



VINHOS À PROVA

Prova Especial de Vinhos Antigos

O nosso painel de escanções levou a cabo uma prova de vinhos antigos – uns mais do que outros, de vários ‘estilos’ e oriundos de diversas regiões do país – que voltou a revelar o bom potencial dos vinhos portugueses. Eis os resultados dessa avaliação e... algumas sugestões dos melhores ‘casamentos’ para os acompanhar.

MINHO



87

Portal do Fidalgo/Alvarinho
DOC - Verde Branco 2011
PROVAM - Produtores de Vinhos
Alvarinhos de Monção
Cor amarela, de média intensidade.
Aroma fino, elegante, de fruta confitada, citrinos, tostados e frutos secos de fino recorte.
Sugestiva complexidade. Imensa frescura na boca.
Corpo leve, fluido, com foco e harmonia.
Ideal para consumo imediato.
Harmoniza bem com Arroz de marisco / Salmão grelhado.
PVP: €9,90



87

Portal do Fidalgo/Alvarinho
DOC - Verde Branco 2007
PROVAM - Prod. Vinhos
Alvarinhos de Monção
Cor amarelo-intenso, vivo. Aroma rico de fruta madura, damasco e alperce, tangerina e traços de pêssego; ligeiro mineral.
Muito boa estrutura na boca.
Vincado por insinuações minerais; salino.
Belo volume e agradável persistência.
Em fase ascendente. Harmoniza bem com Lavagante Thermidor [lavagante recheado e gratinado no forno com molho especial] / Sável com açorda.
PVP: €12



84

Casa do Capitão-mor/Alvarinho
DOC - Verde Branco 2007
Quinta de Paços - Sociedade Agrícola (Barcelos)
Cor amarelo-pálido. Aroma a carecer de arejamento. Revela citrinos confitados, alguma zeste (raspa de casca) seca de citrinos, ameixa branca e algum vegetal. Sugestões torradas, sabores salinos e minerais. Muito fino e senhorial na boca.
Acidez assertiva, com final de belo calibre e persistente. Harmoniza bem com Caril de lagosta / Massada de cherne.
PVP: €7,08



80

Paço de Teixeira/Avesso
VRMinho (Mesão Frio) - Branco 2002
Montez Champalimaud
(Vinalda - Companhia Comercial de Bebidas)
Tonalidade amarela, com disco dourado aberto.
Aroma de fruta madura, levemente confitada, com notas de tâmaras, alperce seco e marmelo; floral; herbal seco. Corpo de bom porte, imensa estrutura.
Cheio, com estilo e boa profundidade.
Harmoniza bem com Bacalhau à Braz / Lulas panadas e maionese.
PVP: €4,99

DÃO



90

Quinta de Cabriz Four C
DOC Dão - Branco 2008
Dão Sul (Carregal do Sal) | (Vinalda)
Tonalidade amarela, de médio porte.
Amplio de aroma, cheio e profundo.
Desde logo repleto de fruta madura, fruta seca, fruta desidratada. Sugestão mineral bem agradável e sempre em crescendo.
Muito bem na boca: encorpado, potente, acidez e salinidade mineral. Profundo e distinto. Harmoniza bem com Arroz de lavagante / Cherne grelhado e molho tártaro.
PVP: €25



89

Casa de Santar - Reserva
DOC Dão - Tinto 1994
Sociedade Agrícola de Santar (Nelas) | (Vinalda)
Cor granada, de boa concentração.
Notas balsâmicas, iodadas, e de figo seco conferem boa evolução de garrafa e até algum charme e profundidade. Na boca é aveludado, fresco; os taninos secos conferem firmeza.
Final de belo efeito, com notas de vegetal seco, cedro e especiarias. Harmoniza bem com Vitela de Lafões no forno / queijo da Serra (Estrela) curado.
PVP: €12,50



85

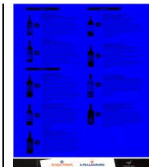
Porta dos Cavaleiros
DOC Dão - Tinto 2000
Caves S. João (Anadia) | (Vinalda)
Cor granada de bom porte.
Aroma fino, rico de fruta madura.
Balsâmico, mas com sutileza; acessível e disponível, de frescura a conferir charme.
Final de sugestões balsâmicas e de especiarias.
Harmonia e frescura geral.
Harmoniza bem com Folhado de perdiz / Cordon Bleu. [tipo de panado em que o bife, regra geral de vaca, é recheado com fiambre ou presunto e queijo antes da fritura].
PVP: €3,99

BAIRRADA



89

Encontro 1 / DOC Bairrada - Tinto 2007
Quinta do Encontro (Anadia) | (Vinalda)
Bela concentração de cor granada-profundo, com auréola de leve evolução. Aroma de média intensidade, concentrado, a ameixa seca, fruta desidratada, resinas, floral seco e balsâmicos pronunciados.
Corpo moderado, cheio e suculento, taninos densos. Caloroso e de final persistente, com sugestões de tabaco, tostados e bosque.
Harmoniza bem com Cabrito no forno à padeiro / Medalhões de vitelão com pimenta verde.
PVP: €30



