

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: n.a.	
Título: Para guardar					Temática: n.a.	
2006/05/05	BLUE WINE – PRINCIPAL	Pág. 40	Imagem: 1/2		Periodicidade: n.a.	Inv.: n.a.

ESCOLHAS DO MÊS

ALTAMENTE RECOMENDADOS | PARA GUARDAR | BOAS COMPRAS

PARA GUARDAR

Seria de esperar que uma recomendação como esta destacasse um Porto Vintage, o vinho de guarda por excelência. Acresce que o ano de 2003 presenteou-nos com uma colheita excepcional. Com carácter suficiente para ser seleccionado nas escolhas finais do “Top Ten de Vinhos Portugueses”, o Dow’s Vintage 2003 reúne condições para repousar com serenidade por 30 anos. O mesmo se poderá dizer do Fonseca Vintage 2003, numa lista em que sugerimos outras boas opções de guarda: um tinto alentejano, um branco duriense e um tinto também do Douro.

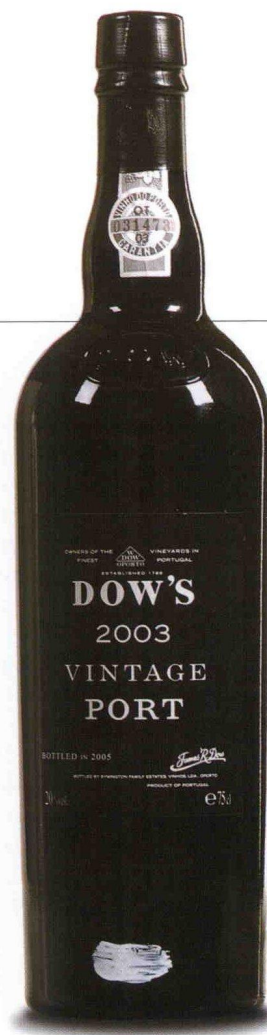


DOW’S PORTO VINTAGE 2003

Porto | Vintage | 58,00 €

Symington Family Estates

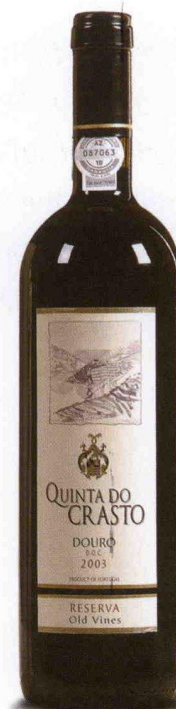
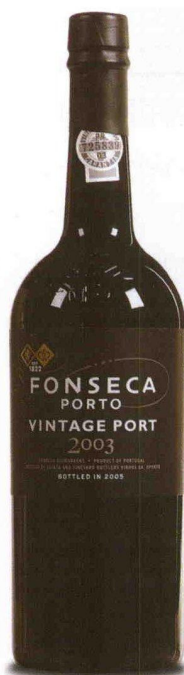
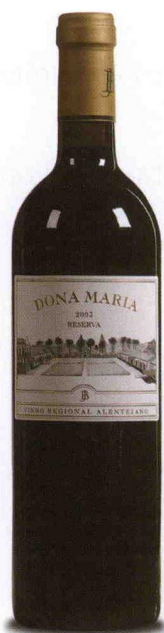
No copo, temos uma concentração extrema de cor que conduz à quase total opacidade. Os aromas, esses, exigem que se conheçam os seus códigos para imediatamente se reconhecer grande elegância. A boca revela corpo de grande peso, taninos vincados, estrutura bem desenhada, sem nunca haver cedências à facilidade da doçura. O final projecta-se em notas de frutos vermelhos, chá preto e chocolate. Tudo muito insinuante e sedutor. Consumo: até 2033. No painel “blue Wine”, este vinho obteve a classificação de 18,5.



Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: n.a.	
Título: Para guardar					Temática: n.a.	
2006/05/05	BLUE WINE – PRINCIPAL	Pág.41	Imagem: 2/2		Periodicidade: n.a.	Inv.: n.a.

{ O P O R T E N O B R E D A S G R A N D E S G A R R A F E I R A S }

Porque o prazer nem sempre é imediato, a “blue Wine” sugere-lhe mensalmente um conjunto de vinhos que merecem ser guardados, esperando na garrafa pelo momento ideal para serem degustados.



DONA MARIA RESERVA 2003

Regional Alentejano | Tinto | 24,30 €
Júlio Tassara Bastos

Completamente opaco. Brilhante. Nariz jovem, exuberante, de média a elevada intensidade. Acidez média a média +, taninos ricos e suculentos em forte presença, mas perfeitamente integrados. Super encorpado, generosamente frutado, tal como no nariz, agora combinando também suaves notas de moka. Final poderoso, de média a longa persistência, que se pode quase mastigar. Consumo: até 2016. No painel “blue Wine”, este vinho obteve a classificação de 17,5.

FONSECA VINTAGE 2003

Porto | Vintage | 63,00 €
Fonseca Guimaraens, Vinhos
Recatado numa fase inicial, desvenda fruta generosa, fruta delicada, aristocrata, sempre acompanhada por citrinos que o refrescam e embelezam. Elegante, entra fino e discreto na boca, para logo crescer de forma segura, sem arestas e sem fantasias. Frutado, intenso, encorpado, fresco, comprido no final de boca, consegue ser simultaneamente austero e exuberante, taninoso e elegante, um mundo de paradoxos que o tornam tão apelativo. Consumo: até 2033. No painel “blue Wine”, este vinho obteve a classificação de 18,5.

MARITAVORA RESERVA 2004

Douro | Branco | 20,00 €
Ash Tree Wines
Apresentado numa formosa cor amarelo limão, nesta fase da vida o nariz está meio tímido, revelando a custo um pouco de pêra, baunilha... e sugestões minerais. A boca é muito expressiva, carregada de pêra Williams, com uma belíssima acidez, estupidamente mineral, tão intenso que por momentos experimentamos a sensação de ter sílex na boca. Enorme no comprimento final. Não fora a timidez do nariz e estaríamos perante um branco muito sério. Consumo: até 2010. No painel “blue Wine”, este vinho obteve a classificação de 16,5.

QUINTA DO CRASTO RESERVA VINHAS VELHAS 2003

Douro | Tinto | 26,00 €
Quinta do Crasto
Grande concentração, num vinho completamente opaco. O seu carácter floral recorda aromas de violetas e o seu lado frutado remete para morangos maduros. Surgem insinuações de chocolate preto, notas de café e aromas de torrefacção, com a madeira a contribuir para um nariz muito elegante. Na boca, é um vinho que apaixonava de imediato. O álcool está bem integrado, num vinho encorpado, de final longo, elegantemente frutado, fresco e expressivo. Consumo: até 2016. No painel “blue Wine”, este vinho obteve a classificação de 17,5.