



NOTAS DE PROVA DE MANUEL MOREIRA

provas

O Escanção



Douro

Praza de Roriz Tinto – 2002 QUINTA DE RORIZ DOC DOURO

Boa profundidade, granada intenso com reflexo violeta. Quente e intenso no nariz, com muita compota, aroma floral, apelativo, guloso, com leve toque chocolate e fumo. Boa estrutura, encorpado e longo, com taninos bem desenhados, com apontamento levemente seco e verde, mas apresentando boa persistência final. Acompanha posta mirandesa grelhada com batata assada no forno.

SERVIÇO 17°C**CLASS: 16**

Quinta do Farfão Tinto – 2003 QUINTA DO FARFÃO – SOC. AGRÍCOLA E TURÍSTICA DO DOURO, L.DA DOC DOURO

Limpo no aspecto, cor rubi intenso, com tonalidade violácea. Aroma expressivo, centrado nos frutos silvestres maduros, leve compota e nuances vegetais, com um fundo tostado, num conjunto bem proporcionado e agradável. Ataque firme, encorpado, com taninos bem integrados, sabor frutado, que não sendo muito longo, mostra boa presença global. Fará boa figura acompanhando um naco de vitela assado com estufado de legumes.

SERVIÇO 16°C**CLASS: 15,5**

Vinha de Mazouco Tinto – Reserva 2002 UNICER DOC DOURO

Limpo, granada intenso e brilhante. Aroma muito frutado, com notas de compota, cereja, casco de árvore, já com alguma complexidade. Quente na boca, boa estrutura, tanino com final de notas de pimenta. Não muito longo, mas bem agradável. Acompanha rosbife com legumes estufados.

SERVIÇO 16°C**CLASS: 15,5**

Terroso 2003

DOC DOURO TINTO, BAGO DE TOURIGA

Cor rubi intensa, bem concentrada, aroma cheio, com fruta madura e em geleia, sentindo-se também belos apontamentos de fumados e tostados muito subtis e bem conseguidos.

Gordo e encorpado no sabor, taninos saborosos e suaves que conferem textura gulosa, bom volume e final muito agradável. Uma das boas relações qualidade preço do mercado.

Acompanha uma jardineira de carne de vaca, picanha com morilles e batata salteada.

SERVIÇO: 16°C**CLASS: 15,5**

Beira Interior

Piornos Tinto – Reserva 2002 ADEGA COOPERATIVA DA COVILHÃ, CRL DOC BEIRA INTERIOR – COVA DA BEIRA

Aspecto límpido, cor granada, boa intensidade. Aromaticamente muito bem conseguido, aliando as notas de frutos em compota e secos, a boa madeira que confere uma complexidade bem doseada. Ataque seco, firme, estrutura sólida e acessível, taninos elegantes, com um final onde a secura e as notas especiadas formam uma persistência agradável e aromático. Poderá evoluir mais em cave.

Acompanha uma chanfana e carne de porco, salteada com alho e ervas aromáticas.

SERVIÇO 16°C**CLASS: 16**

Ribatejo

Casa Cadaval Trincadeira Tinto – 2003 CASA CADAVAL – INVESTIMENTO AGRÍCOLA, SA DOC RIBATEJO

Limpo, rubi intenso e vivo. Frutado, com apontamentos florais, notas fumadas, com perfil equilibrado e personalizado. Encorpado, redondo, com taninos finos, boa acidez, muito agradável, persistência frutada, aliado a boas notas de complexidade conferidas pela madeira. Vinho de agrado geral, moderno, que acompanha facilmente um lombo de porco assado com ervas e puré de batata gratinado.

SERVIÇO 17°C**CLASS: 16,5**

Alentejo

Montefino Reserva 2003 VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO, FRANCISCO FINO

Aspecto límpido, de cor rubi fechada, tons vivacidade intensa, com um aroma de fruta vermelha em compota, muito boa qualidade, já com as notas de barrica onde a canela e um leve balsâmico conferem complexidade.

Ataque cheio, de boa estrutura e balanceado, com taninos finos, e muito assinalável persistência. Necessita, porém, que haja um pouco mais de integração da madeira. Belo conjunto, moderno, onde o estilo fresco e apelativo marcam o perfil.

Acompanha um peito de pato assado, legumes gratinados e molho de frutos silvestres.

SERVIÇO: 17°C E DECANTAÇÃO**CLASS: 16,5**

Alabastro 2004 Vinho Regional Alentejano tinto, CAVES ALIANÇA

Boa cor rubi, limpa e aberta, aroma simples de fruta madura, gulosa, correcta, com um belo equilíbrio e afinação. Muito suave no sabor, com estrutura leve e fluida, mantendo o sabor da fruta, terminando com muito agradáveis sensações de baunilha.

Vinho para o quotidiano, de agrado generalizado. Salada de peito de pombo com cogumelos, prato de charcutaria e queijos suaves regionais.

SERVIÇO: 15°C**CLASS: 14,5**