramos solos de xisto, de granito e de areia. E no Verão temos 30º de dia e 14º de noite com as vindimas (mesmo dos brancos) a estenderem-se até à 3ª e 4ª semanas de Setembro."

UMA PROVA E TANTO

O painel que agora levámos a efecto mostrou que, como seria de esperar, a qualidade da vindima se reflectiu nas classificações. Mas não é só essa a conclusão possível. Ficou claro também que a média da graduação alcoólica também baixou. Por um lado os ventos da moda apontam agora para vinhos menos alcoólicos e, por outro, muitos produtores terão vindimado antes da chuva, beneficiando da informação disponível na Internet com dias de antecedência. Assim, no ano passado, no painel de vinhos brancos da vindima de 2013 com preço de venda até €4 tivemos uma classificação média de 14,89 pontos e uma graduação média de 12,8% de álcool; este ano, no painel congénere relativo à colheita de 2014, esses valores mudaram: a classificação média subiu para 15,15 pontos e a graduação baixou para 12,75%.



*painel de prova



Nesta colheita de 2014 a classificação média subiu para 15,15 pontos e álcool baixou para 12,75%.

A Beira Interior teve uma excelente prestação, com dois vinhos no primeiro grupo, o que também aconteceu com o Dão. Tejo e Alentejo colocaram também vinhos entre os melhor classificados. É sempre difícil arriscar vencedores e fica também claro que várias zonas do país têm boas condições para produzir brancos de boa qualidade a um preço conveniente. No grupo dos 15,5 pon-

tos ainda é mais difícil tirar conclusões porque muitas regiões do país contribuiram com vinhos neste patamar de classificação. O resultado do painel não reflecte as escolhas mais habituais dos consumidores. Como se sabe, o Alentejo é a região mais procurada e os Vinhos Verdes sucedem-lhe nas escolhas. Mas, se outra vantagem não tivessem, estas provas mostram que se pode perfeitamente diversificar a origem dos vinhos que no quotidiano nos acompanham.

Nem tudo foram rosas neste painel, já que vários vinhos tiveram de ser retirados por apresentarem níveis de sulfuroso que impediam uma prova correcta. Isto é algo natural em vinhos com poucas semanas de engarrafamento e é verdade que este fenómeno passa com o tempo em garrafa mas a prova agora não foi possível.

Esta gama de preços tem características próprias: por um lado já se afasta do valor médio gasto pelos consumidores portugueses em grande superfície, que ronda, como se sabe, os €2; existem muitos consumidores para quem comprar vinhos de €4 é "actividade natalícia", ou seja, coisa rara. No entanto, o que se tem vindo a verificar ano após ano é que, mesmo nestas categorias mais acessíveis, é possível encontrar vinhos de muito boa qualidade, que dão prazer a beber e que são grandes companheiros da mesa. Na maior parte, são sobretudo vinhos para serem consumidos novos. Mas, atenção: quando dizemos novos não estamos necessariamente a falar na obrigação de os apreciar nos próximos meses; os que ainda estão no mercado da colheita de 2013 não perderam as qualidades lá por a nova colheita já estar nas prateleiras. Beber um vinho com mais tempo de garrafa é uma aprendizagem que vale a pena.

CLASSIFICAÇÃO

16

Beyra
Casa da Passarella A Descoberta
Conde de Vimioso
Marquês de Almeida
Pousio
Titular

15,5

.com
Adega de Mangualde
Adega de Pegões
Alabastro
Altano
Dona Ermelinda
Espírito Lagoalva
Pato Frio Seleção
Paulo Laureano Clássico
Porca de Murça
Pouca Roupa
Prova Régia
Quinta da Alorna
Quinta de Pancas
Sonante
Terras d'Uva

Tons de Duorum

Varandas
Vila dos Gamas A Partida

15

Adega de Vila Real
Barros
Bridão Clássico
BSE Branco Seco Especial
Caiado
Cal
Casa das Gaeiras
Casa Santos Lima
Castello d'Alba
Duque de Viseu
Fonte da Serrana
Galodoro
Lavradores de Feitoria
Lello
Lua Cheia em Vinhas Velhas
Lusitano Seleção
Monte dos Pelados
Monte Velho
Muros de Vinha

