

**NOTAS DE PROVA**

A Revista de Vinhos avalia nesta edição 96 vinhos. Cada nota de prova é acompanhada pela indicação de consumo estimado e temperatura ideal de serviço.



Nuno Guedes Vaz Pires
Diretor Revista de Vinhos



Alexandre Lalas
Crítico de vinhos e wine educator



Célia Lourenço
Crítica de vinhos e de gastronomia



José João Santos
Editor Revista de Vinhos



Luís Costa
Redator Revista de Vinhos



Manuel Moreira
Sommelier e wine educator

ALENTEJO**17****EXPLICIT VINHAS VELHAS 2015**

Regional Alentejano / Branco / Soc. Agr. Jorge Rosa Santos e Filhos

Sofisticado, com notas a kefir, pêssego branco, floral, citrino mais discreto e sugestão mineral. Boca de bom volume, imensa fluidez, frescura acutilante e final com persistência de várias camadas de sabor. MM Consumo: 2017 - 2022
12,00 € / 11°C

16**FOLHA DO MEIO 2013**

Alentejo / Tinto / Terrenus Veritae

Cor de média concentração. No nariz, sobressaem os aromas doces bem temperados com notas mais vegetais e alguma pimenta. Na boca é aveludado, sem exageros e com taninos sedosos. É um conjunto apelativo e equilibrado, com um bom final. CL Consumo: 2017-2020
7,50 € / 16°C

16**MARQUÊS DE BORBA 2016**

Alentejo / Branco / João Portugal Ramos

Amarelo palha. Nariz em que predominam os aromas cítricos mas com notas de melão, maçã verde e flor de laranjeira. Boca fresca e vibrante. Final persistente. Bela acidez. LC Consumo: 2017-2019
5,49 € / 11°C

16**ROVISCO GARCIA RESERVA 2012**

Regional Alentejano / Tinto / Maria Antonia de Carvalho Rovisco Garcia

Púrpura. Aromas frutados de amora, ameixa vermelha e groselha maduram. Floral de folhas secas. Boca redonda com

notas de fruta, cacau e um fio de menta. Equilibrado e com boa acidez. LC Consumo: 2017-2020
11,30 € / 16°C

15**ENCOSTAS DO ENXOÉ COLHEITA SELECIONADA 2015**

Regional Alentejano / Branco / Sociedade Agricola de Pias

Amarelo palha. Nariz floral de rosa, vegetal de erva-doce e frutados com predominância de pêssego e abacaxi maduro. A boca confirma o nariz e aparecem notas de frutos secos, mas sem apagar uma frescura agradável. Conjunto equilibrado. LC Consumo: 2017-2018
5,48 € / 11°C

15**ENCOSTAS DO ENXOÉ RESERVA 2012**

Regional Alentejano / Tinto / Soc. Agricola de Pias

Concentração média na cor, em tons mais granada e menos rubi. O nariz é harmonioso, com fruta passa, ameixa seca e farripas de laranja. A boca tem a simplicidade da fruta madura e da frescura. É um tinto suave, para beber já. CL Consumo: 2017-2019
7,24 € / 16°C

15**HERDADE PAÇO DO CONDE 2016**

Regional Alentejano / Branco / Encosta da Guadiana

Amarelo translúcido. Nariz com presença de pedra rocha em fundo tropical e cítrico de tangerina. Na boca, sente-se algum vegetal, mas também nectarina e ligeiro picante. NGVP Consumo: 2017-2018
2,99 € / 11°C

15**LOIOS 2016**

Regional Alentejano / Branco / João Portugal Ramos

Cor amarelo claro, com laivos citrinos. É um vinho jovem, com um nariz limpo, marcado pelas notas de limão. A boca reforça o perfil de descontracção e alegria - é leve, frutada e equilibrada. CL Consumo: 2017-2019
3,29 € / 11°C

14,5**CASTELO DE BORBA 2016**

Alentejo / Branco / Adega de Borba

De cor amarelo citrino, apresenta um nariz pouco expressivo. A boca tem algum desequilíbrio na acidez, compensado pelas notas de frutos tropicais doces. O final é marcado, também, pela presença das notas mais ácidas. CL Consumo: 2017-2018
2,99 € / 11°C

14**GÁUDIO ALVARINHO 2016**

Alentejo / Branco / Ribafreixo

Amarelo limão. Nariz de amendoim torrado, nuances de alguma evolução precoce, groselha verde e polpa de ameixa branca. Sensação de maior frescura na boca, alguma cremosidade e volume. JJS Consumo: 2017-2018
6,44 € / 11°C

14**MONTE DA RAVASQUEIRA 2015**

Alentejo / Branco / Monte da Ravasqueira

Amarelo limão. Nota química e de alguma cera, algum melaço, feno e lima. Boca mais fresca mas que beneficiaria se tivesse mais equilíbrio. A casta fora do contexto. LC Consumo: 2017-2018
14,00 € / 11°C

