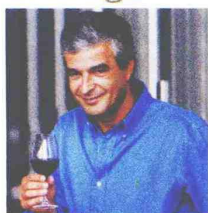


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 151000
Título: Vinhos					Temática: Generalista	GRP: 7.4
2006/10/28	EXPRESSO – ÚNICA	Pág.116	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 5400.00

APETITES

LUÍS
DUARTE
enólogo



Na sua última semana, o enólogo sugere vinhos de várias regiões, promovendo tintos e um espumante

COORDENAÇÃO
DE *Maria João de Almeida*
FOTOGRAFIA DE *Jorge Simão*



Vértice Reserva Bruto

Espumante Branco 2002,
€10,50

Uma referência nos espumantes portugueses. Feito por Celso Pereira, segue a linha de colheitas anteriores, marcando pela sua frescura e excelente acidez. Com bolha fina, apresenta aromas de tostados e frutos secos. Ainda muito jovem, manifesta uma grande frescura, muito mineral e uma acidez impressionante. É um grande espumante português.



Quinta da Leda

Tinto, Douro, 2003, €29,50

Produzido pela equipa de enologia da Casa Ferreirinha, sob a orientação de José Maria Soares Franco, é um grande vinho do Douro. Aroma muito intenso e complexo, onde se destacam notas de frutos pretos bem maduros, complementadas com aromas resínicos e balsâmicos, bem integrados com madeira. Estrutura poderosa com taninos aveludados que lhe conferem um final longo, delicado e persistente.



Quinta da Pellada Touriga Nacional

Tinto, Dão, 2004, €25

Produzido por Álvaro de Castro, é um vinho do Dão de excelente qualidade. A Touriga Nacional evidencia neste vinho a razão de ser considerada por muitos como a grande casta portuguesa. Aroma complexo de violetas com bosque e chocolate preto. Na boca é denso, cheio, com bom volume de boca. Ainda muito jovem, mostra excelente capacidade de evolução.



Quinta da Dona

Tinto, Bairrada,
2004, €45

Produzido pela equipa de enologia das Caves de Aliança, sob a orientação do Francisco Antunes, é um grande vinho da região da Bairrada. É intenso com um aroma mineral complexo com especiarias. Na boca é denso e espesso com taninos maduros, muito rico em fruta. Com um final longo. Um bom exemplo de uma baga da Bairrada.



Chocapalha Reserva

Tinto, Estremadura, 2004, €25

Feito por Sandra Tavares da Silva é um vinho da Estremadura com muita boa concentração e elegância. Uma grande intensidade aromática, fresco com um discreto fundo balsâmico proveniente do estágio em excelentes barricas de carvalho francês. Bom volume e com taninos nobres bem maduros. Um projecto recente que já conquistou o seu lugar no meio dos grandes vinhos da Estremadura.