RS

São Domingos
Serradayres
Serras de Azeitão Seleção
do Enólogo
Terra d'Alter
Vinea
Vinha da Urze
Vinha do Monte

14,5

Adega de Pias
Aliança
Bucellas
Cabriz
Castelo do Sulco
Jardim da Estrela
Marquês de Marialva
Montaria
Monte das Talhas
Porrais
Porta da Ravessa Colheita Especial
Valdadora

* painel de prova



16 100 €3,49

BeyraBeira Interior
branco 2014Rui Roboredo Madeira
Nota-se algum mineral no aroma, focado na boca com alta acidez mas bem integrada, notas citrinas e leve nota de fruto tropical, ananás e maçã verde. Conjunto muito afiado e personalizado. (12,5%)

16 100 €4

Casa da Passarella
A Descoberta
Dão branco 2014O Abrigo da Passarela
Muito citrino no aroma, ao lado de flores secas e especiarias; muito vivo na acidez, elegante e fino, muito gastronómico, delicado e com enorme frescura de conjunto. Um branco alegre, de boa madurez.

16 100 €2,99

Conde de Vimioso
Reg. Tejo Colh. Selecc.
branco 2014Falua Vinhos
Aroma citrino, fruta branca, maçã verde, todo ele focado na juventude da fruta e flores brancas. Muito bem na boca, bom equilíbrio entre as várias componentes, muito focado e com final longo que se mastiga. (13%)

16 100 €3,75

Marquês de Almeida
Beira Interior
branco 2014CARM
Fruta ligeira de toque citrino, sensação mineral, maçã verde na boca, acidez viva a dar muita elegância ao vinho, todo ele subtil e bem feito. O final prolonga-se, é largo e dá excelente prova. (12,5%)

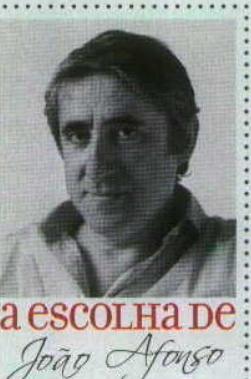
16 100 €3,99

Pousio
Reg. Alentejano
branco 2014Casa Agríc. HMR
Bom vegetal no aroma, assente na fruta e com notas fumadas, muito bem na boca, bom equilíbrio ácido e corpo elegante, resulta expressivo e saboroso, seco e firme. Um branco com carácter. (13%)

16 100 €4

Titular
Dão branco 2014
Caminhos Cruzados

Aroma de fruta madura, discreto no estilo mas muito agradável, alguma mineralidade. Bem na boca, a mostrar acidez muito equilibrada, com bom desenho de conjunto. Final longo e seco. (12,5%)

**a escolha de**
João Afonso

15,5 100 €3,99

.com
Reg. Alentejano
branco 2014Tiago Cabaço
Vegetal verde e seco no aroma, discreto na fruta mas com boa presença no copo. Bem proporcionado na boca, fino e cremoso, acidez discreta e bem integrada, resulta consensual e delicado. (13%)

15,5 100 €3

Adega de Mangualde
Dão branco 2014
Adega Coop. de Mangualde

Aroma delicado e focado nos frutos citrinos, leve toque vegetal e alguma especiaria. Harmonioso na boca, macio e de acidez ponderada, leve nota de baunilha. Conjunto com bom comprimento. (13%)

*painel de prova



15,5 €4
Adega de Pegões
 Reg. Pen. Setúbal
 Colh. Selecc. branco 2014
 Coop. Agríc. Santo Isidro
 de Pegões
 Citrino maduro, nota de
 alperce, a fruta é
 madura, tudo atractivo.
 Gordo e guloso na boca,
 cheio, notas de baunilha
 e final macio e
 envolvente. (13%)



15,5 €3,49
Alabastro
 Reg. Alentejano
 branco 2014
 Aliança Vinhos de
 Portugal
 Austero e ligeiramente
 fechado no aroma, fruto
 citrino bem composto.
 Muito bem na boca, com
 fruta bem evidente,
 apimentado e largo, o
 vinho tem textura e boa
 presença. (13,5%)