NOTAS DE PROVA

14

**TERRAS D'ALTER
ALVARINHO 2015***Alentejo / Branco / Terras
d'alter*

Dourado. Aroma já a revelar evolução, maduro. Deixa sensação quente e de alguns torrados. LC Consumo: 2017-2018
9,00 € / 11°C

14

VILARES 2016*Regional Alentejano /
Branco / Encosta do
Guadiana*

Amarelo palha. Nariz marcado pela madeira. Abacaxi maduro, ameixa branca e floral de acácia. Boca frutada com damasco e nectarina. E de novo o abacaxi. Travo agradável de salinidade no final de boca. LC Consumo: 2017-2019
1,99 € / 11°C

BAIRRADA

17

**QUINTA DO ORTIGÃO
CUVÉE BRUTO 2012***Bairrada / Branco / Quinta
do Ortigão*

Refinado de aroma, notas de farinha, tostado, frutos de pomar, floral de belo recorte, folha de citrinos e ameixa. Aveludado na boca, bolha cremosa, acidez de requinte e traço de mineralidade que lhe fica muito bem. Profundo e gastronómico. MM Consumo: 2017 - 2022
7,40 € / 11°C

16,5

**MESSIAS ESPUMANTE
BRUT MILÉSIMO GRAND
CUVÉE 2012***Bairrada / Espumante /
Messias*

Imensa frescura, vivacidade, destaque à clementina e nectarina, algum floral, muito sedutor. Na boca é fluido, fresco, delicado mas firme e tenso. Bem seco no final, brilham os tons cítricos, minerais e algum brioche. Belo parceiro à mesa. MM Consumo: 2017 - 2021
9,45 € / 8°C

16,5

ORTIGÃO RESERVA 2013*Bairrada / Tinto / Quinta
do Ortigão*

Traços de evolução, notas de ameixa preta, ligeira fruta desidratada, barrica, notas de cacau e laranja. Na boca mostra imensa estrutura, não é pesado, é firme, com fruta tensa e sólida, com acidez e taninos secos. Agradece naco de carne. MM Consumo: 2017 - 2022
5,65 € / 16°C

16,5

**QUINTA DO ORTIGÃO
ARINTO E BICAL 2015***Bairrada / Branco / Quinta
do Ortigão*

Brilhante nas sugestões de alperce e de clementina e floral. Frutos desidratados e confeitaria. Bastante corpo e amplitude de sabor e ligeiro amargo fenólico. Texturado e final convincente. Carece de companhia à mesa. MM Consumo: 2017 - 2020
5,42 € / 11°C

DÃO

16

**ADRO DA SÉ
ENCRUZADO 2015***Dão / Branco / Udaca -
União das Adegas Coop.
do Dão*

Aroma cuidado, alia fruta de qualidade a notas finas de baunilha. Herbal, nêspere e revela frescura de conjunto. Na boca é aveludado, acidez vinculada a fazer-se sentir. Bom foco de sabores, conjuga carácter e estilo, com final polido e conjunto bem agradável MM Consumo: 2017-2020
5,99 € / 11°C

16

BORGES RESERVA 2013*Dão / tinto / Sociedade
dos Vinhos Borges*

Bastante intenso, rico, expressivo, notas de cereja confitada, erva doce e especiarias. Na boca mostra mais vigor, imensa frescura, alia fruta fina e

traço vegetal, chá e floral. Final distinto, com estilo e sugestões minerais. MM Consumo: 2017 - 2020
15,00 € / 16°C

16

**CASA DE SANTAR
RESERVA 2015***Dão / Branco / Sociedade
Agrícola de Santar*

Muito fresco, expresso pelo fruto tropical algum alperce e sugestivas notas de banilha da barrica. Conjunto de apelo direto. Na boca é aveludado, sempre fresco, jovial, cremoso e fino. MM Consumo: 2017-2020
9,90 € / 11°C

16

**CAV #14 RESERVA
ESPECIAL 2014***Dão / Branco / Seacampa
Sociedade Agrícola*

Amarelo limão. Nariz discreto, de alguma flor, breve ameixa branca e alfazema. Na boca tem volume e frescura, finalizando de forma tranquila. Será uma opção para o quotidiano. JJS Consumo: 2017-2019
20,00 € / 11°C

16

**MONTEIRINHOS
RESERVA ENCRUZADO
2015***Dão / Branco / Quinta dos
Monteirinhos*

Amarelo palha. Nariz citrico algo contido com notas de relva cortada e raspa de lima. Boca muita fresca e com boa amplitude. Notas vegetais. Final prolongado e prazenteiro. Bela acidez. LC Consumo: 2017-2019
10,00 € / 11°C

