



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

**16,5 € 8,95**

Marquês de Marialva Bairrada Espumante Bical- Arinto Reserva branco 2014

Adega Coop. de Cantanhede

Boa complexidade aromática, notas tostadas, laranja e limão maduros, biscoito. Boca cremosa, com muito boa acidez, num conjunto vibrante, com final longo e limonado. Muito equilibrado, afinado, fresco, bem feito. (12,5%) LL

**16,5 € 6,90**

Quinta das Bageiras Bairrada Espumante rosé 2015

Mário Sérgio Alves Nuno

Mostra uma presença frutada pouco habitual nos espumantes deste produtor, com delicadas notas de morangos silvestres, uma leve nota vegetal. A fruta fresca prolonga-se na boca, sem exuberâncias, com perfil sério e seco, muito fresco e bastante gastronómico. (12,5%) LL

**16 € 6,99**

Dalva IGP Duriense Espumante branco 2016

C. da Silva

Muita espuma, aroma vivo e frutado, com notas de marmelo, citrinos maduros, evidenciando a simplicidade própria da juventude mas já bem equilibrado. Encorpado, com boa acidez, muito focado na fruta, com final fresco e limonado. (12,5%) LL

**16 € 7,49**

Fraga da Pena Távora-Varosa Espumante branco 2016

Coop. Agr. do Távora

Branco de Malvasia Fina, Verdelho e Folgasão. Muitas notas de vegetal seco, alguma levedura, registo bem agradável, directo na fruta branca. Macio e gordo na boca, mas sem pesar, é um branco polivalente, bem desenhado. (12,5%) JPM

**16 € 9,99**

Herdade do Perdigão Reg. Alentejano Espumante branco 2015

Herdade do Perdigão

No aroma notas de bolacha, biscoito, fruto cítrico, tisana de limonete, ameixa cozida. Bolha fina na boca, corpo médio, leve nota de fruto doce, final seco, leve, para servir com aperitivos. (11,5%) JA



GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Luís Lopes



17,5 € 19

Quinta das Bageiras
Bairrada Espumante Super
Reserva rosé 2011

Mário Sérgio Alves Nuno
A generalidade dos consumidores portugueses não tem completa noção da diferença de qualidade e complexidade que existe entre um espumante que esteve seis meses ou um ano em garrafa e outro que passou três, quatro ou mais anos em repouso nas caves, com o vinho a enriquecer-se no contacto com as leveduras. Este é um bom exemplo do efeito do estágio, pois é exactamente o mesmo vinho que foi lançado em 2013. Seiscentas garrafas ficaram na cave sem serem degorjadas, e seis anos depois o resultado é outro vinho, infinitamente superior.

Degorjado em 2017, o tempo de garrafa sobre as leveduras fez maravilhas a este vinho, conferindo-lhe uma grande complexidade aromática, com sugestões de avelãs e nozes. Na boca encorpada a fruta envolve-se harmoniosamente com as notas evolutivas, uma acidez finíssima atravessa toda a prova, o vinho é poderoso mas elegante, cheio de carácter. (13%)



16 € 7

Marquês de Marialva
Bairrada Espumante Baga-
Bairrada branco 2015

Adega Coop. de Cantanhede
Revela os leves tons rosados típicos do branco de uvas tintas, com boas notas frutadas no aroma, algum morango, leves citrinos, muito focado na fruta. Suave e equilibrado na boca, com bolha delicada, suaves balsâmicos, formando um conjunto muito bem composto, delicado e harmonioso. (12,5%) LL



16 € 8,49

Terras do Demo
Távora-Varosa Espumante
Verdelho branco 2015

Coop. Agr. do Távora
Muitas notas de vegetal verde no aroma, registo agradável e de tom floral, tudo bem proporcionado. Boa frescura na boca, fácil, macio, enjulado e atractivo, um bom companheiro para qualquer altura. (13%) JPM

VINHO VERDE



15,5 € 6

Astronauta
Vinho Verde Arinto 2017
Aníbal Coutinho

Cor citrina esverdeada quase transparente. Boa expressão aromática com sugestões de pêssego, ananás maduro, pera madura e nêspera e ainda com toque floral de camomila e um ligeiro vegetal a lembrar espargos. Demonstra um Vinho Verde clássico e bem-feito, com corpo leve, acidez crocante e ligeira agulha q.b. (11%) VZ

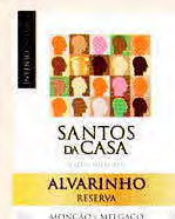
MONÇÃO E MELGAÇO



16,5 € 8,99

QM
Vinho Verde Monção e Melgaço
Alvarinho branco 2017

Quintas de Melgaço
Apontamentos florais, notas citrinas de tangerina, um leve toque de banana madura. Na boca encorpada a fruta citrina está muito pura e expressiva, com acidez menos viva que o habitual (característica do ano de colheita), mas mais do que suficiente para trazer frescura ao conjunto e prolongar o final bem apelativo. (13%) LL



16,5 € 12,99

Santos da Casa
Monção e Melgaço Alvarinho
Reserva branco 2016

Santos & Seixo Wines
Aroma típico à casta, com alguma exuberância, pera e maracujá. Bom corpo em boca, levíssimo pico a dar alegria, acidez bem presente mas sem excesso, e final fresco mas capitoso. (13%) NOG



15,5 € 3,79

Torre de Menagem
Vinho Verde Monção e Melgaço
Alvarinho branco 2017

Quintas de Melgaço
Bem aromático, notas citrinas, algum fruto tropical, banana madura. Bem equilibrado na boca, fruta fresca pontuando o sabor suave, surgindo no final os apontamentos de laranja. Redondo, suave, frutado, perfeito para saladas e mariscos. (12%) LL

