



A WINE - A Essência do Vinho avalia nesta edição 80 vinhos.

Cada nota de prova é acompanhada pela indicação de consumo estimado e temperatura ideal de serviço.

17 pts

ARINTO DOS AÇORES 2015

Açores (Pico) / Branco / Azores Wine Company

Elegante e fino no aroma, sem aparato, com boa amplitude. Fruta polida e calibrada, cítricos, ligeiro confitado, floral seco e impressão mineral. Corpo firme, volume e textura de belo efeito, acidez crocante e suculenta, balanço e alongamento com sotaque mineral. MM / Consumo: 2016 - 2020

€ 23,90 € 5.048 garrafas 11°C

18 pts

TERRENUS VINHA DA SERRA 2013

Alentejo / Branco / Rui Reguinga Enologia

Complexo e rico. Frutos secos, alperce seco, confitados, tostados e mineral. Imensa profundidade e amplitude. Volume e corpo tremendo, imensa profundidade, suculento, sem perder elegância. Final notável de longevidade e opulência. MM / Consumo: 2016 - 2022

€ 27,50 € 1.200 garrafas 11°C

17 pts

DONA MARIA VIOGNIER 2015

Alentejo / Branco / Júlio Bastos

Vivacidade e foco no aroma, notas de citrinos, alperce, pera, algum vegetal fresco e herbal delicado. Imensa frescura e garra na boca, estrutura, carácter, sugestões minerais. Final longo, perfumado e de apetência gastronómica. MM / Consumo: 2016 - 2020

€ 10,50 € 9.000 garrafas 11°C

17 pts

TERRENUS SERRA DE SÃO MAMEDE 2013

Alentejo / Branco / Rui Reguinga Enologia

Recatado. Depois, destapa fruta, herbal seco, mineral e ligeiro tostado. Boa evolução. Amplo, gordo, acidez e alguma especiaria que lhe conferem complexidade. Sólido, profundo mas fino. Proposta para gastronomia sofisticada. MM / Consumo: 2016 - 2020

€ 13,50 € 7.000 garrafas 11°C

16,5 pts

CORTES DE CIMA SAUVIGNON BLANC 2015

Regional Alentejano / Branco / Cortes de Cima

As notas tropicais destacam-se, bem como ervilha, groselha branca, aipo e aneto. Sugestão a mineral fumado. Na boca sobressai pela energia e vivacidade. É firme, tem o carácter da casta muito presente, textura e boa persistência. MM / Consumo: 2016 - 2019

€ 10,00 € 20.450 garrafas 11°C

16,5 pts

DONA MARIA AMANTIS RESERVA 2012

Alentejo / Tinto / Júlio Bastos

Rubi escuro. Barrica elegante, amora e groselha preta, algum floral e cogumelo. Untuoso e envolvente, bem esculpido e com final fresco. Está já no ponto mas não faz mal se esperar mais algum tempo para o abrir. JJS / Consumo: 2016-2020

€ 14,00 € 20.000 garrafas 16°C

16,5 pts

MONTE DA RAVASQUEIRA SANGIOVESE 2013

Regional Alentejano / Tinto / Monte da Ravasqueira

Granada. Fumados de barrica, aromas de floresta e de feno, cereja e ameixa. Bem mais especiado na boca, com taninos que mostram garra. O final é fresco. Para beber já ou esperar um pouco mais. JJS / Consumo: 2016-2020

€ 15,00 € 3.460 garrafas 16°C

16,5 pts

QUINTA DO CARMO RESERVA 2015

Regional Alentejano / Branco / Quinta do Carmo

Complexo, combina fruta madura, alperce, cítrico e ligeira ameixa. Subtil tostado e mineral. Evolui bem no copo. Aveludado e firme na boca, corpo de médio porte, balanceado por frescura e alguma tensão. Final longo e refrescante. MM / Consumo: 2016 - 2019

€ 21,00 € * garrafas 11°C

16 pts

MARQUÊS DE BORBA BRUTO NATURAL ESPUMANTE 2013

Alentejo / Rosé / João Portugal Ramos

Cor alambreada, bolha fina, consistente, aroma de qualidade, tostados, brioche que envolve os tons de fruta "avermelhada", ligeiros confitados e frutos secos. Na boca é firme, bem seco, mousse requintada, fruta que preenche bem o volume. Final amargo, cítrico e persistente. MM / Consumo: 2016 - 2018