16

**PEDRA CANCELA
MALVASIA FINA
| ENCRUZADO RESERVA
2015***Dão / Branco / Pedra
Cancela - Vinhos do Dão*

Amarelo esverdeado. Nariz muito limpo e fresco a fruta de árvore e também ligeiro tropical. Boca com ataque muito

agradável e final "crispy" com alguma salinidade. Vinho equilibrado e muito bem feito. LC Consumo: 2017-2020
9,90 € / 11°C

16

**QUINTA DA ALAMEDA
SANTAR RESERVA 2016***Dão / Branco / Alameda
de Santar*

Amarelo limão. Toda a prova é ainda marcada pela madeira, mas denunciando um perfil de suavidade vegetal. Tem um bom final, com ligeiras notas amargas e acidez citrina. CL Consumo: 2017-2020
26,90 € / 11°C

16

**QUINTA DA FATA
ENCRUZADO 2015***Dão / Branco / Quinta
da Fata - Agricultura e
Turismo*

Amarelo limão brilhante. Aromas de espargos, de limão, de flor e de pimenta branca. Na boca apresenta-se fresco, revela algum pimento verde e finaliza com sensação bem agradável. JJS Consumo: 2017-2020
8,40 € / 11°C

16

**QUINTA DA VEGIA
VINHA DE SANTA ANA
2016***Dão / Branco / Casa de
Cello - Gestão Rural*

Amarelo palha. Aromas florais e fruta branca madura. Boca muito agradável com notas de fruta de caroço, nêspere, nectarina e damasco. Frescura de raspa de limão. Equilibrado, fresco e elegante. LC Consumo: 2017-2019
17,00 € / 11°C

16

**QUINTA DAS MARIAS
ENCRUZADO 2016***Dão / Branco / Peter
Eckert - Vinhos*

Amarelo limão. Muito floral, a que se juntam notas de pera, de nectarina e de polpa de fruta. Na

boca tem untuosidade e frescura, terminando a propor-se para a mesa. JJS Consumo: 2017-2020
11,00 € / 11°C

16

**QUINTA DO PERDIGÃO
ENCRUZADO 2015***Dão / Branco / Quinta do
Perdigão*

Cor palha claro. Nariz fechado, com alguma austeridade, notas minerais, ervas aromáticas e fermento de padeiro. A boca é fresca, tem fruta fina, estrutura e termina com uma tensão muito interessante. CL Consumo: 2017-2019
9,00 € / 11°C

16

**SÃO MATIAS RESERVA
ENCRUZADO 2015***Dão / Branco / Casa S. M.
de Tourais*

Recatado de aroma, fino, maçã, alperce, conjunto subtil e delicado. Redondo na boca, média corpulência, aveludado, fresco, ligeiro herbal. Final prazenteiro e polido. MM Consumo: 2017-2020
12,50 € / 11°C

16

**TERRAS DE STO.
ANTÓNIO ENCRUZADO
2015***Dão / Branco / Sociedade
Agrícola da Quinta de
Santo António*

Palha claro com laivos esverdeados. Vinho de perfil clássico, com nariz bonito, notas evoluídas, com alguma maçã e ligeira geleia. Boca viva, com acidez e boa projeção final. CL Consumo: 2017-2020
8,25 € / 11°C

NOTAS DE PROVA**16****TITULAR ENCRUZADO / MALVASIA FINA 2015***Dão / Branco / Caminhos Cruzados*

Amarelo limão. Notas vegetais e de algum feno, maçã e azeitona verdes. É elegante e fresco, com balsâmico devidamente integrado, alguma pólvora e de final sem segredos. JJS Consumo: 2017-2019 **9,90 € / 11°C**

15,5**ADEGA DE PENALVA ENCRUZDO COLHEITA SELECIONADA 2015***Dão / Branco / Adega Cooperativa de Penalva do Castelo*

Amarelo com nuances esverdeadas. Aromas contidos a limão maduro e fruta de árvore. Na boca sobressai a fruta, sobretudo maçã Golden, e notas vegetais. Vinho equilibrado, bem feito, direto, com boa acidez. LC Consumo: 2017-2019 **5,00 € / 11°C**

15,5**BORGES RESERVA 2014***Dão / Branco / Sociedade das Vinhos Borges*

Rico e complexo de aroma, notas de sílex e pólvora, herbal, gengibre. Na boca é vibrante, de corpo moderado, bastante fresco com citrino, algo exótico, erva-príncipe. Belo final, complexo e embora não muito profundo. MM Consumo: 2017-2019 **9,50 € / 11°C**

15,5**CABRIZ RESERVA 2015***Dão / Branco / Global Wines*

Amarelo de laivos esverdeados. Nariz reservado, de limão e de pedra molhada, Tem acidez, profundidade e volume, sublinhando a frescura no final. JJS Consumo: 2017-2020 **6,49 € / 11°C**

15,5**QUINTA DAS MAIAS MALVASIA - FINA 2016***Dão / Branco / Sociedade Agrícola Faldas da Serra*