15,5 €3,99
Altano
 Douro branco 2014
 Symington Family
 Estates
 Aroma com
 predominância das
 flores, ao lado de uma
 leve nota de fruto
 tropical, todo ele suave e
 fresco. Muito elegante
 na boca, acidez muito
 viva. Moderno,
 expressivo e bem
 agradável. (12,5%)



15,5 €3,89
Dona Ermelinda
 Palmela branco 2014
 Casa Ermelinda Freitas
 O aroma evidencia a
 presença das notas da
 madeira, a fruta é
 madura (ameixa
 branca), sensação
 amendoada, textura
 macia na boca, sensação
 de fruta doce no final
 macio e amplo. (13,5%)



15,5 €3,90
Espírito Lagoalva
 Reg. Tejo Sauvignon/
 Arinto branco 2014
 D&F
 Jovem no estilo, foco na
 fruta fresca, limonado e
 alguma erva seca. Bem
 na boca, acidez muito
 viva, um branco vibrante
 e com nervo, com um
 final persistente e
 bastante citrino.
 (12,5%)



15,5 €3,40
Pato Frio Seleção
 Alentejo branco 2014
 Ribafreixo
 Fruta atractiva e bem
 composta no aroma,
 citrinos e maçã verde,
 boa acidez, vivo e ligeiro
 mas muito harmonioso e
 gastronómico. Típico
 vinho dos dias quentes,
 de ar livre. (13%)



15,5 €3,89
**Paulo Laureano
 Clássico**
 Reg. Alentejano
 branco 2014
 Paulo Laureano Vinus
 Aroma delicado, tem
 frescura e mostra
 energia, na boca revela
 muita expressão de
 fruta, o perfil é bem
 agradável, está cheio e
 redondo. Claramente
 para a mesa. (13%)



15,5 €2,95
Porca da Murça
 Douro branco 2014
 Real Comp. Velha
 Muita nota verde, folha
 de limoeiro e quase
 tangerina, todo ele
 frutado e leve, com nota
 amarga que lhe dá graça.
 Bem na boca, elegante,
 fino e com final longo e
 guloso. (13%)

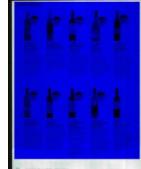


15,5 €3,49
Prova Régia
 Bucelas Arinto 2014
 Wine Ventures
 Carregado na cor, é um vinho de aroma atractivo e
 focado na fruta madura, um toque especiado a
 mostrar uma acidez muito vibrante na boca. Um
 branco muito equilibrado e gastronómico. (12,5%)



a escolha de
Luis Antunes

O Arinto é a casta branca portuguesa que melhor se exprime numa variedade de *terroirs* por todo o país. Na sua terra-mãe de Bucelas, oferece-nos aqui um vinho com evidente carácter regional, um branco fragrante e sofisticado.



* painel de prova



15,5 €3,99
Pouca Roupa
 Reg. Alentejano
 branco 2014
 J. Portugal Ramos
 Polido no aroma, boas
 notas citrinas e algum
 vegetal, bem na boca,
 leve, com acidez e leve
 toque amargo, foco
 citrino, tudo em boa
 dose, termina bem
 definido. (12,5%)



15,5 €3,19
Quinta da Alorna
 Reg. Tejo branco 2014
 Soc. Agríc. da Alorna
 Fruta citrina e notas de
 flor de laranjeira, acidez
 muito presente e viva,
 leve no corpo, focado na
 fruta, algum amargo a
 prolongar a prova. Final
 intenso e com carácter.
 (12,5%)



15,5 €2,99
Quinta de Pancas
 Reg. Lisboa
 branco 2014
 Comp. Quintas
 Boa fruta, nota de pêra,
 ananás, pureza evidente
 no aroma. Tem volume
 de boca, acidez presente
 mas fina, conjunto bem
 desenhado. Há uma boa
 harmonia e equilíbrio
 que ajuda à prova. (12%)



