



premiados

VENCEDORES PRÊMIO EXCELÊNCIA



2015

FORAM OS VINHOS EM MAIOR DESTAQUE NESTA NOITE. VINHOS QUE SE DESTACARAM PELA SUA IRREVERÊNCIA E CARÁTER INOVADOR, FRUTO DO ESFORÇO DOS SEUS PRODUTORES EM IR MAIS LONGE



ADEGA DE BORBA, PREMIUM

Tinto 2012, DOC Alentejo. Produzido a partir das castas alicante bouschet, aragonez, trincadeira e touriga-nacional. Um vinho com excelente concentração aromática, intenso de fruta, aromas de amoras, cassis e compotas. Taninos suaves. Bom equilíbrio entre a acidez e taninos. Servir a uma temperatura entre os 16 e os 18°C. Ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas, queijos e enchidos.



AMEIAS, SYRAH

Tinto 2013, Regional Península de Setúbal. De grande intensidade corante, com tons rubi-escuro, aroma de frutos vermelhos, maduros e violetas. É um vinho macio, redondo e equilibrado. Deve ser servido a uma temperatura de 16°C para o acompanhamento de queijos gordos, carnes vermelhas e caça.



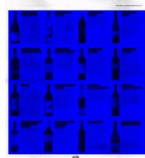
BEYRA

Branco 2014, DOC Beira Interior. Frutado, citrico e com mineralidade, um toque de toranja, notas de urtigas e flores brancas, muito fresco e leve na boca. Este vinho resulta da combinação única entre uvas das castas síria e fonte cal de vinhas velhas plantadas em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo, na bacia hidrográfica do rio Douro a uma altitude média de 700 metros. Excelente como aperitivo, para petiscar, com peixe grelhado e marisco.



CAPOTEVELHO, RESERVA

Tinto 2014, Regional Lisboa. Cor rubi pronunciada. Aromas a frutos silvestres com notas de chocolate preto e eucalipto. Corpo redondo e equilibrado com a acidez e taninos estruturados. Final longo e complexo. Para acompanhar pratos de caça, pratos bem condimentados de carne. Aconselha-se o consumo à temperatura de 18°C.



CASTELLO D'ALBA, GRANDE RESERVA

Tinto 2013, DOC Douro
Vinho elegante e fino, de estilo moderno, aroma de frutos silvestres, notas de esteva, especiarias, violetas muito expressivas e notas muito frescas de manjeriço e bergamota. Taninos muito suaves e bem maduros, fresco e aromático, com final invulgarmente longo. Fantástico com presunto ibérico, assados, caça, fumeiro e outros pratos de carnes escuras tipicamente mediterrânicos e muito intensos.



CASTELLO D'ALBA, RESERVA

Branco 2014, DOC Douro
Aroma complexo, de caráter mineral em equilíbrio com frutos exóticos, citrinos, flores brancas do campo, além de discretas e sugestivas notas tostadas de barrica. Na boca é gordo e cremoso, com volume e frescura, muito longo. Aconselhado como acompanhante de peixe assado, queijos de pasta mole, pratos aromáticos e especiados como um caril de gambas.



CAVALO BRAVO, RESERVA

Tinto 2013, Regional Tejo
Vinho de cor rubi-violácea, com aromas de bagas de bosque e ligeiro toque a chocolate preto. Macio no palato, com taninos redondos.



CONTEMPORAL, ARINTO

Branco 2013, DOC Bucelas
Vinho proveniente das vinhas da Quinta da Romeira, produtoras de uvas da afamada casta arinto, que originam um vinho onde se evidenciam os aromas e os sabores dos frutos tropicais, associados a ligeiras notas da madeira, resultantes de um processo de vinificação muito específico e dedicado, que lhe dão atributos de frescura e tenue complexidade.



CONTEMPORAL, LATE BOTTLED VINTAGE (LBV)

2009, DOC Porto
Aromas de morango quente e geleia de ameixa. Sedutoras notas florais. Apresenta elegância, mostrando grande equilíbrio e finesse no palato. Vinho multidimensional e com persistência interminável.



CONTEMPORAL, MOSCATEL DO DOURO

Branco, DOC Moscatel do Douro
Um vinho fresco e intenso, de cor amarelo-dourado, com notas florais de alfazema, lília, passas e especiarias. O final de boca é cítrico e mentolado. Leve e aromático, este moscatel é ideal como aperitivo ou para acompanhar sobremesas.



CONTEMPORAL, SELECTION

Tinto 2012, DOC Douro
Produzido a partir das castas touriga nacional, touriga de franca e tinta roriz, e com a assinatura da enóloga Sandra Tavares da Silva, daqui resulta um vinho de cor rubi intensa, com aroma a frutos pretos e notas de especiarias. Na boca, a fruta está bem presente, com boa estrutura e taninos maduros, que o tornam num vinho muito fresco e gastronómico.



CONTEMPORAL, SELECTION

Tinto 2012, Regional Península de Setúbal
Produzido a partir das castas Cabernet Sauvignon, touriga-nacional, alicante bouschet e aragonés. Cor granada profundo. Notas de fruta preta e especiarias, bem integradas com a madeira. Taninos presentes, mas macios, com final cheio e prolongado. Perfeito para pratos de carne mais complexos. Deve ser servido entre 16 e 18°C.