€ 12,49 € * garrafas 8°C

16 pts

OLHO DE MOCHO 2015

Regional Alentejano / Rosé / Rocim

Cor pêssego. Delicado, exhibe notas sofisticadas, proporção e harmonia. Sugestões ligeiras a morango, groselha e romã. Bem conjugado na boca, frescura notória, bondosa estrutura, finura e elegância. Surpreende também pela agradável persistência de sabor. MM / Consumo: 2016 - 2018

€ 7,99 € 18.000 garrafas 11°C

16 pts

ALENTO RESERVA 2015

Regional Alentejano / Branco / Luís Louro

Subtil, sugere notas de pera, feno, ligeiro floral, jasmim e delicada sugestão de tostado. Boa compleição na boca, estruturado, exibindo frescura, traços minerais, persistência e carácter. Final longo, com ligeiro amargor positivo. MM / Consumo: 2016 - 2020

€ 9,00 € 4.000 garrafas 11°C

15,5 pts

MONTE DO JOÃO MARTINS 2014

Alentejo / Branco / Miraldinos - Enoturismo

Ligeira tonalidade amarelada. Notas de alperce seco, limão e citrinos confitados. Ligeiro pólen e subtil aneto, impressão mineral. Belo volume na boca, acidez presente, suculento, sugestão a fruta madura, que promove alongamento. Persistência de sabor. MM / Consumo: 2016 - 2018

€ 4,90 € * garrafas 116°C

15,5 pts

CORTES DE CIMA PINOT NOIR 2014

Regional Alentejano / Tinto / Cortes de Cima

Granada. Nariz de ameixa, leve floral, folha de chá, tostados e alcaçuz. As especiarias da barrica acentuam-se na boca, onde se revela ainda fino, de espírito jovem e com frescura final. JJS / Consumo: 2016-2019

€ 27,00 € 3.120 garrafas 16°C

15,5 pts

CORTES DE CIMA SYRAH 2013

Regional Alentejano / Tinto / Cortes de Cima

Denso, vermelho escuro. Aromas de ameixa preta e fruta adocicada, ligeiro chocolate negro, num conjunto harmonioso. Taninos com alguma secura, mas o que marca é a textura suave. Tem estrutura e sente-se fruta madura. Alguns fumados e ligeira noz moscada no final. CL / Consumo: 2016-2019

€ 13,00 € 48.900 garrafas 16°C



15 pts

DONA MARIA 2015

Regional Alentejano / Branco / Júlio Bastos

Aroma muito fino, tons suavemente tropicais, algum cítrico, alperce e nuances herbais. De apelo imediato e corpo moderado, envolvente e fresco, com foco na fruta. Final tenso e com estilo. Versátil para a mesa. MM / Consumo: 2016 - 2018

7,50€ 50.000 garrafas 11°C

15 pts

ESPORÃO RESERVA 2015

Alentejo / Branco / Esporão

Amarelo vibrante. O nariz denuncia barrica, aromas lácteos muito presentes, baunilha, notas de mel e alguma geleia. A boca tem um ataque de acidez, é estruturada e tem volume. Às notas tostadas parece faltar alguma alegria frutada, que se anuncia com mais algum tempo. É consensual. CL / Consumo: 2016-2018

13,99€ * garrafas 11°C

15 pts

EXPLICIT PASSITO 2014

Alentejo / Colheita Tardia Tinto / Soc. Agr. Jorge Rosa Santos e Filhos

Vermelho acastanhado. Aromas de caramelo, açúcar caramelizado, melaço e xarope, figo e muita noz. Na boca, a acidez vem equilibrar a concentração de doçura, numa textura glicerinada com notas de uva passa, noz e açúcar mascavado. Tem personalidade. CL / Consumo: 2016-2018

15,95€ 1.007 garrafas 6°C

14,5 pts

ALENTO 2015

Regional alentejano / Branco / Luis Louro

Aroma fresco com toques de sofisticação. Exibe a frescura cítrica, ameixa branca com apoio da zeste de cítricos. Na boca é leve, fluido, bem agradável e com proporção, algo curto mas muito eficaz. MM / Consumo: 2016 - 2017

5,00€ 25.000 garrafas 11°C

14,5 pts

CORTES DE CIMA 2015

Regional Alentejano / Rosé / Cortes de Cima

Perfumado, com sugestão de bagas, flores, algum cítrico e alperce. Na boca é delicado, bem seco, com firmeza, frescura, sabores finos, vivos e de boa compleição, apesar de alguma leveza. Resulta bem, para emparejar com petiscos. NGVP / Consumo: 2016 - 2017