15,5 €3,60
Sonante
 Dão Reserva
 branco 2014
 Seacampo
 Vegetal no aroma,
 bastante expressivo com
 boas notas cítricas e
 pêssego, saboroso,
 gordo, aqui num diálogo
 entre a fruta tropical e a
 acidez, muito sugestivo
 para um vinho deste
 preço. (13%)



15,5 €3,60
Terras d'Uva
 Reg. Alentejano
 branco 2014
 Henrique Uva
 Aroma com boa
 presença de fruta, notas
 de ameixa branca e pêra,
 corpo médio, conjunto
 afinado e a mostrar
 depois uma prova de
 boca macia, com boa
 evidência de fruta e
 acidez no ponto. (12,5%)



15,5 €3,99
Tons de Duorum
 Douro branco 2014
 Duorum Vinhos
 Flor de laranjeira, lima e
 nota tropical, moscatel,
 acidez muito viva a dar
 um tom mais fresco, leve
 no corpo, limpo, franco
 e de final a contento. Um
 branco muito
 proporcionado. (12,5%)



15,5 €2,99
Varandas
 Do Tejo branco 2014
 Adega Coop. Almeirim
 Notas de fruta amarela
 com boa expressividade,
 cheio na boca, maduro e
 de acidez presente mas
 discreta. Um branco
 volumoso e de boa
 presença, para pratos
 com mais peso. (13%)



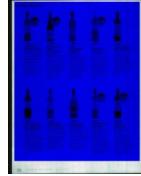
15,5 €2,69
Vila dos Gamas
 A Partida
 Alentejo Antão Vaz
 branco 2014
 Adega Coop. Vidigueira
 Vegetal seco no aroma,
 nota citrina, alguma
 austeridade que lhe fica
 bem. Boa proporção na
 boca, a frescura
 limonada dá-lhe
 carácter e deixa boa
 sensação no final.
 (13,5%)



15 €2,99
Adega de Vila Real
 Douro Reserva
 branco 2014
 Adega Coop. Vila Real
 Aroma com leve nota
 austera, toque de
 baunilha e resina,
 elegante na boca, acidez
 muito viva, sente-se a
 presença da madeira.
 Fácil de gostar, untuoso
 e com final prolongado.
 (12,5%)



15 €3,89
Barros
 Douro branco 2014
 Sogevinus
 Aroma com fruta
 escondida, sente-se
 algum citrino doce, leve
 margo na boca. Resulta
 gastronómico, agradável
 no conjunto e bem
 integrada a acidez. Pode
 crescer na garrafa.
 (12,5%)



* painel de prova



15 €2,80
Bridão Clássico
Do Tejo branco 2014
Adega Coop. Cartaxo
Alguma evolução na cor, aromas escondidos com sugestões de iodo e laranja, mostra-se depois na boca com vigor, uma boa estrutura, é um branco sério ainda que reservado. (13%)



15 €3,48
BSE Branco Seco
Especial
Reg. Pen. Setúbal
branco 2014
José Maria da Fonseca
Aroma focado na fruta delicada, um toque floral. Elegante na boca, a presença da fruta está favorecida pela acidez, resulta muito fresco e jovem de estilo, conjunto atrativo. (12%)



15 €3,99
Caiado
Reg. Alentejano
branco 2014
Adega Mayor
Notas vegetais no aroma, leves citrinos, fruta branca. Boa ligação corpo/acidez, há aqui um equilíbrio mais evidente, corpo médio leve, franco, expressivo e muito limpo no conjunto. (13%)



15 €2,99
Cal
Reg. Alentejano
branco 2014
Herd. Monte da Cal
Todo ele assenta na fruta, num registo fresco, com citrinos, pêras e ameixa branca. Equilibrado na boca, acidez muito bem integrada, conjunto polido, cremoso e de bom final. (13%)



15 €3,99
Casa das Gaeiras
Óbidos branco 2014
Tapada das Gaeiras
Aroma fresco e muito limpo, foco na fruta verde, maçã ácida e algum tropical, muito bem proporcionado na boca, mediano de corpo, acidez muito viva e a conferir frescura. (13,5%)