DOURO



18,5 € 85

Mirabilis
Douro Grande Reserva tinto 2015
Quinta Nova de Nossa Senhora
do Carmo

Aroma de grande finura, centrado na fruta madura mas muito elegante, leves notas especiadas, concentração no ponto, polimento na perfeição. Muito boa estrutura na boca, com fruta madura de grande qualidade e a barrica superiormente inserida. Pura classe. (14%) JPM



17,5 € 26

Quinta do Vallado
Douro Reserva branco 2016
Quinta do Vallado

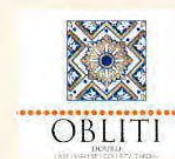
Arinto, Gouveio, Rabigato e Viosinho. Pederneira, citrinos delicados, pêssego, marmelo. Barrica muito discreta, amparando e potenciando a fruta de grande qualidade. Excelente frescura e textura de boca, com os citrinos a surgirem em primeiro plano, num registo leve mas potente, com muita elegância e presença de conjunto. Final longo, fino, extremamente apetecível. A boa acidez vai assegurar longevidade na garrafa. (12,5%) LL



17 € 15,60

100 hectares Filigrana
Douro tinto 2015
100 Hectares

Muito fruto bonito no aroma, muito Douro, especiarias várias, boa profundidade, tudo denotando boa enologia. Cremoso e texturado em boca, taninos finos, boa acidez, final com muito bom comprimento. Muito bem. (14%) NOG



17 € 18 (375ml)

Obliti
Douro Colheita Tardia branco 2012
Adega Cooperativa de Favares

Feito com Moscatel afectado pela podridão nobre. A botrytis é bem perceptível no aroma a fungos que acompanha as notas de laranja, mel, resinas exóticas. A componente citrina domina na boca, em nuances de laranja cristalizada. Muito cremoso, meloso, com doçura refrescada por viva acidez. Final bem longo, é um vinho surpreendente e muito bem feito. (13%) LL

GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de

João Paulo Martins

QUINTA
VALE
D. MARIADOURO
2014

CRISTIANO VENTURINI

18 € 45

Quinta Vale D. Maria

Douro tinto 2014

Lemos & Van Zeller

Um belo vinho do Douro, com total expressão da complexidade das vinhas velhas e a mostrar um excelente trabalho de barrica, respeitando o terroir. Na continuação de boas colheitas anteriores, temos aqui mais uma grande edição destas vinhas do Rio Torto.

Muito boa densidade aromática, abundantes frutos negros, sugestões de alcatrão e chocolate negro, todo em potência mas com elegância. Excelente proporção na boca, gordo mas sem pesar, muito carácter e muita classe de conjunto. Um Douro de respeito. (14,5%)



17 € 14,99

Quinta de Ventozelo

Douro Touriga Franca tinto 2015

Quinta de Ventozelo

Intenso na cor e no aroma, com a fruta madura bem característica do Douro acompanhada de nuances vegetais de esteva e flores do campo. Amoras e groselhas surgem na boca encorpada, com taninos presentes mas bastante polidos e muita frescura. Bela expressão de casta, sem disfarces. (14%) LL



17 € 14,99

Quinta de Ventozelo

Douro Touriga Nacional tinto 2015

Quinta de Ventozelo

Os apontamentos florais da Touriga Nacional são aqui bem evidentes, embora com mais notas de flor de laranjeira do que da típica violeta. A fruta é muito pura e definida, bagas silvestres, ameixa preta. Taninos maduros e ricos envolvidos pelo corpo cheio, bela acidez a dar leveza ao conjunto. Fino, elegante, definido, um prazer. (14%) LL



17 € 15,99

Quinta de Ventozelo

Oak Matured

IGP Duriense Syrah tinto 2015

Quinta de Ventozelo

A uva Syrah dá-se muito bem em climas quentes e este exemplo duriense evidencia todo o potencial da casta: fruta negra, especiarias, concentração, taninos maduros, aqui bem arredondados pela barrica. A surpresa vem da excelente acidez, que potencia a fruta e confere todo o equilíbrio ao vinho, não se notando sequer o álcool elevado. Profundo, rico, convincente. (15%) LL



16,5 € 12,99

Quinta de Ventozelo

Douro rosé 2016

Quinta de Ventozelo

Feito de Tinta Roriz, mostra-se bastante aromático, com a fruta muito pura, que remete para morangos silvestres, bagas vermelhas, framboesas. A componente frutada é acompanhada no sabor por um excelente equilíbrio ácido, tudo com bastante leveza e elegância. Um rosé fino, expressivo, muito apelativo. (12%) LL



16,5 € 9,99

Vale D. Maria Rufo

Douro tinto 2015

Quinta Vale D. Maria

Touriga Franca e Touriga Nacional. Muito boa cor, aroma vinoso, floral elegante, fruto bonito e sem grandes exuberâncias, arbusto. Cheio de sabor, frutos vermelhos, taninos quanto basta, sensação de frescura a atravessar toda a prova. Preciso, super fresco, um Douro vibrante, sem artifícios, muito gastronómico. (13%) LL



16,5 € 12

Oxum

Douro tinto 2015

Vasques de Carvalho

Muito fruto no aroma, limpo e agradável, boa profundidade e alguma complexidade até. Corpo médio em boca, taninos macios, muito sabor, perfil capitoso, mas mantendo um bom registo para a mesa. (14%) NOG



16 € 6,90

Fraga da Galhofa

Douro Reserva branco 2016

Vinilourenço

Lote de castas tipicamente durienses: Rabigato, Viosinho, Gouveio e Malvasia Fina. Aroma austero, mas com concentração, representando fruta citrina, folhas de louro frescas, maçã verde e ligeiro toque floral. Marcado por acidez firme e bem colocada, com corpo médio e boa concentração no paladar, o vinho mostra-se muito gastronómico e persistente no final de boca. (13,5%) VZ



