



GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

AS NOSSAS PROVAS

A VINHO Grandes Escolhas rege-se pelo código deontológico do jornalismo, e em particular no que respeita a isenção, independência e rigor profissional, que deverão regular tudo o que escrevemos. Ser independente não significa, porém, não ter opinião. Numa revista especializada em vinhos, os nossos leitores, para além de informação, esperam de nós escolhas, sugestões, opiniões. E a prova de vinhos é uma das formas mais evidentes de a manifestar. Obrigamo-nos a que as nossas provas sejam regidas pela mesma isenção, independência e responsabilidade que nos animam nas outras matérias, sem restringir o espaço de liberdade discricionária que cada provador tem numa avaliação qualitativa.

As nossas provas são realizadas em locais e circunstâncias distintas, com base nas amostras de vinhos que nos são enviadas. Nessa medida, podem ser feitas individualmente ou em grupo, e ter lugar na sala de provas da VINHO Grandes Escolhas, nas adegas dos produtores, em restaurantes e wine bar, ou em casa de cada provador. Todas as provas são assinadas e assumidas pelo provador (ou provadores, no caso de um painel colectivo) que as realizou, sendo da exclusiva responsabilidade deste(s). A classificação que utilizamos na avaliação de vinhos é a clássica 0-20, sendo menos de 10 negativo. À semelhança do que sucede com as outras publicações internacionais de referência, no entanto, o elevado número de amostras provadas face à escassez de espaço editorial levam-nos a eliminar todos os vinhos avaliados com menos de 14 pontos. Abaixo desse valor, podendo embora ser vinhos aceitáveis, não serão vinhos que mereçam ser recomendados aos nossos leitores.

Ficha de Prova

Classificação Qualitativa	
19-20	Grande vinho, impressiona extraordinariamente os sentidos
17,5-18,5	Excelente, de grande categoria e potencial
16-17	Muito bom, com personalidade e complexidade
14-15,5	Bom, sólido e bem feito, bebe-se com prazer

Indicação de consumo	
A	Garrafa ao alto  beber
B	Garrafa inclinada  beber ou guardar
C	Garrafa ao baixo  guardar

Preço

Os preços apresentados são meramente indicativos, sendo fornecidos pelos produtores ou distribuidores e tendo como referência o preço médio de venda ao público em loja. Podem sofrer, naturalmente, variações de loja para loja.

Apoios

Água S. Pellegrino / Vinalda

Copos Schott Zwiesel / Schmidt-Stosberg

ESPUMANTES

PINOT
BLANC

16,5 € 18

Campolargo

Bairrada Espumante Pinot
Blanc branco 2013

Manuel S. Campolargo

Aroma intenso a frutos bem maduros, pêssego, marmelo, ervas doces. A componente frutada atravessa toda a prova, num vinho bem encorpado, cremoso e envolvente, bastante suave, com acidez discreta, mas quanto basta para manter o equilíbrio e avivar o final. (13%) LL



16,5 € 13

Aphros

Vinho Verde Espumante
Loureiro Reserva branco 2014

Casal do Paço Padreiro

Aroma elegante com destacadas notas citrinas, um toque de frutos secos a dar complexidade. Mostra uma grande frescura de boca, com muitas notas limonadas, final longo e um belo equilíbrio de conjunto. (12%) LL



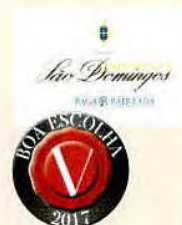
16,5 € 9

Casa de Saima

Bairrada Espumante Reserva
branco 2015

Graça da Silva Miranda

Bical, Maria Gomes e Chardonnay. Cor citrina intensa, aroma vivo, expressivo, com notas de vegetais verdes associadas a sugestões de citrinos maduros, pêssego, abacate. Muito bom equilíbrio de boca, com o tom limonado a sobressair num conjunto cremoso e suave, cheio de sabor, frescura e juventude. (12%) LL



16,5 € 8,50

São Domingos

Baga-Bairrada Espumante
branco 2012

Caves do Solar de São Domingos

Levíssima tonalidade rosada na cor, característica do branco de uvas tintas, aroma muito bonito, cheio de fruto, com sugestões tostadas a dar maior profundidade. Belo equilíbrio na boca encorpada, com fruto muito puro, sabor cremoso, um vinho fino, elegante, afirmativo. (11,5%) LL



16 € 11

M Mingorra

Espumante rosé 2013

Henrique Uva

Feito com Aragonez. Rosé muito carregado, bolha fina, aroma de frutos vermelhos e uma muito boa prova de boca, com leve doçura residual. É um espumante muito apelativo, com boa capacidade quer para a mesa quer para a esplanada. (12%) JPM

GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Luís Lopes

17 € 12

Campolargo**Bairrada Espumante Pinot Noir rosé 2014****Manuel S. Campolargo**

Não é fácil produzir bons vinhos tranquilos de Pinot Noir no sul da Europa mas quando se fala de espumantes o caso muda radicalmente de figura. Com o clone de Pinot apropriado e numa zona mais fresca (seja pela proximidade do mar, seja pela altitude) a casta francesa raramente falha, conferindo requinte e complexidade aos vinhos base de espumante. A casa Campolargo, na Bairrada, trabalha desde há muito esta variedade, com excelentes resultados.

Com uma bonita cor atijolada, tem aroma bem elegante, com sugestões tostadas de biscoito e frutos secos, num registo de muito boa complexidade para um vinho ainda relativamente jovem. No sabor denota grande leveza e frescura, com acidez muito firme e vibrante, o que o torna particularmente indicado para acompanhar a refeição. (11,5%)

Alvarinho
Reserva 2015
**VALADOS
de MELGAÇO**
Quinta Agrícola de Quintão
ESPERA BRUTO

16 € 15

Valados de Melgaço**Vinho Verde Espumante Reserva branco 2015****Artur Meleiro**

Aroma muito focado na casta Alvarinho. As notas exuberantes cítricas com algum ananás, estilo determinado, incisivo. Na boca mostra o lado jovem com bolha mediana ainda pouco integrada no conjunto. Sente-se um muito bom vinho base, com acabamento a afinar. (13%) JA

GAIOSA
2014

15,5 € 12

Gaiosa**IG Minho Espumante Alvarinho branco 2014****Manuel João Preto**

Tem cor acentuada e aroma intenso onde algumas notas evolutivas se combinam com sugestões de geleia de laranja, marmelo, maçã assada. Na boca surpreende pela bolha muito viva que ajuda a potenciar ainda mais a acidez elevada, firme e citrina. Um espumante intenso, que funcionará bem à mesa, com pratos bem temperados. (12%) LL

VINHO VERDE

PEQUENOS
REBENTOS
VINHAS VELHAS
2016

17 € 17,50

Pequenos Rebentos Vinhas Velhas**Vinho Verde Loureiro Reserva branco 2016****Márcio Lopes**

Oriundo de uma vinha com 28 anos, fermentado em barricas usadas. Está bastante austero e fechado no aroma, predominando as notas minerais sobre o floral elegante. Cheio, firme e incisivo, com excelente acidez a dar leveza e frescura, leves amargos no final puro e persistente. Precisa de tempo para se desenvolver. (12%) LL

QUINTA DE
San Joanne
Superior
2015

17 € 27

San Joanne**Reg. Minho Superior branco 2015****Casa de Cello**

Alvarinho e Malvasia Fina. Uma original conjugação de castas na base deste vinho austero e elegante, muito cheio e firme. Sente-se que ainda está muito jovem, profundo e sério, com nuances sofisticadas de fruto citrino, alperce, muita vivacidade e presença. Para guardar e deixar crescer. (12,5%) LL

QUINTA DE
San Joanne
Alvarinho
Reserva
2015

17 € 11

San Joanne**Reg. Minho Alvarinho branco 2015****Casa de Cello**

Muito leve evolução aromática, apontamentos minerais, laranja e tangerina, especiarias. Muito gordo e envolvente, bastante citrino e firme, um vinho ainda demasiado jovem, vigoroso, mas também elegante, muito longo e afirmativo. (12,5%) LL