TEJO



84

Quinta da Lagoalva
VRRibatejo - Branco 1998
Soc. Agric. Qt. Lagoalva de Cima (Alpiarça)
| (Vinalda)
Dourado na tonalidade. Rico e complexo de aroma, repleto de fruta madura - tâmara, alperce, marmelo, maçã; ligeiro balsâmico e especiarias doces; cardamomo e açafrão. Notável volume na boca, cheio e seco. Acidez discreta, mas funcional e profundidade de sabor. Harmoniza bem com Enguias fritas e arroz de grelos / Arroz de tamboril.
PVP: €3,99



88

Quinta Grande
VR Ribatejo - Tinto 1997
Quinta Grande (Coruche) | (Vinalda)
Boa compleição na cor, granada no disco. Aroma rico, evolução segura; fruta desidratada, confitados; tabaco, flores secas, bosque e cogumelos; especiarias e alcaçuz. Firmeza e volume na boca, encorpado e sofisticado. Profundo, repleto de charme e complexidade. Harmoniza bem com Lombo Wellington [confeccionado envolto em massa folhada, depois de revestido, entre outros ingredientes, com uma 'pasta' de champignons] / Ensopado de cordeiro.
PVP: €4,99

LISBOA



89

Quinta do Sanguinhal
DOC Óbidos - Tinto 2000
Companhia Agrícola do Sanguinhal (Bombarral)
Aroma fino, cheio, pleno de especiarias e fruta madura; amplo, com sugestões de bela evolução de garrafa. Na boca é succulento e encorpado, com sabores carnosos e terrosos. Macio, bela amplitude e final rico, repleto de especiarias e balsâmico. Sedutor e em crescendo! Harmoniza bem com *Tornedó Rossini* [filé mignon de carne, servido com uma fatia de foie gras e molho, feito, designadamente, com vinho - da Madeira - e trufas picadas] / Bacalhau à Gomes de Sá.
PVP: €150



88

Quinta do Pinto Estate Collection
VRLisboa - Branco 2008
Quinta do Pinto (Merceana - Alenquer)
Amarelo, de insinuação dourada aberta. Aroma cheio, rico, de boa extensão, a fruta madura; notas de alperce, tangerina, algum floral e elegante persistência. Aveludado e cheio na boca; boa textura, garra. Bom final, apesar de não muito complexo. Ainda beneficia com tempo de cave. Harmoniza bem com Lombos de garoupa à moleira / Filetes de bacalhau com salada de feijão-frade.
PVP: €10,99



88

Têmpera
VREstremadura - Tinto 2004
Quinta do Monte D'Oiro (Freixial de Cima - Alenquer) | (Vinalda)
Concentração moderada, disco de evolução bem nítido. Aroma de grande *finesse* e complexo; notas de violeta seca e ameixa seca, atributos de evolução nobre. Caloroso na boca, seco. Tanino de belo porte e firme; boa fruta evoluida; balsâmico, com notas de especiarias e tabaco; notável riqueza. Harmoniza bem com Costeletas de cordeiro fritas em azeite e alho / Arroz de galo do campo.
PVP: €15

LISBOA



88

Quinta do Pinto/Tinta Miúda
VRLisboa - Tinto 2004
Quinta do Pinto (Merceana - Alenquer)
Cor de bela concentração, granada. Aroma de fruta madura, cassis, groselha preta; sugestão de violeta, funcho e iodo. Revela boa evolução. Na boca tem muita frescura, frutos silvestres frescos, notas de violeta, resina, bosque. Em muito boa forma! Harmoniza bem com Vitela no forno / Escalope Vienense [panado] e batatinhas confitadas.
PVP: €17,99



87

Quinta das Cerejeiras - Reserva
DOC Óbidos - Branco 2012
Comp.ª Agrícola do Sanguinhal (Bombarral)
Cor amarela, levemente dourada. Intenso e rico de aroma. Complexo. Alia fruta madura, floral e barrica de belo efeito. Na boca tem muita estrutura, médio volume, imensa frescura e final de agradável persistência e complexidade. Ainda em fase de evolução. Harmoniza bem com Robalo selvagem à Portuguesa [grelhado, com batata a murro e legumes salteados] / Escalope de Vitela à Milanese [panado].
PVP: €30



85

Troviscal Selection/Arinto
DOC Bucelas - Branco 2011
Quinta do Cerrado da Porta (Sobral de Monte Agraço)
Linda cor amarelo-vibrante. Muito fresco de estilo, com notas de toranja, cítrico seco, sugestões minerais, algum floral e matagal seco. Distinto. Na boca é leve, mas de imensa tensão e firmeza. Final algo curto, claramente a clamar por companhia à mesa. Harmoniza bem com Filetes de linguado e arroz de tomate / Bacalhau à Braz.
PVP: €8,40



84

Quinta de Pincas Cabernet Sauvignon
VREstremadura - Tinto 1997
PVQ - Produção de Vinhos de Quinta (Alenquer) | (Vinalda)
Cor granada intenso, auréola de boa evolução. Ameixa seca e balsâmicos de belo efeito; vegetal seco, tabaco, mentolado seco e folhas de louro seco. Aveludado na boca, de taninos suaves, corpo elegante e pronto a desfrutar. Charmoso! Harmoniza bem com Perdiz em *Cocotte* [pequeno recipiente para cozer no forno preparações em quantidades individuais] / Vazia de Novilho au *Poivre*.
PVP: €12