15 €3,60
Casa Santos Lima
Reg. Lisboa Fernão
Pires branco 2014
Casa Santos Lima
Aroma de média intensidade, assente sobretudo nos traços de vegetal verde, fruta escondida (lima). Acidez viva, ligeiro de corpo e aroma, funciona bem com equilíbrio e leveza. (13%)



15 €3,79
Castello d'Alba
Douro branco 2014
Rui Roboredo Madeira
Aroma ainda um pouco reservado, notas de fruta branca e algum vegetal; boca com fruta doce, acidez marcante num vinho com volume e notas de fruta doce no final. (12%)



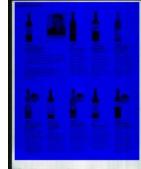
15 €3,99
Duque de Viseu
Dão branco 2014
Sogrape Vinhos
Aroma discreto na fruta, citrinos de laranja com nervo, ligeiro no perfil e com uma prova de boca suave, de médio corpo mas com acidez espelhada que lhe dá muita frescura. (13%)



15 €2,99
Fonte da Serrana
Reg. Alentejano
branco 2014
Soc. Agríc. Dom Diniz
Delicado de aroma, vegetal seco e fruta madura, estilo vivo e directo. Fruta doce na boca, alguma geleia, macio e bem definido, conjunto de média intensidade, limonado no final. (12,5%)



15 €2
Galodoiro
Reg. Lisboa
branco 2014
Soc. Agríc. Quinta do Conde
Bem no aroma, com fruta cítrica e vibrante, alguma rugosidade vegetal. A acidez é nervosa e dá um estilo muito vivo, com ligeiro amargo, a mostrar-se assim muito estival. (12,5%)



* painel de prova



a escolha de
João Paulo Martins

15 1 €3,99

Lavradores de Feitoria

Douro branco 2014

Lavradores de Feitoria

Discreto nas notas de fruta branca com ameixas e leve fruto tropical, envolvente na boca, acidez bem integrada e casada com o corpo, todo ele redondo. Bom conjunto, muito consensual. (12,5%)

Neste branco aprecio a consistência de qualidade: ano após ano, é sempre seguro e nunca desilude num largo espectro gastronómico. Um bom Douro à mesa, a muito bom preço.



15 1 €3,99

Lello

Douro branco 2014

Soc. Vinhos Borges

Flores brancas no aroma, limonado, bom perfume (lavanda) com alguma exuberância. Notas de madeira na boca, acidez correcta, leve doçura de fruta, tem volume e resulta bem proporcionado. (12%)



15 1 €3,95

Lua Cheia em
Vinhos Velhas

Douro branco 2014

Lua Cheia

em Vinhas Velhas

Aroma com fruta citrina escondida e notas de fruto tropical, mostra-se harmonioso na boca, redondo, macio, untuoso, leve tosta, a dar uma prova agradável. (12,5%)



15 1 €3,95

Lusitano Seleção
Reg. Alentejano
branco 2014

Ervideira Soc. Agríc.

Fruta madura domina o aroma, notas de melão e leve sensação especiada. Boca macia, acidez muito correcta, o estilo é bonito, resulta em bom equilíbrio e com harmonia de conjunto. (12,5%)



15 1 €2,70

Monte dos Pelados

Reg. Alentejano
branco 2014

Soc. Agríc. dos Pelados
Leve redução, nota mineral mais evidente, cítrico e com notas de baunilha. Mais expressivo na boca, acidez viva mas bem integrada a fruta (ananas e pêssego) é leve, tudo composto. (12%)



15 1 €3,99

Monte Velho

Reg. Alentejano
branco 2014

Esporão S.A.
Aroma intenso com fruta amarela, boa cremosidade, com um arredondamento muito bem conseguido na boca, com acidez viva e um estilo que resultará bem à mesa. (13,5%)



15 1 €3,20

Muros de Vinha

Douro branco 2014

Soc. Quinta do Portal
Toque de mentol no aroma, hortelã, leve rebuçado e algum floral. Boca com boa harmonia ácida, maçã verde, seco e directo. Tem boa harmonia e pode crescer em garrafa. (12,5%)