VINHÃO
2016
BOA ESCOLHA
2017

16,5 € 6

Anselmo Mendes**Vinhos Verde Vinhão tinto 2016****Anselmo Mendes**

Tem a cor escura típica dos vinhos da casta e aroma intenso, lembrando bagas maceradas, ervas doces. Os taninos vivos estão bem envolvidos pelo corpo cheio, a acidez característica está muito bem domada, é um Verde tinto que concilia muito bem o clássico e o moderno, civilizado, sumarento, refrescante, apetecível. Excelente sentido gastronómico. (12%) LL

Vinho Regional
Minho
Vinha Santa
Eulália
2016
BOA ESCOLHA
2017

16,5 € 6,80

Casa Santa Eulália**Reg. Minho Sauvignon Blanc branco 2016****CSE**

Muito bem no aroma fino e elegante, sem excessos por vezes típicos da casta, vegetais suaves, com um perfil sério e tenso. Fresco e com bela acidez, é um Sauvignon que procura seguir uma matriz europeia. (12,5%) NOG

DOM DIOGO
2016
BOA ESCOLHA
2017

16,5 € 6,45

Dom Diogo**Reg. Minho Alvarinho Colh. Selec. branco 2016****Quinta da Raza**

Muito bem aromáticamente, com as notas de pêra típicas da casta e algum floral. Prova de boca macia, com a acidez bem integrada, bom corpo, acidez no ponto e final com bastante sabor. Muito harmonioso e em boa forma. (12,5%) NOG

QUINTA DE
San Joanne
Terroir Mineral
2015
BOA ESCOLHA
2017

16,5 € 6,50

San Joanne Terroir Mineral**Vinho Verde branco 2015****Casa de Cello**

Com Avesso e Loureiro, é um branco austero, sentindo-se primeiro as notas de pedra raspada, sílex, surgindo depois os citrinos e a maçã ácida. Afinado e elegante, profundo e vibrante, com acidez muito bem integrada, cheio de garra no final persistente. (12%) LL

GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Luís Lopes

17,5 € 13,50

San Joanne**Vinho Verde Escolha branco 2015**

Casa de Cello

A Casa de Cello pertence ao grupo daqueles produtores de Vinho Verde que, ao longo da última década, contribuíram decisivamente para a mudança de paradigma da região, mostrando a todos que o Verde não tem que ser um vinho simples, barato e com gás mas que pode disputar um lugar ao lado dos grandes brancos portugueses e do mundo. Este San Joanne Escolha, é um perfeito exemplo dos novos Verdes.

Feito com Arinto, Avesso e Trajadura é um vinho de grande complexidade e elegância, flor de laranjeira, limonete, ervas frescas. Bastante sólido, encorpado, cremoso, com perfeita e equilibrada acidez, um estilo todo orientado para a fruta citrina, fresco e crocante, com leves amargos vegetais a dar muita garra ao final. Absolutamente delicioso. (12,5%)

250
CASTELO NEGRO

16 € 7,50

250 Castelo Negro**Vinho Verde rosé 2016**

Guapos Wine Project

Cor salmonada, aroma suave e apelativo de pêssego e alperce com alguma framboesa e morango selvagem no fundo e nota floral de rosa. Muito macio na boca, tudo equilibrado, muito fácil de gostar. (13%) VZ

Casa Santa
Eulália
SUPERIOR
ALVARINHO
750ml

16 € 7,80

Casa Santa Eulália**Reg. Minho Superior Alvarinho 2016**

Casa Santa Eulália

Nariz doce com fruta de caroço, como o pêssego e o alperce, meloa madura, ameixa Rainha Cláudia, algum citrino e notas melosas, mas ao mesmo tempo guardando alguma frescura quase marítima. Ao contrário do aroma doce, na boca mostra-se seco e sério, até com alguma salinidade. Bom corpo e textura sedosa em conjunto com acidez firme que proporcionam uma prova interessante e uma aptidão gastronómica. (12,5%) VZ

Casa Santa
Eulália
ALVARINHO
TRAJADURA
750ml

16 € 6,80

Casa Santa Eulália**Vinho Verde Alvarinho/
Trajadura branco 2016**

Casa Santa Eulália

O aroma mostra uma fruta delicada, notas de fruta branca, aqui ligadas a outras de recorte mais vegetal e mineral que lhe assentam bem. Agradável e com acidez muito viva, mas bem inserida, corpo ajustado, seco e muito gastronómico. (12,5%) JPM

150
CASTELO NEGRO

16 € 8

150 Castelo Negro**Reg. Minho Alvarinho branco 2016**

Guapos Wine Project

A casta não é totalmente evidente, apesar do impacto aromático ser exuberante, com muito fruto atractivo, fresco e leve. Na prova de boca revela-se mais cítrico, com o fruto branco e flores em segundo plano, sempre com boa acidez. (13%) NOG

DOM DIOGO
VINHO
BOA ESCOLHA
2017

16 € 5

Dom Diogo**Vinho Verde Colh. Selec. tinto 2016**

Quinta da Raza

Aroma bem maduro, amaras e bagas esmagadas, licorados também. Prova de boca macia, com sabor, acidez média, lácteo e muito frutado. Um Vinhão moderno, directo e polido, bastante apelativo. (12,5%) NOG

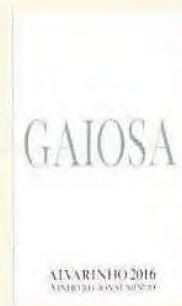


16 € 6,90

Encosta de Xisto**Reg. Minho Alvarinho Colh. Selec. branco 2016**

Vasco Faria

Um belo nariz com notas suaves de madeira, fruto muito limpo e agradável. O melhor vem na boca, excelente acidez, integrada no conjunto cheio de fruto com algo de gelado de avelã e limão e um final crocante longo e refrescante. (12,5%) JA



16 € 8

Gaiosa**Reg. Minho Alvarinho branco 2016**

Manuel João Preto

Um Alvarinho da zona de Caminha, com aroma delicado levemente vegetal e citrino. Na boca revela-se um vinho leve e vibrante, de perfil atlântico, com apontamentos de maçã ácida a dar bastante frescura ao conjunto. (12,5%) LL



16 € 4,50

Marquês de Lara**Vinho Verde Loureiro 2016**

Soc. Agr. Casa de Vila

Aroma apelativo e fresco de tília, casca de lima, maçã verde e folhas de louro. Na boca é leve, mas com nervo e acidez crocante que continua até o fim-de-boca. Um bom exemplo da casta. (12%) VZ

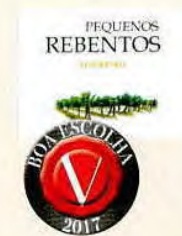


16 € 7,50

Monólogo**Reg. Minho Chardonnay branco 2016**

A&D Wines

Um Chardonnay de Baião, com a casta bem evidente no aroma e sabor, notas de pêra madura, pêssego perfumado. Corpo cheio, num estilo gordo e opulento, com acidez quanto baste para equilibrar tudo, final suave e envolvente. (13,5%) LL



16 € 5

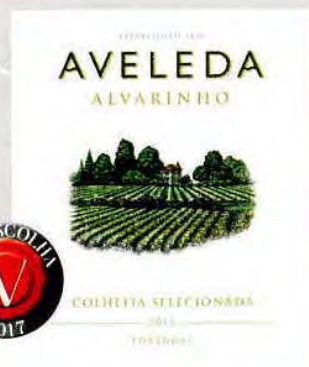
Pequenos Rebentos**Vinho Verde Loureiro Escolha branco 2016**

Márcio Lopes

Delicado e elegante de aroma, com suaves notas florais, folhas verdes, laranja e lima. Revela uma muito boa frescura de boca, com a acidez citrina a marcar presença, tudo com muita leveza e poder de atracção. (12%) LL

GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Luís Lopes



16 € 4,50

Aveleda

Reg. Minho Alvarinho Col. Selec. branco 2016

Aveleda

Há muito que a Aveleda trabalha a casta Alvarinho fora do seu berço original (a sub-região de Monção e Melgaço), através de um trabalho de experimentação vitícola de grande relevo nas suas vinhas de Celorico de Basto, Penafiel e Santo Tirso. Os resultados têm sido bastante prometedores, confirmando-se o potencial da casta não apenas para desempenhar funções melhoradoras nos lotes (um pouco como acontece noutras regiões do país) como também a solo.