16 € 6,90

Fraga da Galhofa

Douro Reserva tinto 2015

Vinilourenço

Castas do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão. Cor rubi intensa e viva. Boa expressão e definição aromática com cereja preta madura, amoras e chocolate preto, folhas de louro, pinheiro, alcaçuz e esteva. Tanino presente mas bem educado, textura sedosa, acidez não muito pronunciada, com bom volume e estrutura, tipicamente duriense. (14%) VZ



16 € 6,90

Fraga da Galhofa

Douro Touriga Nacional

Reserva tinto 2014

Vinilourenço

Intenso na cor e no aroma. Esteva, violetas e notas mentoladas abrem a fragrância, onde a seguir revelam-se cereja preta em compota, amoras maceradas, chá preto com bergamota e alguma presença terrosa juntamente com folhas outonais. Porta-se muito bem na prova de boca, tem volume, mas não é pesado, a acidez dá-lhe frescura e o tanino com alguma garra dá-lhe carácter. (14%) VZ



16 € 12,99

Quinta de Ventozelo

Douro Malvasia Fina branco 2016

Quinta de Ventozelo

Delicadeza de fruta no aroma expressivo e subtil, lembrando pêssego, tangerina, um leve toque de flores do campo. O perfil de suavidade mantém-se na boca envolvente e macia, resultando num vinho leve, atractivo, que se bebe com prazer e facilidade. (12,5%) LL



GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Valéria Zeferino



16,5 € 22,50

D. Graça**Douro Grande Reserva Sousão tinto 2014****Vinilourenço**

Casta difícil, rústica, tânica e com acidez alta – são razões pelas quais poucos se atrevem dar-lhe protagonismo em vinhos monovarietais. Responde pelos dois nomes: Vinhão no Minho e Sousão no Douro. Muitas vezes utilizada em lotes para dar tudo o que tem em excesso, nomeadamente cor, acidez e tanino ao blend. Precisa de amadurecer bem, para amenizar os seus taninos e acidez, mas não gosta de muito calor e seca. Por isto foi um desafio trabalhar a casta numa zona quente do Douro Superior para mostrar o seu lado mais maduro.

Esta cor retinta com laivos violetas não engana, tão fiel à casta de que é obtida. Pouco falador no aroma, precisa de respirar antes de ser apreciado. Mirtilo, amora, tinda-da-china, madeira muito discreta, nuances terrosas, ameixa preta, uva que ainda não se tornou passa. Tanino potente e rústico, aliado a acidez marcante – são outras duas assinaturas desta casta para além da cor. Muito volume, final de boca bastante seco, mas ainda aparece alguma fruta preta no retronasal. Sem delicadezas e cerimónias, é um vinho firme e directo, que não esconde as suas origens. Pode não ser consensual, mas isto não lhe tira o mérito. (14%)



15,5 € 5

Little Odisseia**Douro tinto 2014****Jean-Hugues Gros**

Mostra-se um pouco aberto de cor, com aroma delicado, muito limpo, cheio de fruto vermelho, ligeiro floral. É um vinho leve, de corpo médio mas bem equilibrado, final fresco, alegre e vivo. (13,5%) LL



15,5 € 5,98

Monte São Sebastião**Douro branco 2016****MSS Douro Wine & Gourmet Products**

Leve redução no aroma, perfil vegetal, alguma maçã verde também. Mantém o perfil vegetal em boca, mais largo do que o aroma denota, meio corpo e com sabor, termina com boa acidez. (12%) NOG

TRÁS-OS-MONTES



16,5 € 12,95

Head Rock**Trás-os-Montes Grande Reserva tinto 2014****Carlos Alves Bastos**

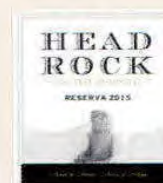
Perfil vegetal, percepção de frescura, fruto encarnado, leve evolução e toque da barrica. Prova de boca macia e especiada, tanino macio, final apurado com muito sabor e leve tom picante. (13,5%) NOG



16 € 6,99

Quinta Valle Madruga**Trás-os-Montes Reserva branco 2016****ERTA**

Tem Viosinho (80%) e Gouveio. Fermentação em barrica. Aroma maduro na fruta, a mostrar uma barrica bem integrada, resultando sério, algo sisudo mas bem interessante. A boca corresponde com volume, acidez e estrutura. Muito bem. (13,5%) JPM



15,5 € 9,60

Head Rock**Trás-os-Montes Reserva tinto 2015****Carlos Bastos**

Três castas e estágio de 6 meses em barrica. Muito jovem no aroma, presença forte da fruta fresca, das notas vegetais, sem evidência de madeira. A boca é leve, elegante na fruta e polida nos taninos, permite boa prova desde já. (12,5%) JPM



15,5 € 5,99

Quinta Valle Madruga**Trás-os-Montes Touriga Nacional-Touriga Franca tinto 2016****ERTA**

Aberto na cor, aroma com forte presença de fruta vermelha e uns toques florais, o registo é bem agradável e atractivo. Fino na boca, a fruta marca a prova, num registo gastronómico, mas onde se pedia mais carácter regional. (13%) JPM



15,5 € 4,99

Quinta Valle Madruga**Trás-os-Montes branco 2016****ERTA**

Citrino dourado na cor, aroma a mostrar alguma evolução, agora num registo de fruta madura e leve compota, ao lado de um tom mais austero que lhe fica bem. Tem volume e boa acidez, para consumir desde já. (13,5%) JPM