15 1 €3,50

RS

Bairrada branco 2014

Rama & Selas

Aromas mentolados, poejo e hortelã, na boca sente-se um amargo que lhe dá um tom mais sério, com alguma rugosidade vegetal, é um branco diferente e afirmativo. (12,5%)



15 1 €2,90

São Domingos

Bairrada branco 2014
Caves do Solar de São Domingos

Citrinos vegetais no aroma, leve nota de ananás e maçã ácida. Vivo e fresco na boca, corpo leve, amargo discreto que facilita prova. Mostra uma boa harmonia de conjunto. (13,5%)

* painel de prova



15 ① €2,99
Serradayres
 Reg. Tejo Reserva
 Arinto/Fernão Pires
 branco 2014
 Enoport
 Cor de palha seca, aroma de fruta verde, algum vegetal, tudo ligeiro mas bem casado. Bem na prova de boca, tem boa harmonia ácida, médio corpo e a revelar boa aptidão gastronómica. (13%)



15 ① €2,99
Serras de Azeitão Seleção do Enólogo
 Reg. Pen. Setúbal
 branco 2014
 Bacalhôa Vinhos de Portugal
 Muito citrino no aroma, com alguma fruta doce, na boca está bastante focado na fruta tropical, num estilo macio, untuoso, proporcionado, com final longo e atractivo. Muito fácil de gostar. (13%)



15 ① €3,39
Terra d'Alter
 Reg. Alentejano Síria,
 Arinto & Viognier
 branco 2014
 Terras d'Alter
 Aroma delicado (ananás e alguma vegetal), ainda em crescimento. Mais expressivo na prova de boca, tem volume e fruta madura a surgirem em primeiro plano, acidez bem integrada, e leve nota picante no final. Resulta bem no conjunto. (13%)



15 ① €3,05
Vinea
 Reg. Alentejano
 branco 2014
 Fundação Eugénio de Almeida
 Notas fumadas, alguma fruta amarela e cítrica, sensação mineral, boca com secura, com acidez bem integrada, e leve nota picante no final. Resulta bem no conjunto. (13%)



15 ① €3,75
Vinha da Urze
 Douro branco 2014
 CARM
 Ainda um pouco fechado no aroma, vegetal cítrico, leve nota de toranja. Gordo na boca, macio e fácil, untuoso e a dar boa prova, com uma doçura discreta. Um branco fácil de gostar. (12%)



15 ① €3,99
Vinha do Monte
 Reg. Alentejano
 branco 2014
 Sogrape Vinhos
 Aroma de pendor vegetal, de média intensidade, algum citrino discreto. Mais expressivo na boca, cheio no corpo, com acidez bem inserida, de bom carácter gastronómico. (13%)



14,5 ① €2,49
Adega de Pias
 Reg. Alentejano
 branco 2014
 Adega de Pias
 Aroma com citrino escondido, algo fechado e leve nota de fósforo, todo ele ligeiro. Fruta madura na boca com acidez no ponto, correcto. Um branco frontal, com final seco. (12,5%)



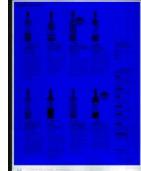
14,5 ① €3,49
Aliança
 Bairrada Reserva
 branco 2014
 Aliança Vinhos de Portugal
 Aroma ligeiro de fruta cítrina, temos um branco com discretas notas vegetais na boca, corpo leve, acidez equilibrada a dar frescura, alguma simplicidade mas tudo limpo e vem composto. (12,5%)



14,5 ① €2,99
Bucellas
 Bucelas Arinto
 branco 2014
 Enoport
 Alguma austerdade aromática, com foco na fruta verde e nas notas vegetais. Na boca sente-se uma acidez viva a marcar a prova. Pode crescer com algum tempo de garrafa. (12,5%)



14,5 ① €3,55
Cabriz
 Dão Colh. Selecc.
 branco 2014
 Dão Sul
 Muito leve de aroma, delicado nas notas cítrinas, com fruta limpa mas discreta. Bem mais expressivo na boca, leve amargo vegetal, acidez viva no final suave e seco. (12,5%)