9,00€ 10.690 garrafas 11°C

14,5 pts

HERDADE DO PESO COLHEITA 2015

Alentejo / Branco / Sogrape Vinhos

Amarelo citrino. Apontamentos de tangerina e ligeiro lado floral. Na boca é um vinho com estrutura, peso e fruta madura ligeira, à qual se sobrepõem notas tostadas mais fortes. O final tem um comprimento médio e o conforto da acidez. CL / Consumo: 2016-2017

7,49€ 2.000 garrafas 11°C

14,5 pts

MONTE VELHO 2015

Regional Alentejano / Tinto / Esporão

Rubi. Nariz de tostados, algum floral, mirtilo e cereja preta. Cremoso na boca, com toque vegetal, ligeira tosta e pimentão. Sensação final de frescura. Para o dia a dia. JJS / Consumo: 2016-2018

4,99€ * garrafas 16°C

14,5 pts

POUCA ROUPA 2015

regional Alentejano / Tinto / João Portugal Ramos

Rubi. Fruta vermelha (mirtilo e framboesa) e barrica nova (baunilha). De apelo imediato, tem estrutura redonda e polida, frescura e final tranquilo. Opção a ter em conta para o quotidiano. JJS / Consumo: 2016-2018

3,99€ * garrafas 16°C



PROVAS DO MÊS

ALENTEJO BAIRRADA DÃO DOURO

14,5 pts

POUCA ROUPA 2015

Regional Alentejano / Branco / João Portugal Ramos

Amarelo citrino. O nariz é muito discreto, com sugestões de lima e alguma doçura. A boca tem acidez, sentindo-se um lado mais verde. É um vinho muito simples, com um final pontuado por notas de lima e limão. CL / Consumo: 2016-2017

€ 3,99€ * garrafas 11°C

14,5 pts

ROVISCO GARCIA 2015

Regional Alentejano / Rosé / Maria Antónia de Carvalho Rovisco Garcia

Salmão na tonalidade, de aroma fino e notas de romã, morango e floral. Traço levemente fumado, pêssego. Na boca é vibrante, firme, com algum requinte, textura deliciosa e persistência. NGVP / Consumo: 2016 - 2018

€ 5,80€ 4.000 garrafas 11°C

14 pts

POUCA ROUPA 2015

Regional Alentejano / Rosé / João Portugal Ramos

De cor acobreada, tem um nariz adocicado, com caramelo e ligeira tosta. Na boca sente-se alguma frescura e açúcar, sendo um conjunto de grande simplicidade. Beba-se bem frio para equilibrar as notas doces. CL / Consumo: 2016

€ 3,99€ * garrafas 11°C

14 pts

ROVISCO GARCIA 2015

Regional Alentejano / Branco / Maria Antónia de Carvalho Rovisco Garcia

Bastante sugestivo através das notas cítricas, tropicais, onde impera a frescura e facilidade. Muito equilibrado na boca, corpo de médio porte, percepção de leveza no sabor, fluido, vivo, algo breve mas consistente e apelativo. NGVP / Consumo: 2016 - 2017

€ 5,99€ 12.000 garrafas 11°C

18 pts

2221 TERROIR CANTANHEDE 2011

Bairrada / Tinto / Caves São João

Rubi. Aromas de couro, de mata, de terra molhada, de tabaco e de alguma menta. No nariz há ainda fumados elegantes, alcaçuz e cereja preta. Na boca tem taninos imperiais mas muito elegantes e uma frescura final de enaltecer. Está para durar. JJS / Consumo: 2016-2022

€ 42,90€ * garrafas 16°C

17 pts

95 ANOS DE HISTÓRIA INTEGRAL 2014

Bairrada / Branco / Caves São João

De cor citrina, nariz muito elegante, com notas minerais e flores brancas. Amplo, tem acidez vibrante e estrutura firme. Notas de limão harmoniosas com um lado mais untuoso, muito focado no essencial e sem maquilhagem. Termina longo e austero. CL / Consumo: 2016-2019

€ 30,00€ * garrafas 11°C

16 pts

QUINTA DO POÇO DO LOBO ESPUMANTE BRUTO NATURAL 2013

Bairrada / Espumante / Branco / Caves São João

Cor muito suave, bolha fina e vivaz. A frescura do nariz, os aromas de mar e ligeira tosta traduzem um conjunto muito elegante e harmonioso. Na boca, a mousse é generosa, a acidez vincada e o estilo bem desenhado. Tem notas de limão, com um final muito vivo. CL / Consumo: 2016-2018