TÁVORA-VAROSA



16 € 8

Murganheira**Távora-Varosa Reserva tinto 2015****Soc. Agr. Com. do Varosa**

Lote de três castas. Aroma focado nos frutos vermelhos maduros mas também ameixa preta, notas balsâmicas, notas de recorte doce. Bom volume de boca, a sentirem-se taninos afirmativos que requerem tempo de cave. Bom conjunto. (14,5%) JPM



16 € 5

Murganheira**Távora-Varosa Reserva branco 2014****Soc. Agr. Com. do Varosa**

Feito com Chardonnay. A casta não é evidente no aroma, sente-se um ambiente de fruta branca, madura e bem desenhada. A acidez é muito boa e está ainda em muito boa forma. Pode mesmo durar uns anos em cave. (12,5%) JPM



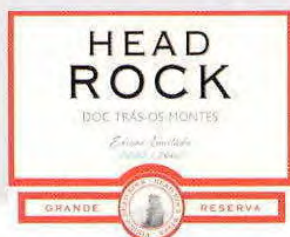
17,5 € 70 (1500 ml)

Conclave3**Reg. Beira Atlântico tinto Quinta dos Abibes**

Um original tinto deste produtor de Anadia, feito do lote de 3 colheitas distintas de Cabernet Sauvignon: 2011, 2013 e 2015. Tem uma bela profundidade aromática, com a casta bem evidente nas notas vegetais e de especiarias. Sente-se um misto de evolução e juventude, com fruta de qualidade, taninos bem cobertos e sugestões de cacau amargo e madeira exótica no final bastante apimentado e elegante. Muito atractivo. (14%) LL



GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Nuno Oliveira Garcia**17 € 19,95****Head Rock****Trás-os-Montes Edição Limitada
Grande Reserva tinto 2015****Carlos Alves Bastos**

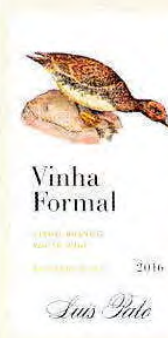
Carlos Bastos é um jornalista profissional que resolveu voltar às origens, a Vila Pouca de Aguiar, para fazer vinho a partir de diversas parcelas de vinha situadas na zona de Vidago. Numa região tradicional, apostou numa abordagem moderna, quer nas técnicas de vinificação quer na imagem da marca. Os resultados são prometedores e Trás-os-Montes ganhou mais um contributo para o seu sucesso vitivinícola.

Aroma original, com intensa nota vegetal, muito mato rasteiro, fruto encarnado e leve barrica. Fresco na boca, tanino presente mas macio, fruto encarnado novamente, especiados da barrica, barro húmido e algum couro ainda. Muito interessante num perfil gastronómico. (13,5%)

**17,5 € 20****Kompasus****Bairrada Bical branco 2016****Kompasus**

Fantástico impacto aromático, com fruta puríssima (pêssego, maçã perfumada), flores silvestres, delicadas notas fumadas quase impercetíveis, tudo muito elegante e sofisticado. A boca mantém o mesmo tom, num registo cremoso,

Muito jovem ainda mas já cheio de brilho e carácter. Final longo com apontamentos de especiarias. Tem tudo para crescer na garrafa. (12%) LL

**17,5 € 16,49****Luís Pato Vinha Formal****Bairrada branco 2016****Luís Pato**

Feito de Bical, tem nesta colheita um nariz acentuadamente mineral, com notas de pedra molhada, a fruta de alperce perfumado e laranja madura um pouco mais escondida. Muito fino e preciso no sabor, com acentuada frescura, notas citrinas a darem elegância e finura ao final muito longo. Um branco sempre sofisticado, delicioso. (12,5%) LL

**17 € 20****Kompasus****Bairrada Verdelho branco 2015****Kompasus**

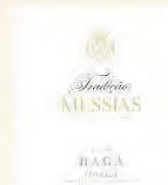
Muito fino de aroma, elegante, apontamentos citrinos e de cera de abelha num conjunto com presença e complexidade. Bom volume de boca, com belo equilíbrio ácido, firmeza e elegância conjugadas num vinho cheio de sabor e frescura. (12,5%) LL

**17 € 12****Marquês de Marialva****Bairrada Arinto Grande Reserva
branco 2014****Adega Coop. de Cantanhede**

Os clássicos citrinos da casta Arinto aparecem aqui bem enquadrados pelos fumados da barrica, sem esta se tornar impositiva, surgindo em evidência as notas de casca de laranja, limão e toranja. Bastante encorpado, mas também muito fresco graças a generosa acidez citrina, final longo, com sugestões fumadas e de especiarias. Muito bem feito, conservando todo o carácter da casta. (13,5%) LL

**16,5 € 13****Kompasus****Bairrada Reserva tinto 2015****Kompasus**

Intenso de aroma, sentindo-se a fruta da Baga madura mas também o tom floral mais elegante da Touriga Nacional. Cheio, frutado e sumarento, com taninos sólidos mas polidos e arredondados, um tinto vibrante, fresco, bastante apetecível, que se bebe com muito prazer. (13,5%) LL

**16,5 € 11,49****Messias Tradição****Bairrada Baga tinto 2016****Soc. Agr. e Com. Vinhos Messias**

Mediana concentração de cor, a casta está escondida atrás das notas de barrica, o perfil aponta muito mais para a elegância do que para a concentração. Taninos com leve rugosidade mas bom conjunto, com potencial. (13%) JPM

**16,5 € 10,50****Regateiro****Bairrada Reserva tinto 2014****Ares da Bairrada**

Com Baga e Touriga Nacional, é mais um exemplo do perfeito "casamento" entre estas duas castas, com a primeira a conferir as notas silvestres, os taninos sólidos e a frescura ácida e a segunda a dar fruta elegante, corpo cheio e polimento. O vinho resulta bem equilibrado, sólido, sério, muito polivalente à mesa (13%) LL