Sugestões de fruta tropical (ananás, manga) e citrinos de tangerina e clementina misturam-se harmoniosamente, com elegância e frescura. É um vinho encorpado, mas ao mesmo tempo delicado, firme, persistente e refrescante. (12%)

PLAINAS
2016



16 € 4,70

Plainas

Vinho Verde Vinhão Grande Escolha tinto 2016

CSE

Muito bem no aroma, com bagas negras, minerais suaves, chocolate, conjunto intenso e capitoso. Prova de boca macia e gulosa, franca e directa, acidez média. Um Vinhão muito aprazível, a denotar boa enologia. (13%) NOG

450
BRANCO
ARDINA



15,5 € 3,50

450 Ardina

Vinho Verde Escolha branco 2016

Guapos Wine Project

Ligeiro na cor, discreto no aroma, com fruta branca, meloa verde, algum citrino, e leve floral. Na boca leve e fresco com acidez a equilibrar açúcar residual. Alguma persistência no final. (12,5%) VZ

AVELEDA
LOUREIRO



15,5 € 3,90

Aveleda

Vinho Verde Loureiro Colh. Selec. branco 2016

Aveleda

Floral bonito e perfumado, sugestões vegetais de casca de árvore, folha de limoeiro. A componente citrina acentua-se na boca, com leve doçura frutada, acidez viva e equilibrada, final muito alegre e fresco. (11,5%) LL

QUINTA DA
AVELEDA



15,5 € 3,90

Quinta da Aveleda

Vinho Verde Loureiro e Alvarinho branco 2016

Aveleda

Os apontamentos florais e citrinos do Loureiro conjugam-se com as notas de ananás e fruta tropical do Alvarinho. Envolvente, mantendo sempre um registo de leveza num conjunto frutado, suave, muito apelativo. (11%) LL

DOM
DIOGO



15,5 € 4,50

Dom Diogo

Reg. Minho Arinto Colh. Selec. branco 2016

Quinta da Raza

Aroma muito exuberante, com notas de ananás e pêra, alguma banana até. Leve na boca, acidez médio-alta, gás quanto baste, linear e muito agradável em boca. Simples e eficaz. (12%) NOG



15,5 € 3,90

Encosta de Xisto

Vinho Verde Colh. Selec. Espadeiro rosé 2016

Vasco Faria

Um lado vegetal no fruto vermelho com algum condimento especiado. Boca com uma acidez crocante, sabor com franca intensidade, vivo, activo e comprido final. (12%) JA



15,5 € 4

Pequenos Rebentos

Vinho Verde Alvarinho/ Trajadura Escolha branco 2016

Márcio Lopes

Aromático, com sugestões de ananás, maçã verde, citrinos maduros. Bom volume de boca, com a fruta muito limpa sempre presente, conjunto harmonioso, bem feito. (12%) LL

QUINTA DO FERRO



15,5 € 8

Quinta do Ferro

Vinho Verde Avesso branco 2015

Soc. Agr. Tur. Quinta do Ferro

Aroma delicado com sugestões citrinas e de maçã perfumada. As notas a maçã ácida prolongam-se na boca, com muito leve gás e acidez viva a equilibrar a ligeira doçura frutada. Final persistente e refrescante. (11,5%) LL



15 € 4,52

Casa de Oleiros

Vinho Verde Pedernã branco 2016

Manuel da Costa Camizão

Um Pedernã (Arinto) de perfil bastante maduro, com notas citrinas no aroma e sabor, corpo cheio compensado por boa acidez, conferindo assim equilíbrio e frescura ao conjunto, apesar do teor alcoólico relativamente elevado. (13,5%) LL



15 € 3,29

Gazela

Vinho Verde branco

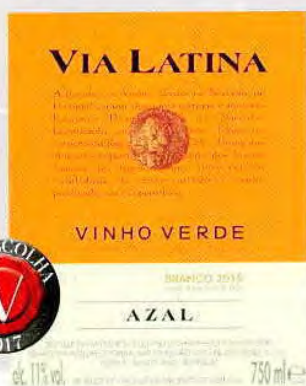
Sogrape

Muito limpo de aroma, com fruta delicada, leves citrinos, um toque de fruta tropical. Mostra-se muito equilibrado na boca, com tudo no sítio e na medida certa: fruta, gás, acidez, doçura. Fresco, leve, alegre, com final limonado, muito bem feito, uma referência nesta categoria de Vinho Verde. (9%) LL



GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Luís Lopes



15 € 2,79

Via Latina**Vinho Verde Azal branco****Vercoope**

Não há muito tempo, os vinhos de Azal caracterizavam-se genericamente pela quase ausência de fruta e por uma acidez excessiva, de "partir os dentes", tornando-os pouco atractivos fora das fronteiras da região. Muita coisa mudou, entretanto, na viticultura e na enologia dos Vinhos Verdes e os méritos do Azal, em particular o seu perfil citrino e refrescante, ficam à vista de todos. Este é um bom exemplo de Azal simples, despretensioso, bem feito, de agrado generalizado.

Discreto, mas muito limpo de aroma, notas delicadas de folha de limoeiro, casca e polpa de lima e limão. É um branco leve, com gás evidente, mas sem excessos, acidez muito equilibrada, fruto presente, formando um conjunto alegre e bastante eficaz. (11%)

PLAINAS
2016

15 € 4,50

Plainas**Vinho Verde Espadeiro rosé 2016****Casa Santa Eulália**

Bonita cor de tonalidade de pétalas de rosa. Não muito intenso no aroma revelando alguma groselha e morango. Boca fresca, com gás bem presente num registo simples com boa acidez. Pode funcionar bem como aperitivo. (11%) VZ



15 € 3,99

Terras de Felgueiras**Reg. Minho Alvarinho branco****Caves Felgueiras**

Aromático, sugestões de marmelo, laranja, uma nota vegetal. Corpo ligeiro, expressão delicada, mas a casta está evidente, num registo leve, algo simples, mas bem equilibrado. (12%) LL



14,5 € 2,99

Campelo**Vinho Verde Loureiro 2016****Caves Campelo**

No nariz citrino confitado, flores secas, melão maduro e manga. Na boca leve e macio, sem pretensões, nota-se algum açúcar residual. Bastante correcto ainda que um pouco curto. (11,5%) VZ



15,5 € 5,49

Casa de Vilacetinho**Vinho Verde Escolha rosé 2016****Soc. Agr. Casa de Vilacetinho**

Cor rosa acentuada, com alguns avermelhados, aroma delicado, leve floral e fruto vermelho. A componente frutada desenvolve-se muito na boca, lembrando rebuçado de groselha e cereja, alguma doçura equilibrada por boa acidez no final. (12,5%) LL



14,5 € 5

Dom Diogo**Vinho Verde Padeiro Colh.****Selec. rosé 2016****Quinta da Raza**

Alguns frutos vermelhos de framboesa e amora com toque de rebuçado e uma leve doçura. Boca suave, refrescante, com bom fruto, final simples e correcto. (12%) JA



14,5 € 2,99

Terras de Felgueiras**Vinho Verde Loureiro branco****Caves Felgueiras**

Discretas notas florais, algum citrino, tudo simples, mas bastante limpo, bem arrumado. Equilibrado na boca, leve doçura frutada, acidez sem excessos, gás a dar vivacidade ao final. (11%) LL



14,5 € 3,39

VV Wine**Vinho Verde branco****Manuel da Costa Camisão**

Muito discreto de aroma, mas limpo e correcto. Mais expressivo de fruta na boca, gás ligeiro, acidez quanto basta, um Verde honesto, simples, para o dia a dia. (11,5%) LL

MONÇÃO E MELGAÇO

16,5 € 8

Quinta de Santiago**Vinho Verde Monção e Melgaço****Alvarinho/Loureiro branco****2016****Nenúfar Real**