€ 7,75€ * garrafas 8°C

17 pts

QUINTA DO MONDEGO 2014

Dão / Branco / Fontes da Cunha

Denota já alguma evolução em boa direção. Amplo, belas notas a fruto secos, alperce seco, mel e cítrico caramelizado. Mineral. Tremendo na boca, imensa estrutura, encorpado, longo e persistente, soltando sabores de marmelo, alperce desidratado e fumados. MM / Consumo: 2016 - 2021

€ 9,50€ * garrafas 11°C

16 pts

QUINTA DO MONDEGO 2010

Dão / Tinto / Fontes da Cunha

Rubi. Aromas perfumados de violeta, de amora, algum torrado e chocolate negro. É um vinho portentoso e altamente gastronómico, mas que nunca perde a elegância. Promete continuar a evoluir com graciosidade. JJS / Consumo: 2016-2020

€ 7,50€ * garrafas 16°C

16 pts

QUINTA DO MONDEGO 2014

Dão / Rosé / Fontes da Cunha

Vermelho cereja. Aromas a ameixa e cereja, groselha vermelha, não muito expressivo mas com carácter. Estrutura e alguma pujança na boca, boa amplitude, firme, seco e final de razoável extensão. MM / Consumo: 2016 - 2018

€ 5,00€ * garrafas 11°C

14,5 pts

FONTE DO OURO 2015

Dão / Branco / Sociedade Agrícola Boas Quintas

Recatado, seduz nas sugestões de alperce, pera, cítricos e subtil folhagem. Na boca é leve, aveludado, com estrutura marcada pela frescura e sabores frutados, sempre finos. Delicado, saboroso e claramente valia à mesa. NGVP / Consumo: 2016 - 2017

€ 4,80€ * garrafas 11°C

14,5 pts

DUQUE DE VISEU 2014

Dão / Tinto / Sogrape Vinhos

Rubi. Aroma floral delicado, framboesa e amora. Tem estrutura simples e é de apelo fácil, deixando uma impressão final elegante e agradável. JJS / Consumo: 2016-2018

€ 3,99€ 220.000 garrafas 16°C

17 pts

COUQUINHO SUPERIOR 2015

Douro / Branco / Maria Adelaide Melo e Trigo - Quinta do Couquinho

Aroma de refinada fruta madura, sugestões de alperce, nectarina, laranja, zeste de cítricos. Figo branco e sugestão de marmelo. Mineral. Bom corpo na boca, estrutura firme, frescura e garra, algum amargo, fruta em bom plano, complexidade e persistência. Em crescendo. NGVP / Consumo: 2016 - 2020

€ 9,00€ 2.800 garrafas 11°C

17 pts

ANDREZA GRANDE RESERVA 2013

Douro / Tinto / Lua Cheia em Vinhas Velhas

Rubi. Aromas de zimbro, floresta, ligeiro floral, terra molhada, leve framboesa e nuances fumadas. Tem uma estrutura ativa mas elegante, muita frescura e um final que perdura e convida ao próximo trago. JJS / Consumo: 2016-2020

€ 17,60€ * garrafas 16°C

16,5 pts

CALLABRIGA 2014

Douro / Tinto / Sogrape Vinhos

Rubi. Aromas tostados finos, alguma floresta e violetas. Estruturado, cremoso, com algum mineral e grão de café. Final muito agradável e a convidar à harmonização gastronómica... ou a um charuto. JJS / Consumo: 2016-2019

€ 15,00€ 113.000 garrafas 16°C



16,5 pts

MONTE S. SEBASTIÃO ESPUMANTE RESERVA BRUTO 2007

Douro / Branco / MSS Douro Wine & Gourmet Products

Belo nariz, repleto de frescura cítrica, maçã, brioche, alguma panificação. Tostados finos. Na boca mostra finesse, elegância com frescura, mousse de qualidade e complexidade tostada, frutos secos e algum cítrico. Razoável profundidade e charme. MM / Consumo: 2016 - 2019

16,00€ 1.500 garrafas 6°C

16,5 pts

QUINTA DA PACHECA RESERVA VINHAS VELHAS 2013

Douro / Tinto / Quinta da Pacheca

Rubi. Nariz ainda marcado pelo estágio em barrica, acabando por revelar violetas, ameixa, amora e alguma compota. Estruturado, com taninos domesticados e final prolongado. Pode abrir já ou esperar uns meses mais. JJS / Consumo: 2016-2019

14,90€ * garrafas 16°C

16 pts

DONA MATILDE 2011

Douro / Tinto / Quinta D. Matilde

Granada. Aromas de cedro, algum floral e algum café, figo, fruta em calda, pimenta e fumados. Estruturado, com toques pedregosos e final assertivo. JJS / Consumo: 2016-2018