**16 € 9****Sidónio de Sousa****Bairrada Reserva tinto 2012****Dulcinea dos Santos Ferreira**

A casta Baga e a vinificação em lagar, revelam-se nas notas austeras de resinas e frutos secos, frutos silvestres macerados, algum balsâmico. Com corpo médio, taninos bem envolvidos, acidez fresca, um Bairrada de perfil clássico, sem exuberâncias frutadas, leve, apelativo, bem gastronómico. (14%) LL

**DÃO****17,5 € 50****Envelope****Dão tinto 2015****Magnum - Carlos Lucas Vinhos**

Um pouco aberto na cor, aroma delicado, assente nas notas vegetais, num perfil elegante e bastante afinado. Muito elegante na boca, sofisticado, com taninos escondidos, excelente envoltória e final longo e macio. (13,5%) JPM

**LISBOA****17 € 11****Quinta de Chocapalha****Reg. Lisboa Cabernet****Sauvignon tinto 2015****Casa Agr. das Mimosas**

Aroma muito bonito, todo balsâmico, e com boa profundidade, fruto maduro, madeira bem trabalhada. Muito bem na boca, com sabor, intensidade alta, bosque com perfil selvagem, amora, termina fresco e com álcool muito ajustado. (12,5%) NOG



GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Luís Lopes



Vinha
Pan

VINHO TINTO
RED WINE

BAIRRADA D'O'C 2015

Luís Pato

18,5 € 29,99

Luís Pato Vinha Pan

Bairrada tinto 2015

Luís Pato

Ao contrário da Vinha Barrosa, de cepas centenárias, a Vinha Pan (que ganhou o nome do lugar da Panasqueira) é uma vinha mais jovem, em solo de argila e calcário, cuja produção é limitada não tanto pela idade mas pela intervenção humana. No início de Agosto faz-se uma primeira vindima, apenas para espumante, deixando as restantes uvas a concentrar a amadurecer até final de Setembro. O primeiro vinho da Vinha Pan foi feito em 1995 e, acreditem, ainda se encontra em excelente forma.

A edição de 2015 tem tudo o que se espera de um Vinha Pan: fantástica pureza aromática, com fruta deliciosa e fina, taninos de seda, enorme cremosidade e polimento, muita elegância e complexidade. Está ainda extremamente jovem mas evidencia já aquilo que vai ser: um dos melhores Pan de sempre. (12,5%)



17 € 18

Quinta das Cerejeiras

Óbidos Grande Reserva branco 2016

Comp. Agr. do Sanguinhal
Chardonnay, Arinto e Vital. Bom impacto olfativo, com fruta verde, agradáveis notas de barrica, leve nota de fruto tropical. A barrica sente-se mais na boca, com volume e boa untuosidade. Resulta macio e muito atractivo. (13%) JPM



16,5 € 7,50

Quinta de Chocapalha

Reg. Lisboa tinto 2013

Casa Agr. das Mimosas

Essencialmente Touriga Nacional e Tinta Roriz. Muito perfumado no aroma, floral, ctrino maduro, alguma presença aromática da barrica. Muito bem na boca, com garra, taninos presentes, fruto saboroso, final picante. Belo tinto! (13,5%) NOG



16,5 € 8

Quinta de Chocapalha

Reg. Lisboa Castelão tinto 2015

Casa Agr. das Mimosas

Aroma especiado, fruto encarnado, alguma caruma, conjunto muito vivo. Tanino saboroso e mais macio do que o habitual para o produtor, novamente fruto encarnado, muito sabor, bela acidez. Para a mesa. (13,5%) NOG



16,5 € 11,20

Quinta da Lapa

Reg. Lisboa Touriga Nacional Reserva tinto 2014

Agrovia

Aroma exuberante e limpo, muito floral, compotas várias. Látteo e cremoso em boca, taninos macios, acidez mediana, muito boa profundidade. Perfil bastante guloso e moderno. (14%) NOG



16 € 7,95

Grand'Arte

Reg. Lisboa Alicante Bouschet tinto 2014

DFJ Vinhos

Cor intensa e opaca, própria desta casta. Um pouco fechado no aroma, onde se destaca doce de mirtilo e amoras. Mais leve na boca do que se podia esperar pelo aroma, com fruta mais fresca, tanino polido e boa acidez. Final fresco e austero. (13%) VZ



16 € 12,40

Quinta Várzea da Pedra

Reg. Lisboa tinto 2015

Quinta Várzea da Pedra

Syrah e Touriga Nacional, fermentação em lagar de pedra. Apresenta-se bem no aroma, com fruta madura, leve nota balsâmica, barrica bem integrada no conjunto. Na boca o corpo é médio mas ajustado, com taninos finos e uma boa envoltência. (13,5%) JPM



15,5 € 3,95

Portada

Reg. Lisboa Reserva branco 2016

DFJ Vinhos

Cor amarela palha. Aroma complexo com apontamentos de maçã e pera madura, algum caramelo, toque de amendoim e flores secas. Bom corpo e acidez a condizer, cuidado e sem exageros, persistente e gastronómico. (12,5%) VZ



15,5 € 3,95

Portada

Reg. Lisboa Reserva tinto 2014

DFJ Vinhos

Cor rubi de média intensidade. Muita fruta madura e em compota no aroma, bolo com doce de mirtilo, alguma pimenta preta e cravinho. Corpo bastante cheio, textura aveludada, tanino macio, acidez correcta e ligeira percepção de doçura frutada. Final de boca com boa expressão. (13%) VZ

