



### Quinta do Estanho Tinto 2003 (Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca)

Estagado em pipas de carvalho francês americano. Cor granada alva com lígrios laivos acastanhados. Aroma frutado, frutos vermelhos maduros evoluindo para aromas terciários onde sobressaem as baunilhas e especiarias, ligeiro tostado. Sabor agradável, quente, taninos sedosos, medianamente encorpados, aroma de boca agradável, prolongado e quente, ligeiro talho de estrutura para um vinho do Douro.

Fizemos a prova a 16º, 17º e 18º. A 16º apareceu alguma agressividade tânica; a 17º foi como se comportou melhor; a 18º apresentou notas aldrabadas devidas aos seus 13º.

Na ligação com iguarias acompanhou perfeitamente uma jovem lentre a caçador com cogumelos e tocos, os pratos de carnes vermelhas se lhe aconselham. Um bom vinho, onde a relação preço/qualidade é notória.

**CLASS:17,5**

### Quinta do Estanho (Porto sem menção específica) Tinto Alourado (Castas Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca)

Aroma complexo, frutos secos, especiarias em que sobressaem o chocolate e as baunilhas devido ao seu estágio em madeira, ligeiro visaginal. Na boca é cheio, sem deixar de ser elegante, complexo completando o aroma de nariz, quente, com o álcool bem integrado, pouco agalga e com final de boca quente e agradável. Provado a 15º apresenta uma frescura notória que o recomenda como aperitivo. No entanto é aos 17º que apresenta todo o seu esplendor, sendo recomendado para acompanhar doces com chocolate ou chocolate sem ser amargo, sates de aves ou comida chinesa, como o pato à moda de Pequim e queijos suaves de pasta mole. Pena não apresentar na garrafa nenhuma designação tradicional.

Vinho de muito boa qualidade e também de muito boa relação preço/qualidade.

**CLASS:18**

## Provas de espumantes e de vinhos do Porto

Contamos apresentar no próximo número, a sair nos primeiros dias de Dezembro, a classificação das provas "cegas" de espumantes e vinhos do Porto, enviados, para o efeito, pelos nossos associados.

A prova "cega" é a mais credível de quantas se realizam, pela maneira como se organiza e processa, aguardando-se que sejam numerosos: aqueles vinhos burbulhantes e generosos a submeter, secretamente, ao nosso veredicto classificativo.

Trata-se de produtos que atingem na quadra natalícia o cume mais alto das vendas e os escanções, com grandes promotores e defensores do vinho, empenham-se, naturalmente, pelo sucesso comercial das empresas, para o qual contribuem nos seus postos de trabalho em restaurantes e hotéis.

## Pequena nota sobre o vinho

O vinho é um dos produtos agro-alimentares de gosto mais variado, mais subtil e alioante, face à influência dos climas, das castas das videiras, da vindima, segundo o estado de maturação das uvas, as técnicas de vinificação e de conservação do vinho, correspondendo a cada um certas normas de qualidade e uma gama de valores.



## Curso de Provas dos "5às8"

Estão abertas inscrições para o Curso de Iniciação à Prova de Vinho, ministrado por Os5às8, nos dias 19, 20 e 21 de Outubro, das 19:00h às 21:00h. O curso realiza-se-á no York House (Lisboa), tendo a duração total de seis horas, com um custo unitário de 129€. Um segundo curso, de nível II, terá lugar nos dias 16, 17 e 18 de Novembro, no mesmo horário e local.

As inscrições poderão ser feitas através dos seguintes contactos: Os5às8: Tel: 919 729 331 Fax: 217 275 245

Email: info@os5as8.com York House: Tel: 213 962 435 Fax: 213 972 793