8,90€ * garrafas 16°C

16 pts

DUAS QUINTAS 2015

Douro / Branco / Ramos Pinto

Cor clara, com tons citrinos. Muito aromático, com casca de limão verde e erva fresca. A boca acompanha a alegria e juventude dos aromas. É ampla e estruturada, com notas tostadas e boa acidez. Apresenta fruta de qualidade, volume e final com boa projeção, num estilo versátil. CL / Consumo: 2016-2017

10,50€ 170.000 garrafas 11°C

16 pts

QUINTA DA COSTA DAS AGUANEIRAS 2012

Douro / Tinto / Lavradores de Feitoria

Rubi. Aromas de violetas, amora, groselha, baunilha, algum alcaçuz. Estruturado, com a madeira em fundo e um final cremoso, que convida à parceria com a mesa. JJS / Consumo: 2016-2019

18,49€ 5.400 garrafas 16°C

16 pts

VINHA GRANDE 2015

Douro / Branco / Sogrape Vinhos

Aroma fino, sofisticado, fresco. Aalia de forma criteriosa a fruta de qualidade com refinada complexidade, mineral e especiarias. Agradável volume e fundido na boca, firmeza e frescura. Boa expressão de sabor, suculento e crocante. Final em crescendo. Gastronómico. NGVP / Consumo: 2016 - 2020

8,99€ 67.000 garrafas 11°C

15,5 pts

BONS ARES 2015

Regional Duriense / Branco / Ramos Pinto

Aroma requintado, gracioso, desde cedo sugerindo complexidade e mineral. Ameixa branca, maçã, assim como algum tropical vegetal. Ligeiro fumado. NGVP / Consumo: 2016 - 2019

8,00€ 35.000 garrafas 11°C

15,5 pts

PÔPA 2015

Douro / Rosé / Quinta do Pôpa

Cor translúcida. Aroma bastante floral, morango, sugestões de bergamota, conjunto agradável e apelativo. Na boca é refrescante, saboroso, franco, algum refinamento, sempre proporcionado e disposto a agradar. Ideal para comida aromática. MM / Consumo: 2016 - 2017

9,90€ 2.454 garrafas 11°C

15,5 pts

QUINTA DO COUQUINHO TOURIGA NACIONAL 2015

Douro / Rosé / Maria Adelaide Melo e Trigo - Quinta do Couquinho

Cor de um rico vermelho cereja. Notas de cereja, alguma groselha, sugestões florais e ameixa. Na boca tem boa compleição, sabor rico, vivo e refrescante, repleto de fruta, alguma profundidade que o torna apto a pratos mais suculentos. MM / Consumo: 2016 - 2018

7,00€ 2.900 garrafas 11°C

15,5 pts

VINHA GRANDE 2015

Douro / Rosé / Sogrape Vinhos

Cor bem pálida. Aroma delicado, floral, herbal, frutos silvestres ácidos, num todo de subtil complexidade. Na boca é terno, aveludado e seco, firme, com romã, algum pêssego e zeste cítrica. Bem estimulante e de clara vocação para a mesa. MM / Consumo: 2016 - 2017

8,99€ 26.300 garrafas 11°C

15 pts

DUORUM COLHEITA 2014

Douro / Tinto / Duorum Vinhos

Rubi. Nariz de baunilha, cereja e ameixa, sempre com nuances florais. Redondo na boca, de estrutura média e acidez bem traçada, de entendimento fácil e prazer imediato. JJS / Consumo: 2016-2018

9,99€ * garrafas 16°C

15 pts

FERNÃO MAGALHÃES RESERVA 2012

Douro / Tinto / Adega Cooperativa de Sabrosa

Granada. Nariz de algum vegetal, feno, fruta em calda, folha de chá e fumados. Fresco na boca, com estrutura média e final agradável. JJS / Consumo: 2016-2018

6,00€ 20.000 garrafas 16°C

15 pts

PAPA FIGOS 2015

Douro / Branco / Sogrape Vinhos

Aroma polido, contido, sugestões de Granny Smith, zeste de citrinos, ligeiro feno, marmelo e traços minerais. Na boca tem estrutura razoável, frescura, textura, sempre com fruta destacada. Consistente, apelativo e gastronómico. MM / Consumo: 2016 - 2017