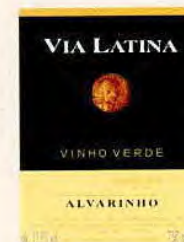
A conjugação de castas resulta plenamente, num registo elegante e perfumado, com sugestões de flor de laranjeira, casca de laranja e tangerina. Bela expressão de fruta, com notas vegetais de qualidade, muita frescura citrina no final longo e firme (12,5%) LL



16,5 € 10,90

Valados de Melgaço**Vinho Verde Monção e Melgaço****Alvarinho Reserva 2016****Valados de Melgaço**

No nariz destaca-se ananás maduro, toranja, pêssago e flores amarelas com ligeira nota de coco. Fino na boca, com excelente acidez, corpo firme e algum gás presente. Termina longo e citrino. (13%) VZ



16 € 6,49

Via Latina**Vinho Verde Monção e Melgaço****Alvarinho branco 2016****Vercoope**

A casta está presente no aroma, mas num registo delicado, com sugestões de laranja, um toque de pederneira. A fruta está bem mais intensa e expressiva na boca, elegante, com frescura harmoniosa, notas citrinas no final. (12,5%) LL



15 € 9,30

Quinta de Golães**Vinho Verde Monção e Melgaço****Colh. Selec. branco 2016****Artur Meleiro**

No aroma as notas cítricas de casca com algum carão de pêssago verde sobressaem com frescura e nervo. Na boca surge algum tom mais doce de fruto, acidez bem marcada, meio corpo, alguma dinâmica, final com nota amarga. (12,5%) JA

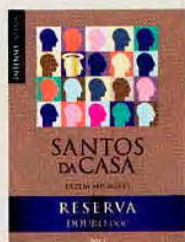
GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Nuno Oliveira Garcia**17,5 € 13**
Vale da Poupa Old Vines
Douro branco 2015
 GR Consultores

Os vinhos do enólogo Rui Cunha não param de nos cativar. Depois de um fantástico Lacrau Garrafeira branco 2011, surge agora este Old Vines de 2015, também de uma vinha velha do Douro, como resulta do nome. Mais uma vez, o equilíbrio entre sofisticação e complexidade da vinha velha e as notas da barrica é notável, e catapultou este vinho para um nível muito alto, com um preço nada especulativo.

Vinhas velhas com mais de 50 anos, e predominio para Gouveio, Viosinho e Rabigato. Aroma com a madeira evidente, mas sem esconder a fruta e a leve mineralidade. Belíssima acidez em boca, boa untuosidade e muito sabor, sempre num perfil requintado. Grande equilíbrio geral. (14%)

DOURO

**17 € 12,99**
Santos da Casa
Douro Reserva tinto 2013
Santos & Seixo

Touriga Nacional, Touriga Franca e Roriz, 12 meses em barrica. Muito bem no aroma, rico nas notas de fruta madura, alguns florais presentes e um estilo polido e muito afinado. Fácil na boca, taninos afinados, a fruta é muito boa e a prova decorre em grande nível. (14%) JPM

**17 € 15,90**
Quinta do Cume
Douro Reserva tinto 2013
Quinta do Cume

Com Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, é um vinho bastante aromático, com apontamentos florais, bagas silvestres, pimenta branca leve baunilha e fumo. Bastante equilibrado, com taninos maduros, corpo sedoso, resulta amplo e muito sedutor. (13,5%) LL

**16,5 € 9,49**
Carolina
Douro branco 2016
Towine

O branco da Quinta da Carolina, feito de Viosinho, Rabigato e Códaga do Larinho, é um vinho de nariz delicado e fino, com fruta branca, ananás e citrinos. Cheio, mas nada pesado, gracioso na sua expressão frutada, muito harmonioso e apetecível. (13%) LL

**16,5 € 11**
Duas Quintas
Douro branco 2016

Adriano Ramos Pinto Vinhos
Nariz muito afinado, com fruto de polpa, citrino maduro, belo equilíbrio geral e alguma ambição. Prova de boca com bom porte e complexidade, médio corpo, acidez média, e bastante sabor. Um branco polivalente que pode ser bebido a solo ou acompanhar muitos pratos, sobretudo em meia estação. (13,5%) NOG

**16,5 € 13**
Manoella
Douro branco 2016
Wine & Soul

Perfumado, elegante, centrado nas notas de citrinos (casca de limão, folha e flor de limoeiro, laranja). Mostra um perfil de grande leveza e frescura, com a fruta conjugada com nuances minerais, leves amargos a dar garra e persistência. Boa estreia. (12%) LL

**16,5 € 10**
Passadouro
Douro branco 2016
Quinta do Passadouro

Com Viosinho, Rabigato e Códaga do Larinho, mantém o perfil leve e delicado de colheitas anteriores, com a fruta muito pura e expressiva e um atractivo toque de mineralidade. Muito fino, com muitas notas citríneas, bastante frescura no final longo e limonado. (12%) LL

**16,5 € 12,90**
Quinta da Soalheira
Vinhas Velhas
Douro tinto 2015
Sou. Vinhos Borges

As vinhas mais velhas da clássica quinta duricense da Borges originaram este tinto sem madeira, com fruta muito pura e atractiva, sugestões de morangos, framboesas, amoras silvestres, um toque floral. Muito equilibrado, com atractiva leveza, um Douro muito puro, harmonioso, bem conseguido. (13%) LL

**16 € 6,90**
Apegadas
Douro branco 2016
Quinta das Apegadas

Viosinho, Rabigato e Gouveio. Apontamentos de fruta madura, lembrando ananás, algum pêssego. Muito bom volume de boca, envolvente, cheio, mas sem ser pesado, com bom equilíbrio ácido e final firme e longo. (13%) LL

**16 € 7,70**
Apegadas Qta. Velha
Douro tinto 2014
Quinta das Apegadas

Aroma de fruta bem madura, compotas, uma sugestão vegetal. Bom volume de boca, com sugestões apimentadas, taninos sólidos, de novo o traço vegetal a dar garra e carácter. (14,5%) LL

**16 € 5,55**
Contos da Terra
Douro tinto 2015
Quinta do Pôpa

Muito fruto nariz, directo e apelativo, com as notas aromáticas típicas da região a saltar do copo. Prova de boca em linha, muito afável, macio e com corpo médio, acidez mediana, e final morno e bastante saboroso. (13,5%) NOG

GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Luís Lopes



18 € 16,50

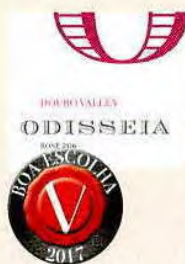
Somnium

Douro branco 2014

Wine Drops

Uma nova marca duriense, fruto da parceria de dois enólogos, Joana Pinhão e Rui Lopes, materializada num vinho branco elaborado a partir de vinhas velhas, com cerca de 70 anos, plantadas nas terras altas de Murça. Fermentou e estagiou em barricas usadas durante um ano e passou depois outro ano em inox antes de ser engarrafado. Apenas 2.300 garrafas de estreia de um projecto que tem muito de promissor.

