



É ampla a seleção de vinhos de recomendação mais veemente. Há-os para todos os gostos e momentos, na certeza, porém, que terão um comportamento à altura das melhores expectativas.

Reservamos para esta época do ano a partilha de grandes vinhos. Seguem-se sugestões de grandes vinhos, topos de gama, que provocam sorrisos rasgados a qualquer mortal.

19 pts

BARCA VELHA 2008

Douro / Tinto / Sogrape Vinhos

350,00 € 18.000 garrafas 16 °C

Intenso e concentrado de cor. Ainda é uma criança, necessitando de arejamento para ser apreciado. Emociona pela seriedade e robustez que é rematada por uma sensação primaveril de aromas. No nariz e boca surge deliciosamente equilibrado, sereno, pujante mas contido, elegante e distinto, sem nenhum daqueles sintomas de rusticidade e dureza que caracterizam alguns dos grandes vinhos do Douro.





18,5 pts

ALVES DE SOUSA PESSOAL 2008
Douro / Branco
Domingos Alves de Sousa

☛ 23,50€ ☛ 3.265 garrafas ☛ 11 °C

Muito dourado, quase âmbar. Nariz complexo e invulgar, de fumados e de resina, apertolados e borracha. Leve floral, pêssego, geleia branca... mel. Altivo e profundo, com final enorme. Diferente, é certo, mas um grande vinho!



18 pts

MENINO ANTÓNIO ALCANTE BOUSCHET 2014
Regional Alentejano / Tinto
Herdade da Malhadinha Nova

☛ 49,00€ ☛ 3.265 garrafas ☛ 16 °C

Púrpura. Nariz de chocolate negro, fumados, groselha, azeitona e pimenta pretas. Taninos penetrantes, grande profundidade e final longo. Ainda vai evoluir bastante.



18 pts

CHRYSEIA 2014
Douro / Tinto / Prats & Symington

☛ 49,50€ ☛ 3.265 garrafas ☛ 16 °C

Rubi cintilante. Nariz de caruma, alguma fruta silvestre, ligeira violeta, algum café e ligeira especiaria de barrica. Extremamente elegante, com mais apontamentos de café e cogumelo. Profundo e fresco, muito elegante e com excelente acidez. Muito persistente.



18 pts

MONTE BRANCO 2012
Regional Alentejano / Tinto / Luis Louro

☛ 38,00€ ☛ 3.500 garrafas ☛ 16 °C

As notas de ameixa preta e cereja mostram brilho e charme. Fumado e ligeiro tostado, assim como chá e algum tabaco ligeiro. Fino, alinhado e amistososo na boca, corpo médio/alto, taninos requintados e frescura a dar conta do recado, favorecendo a profundidade. Nada impressionante, mas longo e imensamente fresco.



ESCOLHAS DO MÊS: ALTAMENTE RECOMENDADOS



18 pts

WARRE'S VINTAGE 1980
Vinho do Porto / Vinho do Porto //
Symington Family Estates

🍷 100,00€ 🍷 garrafas 🌡 16°C

Púrpura. Nariz de couro, cogumelo, feno, floresta, caça, chocolate negro e noz-moscada. Fresco e profundo. Está numa fase fantástica. Guardá-lo mais uns anos será um desafio; não porque não o mereça, apenas porque é difícil resistir-lhe.



17,5 pts

ALVARINHO DEU - LA - DEU RESERVA 2014
Vinho verde / Branco / Adega
Cooperativa Regional de Monção

🍷 13,00€ 🍷 30.000 garrafas 🌡 11°C

Amarelo. Destaca-se a fruta madura, ananás, nectarina, pólen, subtil herbal e cera de abelha. Corpo médio/alto na boca, sabores cítricos maduros, estrutura firme, acidez mais radiosa, articulada com fruta, conferindo mais energia e vivacidade. Profundo e persistente.



17,5 pts

AVELEDA RESERVA DA FAMÍLIA 2015
Bairrada / Branco/ Aveleda

🍷 9,99€ 🍷 3.000 garrafas 🌡 11°C

Nariz refinado, com maçã, pera, sugestões cítricas requintadas, imensa frescura e sugestão mineral. Bela estrutura de boca, saboroso, firme, mineral, com persistência longa, perfumada sempre fresca e senhorial.