6,49€ 53.000 garrafas 11°C

15 pts

PÔPA 2015

Douro / Branco / Quinta do Pôpa

Amarelo citrino. Perfil de fruta madura, com a pera muito presente e algum vegetal verde. O carácter centra-se especialmente na acidez, muito evidente e que estrutura toda a prova. É um vinho com volume e uma expressividade original. CL / Consumo: 2016-2017

9,90€ 10.602 garrafas 11°C

15 pts

VAN ZELLERS 2014

Douro / Rosé / Lemos & Van Zeller

Tonalidades morango/pêssego. Aromas de romã, morango, nuance a groselha, em registo de alguma madureza. Bom volume na boca, corpo moderado, apelativo, com fruta suculenta, frescura, claramente a pedir companhia à mesa. MM / Consumo: 2016 - 2017

8,90€ 20.000 garrafas 11°C



PROVAS DO MÊS

DOURO LISBOA PENÍNSULA DE SETÚBAL TRÁS-OS-MONTES

14,5 pts

CONTOS DA TERRA 2015

Douro / Branco / Quinta da Pôpa

O vinho tem pouca intensidade de cor. O nariz é limpo e frutado, com notas de alperce, pêssego e limão. Na boca apresenta uma fruta adocicada, tem estrutura mediana e acidez. É simples e termina com alguma doçura. CL / Consumo: 2016-2017

4,90€ 11.538 garrafas 11°C

14,5 pts

LAVRADORES DE FEITORIA 2015

Douro / Rosé / Lavradores de Feitoria Vinhos

Cor bonita, entre o laranja e salmão. Aromas de morango silvestre, sugestões de citrino maduro, alperce e pêssego. Na boca é macio, suculento, sempre conjugando o tom frutado, a frescura e alguma elegância aromática. Bem feito, apelativo e versátil. NGVP / Consumo: 2016 - 2017

4,49€ 3.000 garrafas 11°C

14,5 pts

LAVRADORES DE FEITORIA 2015

Douro / Branco / Lavradores de Feitoria Vinhos

Aroma polido, contido, cítrico, sugestões de nectarina, maçã Golden, alperce, tudo bem subtil mas com qualidade e proporção. Envolvente e leve na boca, suculento e fresco. A fruta mantém-se como referência saborosa. Sólida opção para o quotidiano. MM / Consumo: 2016 - 2017

4,29€ 100.000 garrafas 11°C

14,5 pts

PAPA FIGOS 2014

Douro / Tinto / Sogrape Vinhos

Rubi. Aromas de esteva, de framboesa e de mirtilo, de baunilha. Na boca apresenta-se redondo e fresco, apelativo e fácil de entender, características de um vinho descomplicado, para consumo imediato. JJS / Consumo: 2016-2018

6,49€ 812.000 garrafas 16°C

14 pts

MONTE S. SEBASTIÃO 2015

Douro / Rosé / MSS Douro Wine & Gourmet Products

Notas de groselha, romã e sugestões de vegetal fresco. Na boca é firme, tem boa estrutura, corpo polido, fruta suculenta e é refrescante. Bem feito, claramente versátil e disponível para pratos frescos. MM / Consumo: 2016 - 2016

5,65€ 4.000 garrafas 11°C

14 pts

MONTE S. SEBASTIÃO 2015

Douro / Branco / MSS Douro Wine & Gourmet Products

Aroma ponderado, de impressão floral, ameixa branca e algum fruto de caroço. Estilo franco e direto. Na boca é leve, acidez a conferir vitalidade, estimulada por ligeiro CO2. Final refrescante, cítrico, polido e sugestivo. MM / Consumo: 2016 - 2017

5,65€ 4.000 garrafas 11°C

14 pts

FERNÃO MAGALHÃES 2014

Douro / Tinto / Adega Cooperativa de Sabrosa

No copo, temos um vinho de média intensidade de cor rubi. O aroma é jovem, frutado e simples. Na boca é também frutado, sente-se acidez a par de uma rusticidade que lhe define o final. Para beber jovem. CL / Consumo: 2016-2017

3,00€ * garrafas 16°C

17 pts

QUINTA DE CHOCAPALHA 2012

Regional Lisboa / Tinto / Casa Agrícola das Mimosas

Rubi. Aromas personalizados: de mata, tabaco, alcaçuz, groselha preta, zimbro. Bem estruturado, confirma boa evolução, taninos domados mas ainda irreverentes. Final desafiador. JJS / Consumo: 2016-2020

7,50€ * garrafas 16°C

17 pts

VALE DA MATA 2012

Regional Lisboa / Tinto / Rocim

Rubi. É um perfume: framboesa, ameixa, fruto silvestre, um toque floral, gengibre e baunilha. Redondo e suculento na boca, com uma frescura final, muito elegante, que em muito o favorece. JJS / Consumo: 2016-2020