* painel de prova



14,5 €2,99
Castelo do Sulco
Reg. Lisboa
branco 2014
 Quinta do Gradi
 Boas notas citrinas,
 bagas verdes, pouco
 concentrado mas com
 alguma finura.
 Ponderado na boca,
 médio corpo, acidez
 muito viva a dar vida ao
 vinho. Ligeiro mas
 agradável.
 (12,5%)



14,5 €3,95
Jardim da Estrela
Dão branco 2014
 Magnum - Carlos Lucas
 Vinhos
 Notas de relva cortada,
 espargos, apontamentos
 citrinos discretos. É um
 branco leve e sem
 complicações, com boa
 acidez a dar frescura de
 boca, um vinho de
 Verão. (13%)



14,5 €2,49
Marquês de Marialva
Bairrada Colh. Selecc.
branco 2014
 Adega Coop. de
 Cantanhede
 Aroma ligeiro, delicado
 mas de média expressão.
 A mesma sensação na
 boca, leve, macio, com
 acidez equilibrada. Um
 vinho directo, simples,
 franco, boa aposta para o
 dia a dia. (12,5%)



14,5 €3,19
Montaria
Reg. Alentejano
branco 2014
 Herdade da Candeeira
 Intenso na cor, fruta
 bem madura surge no
 aroma, resinas, alguma
 nota verde. A sugestão
 de fruta doce prolonga-
 se na boca, alguma
 geleia, resulta macio e
 redondo. (13%)

INDICAÇÃO DE CONSUMO

- beber ou guardar
- beber
- guardar

CLASSIFICAÇÃO QUALITATIVA

19-20
 Grande vinho de classe
 mundial, impressiona
 extraordinariamente os
 sentidos

17,5-18,5
 Excelente, de grande
 categoria e potencial.

16-17
 Muito bom, com
 personalidade e
 complexidade

14-15,5
 Bom, sólido e bem feito,
 bebe-se com prazer

12-13,5
 Médio, honesto, simples,
 correcto, sem grandes
 pretensões

10-11,5
 Abaixo da média, sem
 defeitos graves mas
 também sem virtudes.

Menos de 10
 Negativo, defeituoso
 ou desequilibrado

APOIOS

Água S. Pellegrino
 / Vinalda

Copos Schott Zwiesel
 / Schmidt-Stosberg



14,5 €3
Monte das Talhas
Reg. Alentejano
branco 2014
 António Lança
 Um pouco fechado no
 aroma, fruta ainda
 escondida, discreto nas
 notas de ameixa branca.
 Boca com notas citrinas
 e de folha de limoeiro,
 acidez bem inserida,
 todo ele ligeiro mas bem
 honesto. (13,5%)



14,5 €3,95
Porrais
Douro branco 2014
 Soc. Agríc. Quinta
 de Porrais
 Jovem no estilo, com
 fruta citrina ainda um
 pouco escondida, tudo
 suave e directo. Elegante
 no corpo, bom vegetal
 na boca, pouca
 concentração, média
 expressividade. O vinho
 porta-se bem, pensado
 para o dia-a-dia.
 (12,5%)



14,5 €3,99
Porta da Ravessa
Colheita Especial
Alentejo branco 2014
 Adega Coop. de Redondo
 Algum rebuçado no
 aroma, leve vegetal que
 compensa alguma
 docura, notas de fruta
 branca. Boca com bom
 perfil, leve amargo, com
 um final seco, a
 mostrar-se bem no
 conjunto. (12,5%)

