

## Os 10 melhores vinhos por menos de 10 euros

URL:

<https://winerepublicportugal.wordpress.com/2015/06/26/os-10-melhores-vinhos-por-menos-de-10-euros/?share=email>

Estes foram os eleitos mas, lembram os peritos, há sempre mais por onde escolher. Nome do vinho: José de Sousa 2012, José Maria da Fonseca Região: Alentejo Preço: 7,50/8 euros Castas: Grand Noir, Trincadeira, Aragonez Porque é que é bom: O tinto tem as características que o identificam com a zona quente da planície: os tons aromáticos de fruta madura, as notas de couro e as sugestões vegetais secas, tudo aquilo que o torna apetecível à mesa. Não é para grande guarda, mas sim para dar prazer a partir do momento em que chega à boca. Nome do vinho: Cabriz Reserva 2011, Dão Sul Região: Dão Preço: 7 euros Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz Porque é que é bom: O Dão produz os vinhos mais elegantes do país, embora haja exceções tanto para o bem como para o mal. Na região marcam presença vinhos elegantes, sempre com boa acidez. A sugestão em causa não foge à regra: Este tinto é sempre uma boa aposta porque tem mantido uma consistência de qualidade muito interessante. Além de ter uma vocação gastronómica, é um sucesso garantido. Nome do vinho: Quinta das Carrafouchas 2009 Região: Lisboa Preço: 8 euros Castas: Touriga Nacional e Aragonez Porque é que é bom: Aspeto límpido, cor intensa e com lágrima presente. Vinho proveniente da região vitivinícola de Lisboa. Ao nariz de um provador chegam aromas jovens e frutados, além de evidentes notas florais. Os taninos também são perceptíveis e a adstringência não é muito intensa. Destaca-se um corpo médio e um final persistente. Feita a ficha técnica, aconselha-se que o vinho seja bebido a uma temperatura de 16/18° C. Nome: Quinta Vale de Fornos Syrah Reserva 2012 Região: Tejo Preço: 8/10 euros Castas: Syrah Porque é que é bom: O vinho em questão é intenso de aromas e volumoso no sabor, assegura o escanção. O aspeto é opaco, a cor muito densa e tem lágrima presente. Notam-se ainda aromas frutados e a presença evidente do cacau. Para quem não conhece a região, o vinho é um ótimo cartão-de-visita da qualidade da zona. Nome do vinho: Quinta da Mimosa 2012, Ermelinda Freitas Região: Palmela Preço: 8,70 euros Castas: Castelão e Periquita Porque é que é bom: O vinho é proveniente de vinhas velhas de Castelão, com cerca de 50 anos, e é tido como um dos grandes vinhos da região com um preço verdadeiramente brilhante. Cor imensamente concentrada e num aroma muito cheio. Moreira contempla ainda uma enorme estrutura na boca, taninos de belo calibre e profundidade notável. O vinho apresenta qualidade quando jovem, apesar de ter um potencial de guarda significativo. Nome do vinho: Porta de Cavaleiros Reserva 2012, Caves São João Região: Dão Preço: 7,40 euros Castas: Touriga Nacional Porque é que é bom: Feito 100% com Touriga Nacional, exhibe frescura, intensidade e presença de frutos silvestres frescos. Na boca brilha a frescura, uma estrutura fina e sólida, fluida, saborosa e de comprimento assinalável. "É um vinho de prazer, nem sempre imediato, mas que se entranha e que lentamente entra no gosto de quem procura singularidade. O vinho tem capacidade de envelhecer nobremente. Nome do vinho: Quinta do Barranco Longo 2012 Região: Algarve Preço: 6,95 euros Castas: Aragonez e Cabernet Sauvignon Porque é que é bom: Este é um vinho que, apresenta aromas de frutos vermelhos maduros, algum vegetal e especiarias. A temperatura ideal para prová-lo ronda os 16/18° C. Recomenda-se com pratos de carne de vitela e de porco, grelhada ou estufada. Nome do vinho: Quinta do Monte Travesso 2012 Região: Douro Preço: 7,50 euros Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão Porque é que é bom: Cor rubi, aromas complexos marcados pela fruta vermelha intensa e um leve toque de notas fumadas. Na boca, o vinho tem um bom ataque a fruta madura, longo e apelativo, diz ainda. O vinho bastante agradável e com boa estrutura de taninos deve ser servido a uma temperatura ideal de 16° C e deverá poder acompanhar - idealmente falando - pratos de carne vermelha. Nome do vinho: Quinta do Vallado 2013 Região: Douro Castas: Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Sousão e vinhas velhas Preço: 8 euros Porque é que é bom: A Quinta do Vallado é uma das quintas mais antigas e famosas do Vale do Douro - construída em 1716, pertenceu à lendária Dona Antónia

Adelaide Ferreira e mantém-se até hoje na posse dos seus descendentes. O Quinta do Vallado [vinho] representa a segurança de comprar um vinho tinto de enorme qualidade a preços mais que comédidos. Um rótulo que oferece consistentemente vinhos muito bem feitos na proporção certa entre entusiasmo e contenção. Nome do vinho: Dom Rafael 2011, Herdade do Mouchão Região: Alentejo Castas: Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira Preço: 8/8,50 euros Porque é que é bom: O vinho apresenta uma intensa cor granada e ao paladar chega uma macieza inicial, seguida de frescura em boca e persistência assente em sólidos e sedosos taninos, tal como se lê na página Vinhos do Alentejo. O vinho estagiou 12 meses em madeira e a maturação em garrafa levou outros seis meses.