8,49€ 25.000 garrafas 16°C

15,5 pts

PANCAS 2015

Regional Lisboa / Tinto / Quinta de Pancas Vinhos

Rubi. Aromas a ligeira tosta, groselha e cereja pretas, algum floral. Sem arestas, é um vinho bem feito e pronto para consumo, que mostra garra no final. JJS / Consumo: 2016-2018

2,99€ 85.000 garrafas 16°C

15 pts

MAR DA PALHA SAUVIGNON BLANC 2015

Regional Lisboa / Branco / Casa Agrícola das Mimosas

Aroma muito vivo, sem exuberância. Boa fruta, Rainha Cláudia, ligeiro tropical, lima, focado e fresco. Porte moderado na boca, percepção de secura, acidez vincada, salino e ligeiro amargo final. NGVP / Consumo: 2016 - 2017

6,80€ 10.100 garrafas 11°C

15 pts

PANCAS 2015

Regional Lisboa / Branco / Quinta de Pancas

Revela precisão de fruta, notas de ananás, sugestão a maracujá, alperce e floral. Traços minerais. Belo porte na boca, imensa frescura e estrutura bem calibrada. Não muito longo, mas perfumado e saboroso, com ligeiro amargo final. MM / Consumo: 2016 - 2017

2,99€ 50.000 garrafas 11°C

15 pts

QUINTA DAS PANCAS CHARDONNAY, ARINTO & VITAL 2015

Lisboa / Branco / Quinta de Pancas

Indicando fruta tropical, viva e alegre, zeste de citrinos, alperce, formando um conjunto atraente. Aveludado e fresco na boca, leve, saboroso, com final de ligeiro amargo. Apetecível, acessível sem abdicar do carácter. MM / Consumo: 2016 - 2018

5,25€ 36.000 garrafas 11°C

16 pts

PEGOS CLAROS GRANDE ESCOLHA VINHAS VELHAS 2012

Península de Setúbal (Palmela) / Tinto / HPC - Herdade dos Pegos Claros

Granada. Nariz de couro, cogumelo, aneto, pimenta, cedro, abaunilhados. Apesar da evolução, ainda revela fruta madura e alcança uma frescura final que o ajuda a manter-se bem vivo. JJS / Consumo: 2016-2019

16,00€ 6.000 garrafas 16°C



15 pts

BSE (BRANCO SECO ESPECIAL) 2015

Regional Península de Setúbal / Branco / José Maria da Fonseca

De cor discreta, com aromas de fruta madura, alguma passa e bastante frescura. Na boca é frutado, com um toque de doçura no ataque. Boa acidez. Tudo muito redondo, num conjunto leve e de fácil empatia. CL / Consumo: 2016-2017

€ 3,99€ 200.000 garrafas 11°C

16 pts

VALLE PRADINHOS 2015

Trás-os-Montes / Rosé / Maria Antónia Pinto de Azevedo Mascarenhas

Muito pálido. Subtil de aroma, fruta vermelha bem definida, floral, algum herbal. Bastante firme na boca, alguma tensão, boa estrutura, preenchida por acidez, fruta e notória persistência. De belo recorte. MM / Consumo: 2016 - 2018

€ 5,50€ 1* garrafas 11°C

16 pts

VALLE PRADINHOS RESERVA 2015

Regional Transmontano / Branco / Maria Antónia Pinto de Azevedo Mascarenhas

Perfumado, aromas de alperce, nêspera, floral, pétala de rosa, alguma zeste de citrinos confitada. Mineral e com boa profundidade. Na boca tem estrutura firme mas polida, imensa frescura, alguma suculência e cativante sabor. Persistência fragrante e distinta. MM / Consumo: 2016 - 2019

€ 14,00€ 1* garrafas 11°C

16,5 pts*

REGUENGO DE MELGAÇO ALVARINHO 2015

Vinho Verde / Branco / Hotel do Reguengo de Melgaço

Muito fresco, rico, floral, amplo e com algum requinte, bastante distinto e com mineral bem marcado. Boa profundidade. Sofisticado na boca, estruturado, com frescura de belo recorte, fruta intensa e persistente. MM / Consumo: 2016 - 2022

€ 9,50€ 53.333 garrafas 11°C

*Repetimos a nota de prova, dado que na edição 97 erramos no preço e nº garrafas produzidas. Pelo facto, as nossas desculpas.