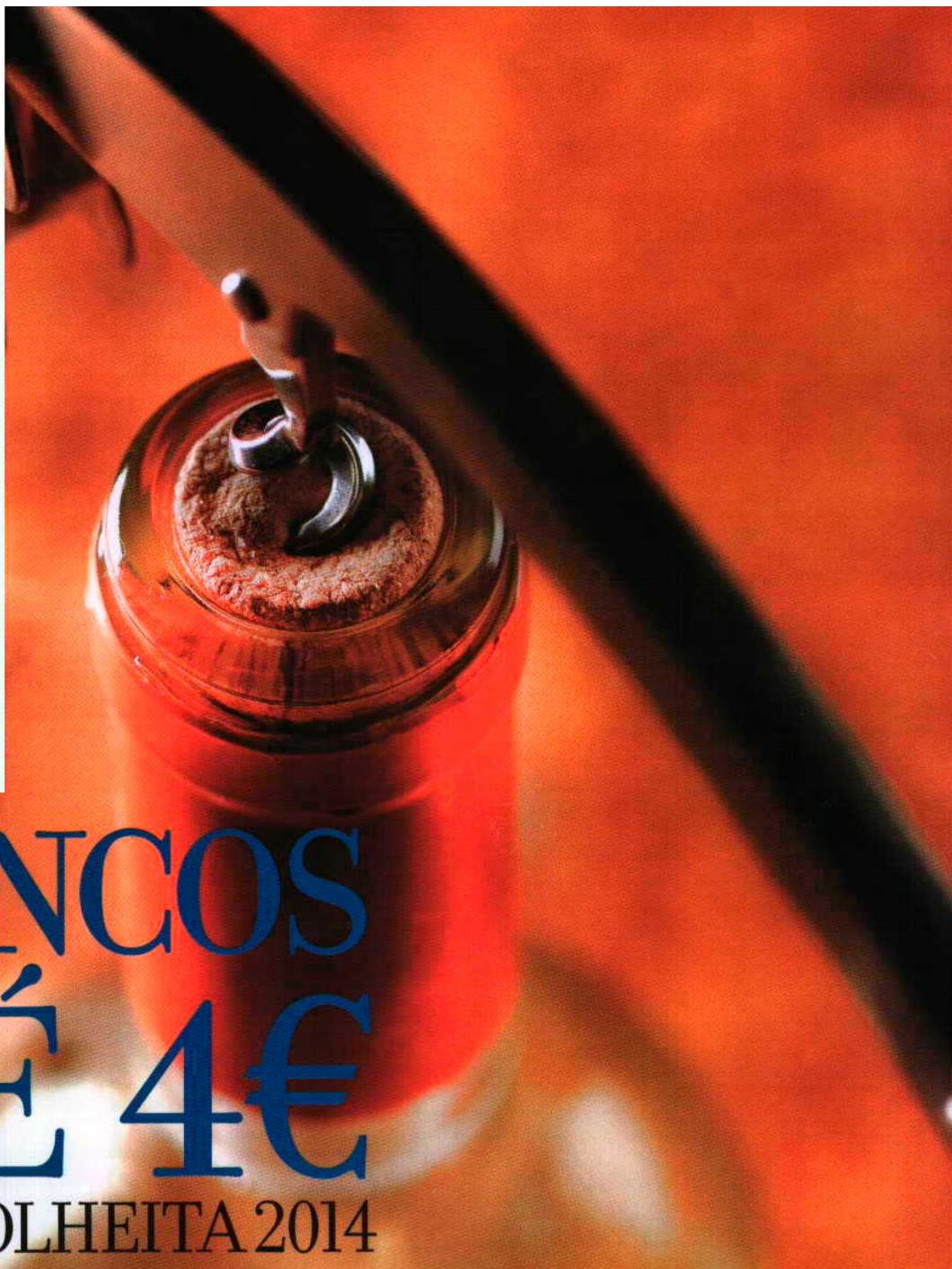


14,5 €2,20
Valdadorna
Douro branco 2014
 Adega Coop. Murça
 Conjunto aromático com
 fruta ligeira, discreta
 mas com qualidade.
 Bem composto na boca,
 com corpo leve e uma
 simplicidade atractiva.
 Por este preço é difícil
 pedir mais. (12,5%)



46 Brancos a menos de 4 euros num painel notável

O ano de 2014 teve tudo para ser brilhante, menos a época da vindima. Mas as chuvas de Setembro caíram quando muitas das uvas brancas já estavam na adega... Resultado: um conjunto notável de vinhos brancos, mesmo nos escalões de preço mais baixos.



**BRANÇOS
ATÉ 4€
LOUVOR À COLHEITA 2014**