


|                                          |                                |        |                                                                                   |                              |                              |
|------------------------------------------|--------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>         |                                |        |  | Âmbito: <b>Nacional</b>      | Tiragem: <b>128332</b>       |
| Título: <b>Top de vinhos portugueses</b> |                                |        |                                                                                   | Temática: <b>Generalista</b> | GRP: <b>11.4</b>             |
| 2007/02/24                               | JORNAL DE NOTÍCIAS – PRINCIPAL | Pág.60 |                                                                                   | Imagem: 1/1                  | Periodicidade: <b>Diária</b> |

**VINHOS**

Nuno Guedes Vaz Pires \*

**TOP DE VINHOS PORTUGUESES /MELHOR BRANCO**

**ÁZEO 2005**

Origem: **Douro – Branco – Cunha**  
e Prazeres Preço: **11 euros**  
N.º de garrafas: **4000**  
Enólogo: **João Brito e Cunha**



Amarelo limão. Nariz jovem, de ligeira a média intensidade, fruta em compota, bem integrada com refrescante limão e suaves notas de torrada com manteiga. Boca de acidez elevada, prazenteira e conveniente neste vinho de sabores quentes. Final longo e intenso. Um vinho sério para beber à mesa. Consumo: 2007 - 2009.

**MELHOR TINTO**

**QUINTA DE LA ROSA RESERVA 2004**

Origem: **Douro – Tinto – Quinta da Rosa**  
preço: **22 euros**  
N.º de garrafas: **15000**  
Enólogo: **Jorge Nobre Moreira**




Cor muito concentrada. Um vinho sério, fruta de bom recorte a impor a sua presença de forma suave mas incisiva. Elegante, sereno, complexo, discretamente citrino, floral e perfumado, um vinho apaixonante. A boca confirma as impressões aromáticas, acrescentando frescura e amplitude. Para beber ou guardar. Consumo: 2007-2012.

**Para apreciar melhor**

**Top 10 de vinhos portugueses**

O evento Essência do Vinho, no Palácio da Bolsa, reuniu o painel de prova da Blue Wine e 11 críticos internacionais que elegeram os melhores vinhos. Resultados: Brancos: 1º ÁZEO Douro 2005. Tintos: 1º Quinta de La Rosa Reserva Douro 2004, 2º Póeira Douro, 3º Momentos Douro 2004, 4º Pintas Douro 2004, 5º Passadouro Reserva Douro 2004, 6º Caldeabordaleza Bairrada 2004, 6º CV Douro 2004. Porto Vintage: 1º Quinta da Roeda Porto Vintage 2004, 2º (exaequo) Quinta da Senhora da Ribeira Porto Vintage 2004 e Pintas Porto Vintage 2004.

\* Director da revista Blue Wine | Essência do Vinho

Esta coluna tem o apoio da revista  Wine