PENÍNSULA DE SETÚBAL



17 € 20

Família Horácio Simões

Vinhas Velhas

Palmela Grande Reserva Castelão tinto 2015

Horácio dos Reis Simões
Notas de casca de árvore, sugestões de frutos secos e ginja em calda, tudo a revelar um tom macio, polido e já no ponto certo de prova. Esta fruta mais madura ressurgiu na boca, os taninos estão presentes mas domesticados e o vinho mostra-se muito elegante e gastronómico. (15%) JPM



16 € 6,99

Herdade da Arcebispa

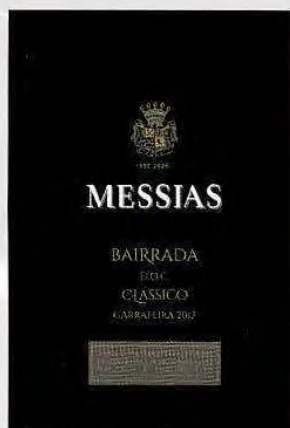
Reg. Península de Setúbal Reserva tinto 2015

Sociedade Agr. da Arcebispa

Parceria de Alicante Bouschet e Touriga Nacional. Aroma bastante intenso, onde se revela fruta vermelha madura e em geleia, alguma fruta preta, folhas e flores secas, madeira seca, canela e ligeiras notas terrosas. Tanino cuidado com ligeira adstringência, acidez correcta, bom volume de boca e final com alguma persistência. (14%) VZ



GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
João Paulo Martins

17,5 € 25

Messias Clássico**Barrada Garrafeira tinto 2013**

Soc. Agr. e Com. Vinhos Messias
Neste tinto a primeira surpresa foi o baixo teor alcoólico e a segunda foi verificar que apesar disso o vinho tem excelente concentração e grande expressão da casta. Temos assim um verdadeiro clássico mas com moderna vestimenta de cor, tanino e álcool.

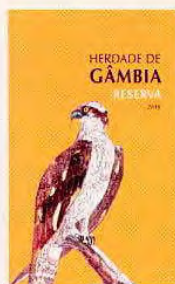
O foco aponta para as clássicas notas aromáticas da Baga, concentrado e muito rico, num vigor que conserva a grande elegância do vinho. Rugoso mas muito bem desenhado na boca, muito personalizado, a baixa graduação ajuda ao lado gastronómico. (12%)



15,5 € 6,99

Herdade da Arcebispa**Reg. Península de Setúbal Reserva branco 2016**

Sociedade Agr. da Arcebispa
Lote de Antão Vaz, Verdelho e Arinto. Cor amarela palha. Aroma discreto mas com alguma complexidade, apresentando fruta tropical, pêssago, notas tostadas e baunilha. Macio na prova de boca, com bom volume, acidez equilibrada e final abaunilhado. (13,5%) VZ



15,5 € 9,95

Herdade de Gâmbia**Reg. Pen. Setúbal Reserva tinto 2016**

Soc. Agr. Boas Quintas
Touriga Nacional e Syrah. Desenho de fruta madura de tonalidade doce no aroma, num registo que aponta para o consumo imediato. Polido e fácil na boca, a fruta comanda a prova e a aptidão gastronómica é inegável. (14%) JPM



15 € 2,79

Castelo de Arez**Reg. Península de Setúbal Col. Selec. tinto 2015**

Sociedade Agr. da Arcebispa
Lote de Syrah, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. Aroma pouco intenso mas agradável de fruta madura e apontamentos vegetais. Tanino algo rugoso, corpo médio, acidez equilibrada, final de boca com bons amargos vegetais. (13,5%) VZ

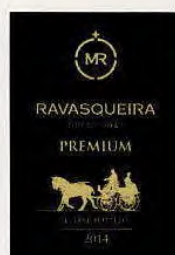


14,5 € 2,79

Castelo de Arez**Reg. Península de Setúbal Col. Selec. branco 2016**

Sociedade Agr. da Arcebispa
Cor amarela de média intensidade. Discreto no aroma com fruta branca, algum citrino e fruta de caroço. Na boca é simples mas muito limpo e frutado, com o álcool a dar algum peso ao conjunto. (13,5%) VZ

ALENTEJO



18 € 55

Ravasqueira Premium**Reg. Alentejano tinto 2014**

Soc. Agr. Dom Diniz
A marca substitui o anterior MR Premium e é feito das melhores uvas da propriedade. Está concentrado e rico mas num registo fino e onde a fruta dialoga muito bem com a madeira. Apimentado, e com abundantes frutos negros na boca, é um tinto de grande polimento, fino de taninos e rico de estrutura. (14%) JPM



17,5 € 23

A Trincadeira não é tão Preta**Reg. Alentejano tinto 2015**

Fitapreta Vinhos
Feito sem recurso a madeira, a fruta da casta aparece muito pura, em notas de ameixa preta, compotas, vegetal seco, especiarias. Excelente textura de boca, cremoso, com imprevista frescura dada por boa acidez, muito carácter alentejano num vinho longo, afirmativo, bem convincente. (14%) LL



17 € 60

Escultor**Reg. Alentejano tinto 2014**

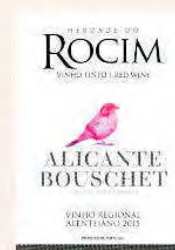
Monte do Pintor
Ao lote de Trincadeira e Aragonez junta-se Petit Verdot. Cor rubi profunda. Aroma muito interessante e complexo, onde se pode ir descobrindo as nuances entre fruta muito madura, mas ainda fresca (framboesa, mirtilo, cereja, groselha preta e vermelha), folhas de louro secas, aneto, tinta-da-china, pimenta preta, toque medicinal e notas balsâmicas. Potente e amplo na prova de boca, madeira perfeitamente integrada no conjunto, tanino musculado, mas com elegância, ótima textura e alguma classe. (15%) VZ