Amarelo limão. Notas cítricas, algum limão, breve toranja. Vale-se da frescura e da acidez, com final prazeteiro e disponível para diferentes momentos. JJS Consumo: 2017-2019 **8,00 € / 11°C**

15,5**QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA 2016***Dão / Branco / Sogrape Vinhos*

Amarelo com nuances esverdeadas. Nariz fresco e vegetal. Boca frutada com notas de maçã verde num fundo mineral de granito molhado. LC Consumo: 2017-2019 **6,49 € / 11°C**

15,5**VINHA DE REIS COLHEITA 2016***Dão / Branco / Jorge Almeida F. Reis*

Amarelo com rebordo esverdeado. Nariz com aromas de madeira bem integrada, que não oculta a componente vegetal. Ataque de boca suave e agradável, com notas de fruta de caroço madura e melão. Boa acidez. LC Consumo: 2017-2019 **7,65 € / 11°C**

15**ADEGA DA CORGA ENCRUZADO E MALVASIA FINA 2015***Dão / Branco / Virginia Marques Barbosa Formoso*

Pouco expressivo de aroma, fino, alia notas frescas e sugestões a vegetal, vagem e algum fruto de caroço. Na boca é redondo, perfil polido e delicado. Belo balanço e proporção. MM Consumo: 2017-2020 **5,00 € / 11°C**

15**CASA DA ÍNSUA 2015***Dão / Branco / Empreendimentos Turísticos Montebelo Soc. De Turismo e Recreio*

Amarelo limão. Nariz de pimento verde, de raspa de limão, de toranja, algum espargo e ligeiro balsâmico. Na boca tem estutura e acidez, finalizando com uma sensação mais evidente da passagem por madeira. JJS Consumo: 2017-2020 **6,00 € / 11°C**

15**FORAL D. HENRIQUE COLHEITA SELECIONADA 2016***Dão / Branco / Adega Cooperativa de Mangualde*

Perfil fino, pouco expressivo, delicado, marcado por notas de fruto de pomar, barrica que confere tons de baunilha tostada, corpo moderado, fino e fresco. Apresenta algum volume, aveludado e de boa integração. MM Consumo: 2017-20?? **5,00 € / 11°C**

15**FLOR DE NELAS EMILIANO CAMPOS ENCRUZADO 2015***Dão / Branco / Ares do Dão - Lusovini*

Cor palha. Lácteo no aroma, com notas de manteiga e algum floral. É um vinho muito concentrado, moderno, com estrutura sólida. A madeira está bem trabalhada. Boca ampla, untuosa e sedutora. Estilo muito seguro e elegante. CL Consumo 2017-2020 **9,50 € / 11°C**

15**QUINTA DA GARRIDA ENCRUZADO 2016***Dão / Branco / Aliança - Vinhos de Portugal*

Cor ligeira. Nariz muito discreto, com notas de limão e flores brancas. Boca com estrutura, notas tostadas, havendo alguma neutralidade na fruta

e músculo. É um vinho bem feito. CL Consumo: 2017-2020 **5,49 € / 11°C**

15**QUINTA DO ESCUDIAL 2015***Dão / Branco / Quinta do Escudial - Vinhos*

Amarelo limão. Aroma tostado, com toque de espargos e alguma polpa de fruta. Na boca tem volume e densidade, sendo indicado para a mesa. JJS Consumo: 2017 - 2019 **6,00 € / 11°C**

15**QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA 2014***Dão / Tinto / Sogrape Vinhos*

Cor rubi aberta. É um vinho limpo, com fruta bonita e notas de pinhal. À frescura do nariz junta-se uma boca com taninos presentes, acidez e alguns fumados. O final tem projeção média com alguma secura. Polivalente. CL Consumo: 2017-2020 **6,10 € / 16°C**

DOURO**17****QUINTA DA ROMANEIRA SYRAH 2014***IGP Duriense / Tinto / Sociedade Agrícola da Romaneira*

Vermelho-púrpura. Nariz envolvente de frutos silvestres e floral de violeta. Boca fresca com toque apimentado. Taninos polidos e alguma salinidade. Profundo e harmonioso. LC Consumo: 2017-2022 **23,50 € / 16°C**

17**OS CANIVÉIS ENCEPAMENTO ANCESTRAL 2015***Douro / Branco / Maçanita Vinhos*

Cor citrina. Nariz elegante, algo contido e quase austero, com frescura límpida, fruta de polpa

branca e ligeira geleia. A boca tem limão verde, notas de sílex, acidez precisa, num conjunto com carácter, nervo e profundidade. CL Consumo: 2017-2022 **19,90 € / 11°C**

16,5**QUINTA DA ROMANEIRA PETIT VERDOT 2014***IGP Duriense / Tinto / Sociedade Agrícola da Romaneira*

Vermelho-púrpura. Aromas a fruta vermelha madura com envolvente de couro, folha de tabaco e húmus. Boca redonda e cheia com notas de chocolate apimentado. Fresco e envolvente. LC Consumo: 2017-2021 **23,50 € / 16°C**

