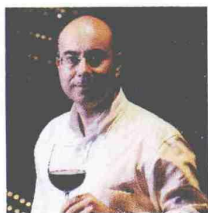


Tema: Sector Vitivinícola			Ámbito: Nacional		Tiragem: 184532
Título: Apetites, por Carlos Lucas			Temática: Generalista		GRP: 7.4
2007/01/27	EXPRESSO – ÚNICA	Pág. 76	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal	Inv.: 5400.00

APETITES

CARLOS LUCAS

enólogo



Quatro tintos e um branco de Inverno, propostos com paladares a condizer, fecham a lista de sugestões

COORDENAÇÃO DE *Maria João de Almeida* mjalmeida@expresso.pt
FOTOGRAFIAS DE *Sérgio Granadeiro*



Quinta dos Aciprestes Reserva

Tinto, Douro, 2003, €13,50

Este vinho de intensa cor granada lembra-nos aromas a ameixas e cerejas bem maduras, que harmonizam bem com as notas de madeira de carvalho francês e americano, numa relação muito equilibrada. Tem um perfil bem definido, com sabores a frutos pretos e vermelhos, envolvidos em taninos redondos. Acompanha bem uma lebre estufada com batata nova.



Evel Grande Escolha

Tinto, Douro, 2004, €17,55

O Douro em grande estilo neste vinho de cor rubi intensa com aromas de compota de frutos pretos em harmonia com a madeira nova, que lhe atribui grande nobreza. Encorpado e simultaneamente com taninos muito finos e redondos, podem sentir-se destacar na prova as notas de frutos pretos. As sensações prolongadas que nos transmite pedem um javali assado no forno.



Conde de Santar

Tinto, Dão, 2004, €40

Da selecção das melhores parcelas de uvas com 60 anos de idade nasce este Conde de Santar. Elaborado à base de Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinto-Cão, apresenta um corpo volumoso, cheio de personalidade. O sabor a uvas bem maduras, discretamente casadas com a madeira, forma um conjunto de grande nobreza. Final aveludado e longo. Acompanha bem posta arouquesa com açorda de farinha.



Quinta de Baixo Baga-Touriga Nacional

Tinto, Bairrada, 2004, €18

A quinta de Baixo situa-se perto de Cantanhede e é propriedade de um médico com grande paixão pelos vinhos. O vinho proveniente das duas castas estagiou em barricas novas de 10 meses. As notas de florais e de frutos silvestres são afagadas na boca pelos taninos maduros que o tornam sedutor e guloso. Junte-se aos amigos e aprecie-o num jantar de caça.



Gouvias

Tinto, Douro, 2003, €11

O Douro actual traz-nos vinhos muito interessantes, como este tinto de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta-Roriz. As uvas foram vinificadas em lagar com pisa a pé, resultando num vinho com aromas intensos de alicorados, groselha negra e fumados ligeiros devido ao estágio em boa barrica. Na boca, conjuga a elegância dos taninos. Ideal a acompanhar cabrito assado com arroz de miúdos e esparregado.