16 pts

GAIOSA ALVARINHO ESPUMANTE 2014

Minho / Branco / Manuel João Preto

Belo nariz de fruta de pomar, cítricos, maçã, pera, ligeiro "fermento", confitado citrino. Na boca brilha de frescura, é seco, tem cremosidade, garra, tensão, com a fruta cítrica, pêssego, amargos e segura a darem cartas. Bem conseguido. MM / Consumo: 2016 - 2018

€ 10,00€ 11.000 garrafas 6°C

16 pts

SINGULAR 2015

Vinho Verde / Branco / A&D Wines

De cor muito suave, é perfumado, com flor de laranjeira, ervas aromáticas e citrinos muito frescos, algumas notas fumadas. Na boca continua a frescura, num estilo seco, estruturado e sério. Algum vegetal verde, fruta, num final médio/longo de notas salgadas. CL / Consumo: 2016-2018

€ 8,50€ 5.000 garrafas 11°C

15,5 pts

TOJEIRA ESCOLHA 2015

Vinho Verde / Tinto / Tojeira

Púrpura. Aromas de pimentão, alguma folhagem e algum pimento, leve mirtilo. Taninos corretamente polidos, que ajudam a uma perceção agradável. Com uns bons rojões ajuda a enaltecer a gastronomia minhota. JJS / Consumo: 2016-2019

€ 3,00€ 70.000 garrafas 16°C

14 pts

TOJEIRA 2015

Vinho Verde / Rosé / Tojeira

Cor morango. Fruta vermelha, morango, groselha vermelha, banana, todo ele acessível. Na boca mostra-se fresco, vibrante, com o CO2 a dar graça. Ligeira doçura a fazer realçar a fruta. Curto, simples, mas eficaz em agradar. MM / Consumo: 2016 - 2016

€ 3,00€ 10.000 garrafas 11°C

14 pts

TOJEIRA 2015

Vinho Verde / Branco / Tojeira

Notas de nectarina, cítricos frescos e algum floral. Franco, direto e apelativo. Na boca é leve, refrescante com boa combinação entre a fruta e libertação de CO2. Breve no comprimento mas bem-disposto. MM / Consumo: 2016 - 2016

€ 3,00€ 100.000 garrafas 11°C



14 pts

TOJEIRA ALVARINHO E TRAJADURA 2015

Vinho Verde / Branco / Tojeira

Muito limonado e expressivo no aroma, polido, floral, bastante jovial. Vibrante e ligeiro na boca, pleno de energia, notas cítricas e subtil tropical com a "agulha" a conferir alegria. Resulta bem, franco, curto, óbvia vocação petisqueira. MM / Consumo: 2016 - 2016

☛ 4,46 € ☛ 10.000 garrafas ☛ 11°C

/ESPANHA

13 pts

PLATINVM SPARKING Nº3

Espanha / Espumante / Távola

Cor de morango ligeiro. Muito perfumado, floral, rosa, notas de essência de fruta, bem cativante, simples e direto. Na boca é doce, aveludado, simples, atraente no estilo. Para beber bem geladinho. NP / Consumo: 2016 - 2016

☛ 9,60€ ☛ * garrafas ☛ 6°C

/ FRANÇA

17 pts

ESPRIT DE PAVIE 2011

Bordeaux / Tinto / Gérard Perse Viticulteur (Luxury Drinks)

Granada. Nariz de avelã, tabaco, leve couro, torrados, algum chocolate e alguma fruta vermelha em compota. É elegante e terroso, com taninos calibrados e um final de grão café, que perdura. JJS / Consumo: 2016-2020

☛ 14,50€ ☛ 174.000 garrafas ☛ 16°C

/ ITÁLIA

16,5 pts

TRE 2012

Toscana / Tinto / Brancaia in Maremma (Luxury Drinks)

Granada. Aromas de mirtilo, cedro, couro, pimenta e noz-moscada, num fundo florestal. A composição da tela terá ainda fumados e ligeiro fruto silvestre. Mastiga-se e há taninos, de novo fumados e novamente floresta. Final metálico. JJS / Consumo: 2016-2020

☛ 14,75€ ☛ * garrafas ☛ 16°C

13,5 pts

MATEUS THE ORIGINAL

IVV / Rosé / Sogrape Vinhos

Rosa. Aromas a morangos, cereja e ligeiro mirtilo. De apelo imediato e fácil, bem refrescante, a convidar à cavaqueira entre amigos. JJS / Consumo: 2016 - 2017

☛ 3,49€ ☛ 20.000.000 garrafas ☛ 11°C