16**BARDO REAL GRANDE RESERVA 2011***Douro / Tinto / Setebagos- Vinhos*

Rubi cintilante. Elegante nariz de violeta, ameixa preta, chocolate, fumo e tabaco. Focado, tenso e seco, termina sem se alongar muito. Está no ponto. JJS Consumo: 2017-2020 **15,00 € / 16°C**

15,5**ASSOBIO 2016***Douro / Branco / Murças*

Cor clara e citrina. Os aromas são agradáveis e prazeteiros, com flor de laranjeira, notas de banana e a frescura da lima. A boca tem alguma intensidade, com acidez e fruta, num equilíbrio interessante. O final é médio/longo, com acidez frutada. CL Consumo: 2017-2019 **7,49 € / 11°C**

15**LELLO 2015***Douro / tinto / Sociedade dos Vinhos Borges*

Apelativo de aroma, cereja preta, ameixa preta, guarda frescura e algum confitado. Boas especiarias

NOTAS DE PROVA

e tostados. Estrutura assente na vivacidade, bom médio palato onde impera a fruta. Final, persistente, a mostrar-se opção a ter em conta. MM Consumo: 2017 - 2020
3,99 € / 16°C

14,5

ASSOBIO 2016

Douro / Rosé / Murças

O vinho apresenta uma cor acobreada. O nariz é fresco e frutado, como se espera. A boca é seca, com fruta generosa, num conjunto afinado e simples. Bem para o início de uma refeição. CL Consumo: 2017-2018
7,49 € / 11°C

14,5

QUINTA DE CIDRÔ ALVARINHO 2015

Douro / Branco / Quinta do Cidrô

Amarelo limão. Nariz de mel e de flores brancas. Tem bastante acidez na boca, comprova o mel e deixa uma sensação final de volume. CL Consumo: 2017-2019
9,00 € / 11°C

LISBOA

17

QUINTA DO ROL ESPUMANTE EXTRA BRUTO GRANDE RESERVA 2009

Lisboa / Espumante Branco / Quinta do Rol

Tonalidade amarela, bolha fina, flores brancas, brioche, maçã amarela e ameixa. Intenso e complexo. Brilha de frescura, conjunto vivaço, riqueza de sabores, firme, final em crescendo. Charmoso! MM Consumo: 2017 - 2022
14,00 € / 8°C

16,5

QUINTA DA MURTA BRUT NATURE 2013

Bucelas / Espumante Branco / Coteaux da Murta Bucelas

Fina bolha, imensa fresca, traço floral e

frutos de pomar, belo desdobramento de frescura. Algum mineral e finesse. Na boca domina a vibração e tensão da acidez, boa fruta, leveza e carácter algo salino. MM Consumo: 2017 - 2021
10,00 € / 8°C

16

CASA SANTOS LIMA GEWURZTRAMINER 2016

Regional Lisboa / Branco / Casa Santos Lima

Amarelo esverdeado. Aromas florais a rosas e tropical de papaia. Na boca, notas de citrinos maduros e um toque de menta, tudo muito equilibrado por boa acidez. Vinho harmonioso e sedutor. LC Consumo: 2017-2019
3,99 € / 11°C

15,5

MURTA ESPUMANTE EXTRA BRUTO 2013

Lisboa / Espumante Rosé / Coteaux da Murta Bucelas

Vibrante e refrescante, expressivo nos tons de groselha e framboesa. Folhagem. Vivo, bem seco, enérgico, boa fruta, porte moderado, crocante e sugestões salinas. Final em crescendo, aptidão como aperitivo ou parceiro de sushi. MM Consumo: 2017 - 2020
8,00 € / 8°C

15,5

QUINTA DO ROL ESPUMANTE EXTRA BRUTO RESERVA 2009

Lisboa / Espumante Rosé / Quinta do Rol

Cor rosada acobreada, aromas a frutos vermelhos em ligeira compota. Tostado, cacau, café, tonka, citrico desidratado. Na boca parece mais simples de sabor, mas boa compleição, acidez sólida e final de saborosa persistência. MM Consumo: 2017 - 2020
14,00 € / 8°C

15,5

S. SEBASTIÃO RESERVA 2014

Regional Lisboa / Tinto / Multwines

Bastante fresco de estilo, fruta silvestre bem vincada, ameixa, sugestões florais e cítricas. Na boca vale a tônica de frescura, corpo moderado, taninos polidos, fruta sintonizada com barrica, sugestão mineral e persistência competente. MM Consumo: 2017 - 2021
5,99 € / 16°C

15

CASA SANTOS LIMA VIOSINHO 2016

Regional Lisboa / Branco / Casa Santos Lima

Amarelo palha. Aromas tropicais de abacaxi e manga com alguma exuberância. Na boca sentem-se notas cítricas de lima e toranja. Toque vegetal de chá verde. Muito fresco e com acidez viva. NGVP Consumo: 2017-2018
3,99 € / 11°C

