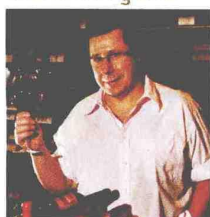


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>151000</b>
Título: <b>Apetites</b>					Temática: <b>Generalista</b>	GRP: <b>7.4</b>
2006/11/11	<b>EXPRESSO – ÚNICA</b>	Pág.130	Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>5400.00</b>

U  
APETITES

VÍTOR  
NUNES  
escanção



Os vários vinhos sugeridos inspiram-se em alguns pratos do restaurante do Sheraton Porto Hotel & SPA

COORDENAÇÃO DE *Maria João de Almeida* FOTOGRAFIAS DE *Sérgio Granadeiro*



### Kolheita

Tinto, Douro, 2003, €27,50

Um excelente vinho feito nos socalcos do Douro, elaborado a partir de vinhas velhas, com mais de 60 anos, onde predomina a Touriga Nacional, a Tinta Roriz, a Touriga Franca e a Sousão. Estagiou em barricas de carvalho. Servir a 16 graus. Gastronomicamente, combina bem com um lombo de porco preto, migas de broa de milho e grelos.



### Altano

Branco, Douro, 2005, €3,75

Este vinho branco, com um perfil muito singular, tem na sua composição as castas Malvasia Fina, Viosinho, Rabigato e Moscatel Galego. Vinho aromático com notas de frutas tropicais e uma acidez refrescante. Aconselhável servir a 10 graus. É o vinho perfeito para acompanhar uma terrina de coelho e salada de castanhas e cebolinhas.



### Quinta de Carapeços

Verde Tinto, Douro litoral, 2005, €5,55

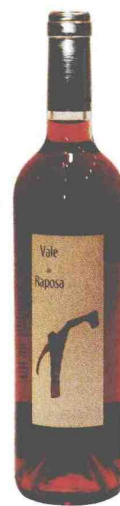
Este vinho é uma agradável surpresa da região de Amarante, produzido à base da casta Vinhão. Apresenta uma cor vermelha muito fechada, aromas a frutos silvestres e uma boa frescura. É encorpado, com taninos bem presentes e um fim de boca persistente. Deve ser servido entre os 10 e os 12 graus. Acompanha muito bem sardinhas assadas, batata cozida, pimentos assados e azeitonas.



### Vértice Reserva Bruto

Espumante, Douro, 2002, €12,50

Da sua composição faz parte o Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho, Códaga e Touriga Franca. Apresenta uma bolha elegante, suave e aromas finos a pão torrado. Na boca é cremoso. Sente-se algum fruto em passa, leves notas de compota e uma boa acidez, com um final de boca cheio de garra. Deve ser servido entre 7 e 8 graus. Acompanha bem um «carpaccio» de pato com folhas do campo.



### Vale da Raposa

Rosé, Douro, 2005, €7

Elaborado com Touriga Nacional, este Vale da Raposa é bom exemplo de um bom Rosé. Tem uma cor rosada vibrante e aromas a morango e framboesa maduros. É ótimo para servir como aperitivo, num final de tarde, a acompanhar canapés variados. Servir a 10 graus.