A riqueza típica das vinhas velhas está bem presente no aroma, profundo, terroso, com apontamentos de mato e flores secas, casca de árvore, especiarias. Na boca concilia de forma soberba o corpo cheio com uma grande leveza (tem "apenas" 12% de álcool!), potenciada por finíssima acidez. Os dois anos de estágio antes do engarrafamento trouxeram-lhe requinte e complexidade, é um vinho cheio de brilho e de muito, muito longo final. Enorme surpresa! (12%)



16 € 6

Odisseia

Douro rosé 2016

Jean- Hugues Gros

Cor rosa muito aberta, aroma fino e elegante, com leves nuances florais, fruto bonito. O perfil delicado atravessa toda a prova, com fruto sempre muito limpo e puro, num registo leve, suave, sem deixar de ser persistente. (13%) LL



16 € 4,99

Planalto

Douro Reserva branco 2016

Sogrape

Aroma delicado, ainda fechado, com a fruta presente, mas escondida. "Explode" depois na boca, num registo cheio e expressivo, assente na fruta citrina (laranja, tangerina, lima), com final longo, fresco e assertivo. Sempre uma escolha segura. (12,5%) LL



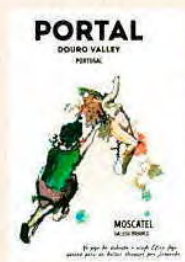
16 € 8

Portal

IGP Duriense Verdelho-Sauvignon Blanc branco 2016

Soc. Quinta do Portal

Aromas cítricos, sugestões de pêssago, algum tropical, seguro e limpo na entrada. Na boca tem uma postura muito macia e redonda com fruto de qualidade, acidez cítrica delicada, alguma especiaria e final seco e longo. (13%) JA



16 € 7,50

Portal

Douro Moscatel Galego branco 2016

Soc. Quinta do Portal

Fino e delicado de aroma, sem as exuberâncias por vezes excessivas da casta. A componente floral está bem presente na boca, acompanhada de notas citrinas, lichias, algum vegetal. Muito boa frescura a dar harmonia e leveza a um conjunto perfeito como aperitivo ou acompanhando cozinha oriental. (13%) LL



16 € 8,50

Quinta do Cume

Douro Selection tinto 2013

Quinta do Cume

Um tinto de perfil maduro, com notas de ameixa preta, amoras, algum mato seco. Bom volume de boca, num conjunto muito suave, harmonioso, polido, com boa frescura no final persistente. (13%) LL



16 € 10,90

Quinta dos Avidagos

Douro Reserva rosé 2016

Quinta dos Avidagos

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinto Barroca. Subtil no aroma, fruto encarnado discreto, leve vegetal ao fundo. Bom corpo em boca, perfil muito sério e com boa complexidade, acidez eficaz e refrescante. Para a mesa. (13%) NOG



16 € 10,90

Quinta dos Avidagos

Douro Reserva branco 2016

Quinta dos Avidagos

Malvasia Fina, Gouveio, Vital e Arinto. Nota vegetal a comandar a prova aromática, com algum citrino maduro ao fundo. Bom volume na boca e com complexidade, acidez presente, médio corpo, muito eficaz. Um branco bastante polivalente, à mesa. (13,5%) NOG



15,5 € 6

100 Hectares

Douro branco 2016

100 Hectares Soc. Agr.

Algum ananás com maçã ácida, leve nota de aço num aroma franco e directo. Na boca tem algum corpo, muito boa acidez com nota amarga de maçã, final seco e crocante. (13%) JA



15,5 € 9

100 Hectares

Douro Viosinho branco 2016

100 Hectares Soc. Agr.

Notas maduras de ananás com pêssago e algum laranja num conjunto balsâmico com leve gengibre. Na boca tem uma textura estaladiça, muito boa acidez, passo vibrante de tom cítrico, final seco com leve especiaria. (13%) JA



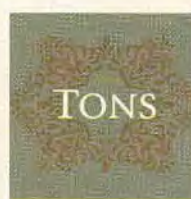
15,5 € 5,90

Quinta dos Avidagos

Douro branco 2016

Quinta dos Avidagos

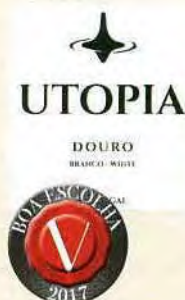
Malvasia Fina, Gouveio, Vital e Arinto. Aroma todo centrado no fruto branco e polpa, floral maduro também. Prova de boca macia e untuosa, acidez mediana, bom corpo, final capitoso todo a saber a caroço. (13%) NOG



15,5 € 3,99

Tons de Duorum**Douro branco 2016****Duorum Vinhos**

A presença de Moscatel no lote confere-lhe um bonito floral, sem excessos, a par de notas citrinas e de frutos tropicais. A componente fruta atravessa toda a prova, o vinho é bem expressivo, com uma certa elegância no final fresco e muito apelativo. (12,5%) LL



15,5 € 3,99

Utopia**Douro branco 2016****Soc. Agr. Quinta de Porrais**

Ligeiro na cor, aroma citrino, também com algumas notas de fruta branca, tudo franco e bem atractivo. Polido e de excelente acidez na prova de boca, tem por isso uma clara vocação gastronómica. Conjunto bem agradável. (12,5%) JPM



14,5 € 4,50

Lavradores de Feitoria**Douro rosé 2016****Lavradores de Feitoria**

Um rosé algo ligeiro, com um aroma com fruto vermelho de intensidade mediana. Na boca alguma doçura de fruto, todo redondo e macio com final correcto. (12,5%) JA

DÃO

16,5 € 5,90

Quinta do Penedo**Dão Encruzado branco 2015****Soc. Agr. Com. Vinhos Messias**

Aroma jovem, aromaticamente fechado ainda, mas com percepção de frescura. Prova de boca expressiva, com boa fixação de sabor, atractivamente mineral e belíssima acidez geral. Um branco a conhecer e para guardar mais um par de anos. (12%) NOG



16,5 € 15

Quinta da Vegia**Dão branco 2016****Casa de Cello**

Encruzado e Bical, sem madeira. No aroma as flores brancas da uva Bical, na boca o citrino crocante do Encruzado, tudo num registo ainda fechado, pleno de juventude. Muito bom volume e textura, alguma mineralidade, um vinho sério, bastante equilibrado, que merece mais algum tempo de garrafa. (12,5%) LL

GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Nuno Oliveira Garcia

QUINTA
dos AVIDAGOS

2015

DOURO D.O.C.

RESERVA

16,5 € 10,90

Quinta dos Avidagos

Douro Reserva tinto 2015

Quinta dos Avidagos

Um tinto que revela, mal a rola sai, o perfil da fruta duriense (de tal forma que até dispensava a nota a madeira). Violetas e mirtilos maduros, alguma cereja e leve esteira. Na boca as virtudes da região estão bem vincadas, com um corpo redondo e acetinado, todo generoso na entrega. Faz algum tempo que acompanho este produtor e os seus vinhos têm vindo sempre a merecer atenção e deleite.

Muito fruto maduro, grande entrega, alguma madeira a pedir mais estágio em garrafa. Taninos maduros e saboroso, novamente a barrica a contribuir também com tanino, conjunto guloso e com acidez muito precisa e refrescante. Moderno e apelativo. (14%)



16 € 6,50

Quinta da Vegia

Dão tinto 2013

Casa de Cello

Tinta Roriz, Touriga Nacional e Tinta Amarela. Muito fruto vermelho (framboesas, cerejas), sugestões de ameixa preta num vinho bastante polido, bonito, sumarento, com graciosidade e equilíbrio. Bem apelativo. (13,5%) LL



16 € 4,99

Titular

Dão Colheita tinto 2014

Caminhos Cruzados

Feito de castas típicas do Dão. Cor rubi de intensidade média. Aroma bastante pronunciado de frutos de bosque, apontamentos terrosos e de carne. Corpo elegante, acidez alta, mas bem enquadrada, tanino presente, mas polido. Um tinto com frescura, muito gastronómico que representa bem a sua origem. (13%) VZ

BAIRRADA



17 € 18

Casa de Saima Vinhas Velhas

Bairrada Baga Grande Reserva 2014

Graça Maria da Silva Miranda
Num ano vitícola que não foi fácil para a Baga, este tinto feito em lagar e oriundo de vinhas com 80 anos mostra-se ainda assim a muito bom nível, com aroma profundo a bagas silvestres maceradas e especiarias. Corpo médio, com taninos firmes, mas muito bem envolvidos, bastante frescura e final longo, sério e seco. Mais algum tempo de garrafa vai fazer-lhe muito bem. (13%) LL



16,5 € 10

Casa de Saima Vinhas Velhas

Bairrada branco 2016

Graça da Silva Miranda
Maria Gomes, Bical e Cercial. Revela-se um vinho bem elegante, com bonitas sugestões florais típicas da Maria Gomes, a par de notas de pêssego e citrinos maduros. Muito puro e expressivo, com belo equilíbrio e muita frescura, um verdadeiro prazer. (12,5%) LL



16,5 € 6

Casa de Saima

Bairrada rosé 2016

Graça da Silva Miranda
Baga e Touriga Nacional. Cor rosada muito bonita, brilhante, nem demasiado escura nem aguada. Aroma fino, floral perfumado, morangos silvestres. Bela presença de boca, encorpado, mas delicado ao mesmo tempo, fruta de muito boa qualidade num conjunto bastante atractivo. Muito bem! (13%) LL