14,5

ADEGA MÃE ALVARINHO 2015

Lisboa / Branco / Adega Mãe

Amarelo limão. Notas de algum torrado, um carácter tropical, ananás, damasco, ameixa branca. Tem cremosidade e termina com uma sensação de volume. JJS Consumo: 2017-2019
8,45 € / 11°C

14,5

CIGARRA GRAN PASSO TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON 2014

Regional Lisboa / Tinto / Casa Santos Lima

Com alguma concentração no copo, tem um aroma frutado, com vegetal seco e compota. A boca tem suavidade na relação taninos, estrutura e acidez. Não é um vinho exigente, antes simples, com a madeira pouco expressiva. Transmite algum calor

no final de prova CL Consumo: 2017-2019
6,50 € / 16°C

14

CASA SANTOS LIMA ALVARINHO 2016

Lisboa / Branco / Casa Santos Lima

Cor pálida. Muito floral e aromático, talvez até em demasia. Nariz ainda marcado por maracujá e abacaxi. É fresco e uma opção para consumo quotidiano. CL Consumo: 2017-2018
4,00 € / 11°C

14

QUINTA DE SANT'ANA ALVARINHO 2015

Lisboa / Branco / Quinta de Sant'Ana

Amarelo limão. Aromas de papaia madura, de alperce. A fruta deveria estar mais evidente, a madeira sai sublinhada. CL Consumo: 2017-2019
13,00 € / 11°C

PENÍNSULA DE SETÚBAL

16,5

ESPIRITO AGUARDANTE VÍNICA VELHA

Península de Setúbal / Aguardante Vinica / José Maria da Fonseca

Cor acobreada. Aroma luxuriante, com notas de fruta desidratada, mel, nougat, confitados e especiarias, açafraão e alcaçuz. Imensamente suave na boca, aveludado, rico, profundo e perfumado. Longuíssimo nas especiarias, marmelo, cítricos. MM Consumo: 2017 - 2025
59,00 € / 16°C

16,5

PILOTO COLLECTION SÍRIA 2016

Regional Península de Setúbal / Branco / Quinta do Piloto

Não muito expressivo de aroma, notas de ameixa branca, maçã, nêspira, algum floral a mostrar frescura e clarividência.

Bastante vivo na boca, frescura, bem ao jeito da zeste de cítricos. Traço mineral e salino. Balanço e carácter. MM Consumo: 2017 - 2020
9,50 € / 11°C

15,5

PILOTO COLLECTION ROXO (MOSCATEL ROXO) 2016

Regional Península de Setúbal / Branco / Quinta do Piloto

De cor citrina, exibe um nariz muito floral, fresco e harmonioso. A boca é frutada, sem arestas ou excessos. De comprimento final médio, tem frescura e ecos do carácter floral. CL Consumo: 2017-2018
8,70 € / 11°C

14,5

SADINO 2016

Regional Península de Setúbal / Rosé / SIVIPA

Cor rosada bonita, aberta e brilhante. Recatado, notas de morango, romã, algum floral. Suave na boca, imensa frescura, garra e firmeza. Perfil de fruta que se mantém e alguma persistência. Um rosé bem apelativo e de detalhes. MM Consumo: 2017 - 2018
2,75 € / 11°C

14

CASA ERMELINDA FREITAS ALVARINHO 2015

Península de Setúbal / Branco / Casa Ermelinda Freitas

Dourado. Em registo tecnológico, franco e direto, com nariz de acácia, ameixa branca, lima e toranja. Na boca tem volume e um final amendoado. JJS Consumo: 2017-2018
9,99 € / 11°C

**TEJO****15,5****FIUZA PREMIUM SAUVIGNON BLANC 2016***Tejo / Branco / Fiuza & Brighth*

Amarelo limão. Notas florais, de acácia, e apontamentos torrados, de barrica. Fresco, notando-se algum espargo e pedra molhada. Para maridar com peixes grelhados. JJS Consumo: 2017- 2018
7,25 € / 11°C

14,5**FIUZA 3 CASTAS ARINTO, CHARDONNAY E VITAL 2016***Tejo / Branco / Fiuza & Brighth*

Verde limão. Nariz de maçã verde e de limão. Registo fresco e de acidez aguerrida, termina com nota sílex. Direto, bom para mariscos. NGVP Consumo: 2017- 2018

3,99 € / 11°C

14,5**FIUZA 3 CASTAS NATURE ESPUMATE***Tejo / Espumante Rosé / Fiuza & Brighth*

Rosa claro. Aromático, com violetas, groselha, framboesa, cereja e rebuçado de frutas. Bolha cremosa e sabor a gelatina de morango. Entra direto na passerelle da coleção primavera/verão. JJS Consumo: 2017- 2018
* € / 11°C

