

Tema: Sector Vitivinícola			Ámbito: Nacional Temática: Generalista Periodicidade: Mensal	Inv.: n.a.
Título: Branços				
2006/07/05	ATLANTIS – PRINCIPAL	Pág.97		Imagem: 1/3

Seleccionada por um painel de grandes especialistas, entre mais de cento e trinta vinhos de todas as regiões vitícolas portuguesas, a nova carta de vinhos da TAP Portugal* apresenta vastos motivos de interesse e testemunha, de forma fidedigna, o grande progresso por que passa o sector do vinho em Portugal.

Chosen by a panel of great specialists, from among more than 130 wines from throughout all of the wine-producing regions in Portugal, TAP Portugal's new wine list* offers a wide variety of interesting choices. It is also palpable evidence of the great progress that the wine sector has made in Portugal.

* Devido a limitações de aprovisionamento a bordo, pedimos desculpa se não pudermos satisfazer inteiramente a sua escolha.
Due to stock limitations on board, our regrets if your choice is unavailable.

** Se viajar em classe económica e a sua escolha recair numa garrafa de espumante português de 0,75l, pagará € 13,00. Nos voos charter, pelas miniaturas com bebidas espirituosas pagará €1,00. If you are travelling in economy class and choose to have a 0,75l bottle of Portuguese sparkling wine it will cost €13,00. On charter flights all miniature bottles of spirits cost €1,00.

BRANCOS WHITES

Planalto, Douro, Reserva Branco, 2004
Reserve White, 2004

De cor amarelo-limão e aspecto cristalino, este branco do Douro, produzido pela Sogrape, há muito que é um clássico entre os vinhos portugueses. Apresenta aromas elegantes, onde dominam notas de frutos cítricos, maçã verde e algum fumado; na boca é vivo, fresco, saboroso, com boa estrutura e final agradável, que não deixa indiferente nenhum apreciador. As suas características recomendam-no como a companhia ideal para um prato delicado à base de frutos do mar ou carne de aves pouco condimentadas.

With a lemon yellow colour and a crystalline appearance, this white from the Douro, produced by Sogrape, has long been a classic among Portuguese wines. It possesses elegant aromas, dominated by hints of citrus fruits, green apple and a slight smokiness; on the palate, it is alive, fresh and flavoursome, with a good constitution and a pleasant finish, leaving no wine-lover indifferent. Its characteristics make it the ideal accompaniment for a light seafood dish or gently seasoned poultry.

Duque de Viseu, Dão, Branco, 2003
White, 2003

Este Duque de Viseu é um branco moderno, bem na linha dos novos vinhos portugueses. A cor é amarelo-citrino e o aroma é exuberante, sendo facilmente perceptíveis as notas de frutos tropicais, de laranja e de baunilha. Na boca é poderoso, fresco, amanteigado, devido à fermentação de parte do vinho em barricas de carvalho, e com final longo. É um vinho adequado para acompanhar uma refeição do princípio ao fim, brilhando de início, quando está fresco, com um bom prato de peixe ou de carne e surpreendendo, no final, com os queijos, quando a sua temperatura subiu um pouco.

Duque de Viseu is a modern white, following in the tradition of new Portuguese wines. The colour is a citrine yellow and the bouquet is exuberant, with strong essences of tropical fruit, orange and vanilla. On the palate, it is powerful, fresh and buttery, due to part of the wine having aged in oak barrels, and it has a long finish. It is a suitable accompaniment for a meal from the beginning to the end, scintillating at the beginning when it is chilled with a good fish or meat dish and surprising at the end with cheeses, after its temperature has risen slightly.

Quinta de Cabriz, Dão, Colheita Seleccionada, Branco, 2004
Seleccionada, White, 2004

Feito com as melhores castas do Dão – Malvasia Fina, Encruzado, Verdelho, Cercial e Bical – é um branco de estilo atraente, moderno e gastronómico. O aroma é elegante e dominado por notas de flor de laranjeira, espargos verdes e fumo, formando um conjunto exótico e bem português. Na boca é vibrante, com óptima acidez e boa estrutura, deixando uma sensação final sedosa e prazenteira.

Made with the best grape varieties of the Dão – Malvasia Fina, Encruzado, Verdelho, Cercial and Bical – it is a white with an attractive, modern and culinary style. The bouquet is elegant and dominated by hints of orange blossom, green asparagus and smokiness, forming an exotic yet very Portuguese concoction. It is vibrant on the palate, with optimal acidity and a good structure, leaving a silky and pleasurable final impression.

ESPUMANTES SPARKLING****

Quinta do Encontro, Bairrada, Espumante Bruto, 2003
Sparkling Wine, 2003

Esta marca, produzida por uma das mais jovens firmas da região – Bairrada Sul –, tem vindo a criar um estatuto de grande qualidade e consistência. É o caso deste espumante bruto, de bolha finíssima e persistente. O aroma é muito fino, reconhecendo-se notas frutadas de maçã verde e notas vegetais que fazem lembrar os espargos. Na boca são plenamente confirmadas as expectativas criadas pelo aroma, apresentando-se elegante, com notável acidez e grande leveza. Vale a pena, pois, experimentar este belo espumante à refeição, desde o aperitivo até ao fim.