17,5 pts

MURÇAS MARGEM 2015
Douro / Tinto / Murças

🍷 30,00€ 🍷 4.000 garrafas 🌡 16°C

Violeta. Irradia fruta silvestre madura, floral, sugestivo fumado e elegante mineral. Profundo e fresco. Na boca é fino e de grande constituição, cheio, polido, suculento mas de enorme frescura. Repleto de fruta no médio palato, longo e expressivo final.



ESCOLHAS DO MÊS: ALTAMENTE RECOMENDADOS



17,5 pts

NIEPOORT COLHEITA 1997
Vinho do Porto / Vinho do Porto
Niepoort

☛ 54,00€ ☛ *garrafas ☛ 14°C

Aloirado. Nariz de gengibre, uva passa, avelã, mel. Parece geleia na boca de tão guloso, ainda cheio de frescura e com um final de especiarias. Para o Natal... e todas as outras ocasiões.



17,5 pts

PÊRA MANCA 2014
Alentejo / Branco / Fundação Eugénio de Almeida

☛ 25,75€ ☛ *garrafas ☛ 11°C

Cor limão. Notas tostadas elegantes, maçã verde, limão, lúcia. Portentoso, com especiaria de barrica, acidez e frescura que lhe garantem elegância e antecipam longevidade.



17,5 pts

VALE DA MATA RESERVA 2012
Regional Lisboa / Tinto / Rocim

☛ 19,95€ ☛ 62.863 garrafas ☛ 16°C

Notas de cereja vermelha, ameixa, floral, tabaco, ligeiro chá preto, alguma terrosidade e beterraba. Sempre em evolução. Na boca destaca-se pela frescura e estrutura, seco, tenso, com final longo, perfumado e cheio de fragrâncias. Para a mesa.



17,5 pts

VINHA ANTIGA ESCOLHA ALVARINHO 2015
Vinho Verde / Branco / Proum

☛ 12,00€ ☛ 6.000 garrafas ☛ 11°C

Algo recatado, mas repleto de subtilezas. Notas de chá verde, feno, maçã, sugestão mineral fumada. Esbelto no corpo, estrutura proporcionada, fruto e sabor de qualidade, frescura retemperadora, firme e belo acabamento, perfumado e longo.



ESCOLHAS DO MÊS: ALTAMENTE RECOMENDADOS



17 pts

CONCISO 2014

Dão / Branco / Niepoort

🍷 17,30€ 🍷 1.788 garrafas
🌡 11°C

Dourado. Notas de resina e de eucalipto, alguma menta, erva-doce, maçã e granito. Acentua o lado medicinal na boca, através da menta. Tem acidez e estrutura que levam a um final longo. Vai progredir com o tempo.



17 pts

MUGA RESERVA 2012

Espanha (Rioja) / Tinto / Bodegas Muga (Luxury Drinks)

🍷 18,75€ 🍷 1 garrafa
🌡 16°C

Fruta madura, ameixa seca, bolo inglês, alcatrão, tabaco negro, moca e pimenta preta. Na boca tem estilo, alguma distinção, frescura e fruto mais pronunciado. Sedutor na fluidez e secura, final especiado e saboroso. Resulta muito bem.



17 pts

QUINTA DO GRADIL RESERVA 2015

Regional Lisboa / Branco / Quinta do Gradil

🍷 14,00€ 🍷 3.300 garrafas
🌡 11°C

Repleto de fruta madura, equilibrada, sobressaem as notas de pêssego branco, alguma meloa e ameixa. Sugestões de boa barrica, integrada, que adiciona complexidade. Aveludado na boca, repleto de fruta, encorpado, textura cativante de frescura emergente. Longo e persistente.



16,5 pts

REGATEIRO RESERVA 2015

Bairrada (DOP) / Branco / Ares da Bairrada - Casimiro Gomes (Lusovini)

🍷 8,50€ 🍷 2.500 garrafas
🌡 11°C

Aroma delicado, com sugestões de pera, acácia, ligeira zeste de toranja, mineral e refrescante. Bela textura na boca, aveludado e fresco, mais cítrico, levemente floral, muito mineral e refrescante. Claramente em crescendo.



16 pts

PROVA RÉGIA RESERVA 2015

Lisboa (Bucelas) / Branco / Wine Ventures - Quinta Romeira

🍷 4,90€ 🍷 60.000 garrafas
🌡 11°C

Tem citrinos, floral e sugestão mineral. De bela progressão aromática. Bem armado na boca, estilo resolutivo. Mineral, acidez crocante, sabores apurados, salinidade e sugestões a giz. Persuasivo final, destinado a parceria condizente à mesa.