VINHO DE MESA**16****VINHO ORTIGÃO ESPUMANTE BRUTO***Vinho de Mesa / Branco / Quinta do Ortigão*

Belo perfume, maçã, flores brancas, ameixa branca, zeste de citrinos, repleto de frescura e elegância. Enérgico e fino na boca, porte elegante e saboroso. Crocante e final de

persistência encantadora. MM Consumo: 2017 - 2020
4,98 € / 11°C

15**APHROS PAN VINHÃO 2013***Vinho de Mesa / Rosé / Casal do Padroeiro*

Tonalidade rosada viva, aromas francos, notas de romã e folha de chá. Na boca é vivo, acessível, boa textura, pendor de fruta bem suculenta, sabores francos e bem alinhado para a mesa. Resulta muito bem! MM Consumo: 2017 - 2019
13,00 € / 8°C

15**ORTIGÃO MEIO SECO ESPUMANTE 0***Vinho de Mesa / Quinta do Ortigão*

Pouco expressivo, mostra sobretudo tons florais, maçã fresca, estilo agradável e descontraído. Aveludado e com doçura bem perceptível. Fresco,

crocante, com vivacidade e facilidade de prova. MM Consumo: 2017 - 2019
5,20 € / 8°C

14,5**ORTIGÃO BRUTO ESPUMANTE***Vinho de Mesa / tinto / Quinta do Ortigão*

Espuma rubi enérgica, pleno de vibração de fruta, groselha vermelha, morangos e algum floral. Jovial. Boca muito polida, suave, frescura gentil e evidente ênfase na expressão de fruta. Descontraído, MM Consumo: 2017 - 2019
5,75 € / 16°C

VINHO DO PORTO**17****ALVES DE SOUSA PORTO VINTAGE 2009***Vinho do Porto / Vinho do Porto / Domingos Alves de Sousa*

Bastante concentrado de cor, rubi violeta. Groselha

preta, amora, floral, alguma ginja em licor, articulado com cacau e subtil fumado. Recorre da suavidade na boca, taninos texturados, estrutura moderada, mas certo e de fino balanço. MM Consumo: 2017 - 2024
40,90 € / 16°C

16,5**KOPKE LBV 2012***Vinho do Porto / Vinho do Porto / Sogevinus Fine Wines*

Estilo, marcado por sugestões de fruta vermelha e azul, floral, esteva, com notas de cereja, ligeira especiaria e cacau. Na boca brilha de frescura, garra, porte médio mas com carácter. Ameixa e cereja, traço mais vegetal. Belo conjunto. MM Consumo: 2017 - 2024
21,00 € / 16°C

**NOTAS DE PROVA****VINHO VERDE****18****JOSÉ MARIA DA FONSECA AGUARDENTE VELHA RESERVA 1964***Vinho Verde / Aguardente Vinica / José Maria da Fonseca*

Brilhante de cor, aroma de uma classe notável complexidade e frescura tremenda. Balsâmicos, frutos secos, tâmaras, zeste confitada, gengibre e delicados tons de toffee. Na boca é subtil e refinada, imensamente fresca. Bela aguardente! MM Consumo: 2017 - 2030

69,00 € / 16°C**16****APHROS LOUREIRO RESERVA ESPUMANTE BRUTO 2014***Vinho Verde / Espumante Branco / Casal do Paço Padreiro*

Cor palha claro, com bolha em profusão. O nariz é elegante, com sugestões florais, num conjunto subtil e delicado. Na boca, encontramos

mousse agradável e acidez a envolver as notas de brioche e limão. CL Consumo: 2017-2021

8,00 € / 8°C**16****MIOGO BRUTO RESERVA ESPUMANTE 2011***Vinho Verde / Espumante Branco / Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos*

Tonalidade a pender para amarelo /dourado, aroma maduro, notas de alperce e tangerina, creme brulée e mel. Na boca é redondo, fruta succulenta, frescura, a mostrar-se competente e agradável. Persistência e apelo cativante. MM Consumo: 2017 - 2020

14,95 € / 8°C**16****MIOGO ESPADEIRO BRUTO ESPUMANTE 2011***Vinho Verde / Espumante Branco / Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos*

Muito original, cheio de personalidade no aroma. Notas de ameixa e frutos silvestres e chá Earl Grey.

