

provas

Vinhos provados pelo painel dos escanções

Os vinhos provados nesta edição pertencem aos produtores nossos associados (sócios protectores) que enviam regularmente as suas colheitas para prova.

Clássicos



87 Marquês de Borba DOC Alentejo Branco 2014

João Portugal Ramos

Cristalino, de cor palha aberta. Frutado, maça madura, com toque mineral, seco e com suave frescura. Termina apetecível.

PVP: €4,99



86 Porta da Calada VRA Alentejano Branco 2014

Herdade da Calada

Cristalino, de cor palha aberta. Frutado, e fruta branca madura. Macio, envolvente, com ligeira tipicidade e suave frescura.

PVP: €3,29



85 BSE VRP Setúbal Branco Seco 2014

JMFonseca

Cristalino, de cor palha aberta. Frutado, e com nota tropical. Seco, suave, mineral e com ligeira frescura.

PVP: €3,99



85 Alpedrinha DOC Beira Interior Reserva Branco 2014

AC Fundão

Cristalino, de cor citrina. Boa fruta branca e fresco. Macio, envolvente e com boa frescura.

PVP: €3,99



84 Cova da Beira DOC Beira Interior Branco 2014

AC Fundão

Cristalino, de cor citrina. Frutado, e vegetal. Corpo redondo, seco, e com boa frescura.

PVP: €2,49



79 Adega de Borba DOC Alentejo Branco 2014

AC Borba

Cristalino, de cor palha aberta. Fruta branca madura e suave evolução. Redondo, seco, com toque mineral e suavemente fresco.

PVP: €2,99



79 Casa das Buganvílias Loureiro DOC Verde Branco 2014

Casa das Buganvílias

Cristalino, de cor citrina jovem. Frutado, fresco, irreverente e com final apetecível.

PVP: €4,25

Premium

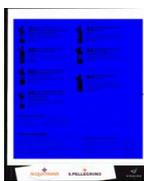


90 Grandes Quintas DOC Douro Tinto 2012

Casa D'Arrochella

Limpido, de cor granada. Complexo, com boa fruta vermelha. Redondo, taninos notórios, boa estrutura e final seco.

PVP: €7,49



87 Quinta do Monte Travesso
DOC Douro Tinto Reserva 2010

Distribuído por WINE MAN

Límpido, de cor granada. Complexo e com boa fruta vermelha. Boa estrutura, taninos maduros, envolvente e com corpo longo.

PVP: €9,99



86 Dom Fradique Loureiro DOC
Verde Branco 2014

Vinibérica

Cristalino, de cor palha. Fruta branca madura e toque de lima. Corpo leve, com boa frescura e ligeira evolução.

PVP: €6,99



86 Quinta do Monte D'Oiro Lybra
Syrah VRLisboa Tinto 2011

Quinta do Monte D'Oiro

Límpido, de cor granada. Complexo, nota de estágio e frutos vermelhos do bosque. Estruturado e com boa longevidade.

PVP: €10



85 Casa das Buganvílias Colheita
Seleccionada Loureiro DOC
Verde Branco 2014

Casa das Buganvílias

Cristalino, de cor citrina. Frutado, nota de citrinos, boa acidez que lhe permite notas de frescura e leveza.

PVP: €5,30



85 EA Reserva VRAlentejano
Tinto 2013

FEA

Límpido, de cor rubi intenso. Complexo, com boa fruta vermelha madura. Redondo, suaves taninos, corpo longo e suave frescura.

PVP: €8,15



84 Camaleão Sauvignon Blanc
Branco 2014

Distribuído por WINE MAN

Cristalino, de cor citrina. Notas de citrinos e suave floral. Leve, seco, com boa acidez e nota vegetal.

PVP: €7,90



90 Cartuxa DOC Alentejo
Tinto 2012

FEA

Límpido, de cor granada. Complexo com frutos vermelhos maduros, estruturado, com taninos redondos, cheio de harmonia e boa envólveda. Final longo e capitoso.

PVP: €15,29

Super - Premium

Até €5 (clássicos)

Até €15 (Premium)

Até €30 (Super - Premium)

A partir €30 (Ultra - Premium)

Tabela de pontuação (selos)

Tambuladeira de Ouro	(classificação entre 90 – 100)
Tambuladeira de Prata	(classificação entre 85 – 89)
Tambuladeira de Bronze	(classificação entre 80 – 84)

Tabela de pontuação

Extraordinário – 97,5 a 100 valores (vinho superior, de alto nível qualitativo)
Excelente – 87,5 a 97 (vinho de grande qualidade e classe)
Muito Bom – 82,5 a 87 (vinho de muito boa qualidade)
Bom – 75 a 82 valores (vinho que se apresenta com qualidade)
Simples – 67,5 a 74,5 (vinho que se apresenta correcto e sem grandes virtudes)
Aceitável – 50 a 67 (vinho sem defeitos e simples)
Sem qualidade <50 valores (vinho que não se encontra em condições de consumo)

Tabela de temperatura de consumo

Vinhos Espumantes	6/8°C
Vinhos Brancos / Verdes Brancos / Licorosos Brancos	8/10°C
Vinhos Rosés	10°C
Vinhos Brancos c/ madeira / Alvarinhos e generosos	10/12°C
Tintos jovens e Verdes Tintos	12/14°C
Vinhos tintos	16/18°C