This brand, produced by one of the youngest winemakers in the region – Bairrada Sul – has attained a reputation for great quality and consistency. This is the case of this sparkling wine, with its fine and persistent mousse. The bouquet is very delicate, with hints of green apple and vegetables that are evocative of asparagus. On the palate, the expectations created by the bouquet are wholly justified, displaying elegance, a notable acidity and great lightness. It is therefore worth drinking this wonderful sparkling wine from the beginning of a meal to the end.

Marquês de Marialva, Bairrada, Espumante Bruto, 2003
Sparkling Wine, 2003

Este espumante, produzido pela Adega Cooperativa de Cantanhede, há muito que ganhou estatuto na região da Bairrada, graças à consistência das sucessivas colheitas que têm vindo a público. E esta, mais uma vez, não deixa o nome por mãos alheias. Com bolha muito fina e persistente, apresenta um aroma agradável e clássico, dominado por notas de frutos de polpa branca e por notas de pão torrado. Na boca apresenta boa acidez, frescura e elegância, mostrando-se uma companhia segura para uma boa refeição.

This sparkling wine, produced by Adega Cooperativa de Cantanhede, has long enjoyed a privileged status in the Bairrada region, due to the consistency of successive harvests that have been publicised. And this wine, yet again, serves to emphasise their good name. With a very delicate and persistent mousse, it has a pleasant and classic bouquet, dominated by hints of white fruits and toast. On the palate, it possesses good acidity, freshness and elegance, showing itself to be fine company for a good meal.



Tema: Sector Vitivinícola				Ámbito: Nacional Temática: Generalista Periodicidade: Mensal	Inv.: n.a.
Título: Branços					
2006/07/05	ATLANTIS – PRINCIPAL	Pág. 98	Imagem: 2/3		

TINTOS REDS

Quinta de Cabriz, Dão, Colheita Seleccionada, Tinto, 2003
Seleccionada, Red, 2003

Feito com algumas das melhores castas portuguesas — Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz — é um tinto moderno, rico de cor, perfumado, com grande equilíbrio entre as notas de fruta e plantas silvestres, próprias das uvas, e a baunilha e chocolate, próprios da madeira de carvalho. Na boca mostra a elegância dos vinhos do Dão, onde impera uma boa acidez, grande estrutura e uma ligeira adstringência, conferida pela irreverência da sua juventude.

Made with some of the best Portuguese grape varieties – Touriga Nacional, Alfrocheiro and Tinta Roriz – it is a modern red, rich in colour, perfumed, with a great balance between the hints of fruit and forest plants that are particular to the varieties, and the vanilla and chocolate from the oak. On the palate, it displays the elegance of Dão wines, incorporating good acidity, great composition and a light astringency due to its youthful irreverence.

Duque de Viseu, Dão, Tinto, 2001
Red, 2001

Este tinto conquistou, por mérito próprio, um estatuto de grande prestígio entre os enófilos portugueses, graças a uma grande consistência desde a sua primeira colheita, já lá vai mais de uma década. Produzido pela Sogrape, na ultramoderna adega de Carvalhais, apresenta um perfume exuberante, onde se detectam facilmente os aromas de frutos vermelhos bem maduros, de caruma de pinheiro, típica dos grandes vinhos do Dão, e de baunilha, fruto do seu estágio em barricas de carvalho. Na boca é muito equilibrado e elegante, apresentando inegáveis aptidões gastronómicas.

This wine has acquired, on its own merit, a prestigious status among Portuguese wine specialists, due to the great consistency it has managed since its first harvest over a decade ago. Produced by Sogrape in the ultramodern Carvalhais wine cellar, it has an exuberant perfume, in which aromas of very ripe red fruits, pine needles – typical of great wines of the Dão region – and vanilla, as a result of its ageing in oak barrels. It is well balanced and elegant on the palate, displaying unrivalled culinary capabilities.

Marquês de Marialva, Baga, Bairrada, Reserva, Tinto, 2001
Bairrada Reserve, Red, 2001

Este vinho é feito exclusivamente com uvas de uma das mais famosas castas portuguesas e a casta rainha da Bairrada – a Baga. E testemunha bem o carácter da casta e a personalidade da região. De cor rubi carregado, apresenta aromas algo fechados, que demoram a libertar-se do copo, dominando as notas de frutos vermelhos bem maduros, de plantas silvestres e de baunilha, próprias da madeira de carvalho onde estagiou; na boca sobressaem a estrutura, equilíbrio e complexidade da casta, bem como alguma adstringência, que lhe confere longevidade e aptidões gastronómicas muito versáteis.

This wine is made exclusively with grapes from one of the most famous Portuguese grape varieties and pre-eminent grape variety of Bairrada – Baga. It is a great testimony to the character of the grape variety and the personality of the region. It possesses a deep ruby colour and its fairly closed aromas take a while before they are released from the glass, with dominant hints of very ripe red fruits, forest plants and vanilla, owing to the oak wood in which it has aged. The composition, balance and complexity of the grape variety stand out on the palate, in addition to some astringency that lends the wine longevity and very versatile culinary uses.