Vivacidade, carácter e energia na boca, segura de taninos e acidez de belo efeito. Gastronómico. MM Consumo: 2017 - 2020

13,95 € / 8°C**15****CASA SANTA EULÁLIA SAUVIGNON BLANC 2016***Regional Minho / Branco / Casa Santa Eulália - Sociedade Agricola*

Amarelo limão. Nariz de maçã verde, toranja e lima. Tem frescura, um toque granítico, sentimos gramíneas e folha de tomate. Bem feito e exato, bom para mariscos e peixes na brasa. JJS Consumo: 2017- 2018

6,80 € / 11°C**14,5****CASA DE COMPOSTELA ALVARINHO 2016***Regional Minho / Branco / Casa Agrícola de Compostela*

Amarelo limão. Nariz de pera, de ananás, de banana, quase excessivo. Melhor na boca, com

frescura e com acidez que ajuda à sensação final de frescura. JJS Consumo: 2017-2018

4,12 € / 11°C**14,5****CASA DOS CANHOTOS ESCOLHA ALVARINHO 2016***Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Branco / Casa de Canhotos, Prod. Alvarinho Lda*

Amarelo limão. Nariz com rosas e maracujá, lima e papaia. Fácil de beber, tem frescura mas final abrupto. CL Consumo: 2017-2018

9,90 € / 11°C**14,5****CASA SANTA EULALIA SUPERIOR ALVARINHO 2016***Regional Minho / Branco / Casa Santa Eulália*

Verde limão. Tem flores brancas, alguma folha de limoeiro, breve abacaxi. Na boca é fresco e leve. NGVP Consumo: 2017-2019

7,80 € / 11°C**14,5****CURVOS ALVARINHO 2016***Regional Minho / Branco / Quinta dos Curvos*

Verde limão. Aromas de jasmim e de algum verniz, de fruta fácil e descodificada, como maracujá, tangerina. Tem cremosidade e acentua a polpa de fruta no final. LC Consumo: 2017-2019

5,80 € / 11°C**14,5****GAIOSA ALVARINHO 2016***Minho / Branco / Manuel João Preto*

A sua cor é desmaiada. O nariz frutado sugere doçura tropical e geleia. A boca tem também uma doçura inicial muito presente a qual, a par de algum gás, lhe confere um carácter popular que se afasta um pouco do Alvarinho. Para quem aprecia o estilo. CL Consumo: 2017-2018

8,00 € / 11°C

**14,5****QUINTA DA LIXA
ALVARINHO 2015***Regional Minho / Branco /
Quinta da lixa*

Amarelo limão. Nariz tostado, algum alperce, tisana de chá verde. Boca fumada e nota vegetal de folha de louro. CL Consumo: 2017-2019
13,50 € / 11°C

14,5**TERRAS DE REAL 2016***Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Branco /
Leonor da Conceição
Rodrigues*

Amarelo limão. Nariz adocicado, com um toque fumado e um floral que lembra malmequer. Algo diluído, com fruta madura e acidez ténue. LC Consumo: 2017-2018
6,00 € / 11°C

14**CASA DO ARRABALDE
AVESSO, ARINTO E
ALVARINHO 2016***Minho / Branco / A&D
Serviços e Investimentos*

De cor clara e diluída, o aroma revela frescura e algumas ervas aromáticas, a par de notas de ananás. A boca é marcada por um certo perfil metálico e alguma ausência de fruta. Termina curto, com notas vegetais e ligeira sugestão de banana. CL Consumo: 2017-2018
6,50 € / 11°C

14**DOM SALVADOR
ALVARINHO 2016***Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Branco / Vinhos
Dom Salvador*

Verde limão. Contido aromáticamente, com nota breve de acácia e de ananás. É singelo na boca, com um perfil mais doce, cremoso. NGVP Consumo: 2017-2018 / **5,50 € / 11°C**

14**ENCOSTA DA
CABANA ALVARINHO
(BIOLÓGICO) 2016***Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Branco / Abílio
José Pires*

Verde limão. Algo neutro no nariz, com flores brancas e lichia. Registo adocicado na boca, finaliza de modo breve. CL Consumo: 2017-2018
7,50 € / 11°C

14**PLAINAS AZAL & ARINTO
2016***Vinho Verde / Branco
/ Casa Santa Eulália -
Sociedade Agrícola*

Amarelo limão. Cheio de fruta: pera, groselha verde, nectarina, lichia. Lado floral, de rosas. Fresco e leve, com acidez vinçada e final frutado. Para beber num registo de "sunset". JJS Consumo: 2017-2018
4,00 € / 11°C

14**PLUMA 2016***Vinho Verde / Rosé / Casa
de Vila Verde*

Vermelho-cereja com ligeiro "pico". Aromas de morango e framboesa. Na boca sente-se alguma efervescência e notas de morango com limão. Acidez quanto baste. Vinho simples e direto, fiel ao estilo. LC Consumo: 2017-2018
4,99 € / 11°C

14**PLUMA ALVARINHO
RESERVA 2015***Regional Minho / Branco /
Casa de Vila Verde*

Dourado. Côco a rodos, alperce, nêspere, tudo em registo maduro. Magro na boca, termina abaunilhado. JJS Consumo: 2017-2018
8,50 € / 11°C

13**REBOUÇA ALVARINHO
2016***Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Branco /
Luis Euclides Fernandes
Rodrigues*

Amarelo. Inicialmente fechado, após agitação mostra maracujá, folha de limoeiro. Na boca é magro, mostra diluição e deixa amargor final. CL Consumo: 2017-2018
9,95 € / 11°C