17 € 14,99

Herdade do Perdigo**Reg. Alentejano Reserva tinto 2015**

Herdade do Perdigo
Apara de lápis, leve apimentado, fumado elegante e sóbrio, algum couro a trazer complexidade ao bonito conjunto. Na boca surge bastante estruturado, com taninos finos e especiados, prova leve, fresca e cheio de garra, foco e elegância. (14,5%) JA



16,5 € 11

Herdade do Rocim**Reg. Alentejano Alicante Bouschet tinto 2015**

Rocim
Um Alicante Bouschet bastante "civilizado", com aromas profundos a frutos negros, algum vegetal de azeitona. No sabor, os taninos da casta estão presentes mas arredondados e envolvidos pelo corpo cheio, a fruta é madura mas fresca, com acidez suficiente para equilibrar tudo. Final longo, pontuado por sugestões de cacau amargo. (15%) LL

GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de
Nuno de Oliveira Garcia



17,5 € 19,99

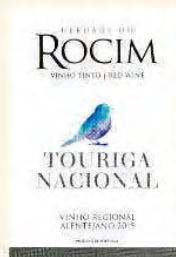
Monte do Pintor

Reg. Alentejano Reserva tinto 2014

Monte do Pintor

Este é um produtor low-profile, mas cujos vinhos merecem prova atenta. Sempre muito afinados, sem perderem um lado regional e típico, são tintos que beneficiam do contributo fresco e aromático das castas Trincadeira e do Cabernet Sauvignon. Quase já um clássico e um bom representante do terroir do triângulo Évora, Arraiolos e Estremoz.

Aragonez, Trincadeira e Cabernet Sauvignon. Na senda das boas edições anteriores, muito perfil regional, fruto bonito, leve barica e couro. Muito sabor na boca, fresco e amplo, belos taninos a permitir guarda. Grande tinto! (14%)



16,5 € 11

Herdade do Rocim

Reg. Alentejano Touriga Nacional 2015

Rocim

Fruto bonito e perfumado, apontamentos de amoras e framboesas maduras, apenas um leve vestígio das notas florais típicas da casta. Corpo médio, com boa textura e envoltória, num registo sedoso, suave, maduro mas não desprovido de elegância. Um tinto sumarento, com bastante sabor. (14,5%) LL



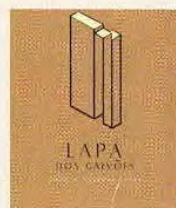
16,5 € 6,50

Perescuma

Reg. Alentejano tinto 2015

Perescuma

Syrah, Alicante Bouschet e Aragonez. Aroma muito limpo e sexy, fruto generoso, levíssima madeira. Cremoso e saboroso em boca, macio, taninos maduros, pronto a beber e a agradar. Muito bem! (14,5%) NOG



16 € 9

Lapa dos Gaivões

Reg. Alentejano tinto 2014

Soc. Agr. João Barbosa & Filhos

Lote de quatro variedades, média concentração de cor, aroma fino na fruta madura, nas notas de musgo e nas sugestões de casca de árvore. Notas quentes e envolventes na boca mas sem pesar. Resulta macio e bastante atractivo. (14%) JPM



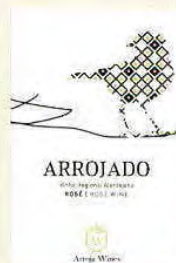
16 € 9,99

Monte do Pintor

Reg. Alentejano branco 2016

Soc. Agr. da Sossega

Notas de sardineira, casca de citrico, fruto de pêssigo e manga, alguma avelã. Cremoso na prova de boca, nota mineral fumada, bom corpo, muita frescura junto com leve untuosidade. Final longo, largo, com leve nota especiada. (13%) JÁ



15,5 € 5,50

Arrojado

Reg. Alentejano rosé 2016

Monte Novo e Figueirinha

Touriga Nacional, Syrah e Aragonez. Muito bem no aroma, não demasiado exuberante nem frutado, antes contido e sério. Prova de boca em linha com o aroma, um pouco mais fruto, leve vegetal, termina com muito bom equilíbrio entre acidez e doçura. (13%) NOG



15,5 € 6,50

Pequeno Pintor

Reg. Alentejano tinto 2016

Monte do Pintor

Típico Alentejo representado pelas castas Trincadeira e Aragonez. Cor rubi aberta. Bastante intenso no aroma, com sugestões de fruta vermelha fresca (groselha, cereja e morango silvestre), arbustos e flores do campo. Muito alegre no palato, de corpo médio e acidez viva, bem seco e fresco com final cheio de fruta e pronto para mesa. (13,5%) VZ



15,5 € 5,49

Terras de Monforte

Reg. Alentejo Col. Selec. branco 2016

Herdade do Perdigão

Lote de Antão Vaz, Arinto e Verdelho. Bastante aromático, com fruta madura (ananás, pêssigo, tangerina). Frutado e untoso na boca, com boa concentração e acidez a condizer. Final de boca com boa expressão. (13%) VZ



15,5 € 5,54

Terras de Monforte

Reg. Alentejano Col. Selec. tinto 2016

Herdade do Perdigão

Lote de três castas: Trincadeira, Alicante Bouschet e Alfrocheiro. Cor rubi aberta. Aroma limpo e atractivo de fruta vermelha fresca: framboesa, groselha e morango. Leve e abertamente frutado no palato, algum tanino presente, leve secura no final de boca dominado pela fruta. (14%) VZ