Varandas, Ribatejo, Tinto, 2001
Red, 2001

Este tinto ribatejano, produzido pela Adega Cooperativa de Almeirim, é feito, exclusivamente, com uvas da principal casta da região - a Castelão. A sua cor é rubi intenso, com alguns reflexos alaranjados, que indiciam o estágio em barricas de carvalho. Quando se cheira sentem-se, de imediato, os aromas atraentes da madeira, entrecortados por notas de fruta e marmelada, típicas da casta. Na boca reconhece-se o carácter da Castelão, com taninos bem presentes e uma acidez agradável. É, pois, um digno representante do Ribatejo, pronto a acompanhar um bom prato de comida portuguesa.

This red from Ribatejo, produced by Adega Cooperativa de Almeirim, is comprised exclusively of grapes from the main grape variety of the region – Castelão. It has an intense ruby colour with some orange nuances that hint at its ageing in oak barrels. Upon smelling the wine, attractive woody aromas can immediately be detected, interspersed with hints of fruit and quince jam, typical of the grape variety. The character of the Castelão variety can be recognised on the palate, with prominent tannins and a pleasant acidity. It is, naturally, a distinguished ambassador of the Ribatejo region, ready to accompany a good Portuguese meal.

Marquês de Borba, Alentejo, Tinto, 2004
Red, 2004

Esta conhecida marca alentejana mostra um tinto jovem e de boa estirpe, com um aroma muito fino e complexo, dominado por notas de frutos vermelhos, plantas silvestres e terra molhada. Na boca não apresenta a concentração típica da região, mas, em contrapartida, mostra grande elegância, uma bela acidez, taninos macios e um final muito agradável. Vale a pena, por isso, experimentá-lo com a saborosa, forte e imaginativa comida alentejana, não esquecendo um bom queijo amanteigado de ovelha, no final.

This well-known label from the Alentejo region features a young red of good lineage, with a very fine and complex bouquet, dominated by hints of red fruits, forest plants and moist earth. On the palate, it does not show the typical concentration of the region but rather a great elegance, a fine acidity, mild tannins and a very pleasant finish. It is therefore worthwhile drinking it with the flavoursome, strong and imaginative cuisine of the Alentejo region, without forgetting some nice buttery sheep's cheese at the end of the meal.

Translation Traducta



Tema: Sector Vitivinícola				Âmbito: Nacional	
Título: Branços				Temática: Generalista	
2006/07/05	ATLANTIS – PRINCIPAL	Pág. 99		Imagem: 3/3	Periodicidade: Mensal

ROSÉ

Mateus Rosé

Continua a ser o mais mediático vinho de mesa português, sendo bem conhecido nos quatro cantos do mundo. Com uma lindíssima cor rosada, apresenta um delicado aroma frutado e a plantas silvestres, que lhe conferem graça e identidade. Na boca, para além do ligeiro toque adamado, revela boa acidez, leveza e um discreto pico gasoso, que lhe dá frescura e o torna, não só um excelente aperitivo, como a melhor companhia para refeições leves e de gente jovem.

This table wine, a darling of the media, is well known all over the world with its pink tourmaline colour and delicate fruits of the forest aroma that endows it with grace and identity. Slightly sweet with a low alcohol content, it has good acidity, lightness and sparkle that gives it freshness, making it a suitable aperitif, great for light meals and young company.

PORTO

Sandeman, Porto LBV, 1999
Sandeman, Port LBV, 1999

Um Late Bottled Vintage (LBV) de excelente qualidade, produzido por uma das mais conceituadas e conhecidas empresas do sector. Com aromas dominados pela fruta sobremadura, compota e especiarias, é na boca que mostra toda a sua exuberância. Apresentando bom corpo, elegância e a irreverência da juventude, é um vinho de estilo moderno, que está prontíssimo a beber. Proporcionará, de certo, um final feliz de uma boa refeição, acompanhando um queijo tradicional português, um doce conventual ou, mesmo, substituindo a sobremesa.

An excellent Late Bottled Vintage (LBV) produced by one of most well known, expert companies in the field. With a strong aroma and a final, exuberant flavour of overripe stewed fruit and spices. Good body, elegance and youthful irreverence, this is a modern wine, ready to drink. Certainly, a happy ending to a good meal, accompanied by a traditional Portuguese cheese, a very sweet sweet, or just to savour on its own.

Churchill's, Porto branco seco, 1996

Churchill's, dry white Port, 1996

Este porto branco apresenta um estilo muito clássico, onde sobressai o elevado teor alcoólico e o ligeiríssimo toque adamado, que lhe conferem excelentes aptidões como vinho aperitivo. No aroma são facilmente identificáveis as notas de laranja, mel e alguns frutos secos. Na boca, quando bem fresco, mostra excelente presença, graças a uma textura untuosa e boa persistência.

A classical white port, with a high degree of alcohol but a slight feminine touch of sweetness, just the thing for an aperitif wine. High notes of orange, honey and some dried fruit are easily identified. Drunk chilled its smooth texture and persistence leave a lingering aftertaste.