CRASTO

Tinto 2013, DOC Douro
Resultado da combinação das castas tinta roriz, touriga-franca, touriga-nacional e tinta barroca. Vinho de cor violeta intensa, com excelente intensidade aromática de frutos silvestres do Douro, de grande frescura e com elegantes notas florais. Início harmonioso, evoluindo para um vinho de estrutura equilibrada, de bom volume, taninos redondos de textura fina e notas de frutos silvestres do Douro. Final elegante e boa persistência.



ENCOSTAS DO TROVÃO, RESERVA

Tinto 2011, DOC Trás-os-Montes
Produzido a partir das castas tinta roriz, touriga-nacional e trincadeira, um vinho de cor vermelho-rubi com tonalidade límpida. Aroma violeta bergamota, notas de especiarias doces, com um sabor estruturado e concentrado, mas muito fresco, com taninos maduros e redondos.



HERDADE DE CATAPEREIRO, ESCOLHA

Branco 2014, Regional Tejo
Vinho de aspeto cristalino e cor amarelo-esverdeada. Aroma a frutas tropicais e flores de citrinos, complexo e com mineralidade. Fresco na boca, envolvente e muito suave.



HERDADE DE CATAPEREIRO, RESERVA

Tinto 2013, Regional Tejo
Vinho de aspeto límpido e cor granada. Aroma complexo com notas de frutas maduras, especiarias e ligeira tosta. Estruturado e complexo na boca, com taninos suaves. Final de prova prolongado.



HERDADE DO ESPORÃO, 2 CASTAS, ARINTO & GOUVEIO

Branco 2014, Regional Alentejano
Proveniente das castas arinto e gouveio, um vinho de aspeto límpido e cor citrina. Aroma a citrinos com apontamentos de lília fresca e notas vegetais que evocam a folha do limoeiro. Na boca é vibrante, com textura cremosa e fruta suculenta, de final persistente e elegante.



HERDADE SÃO MIGUEL, ESCOLHA DOS ENÓLOGOS

Tinto 2011, Regional Alentejano
Vinho de cor rubi com reflexos violetas, aroma complexo de frutos vermelhos maduros, flores brancas e especiarias, bem integradas com notas de baunilha. Vinho de paladar redondo, rico e volumoso. Acidez equilibrada e taninos finos. Final longo e complexo.



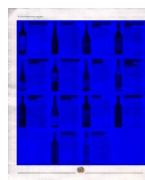
KOPKE, RESERVA

Tinto 2011, DOC Douro
Resultado da combinação das castas touriga-nacional e tinta-roriz. No nariz a expressão de fruta e as nuances de madeira harmonizam com a frescura e sofisticação dos aromas a especiarias. Na boca é vibrante, com um bom volume e estruturado, que termina longo e com potencial para crescer em garrafa. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C. Ideal para acompanhar carnes vermelhas, carnes de caça e também queijos.



MORGADO DE SANTA CATHERINA, RESERVA

Branco 2013, DOC Bucelas
Proveniente da casta arinto, das vinhas da Quinta da Romeira, revela as características próprias da casta, que se apresentam em todo o seu esplendor, o aroma rico de mineralidade e o registo de frutos brancos e cítricos, onde as suaves notas de baunilha, provenientes das barricas onde estagiou, surgem integradas e a apoiar positivamente o todo, constituindo um prelúdio para o que surge na boca. Um vinho intenso e volumoso, de excelente acidez crocante.



POLIPHONIA, RESERVA

Tinto 2013, Regional Alentejano
Um vinho de cor intensa, tom granada forte, com um bom volume na boca e um aroma fresco, de taninos suaves. Final longo e complexo.



QM, ALVARINHO

Branco 2014, DOC Vinho Verde
Produzido a partir de uvas colhidas manualmente e cuidadosamente selecionadas. Aspeto límpido e cor citrina. Aroma frutado, notas exóticas e ligeiro floral. Ao sabor revela macieza, volume com final de boca longo e persistente. Este vinho envelhece bem em garrafa durante 3 a 5 anos. Excelente aperitivo, acompanha muito bem mariscos, peixes e aves. Para servir fresco, a uma temperatura entre os 10 e os 12°C.



QUINTA DO CERRADO, RESERVA

Tinto 2013, DOC Dão
Vinho de cor granada definida, com aroma de bagos silvestres, madeira rica, aromas frescos de pinhal e bergamota citrica. Sabor bem estruturado e harmonioso.



QUINTADO INFATADO, TAWNY

DOC Porto
Cor tinto alourada, com aromas de fruta seca em elegante combinação com notas de especiarias. Na boca é macio, conjugando harmoniosamente frescura e evolução. Combina com creme queimado e frutos secos.



REGUENGO DE MELGAÇO, ALVARINHO

Branco 2014, DOC Vinho Verde
Vinho de cor límpida e citrina, apresenta aromas florais, como flor de laranjeira, jasmim, violeta e aromas frutados. Vinho de paladar muito frutado, com boa acidez, muito equilibrado e com um final de boca longo e guloso. Excelente como aperitivo. Harmoniza bem com peixes, frutos do mar e assados.