LISBOA



17 € 9

Quinta de Chocapalha

Reg. Lisboa Sauvignon Blanc branco 2016

Casa Agr. das Mimosas
Mantém o muito elevado padrão qualitativo da colheita anterior, com perfil de grande elegância, apontamentos vegetais de ervas frescas, sugestões delicadas de fruta tropical, leves amargos citrinos. Sem exuberâncias fáceis, um Sauvignon sério, fino, delicioso. Já é uma referência da casta em Portugal. (12,5%) LL



16,5 € 8,40

Quinta de Chocapalha

Reg. Lisboa Chardonnay branco 2016

Casa Agrícola das Mimosas
Mais do que a casta francesa, é o estilo da casa que marca o perfil, fresco e atlântico, frutado até. Na boca mantém o perfil, saboroso, com belíssima acidez, directo e todo prazeroso. Um Chardonnay jovem, fresco e sem madeira, a pedir um peixe na grelha. (13%) NOG



16 € 8,50

Adega Mãe

Reg. Lisboa Cabernet Sauvignon tinto 2014

Adega Mãe
Aroma bem definido, com sugestões de pimentos, frutos silvestres, especiarias. Corpo médio, com taninos firmes, que a acidez bem atlântica ajuda a potenciar. Final sólido, apimentado, com leves amargos vegetais. Um Cabernet vigoroso, que agradece um prato de sabores intensos. (13,5%) LL



VINHOS DO MÊS | GRANDES ESCOLHAS

ADEGA MÃE
MERLOT
2014

M

16 € 8,50

Adega Mãe**Reg. Lisboa Merlot tinto 2014****Adega Mãe**

Um Merlot muito característico, com notas de fruta bem madura, ameixa, amoras, cacau, suaves fumados, tudo envolvido num corpo cheio, com taninos maduros e bastante suaves. Redondo, polido, de atracção generalizada. (13,5%) LL

CAVES
RENDEIRO

15,5 € 6

Caves Rendeiro**Reg. Lisboa Reserva Especial tinto 2013****Caves Rendeiro**

Fruto silvestre maduro, sugestões de rebuçado de framboesa, com algumas flores e toque de baunilha. Tanino sólido, bom corpo e volume, final com alguma persistência confeitada. (14,5%) JA



Casal Sta. Maria

Arinto

2015

16 € 11

Casal Sta. Maria**Reg. Lisboa Arinto 2015****Château Santa Maria**

Esverdeado na cor. Aroma fresco marcado pela fruta citrina. Acidez viva na boca, boa concentração de fruta, corpo leve. Tudo a transmitir frescura que persiste na boca com notas salinas a evidenciar a proximidade do mar. (11,5%) VZ



MAR DA PALHA

15,5 € 5,20

Mar da Palha**Reg. Lisboa rosé 2016****Casa Agr. das Mimosas**

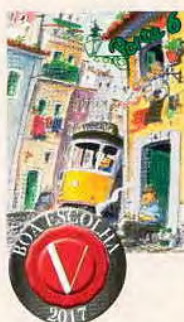
Com Touriga Nacional e Tinta Roriz, é um vinho de cor rosa salmonada, aroma delicado com leve toque floral, fruto expressivo na boca, bagas silvestres maduras, acidez equilibrada a dar frescura ao conjunto. (13%) LL



15,5 € 4,20

Mar de Lisboa**Reg. Lisboa branco 2016****Casa Agr. das Mimosas**

Feito a partir de Arinto (85%) e Verdelho, mostra uma interessante conjugação de aromas e sabores citrinos com alguma fruta tropical. A frescura característica dos vinhos de Chocapalha está bem presente, com alguns amargos vegetais a dar garra ao conjunto. (13%) LL



15,5 € 2,99

Porta 6**Reg. Lisboa branco 2016****Vidigal Wines**

A base é Fernão Pires, Arinto e um pouco de Moscatel. Fruta citrina e fresca no aroma, sem prevalência do moscatel. Muito agradável na boca, é um bom branco, bem proporcionado e com acidez muito viva. Para beber enquanto jovem. (12,5%) JPM



Casal Sta. Maria

Arinto & Chardonnay

2015

16 € 7,50

Casal Sta. Maria**Reg. Lisboa Arinto &****Chardonnay 2015****Château Santa Maria**

Aroma bastante discreto a revelar fruta branca fresca como a maçã verde e a pera, ameixa branca e algum citrino. Palato amplo, onde a acidez funciona bem para manter o foco. Textura de aço, acidez focada e salinidade evidente. Persistente e citrino no final. (12,5%) VZ

QUINTA DE
S. FRANCISCO

ÓBIDOS

16 € 5

Quinta de S. Francisco**Óbidos branco 2016****Comp. Agr. do Sanguinhal**

Uma acidez vibrante com fruto de limão, ameixa branca, conjunto fresco e delicado. Muita genica na prova de boca, ácido, mas prazenteiro, médio corpo, com um bom comprimento final. Branco típico de Verão. (12,5%) JA

A escolha de
Luís Lopes

16,5 € 6,49

Quinta dos Carvalhais**Dão branco 2016****Sogrape**

Este vinho tem a particularidade de ter sido produzido recorrendo a estirpes de leveduras seleccionadas da própria Quinta dos Carvalhais, depois desenvolvidas e multiplicadas. Feito com uvas de Encruzado (70%) e Gouveio (30%), uma pequena parte do vinho da primeira casta foi fermentado em barrica usada, o que lhe adicionou complexidade. É um belo exemplo de brancos do Dão e com excelente relação qualidade-preço.

Com Encruzado e Gouveio é um vinho de aroma contido, mas com grande pureza, sugestões frutadas de alperce, maçã branca, lima, levíssimo toque fumado. Cremoso, encorpado, harmonioso, um vinho firme e sério, ainda muito jovem, mas que pode evoluir bem na garrafa. (13%)



GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Valeria Zeferino

17 € 16,50

Casal Sta. Maria**Reg. Lisboa Chardonnay 2014****Château Santa Maria**

Trata-se de uma casta branca internacional, moldada pelo clima atlântico que lhe transmitiu frescura, e pela vinificação cuidada que lhe conferiu elegância e sofisticação. Tudo resultou num vinho que, para além de dar um enorme prazer de beber, fará uma excelente companhia à mesa com pratos de peixe mais elaborados.

Aroma pronunciado de pêra madura, marmelo, nêspera e tangerina onde se junta pastelaria como o biscoito de manteiga. Fino e elegante na boca, barrica muito discreta. Acidez viva a par com salinidade mantêm o vinho no registo austero, ao mesmo tempo que leves notas de baunilha e manjeriço atenuam esta austeridade e perduram no final longo e suculento. (13%)



15,5 € 3,50

Sottal Leve**Reg. Lisboa branco 2016****Comp. Agr. do Sanguinhal**

Com Moscatel (50%), Arinto e Vital. Sente-se o floral da uva Moscatel, mas sem excessos, traduzindo até alguma delicadeza e finura. Na boca aparecem os citrinos, com excelente acidez a cortar a doçura, gás muito discreto e álcool baixo a contribuírem para a leveza geral do conjunto. Um vinho muito agradável, capaz de surpreender positivamente os palatos mais preconceituosos... (9,5%) LL



15 € 2,50

Cerejeiras**Reg. Lisboa tinto 2016****Comp. Agr. do Sanguinhal**

Notas de rebuçado de fruto com algum drops, bastante focado no fruto e com leve doçura. Na boca todo é redondo, guloso, muito fácil de gostar. Um tinto de esplanada. (13%) JA



15 € 2,69

JRS Terras da Velha**Reg. Lisboa Reserva tinto 2015****José Repolho**

Aragonez e Cabernet Sauvignon. Aroma com muito fruto, amora e ameixa, mas também morango maduro. Muito fruto em boca, directo e franco, nota a madeira seca, cedro envernizado, boa acidez geral. Convincente. (13,5%) NOG