SEM DO/IG



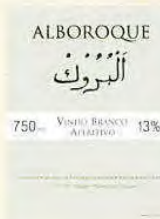
16,5 € 12

Terra Larga

Vinho branco 2013

Soc. Agr. de Areias Gordas

Muito carregado na cor, aroma de fruta bem madura, notas de resina, de fruta em calda, tudo num registo austero, difícil, denso mas cheio de personalidade. Volumoso na boca, sugere mais álcool do que tem, é um vinho para a mesa e para a cave, durará seguramente muitos anos. (12,5%) JPM



16 € 11

Alboroque

Vinho branco Aperitivo

Soc. Agr. Areias Gordas

Feito com Arinto e Fernão Pires, inspirado no Jerez. Acastanhado na cor e aroma a confundir-se com um Fino de Jerez, austero, mineral, com um toque oxidado e evoluído, tudo radical. Muito seco na boca, boa acidez. Para tapas de presunto e azeitonas. (13%) JPM



GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

A escolha de

João Paulo Martins

QUINTA
VALE
D. MARIA

RESERVA PORTO

16,5 € 22,99

Quinta Vale D. Maria
Porto Reserva lote 14
Lemos & Van Zeller

Este Porto é jovem mas mostra muito carácter. Vivo na cor e com garra suficiente para poder ser guardado algum tempo, é, no entanto, agora (e sobretudo com queijos secos) que ele poderá brilhar. Pelo preço está bem acima da média dos rubies e também por isso merece ser conhecido.

Temos aqui um Ruby Reserva de forte tonalidade vermelha e a evidenciar muita juventude. Discreto no aroma mas fino, com notas de ginja e leve compota. Macio e muito afinado, já pronto a beber e a dar muito boa prova. (20%)



16 € 9

Chumbado

Vinho tinto 2015

Mário Sérgio Alves Nuno

Feito de Baga e Touriga Nacional. Frutos vermelhos no aroma, leves apontamentos florais, algumas resinas, num registo sério e austero. O corpo médio envolve taninos evidentes mas bem integrados, a acidez muito viva dá bastante frescura, resultando um tinto diferente, vibrante, ainda que pouco consensual. (13,5%) LL

VINHO DO PORTO



18 € 40

Dalva

Porto Vintage 2015

C. da Silva

Escuro e concentrado, com fruta de muito boa qualidade, amoras pretas, mirtilos, esteve, um leve toque floral a acentuar a elegância. Na boca, muito cheia, surge uma atractiva componente especiada, os taninos são vigorosos e o final muito longo e fresco. Um belo Vintage que exprime toda a qualidade desta vindima. (20%) LL



18 € 46,95

Mapa

Vinho do Porto Vintage 2015

Pedro Mário Batista Garcias

Cor rubi muito profunda. Moderado e sério no aroma. Chocolate preto e especiarias no primeiro impacto. Abrindo-se sem pressa, revela sugestões de mirtilo e ameixa seca, alguma uva passa atenuada pelos ligeiros apontamentos de tomilho, ervas medicinais e nuances mentolados. A elegância, mais do que concentração, traduz-se no veludo dos taninos, na doçura delicada e na pureza da fruta, prolongando-se no final especiado. (19,5%) VZ



18 € 59

Messias

Porto 30 anos

Soc. Agr. e Com. dos Vinhos Messias

Engarrafado em 2017. Bonita cor topázio, aroma muito marcado pelas notas de frutos secos, com nozes e avelãs, caixa de charutos, figos secos. Muito delicado na boca, untuoso e glicerinado, deixa um belo rasto no final que se prolonga por muito tempo. (20%) JPM

MOSCATEL DE SETÚBAL



19 € 50

Bacalhôa

Moscatel de Setúbal Superior 20 anos 1997

Bacalhôa Vinhos

Riquíssimo no aroma inebriante, muito centrado nos citrinos maduros, casca de laranja confitada, toranja amarga, o perfume da tangerina a dar muita elegância. A acidez é fabulosa e corta e equilibra a untuosidade e intensa doçura do vinho, resultando num Moscatel muito complexo e sofisticado, encorpado mas leve, cheio de brilho. Um vinho de primeira grandeza. (20%) LL

AGUARDENTE



17 € 25

Casa de Saima

Bairrada Aguardente Vinica Velha

Graça Miranda

Tons esverdeados, aroma com muito boa complexidade, sensação de chocolate negro e cacau, ao lado de licores de ervas e madeira exótica. Médio porte na boca, entra muito bem mas queda-se um pouco no meio palato. Recupera no final muito limpo e prolongado. (40%) JPM



16,5 € 16,90

Avô

Aguardente Vinica Velha

Soc. Agr. e Com. Vinhos Messias

Muitos tons esverdeados denunciam a idade da aguardente. Aroma muito limpo, com notas evidentes de madeira, sugestões de alperces secos e leve caramelo. Ataque macio e fácil, algum vigor e média intensidade no meio de boca, final muito agradável num conjunto bem conseguido. (38%) JPM

ESTRANGEIROS



17 € 16,95

Juvé & Camps Reserva de la Familia

(Espanha) Cava Brut Nature branco

Juvé Y Camps (Imp. Garcias)

Cor citrina, bolha fina e múltipla. Aroma fino e intenso com sugestões de pera madura, bolo de maçã, nectarina, melão e chá verde com tilia. Muito seco, mas cremoso na boca, com corpo médio e vivacidade cintilante graças ao mínimo teor de açúcar e à presença de bolha fina e persistente. Alguma terrosidade e casca de maçã verde no final de boca, que deixa uma sensação prolongada de frescura. A sua aptidão gastronómica é evidente e não se resume apenas a aperitivos. (11%) VZ