ROVISCO PAIS, RESERVA

Tinto 2011, Regional Península de Setúbal
Produzido com uvas das castas castelão, touriga-nacional e cabernet sauvignon, um vinho de cor granada e aroma a frutos secos, especiarias e alguma baunilha. Paladar rico em taninos, macio e aveludado excelente estrutura, muito volumoso na boca, um vinho gordo. Fim de boca prolongado, acompanha pratos de caça, carnes assadas, queijos. Deve ser servido entre 16 e 18°C



SOALHEIRO, ALVARINHO

Branco 2014, DOC Vinho Verde
Um clássico com um perfil preciso, sobriedade aromática e uma grande elegância de sabor. As condições climáticas de 2014 permitiram um aroma elegante, mineral e tropical, com um grande equilíbrio de sabor, fresco e intenso, antecipando uma boa capacidade de evolução em garrafa.



TAPADA DO BARÃO, COLHEITA SELECIONADA

Branco 2014, Regional Alentejano
Produzido a partir das castas antão vaz, viosinho e viognier. Um vinho de cor citrina com reflexos esverdeados, aroma muito floral e mineral com citrinas e casca de tangerina. Na boca é persistente, com boa acidez, bom volume e final muito fresco. Perfeito para acompanhar todo o tipo de peixes e mariscos.



TERRA GRANDE, RESERVA

Tinto 2013, Regional Alentejano
Produzido a partir das castas Syrah, Trincadeira e Aragonez, apresenta cor granada e aromas onde se combinam o fruto de qualidade com o abaunilhado da madeira. Sedoso e envolvente na boca, devido aos taninos maduros e finos, com um final longo e estruturado. Ideal para acompanhar petiscos, tapas ou qualquer refeição de carnes vermelha. Experimente com risotos, pratos vegetarianos e queijos secos. Aconselha-se o consumo à temperatura de 16°C.



VALES DE AMBRÃES, ALVARINHO

Branco 2014, Regional Minho
Cor citrina, com notas limonadas. Aromas florais e tropicais marcantes, de corpo equilibrado, longo, com muita frescura e mineralidade. Excelente acompanhante de carnes brancas, marisco e peixes; pela sua complexidade aromática e equilíbrio, é também um excelente vinho para acompanhar pequenas refeições, saladas e comida oriental.



VALLADO

Tinto 2013, DOC Douro
Resultado da combinação das castas touriga-franca, touriga-nacional, tinta-roriz, sousão e vinhas velhas. Um aroma concentrado, de onde sobressaem os frutos vermelhos maduros, esteva e violeta. Um paladar de boa estrutura, carnudo, com taninos redondos. Final persistente.



VILA RUIVA, RESERVA

Tinto 2013, Regional Alentejano
Vinho tinto macio, de cor vermelha intensa, com reflexos violáceos. Levemente abaunilhados, os aromas e o sabor são bem marcados a frutas, lembrando compotas de frutos vermelhos. Apresenta um final de prova prolongado e muito suave. É proveniente das castas alfocheiro, aragonez, castelão (periquita) e trincadeira.



VINHA DA DEFESA

Branco 2014, Regional Alentejano
Vinho produzido com uvas provenientes das castas antão-vaz, arinto e roupeiro. Aspeto límpido, cristalino. Aroma citrino e intenso, com sugestões de lima e alperces. Apresenta um sabor rico e elegante, frutado, fresco e equilibrado.



VINHA GRANDE

Branco 2013, DOC Douro
Cor citrina brilhante, com ligeiras nuances douradas. O seu aroma revela boa complexidade, sobressaindo os frutos brancos, como a pera e o melão, frutos de caroço, como o alperce, ligeiras notas florais, boa mineralidade e ainda um toque de madeira. Na boca tem bom volume, uma acidez equilibrada e ligeira mineralidade, estando presentes os frutos brancos e a madeira, muito bem envolvida. O seu final é complexo e muito elegante.

Vinho (DN + JN)

12-07-2015

Tiragem: 135747

País: Portugal

Period.: Ocasional

Âmbito: Economia, Negócios e

Pág: 2

Cores: Cor

Área: 8,91 x 5,60 cm²

Corte: 4 de 5



VENCEDORES | PRÉMIOS EXCELÊNCIA





O SEU VINHO VALE OURO

CONTINENTE
Jornal de Notícias
TSF
Diário de Notícias

PRÊMIO UVA de OURO 2015 3ª EDIÇÃO

CONTINENTE
Jornal de Notícias
TSF
Diário de Notícias

ENORME SALTO QUALITATIVO

A TERCEIRA EDIÇÃO DO CONCURSO UVA DE OURO PRIMOU PELOS NÚMEROS E RECORDES: MAIS DE 300 VINHOS A CONCURSO E 102 DELES MEDALHADOS, NUMA CLARA AFIRMAÇÃO DE QUE O VINHO PRODUZIDO EM PORTUGAL OMBREIA COM OS MELHORES DO MUNDO