15 € 6,99

JRS Burro Velho**Reg. Lisboa Reserva tinto 2013****José Repolho**

Aragonez e Syrah. Muito fruto no aroma, próximo da sobre maturação, perfil morno, mas apelativo. Prova de boca com acidez mediana, macio e com algum sabor, directo e linear, mas com entrega. (14%) NOG



15 € 3

Terras do Rendeiro**Reg. Lisboa tinto 2013****Caves Rendeiro**

Um tinto com bastante fruto, leve noção de tosta, alguma confeitaria. Boca com fruto doce, taninos macios, leve baunilha, final equilibrado com algum comprimento. (13,5%) JA

TEJO



16 € 4

Quinta do Côro**Reg. Tejo Cabernet Sauvignon tinto 2013****Mascata**

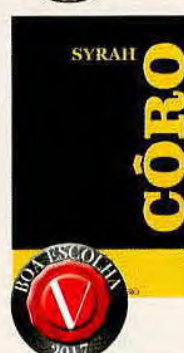
Temos um Cabernet de versão madura, com poucas notas apimentadas e mais groselha preta e leve grafite, de qualquer maneira tudo discreto. A prova de boca tem alegria, tem frescura, não pesa e dá boa prova desde já. Bom exemplar. (13,5%) JPM



16 € 4

Quinta do Côro**Reg. Tejo Touriga Nacional/Syrah tinto 2013****Mascata**

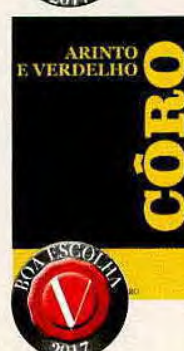
Bastante concentrado na cor, aroma vivo e muito denso, com evidente fruta negra e um toque floral e citrino da Touriga Nacional tudo muito correcto. Proporcionado na boca, com boa estrutura, com acidez discreta, mas presente, tudo a dar boa prova. (14%) JPM



16 € 4

Quinta do Côro**Reg. Tejo Syrah tinto 2013****Mascata**

Boa fruta madura no aroma, notas de amoras, leves balsâmicos e um toque mentolado. Corpo cheio, mas com elegância, revelando taninos muito discretos e um conjunto a mostrar-se afinado, sem arestas, muito agradável para prova imediata. (14%) JPM



15,5 € 4

Quinta do Côro**Reg. Tejo Arinto e Verdelho branco 2014****Mascata**

Citrino carregado na cor mas o aroma não denuncia qualquer evolução precoce, temos fruta madura - alperce, melão - e um fundo com leve austeridade. Maduro na boca, aqui com um toque evolutivo mas muito gastronómico. Não guardar mais. (13,5%) JPM



GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de

João Paulo Martins



16,5 € 8,27

Coragem**Reg. Lisboa branco 2014**
Vidigal Wines

Eis um vinho que surpreende pelo estilo que ainda apresenta passados alguns anos após a colheita. Aqui estamos longe de um branco estival e apesar dos 70% de Sauvignon mantém-se num registo gordo, a que o Semillon também não é estranho. A Fernão Pires completa o trio. Bem curioso, a merecer ser conhecido.

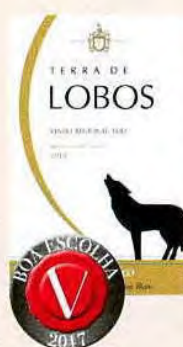
Sauvignon Blanc, Semillon e Fernão Pires. Citrino carregado na cor, muito atractivo no aroma, com citrinos maduros, num excelente perfil de branco de meia-estação. Muito agradável na boca, tem volume e boa acidez, um vinho atlântico, com nervo e bela estrutura. (13%)



15,5 € 4

Quinta do Côro**Reg. Tejo Encruzado branco 2014****Mascata**

Citrino carregado na cor, aroma maduro, mas nada cansado, com recorte de fruta madura, um estilo polido que na boca também se mostra muito bem, com evidente aptidão gastronómica. Um branco de meia-estação, claramente a pedir consumo imediato. (13%) JPM



15,5 € 4

Terra de Lobos**Reg. Tejo Fernão Pires & Sauvignon Blanc branco 2016****Quinta do Casal Branco**

Bom diálogo entre as castas, com o Sauvignon Blanc um pouco mais impositivo, mas a conferir muita frescura ao lote. Boas notas citrinas e fruta branca, leve nota de espargos. A prova de boca está muito equilibrada, com a acidez correcta. (13%) JPM



15,5 € 5,99

Valereal/Royal Valley**Reg. Tejo Grande Escolha tinto 2014****José Repolho**

Feito com Aragonez, Touriga Nacional e Syrah, mostra-se bastante aberto na cor, com evidentes frutos vermelhos no aroma, notas de morangos, tudo já explícito e bem desenhado. Bem também na prova de boca, macio, fácil, já indicado para prova imediata. (13,5%) JPM



15 € 4

Terra de Lobos**Reg. Tejo Touriga Nacional/Syrah rosé 2016****Quinta do Casal Branco**

Cor visualmente bonita mais rosada que salmonada e pouco intensa, aroma com leve floral em fundo e com foco na fruta vermelha mais fresca, tipo framboesa. Correcto na boca, com boa capacidade gastronómica, quer para a mesa quer para esplanada com acepipes. (13%) JPM

PENÍNSULA DE SETÚBAL



17 € 14

Herdade da Comporta Private Selection**Reg. Península de Setúbal tinto 2014****Herdade da Comporta**

O projecto vinico da Herdade da Comporta já teve altos Aragonez, Trincadeira, e Alicante Bouschet. Madeira num primeiro impacto aromático, mas muito bem integrada com as notas capitosas a alcatrão, chocolate preto, todo com perfil jovem e tenso. Muito sabor na boca, taninos fortes, boa acidez e muita persistência (14%) NOG



16,5 € 8,40

Piloto Collection**Reg. Península de Setúbal Cabernet Sauvignon tinto 2015****Quinta do Piloto**

Aroma com notas à casta – pimento e grafite –, mas também a denotar o clima quente da região, num perfil morno e capitoso. Prova de boca larga, acidez média-alta, taninos maduros, mas não amaciados, muito sabor e final especiado. Um Cabernet generoso de clima mediterrânico. (14,8%) NOG



16 € 9,90

Domingos Soares Franco Coleção Privada**Reg. Península de Setúbal Verdelho branco 2016****José Maria da Fonseca**

Notas resinosas com algum pinhão e caruma a casar com fruta madura cozida. Corpo mediano na boca, redondo e acetinado, com presença contida, a apostar na finura de formas, delicadeza e elegância. (12,5%) JA



16 € 11,50

Herdade da Comporta Private Selection**Reg. Península de Setúbal Verdelho branco 2016****Herdade da Comporta**

Bastante aromático, com fruta de caroço como o pêssego e a nectarina, folha de limoeiro, pêra e casca de limão cristalizada. Agradável no palato, amplo, mas com elegância e frescura. Não sendo muito persistente, é bastante guloso. (12,5%) VZ



GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Valeria Zeferino



16 € 4,25

Chão Rijo

Regional Lisboa branco 2015

Adega Regional de Colares

Feito por uma das adegas cooperativas mais antigas do país, este branco original, embora seja elaborado em Colares, tem a designação de Regional Lisboa pelo facto das vinhas serem plantadas no chamado "chão rijo" e não no chão de areia de forma tradicional. No entanto, não deixa de ser um vinho com forte influência atlântica a transmitir frescura e vivacidade da sua origem.

Lote de Malvasia, Galego Dourado, Jampal e Fernão Pires. Nariz com ervas aromáticas, folhas verdes, citrinos, melão verde, maçã verde e ligeiro toque floral. Vinho atlântico, fino, leve, mineral e salino na boca com acidez cintilante. Um ótimo parceiro para os frutos do mar. (12,5%)



16 € 8,40

Piloto Collection

**Reg. Península de Setúbal
Touriga Nacional tinto 2015**

Quinta do Piloto

Aroma exuberante e morno, com notas de alcátrão, alcaçuz, violeta e praliné. Prova de boca láctea e com sabor, muito guloso no perfil e com a casta menos evidente do que no aroma. Um Touriga de teor quente com muito fruto e intensidade. (14,5%) NOG



15,5 € 6,99

Quinta de Camarate

**Reg. Península de Setúbal
branco 2016**

José Maria da Fonseca

Um branco de Alvarinho (77%) e Verdelho. Cor dourada, aroma franco, com evolução atraente, notas de geleia e algum fruto em calda. Perfil guloso e cheio, mas sem peso. Na boca tem corpo médio e boa profundidade de prova. Final com boa acidez. (12,5%) JA

ALENTEJO



17 € 9,50

Alento

**Reg. Alentejano Reserva
branco 2016**

Monte Branco

Arinto e Antão Vaz. Muito bem no aroma, com pendor vegetal, e percepção de enorme frescura. Prova de boca mais untuosa do que o nariz pressagiava, muito sabor, algum carácter regional feliz e agradável, com bom final. (12,5%) NOG



16,5 € 9,90

Aventura

Reg. Alentejano branco 2016

Susana Esteban

Vinhas velhas de Portalegre, plantadas em altitude. Destaca-se pela pureza de aroma e sabor, misturando notas vegetais com sugestões florais, citrinos, flores delicadas. Sério, incisivo, muito fresco, um branco elegante e afirmativo. (12,5%) LL



16,5 € 7,60

Dona Maria

Reg. Alentejano rosé 2016

Júlio Bastos

Com Aragonês e Touriga Nacional mantém o elevado padrão de qualidade a que já nos habituou. Cor rosada pálida, aroma elegante, com delicadas notas florais e de frutos vermelhos. Sabor suave, mas com intensidade, muita leveza e expressão de fruta, final longo e refrescante. (12%) LL



16,5 € 7,99

Olho de Mocho

Reg. Alentejano rosé 2016

Rocim

Feito de Touriga Nacional e Syrah. Aberto de cor e elegante de aroma, sugestões de flores do campo, morangos silvestres. Muito expressivo na boca, com o sabor da fruta bem presente, mas sempre num registo delicado, fino, longo e refrescante. Muito bem. (12,5%) LL



16 € 7,35

Dona Maria

Reg. Alentejano branco 2016

Júlio Bastos

Viosinho, Arinto e Antão Vaz. Atractiva presença aromática, com apontamentos de frutos tropicais, sobretudo ananás e manga, um toque citrino a conferir elegância. Envolve, suave, com acidez quanto basta a espreitar a fruta, um branco muito atractivo. (13%) LL



16 € 4,83

Pato Frio

**Alentejo Vidigueira Seleção
branco 2016**

Ribafreixo

Antão Vaz (50%), Arinto e Síria. Muito curioso no aroma, com sugestões vegetais, pêssego, laranja e limão. É um vinho suave e equilibrado, com uma enorme frescura de boca, num registo onde os citrinos estão sempre presentes. Final limonado e longo. (12,5%) LL



16 € 6,44

Pato Frio

**Alentejo Vidigueira Antão Vaz
branco 2016**

Ribafreixo

Muitas notas minerais de sílex envolvendo-se com a fruta. É um Antão Vaz de perfil fora do comum, mais do lado vegetal e citrino, menos de fruto tropical. Leve e vibrante, ligeira doçura frutada compensada por muito boa acidez, firme e apelativo. (12,5%) LL



16 € 3,99

Pouca Roupa

Reg. Alentejano rosé 2016

J. Portugal Ramos Vinhos

Touriga Nacional, Aragonez, e Cabernet Sauvignon. Um lote que funciona muito bem, com o lado frutado (bagas silvestres, morangos, cerejas ácidas) das castas nacionais a compensar a nota vegetal do Cabernet. Revela boa acidez, alguma tensão até, e final muito agradável. (12,5%) NOG

GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Luís Lopes

PROCURA



18 € 20

Procura

Reg. Alentejano branco 2015
Susana Esteban

Os vinhos de Susana Esteban, centrados sobretudo na região de Portalegre e nas vinhas velhas que ainda por lá existem, são dos mais singulares que hoje encontramos no Alentejo. Aqui, a singularidade alia-se à qualidade, pois a enologia não facilita nem vai em "modas": o carácter é muito importante, mas, antes de tudo, os vinhos têm de ser bons, têm de saber e cheirar bem. Essa sofisticada pureza é transversal a todos os seus vinhos e este branco é um excelente exemplo.

Grande profundidade e complexidade aromática, ervas secas, especiarias, flores brancas, alperce e citrinos maduros, mostrando a riqueza das vinhas velhas. Leves fumados amparam a fruta de grande qualidade, o vinho é cremoso, intenso, elegante, sofisticado, imensamente sedutor, pleno de sentido de "terroir". (13,5%)



16 € 3,99

Pouca Roupá

Reg. Alentejano branco 2016
J. Portugal Ramos

Viosinho, Sauvignon Blanc e Verdelho não são castas de tradição alentejana, mas conjugam-se aqui num vinho que não renega completamente as origens. Fruta madura bem atractiva, notas de pêssego e maracujá, corpo cheio e cremoso, tudo avivado por alegres notas vegetais e, sobretudo, uma bela frescura de conjunto. Bebe-se com muito prazer. (12,5%) LL



15 € 3,50

Monte da Seda

Reg. Alentejano branco 2016
Soc. Agr. Herdade de Vale de Barqueiros

No nariz está bem aromático, algum fruto, muita limpeza. Na boca tem um passo discreto, meio corpo, todo redondo e com boa expressão de fruto. Final leve. (13%) JA



15 € 3,99

Villa Romanu

Reg. Alentejano branco 2016
Herdade do Perdigo

Arinto, Antão Vaz e Verdelho. Moderno, directo e fresco, com o lado citrino a dominar. Mais terpenico do que o habitual na região, moderno, com a fruta muito limpa e exuberante, termina com boa acidez. (13%) NOG

SEM DO/IG



17 € 16 (500 ml)

San Joanne Passi

Vinho branco doce
Casa de Cello

Uvas de Alvarinho e Loureiro desidratadas originaram um branco de intenso perfume, pleno de aromas de flores e citrinos maduros. Muito delicado e elegante, com doçura discreta cortada por excelente acidez, bastante fresca no final limonado e longo. Não é um 'colheita tardia' tradicional nem precisa de o ser para resultar muito bem. (8,5%) LL



16 € 16

M Mingorra

Vinho branco doce 2011

Henrique Uva

Feito de uvas sobre amadurecidas, o aroma mostra-se com boa complexidade, notas de mel e citrinos em calda. Bem na boca, macio e com a doçura no ponto certo, acidez discreta (se fosse mais evidente o vinho ganhava com isso), um bom conjunto para sobremesas e foie-gras. (12%) JPM

ESTRANGEIROS



17 € 15,75

Pazo Señorans

Colección

(Espanha) Rias Baixas Albariño
branco 2012

Pazo Señorans - Imp. Algar Wine
Citrino carregado na cor, muito bem no aroma, aqui temos uma fruta já madura, com muita fruta branca, limoeiro, mas também um tom mais austero que deriva da idade, tudo ainda em grande forma. Sem sinais evidentes de evolução, apenas com um carácter mais afirmativo e maduro que vem com a idade. Grande prova. (12,5%) JPM



17 € 33,19

Pazo Señorans

Selección de Añada

(Espanha) Rias Baixas Albariño
branco 2008

Pazo Señorans - Imp. Algar Wine
Estágio sobre borras finas, em inox. Citrino carregado na cor, muito complexo de aroma, com um estilo sério, já com fruta madura e sem a alegria da juventude, mas tudo com muito carácter. Cheio na boca, acidez perfeita e ainda viva, tudo com muita classe. (13%) JPM



16,5 € 11,40

Pazo Señorans

(Espanha) Rias Baixas Albariño
branco 2015

Pazo Señorans - Imp. Algar Wine

Muito bem no aroma, com uma fruta citrina madura, mas elegante, complexa, mas também directa e com muita frescura. Muito bem na boca, muito boa textura e acidez perfeitamente inserida, um bom Alvarinho, a dar agora muito boa prova. (12,5%) JPM sem a fruta e finura que se espera de um Pinot. (11%) JPM