

**VINHO DO PORTO**

**NIEPOORT**

**Porto LBV 2000**

NIEPOORT VINHOS

Um aroma sumarento a doce de ginja e cereja, fresco e despreocupado. Na boca mostra-se macio, cheio e volumoso, muito fruto e generosidade de formas, termina longo e cremoso.

(JA) €13 **16,5**



**D.R.**

**Porto Vintage 2001**  
AGRIRONÇÃO

Tem uma boa cor e aroma intenso, mas demasiado maduro, com muitas notas de uva passa, figo, compota, faltando-lhe alguma da frescura e austeridade que se pede num vintage novo. É um vintage encorpado mas pesado, demasiado suave, com pouca garra no final onde sobressai o álcool.

(LL) €20 **15**



**D.R.**

**Porto 20 anos**  
AGRIRONÇÃO

Tem uma cor âmbar e aroma intenso, lembrando frutos secos, com notas tostadas e caramelizadas, parecendo mais velho do que aquilo é. Na boca confirma o estilo de tawny envelhecido no Douro, concentrado, mas neste caso mantendo frescura, com notas de figo seco no final suave e doce.

(LL) €25 **16,5**

## ESTRANGEIROS



**CLOS APALTA**

**(Chile) tinto 2002**

CASA LAPOSTOLLE

– IMEVINIO E COISAS

Feito de Carmenère, Merlot e Cabernet Sauvignon, de vinhas com mais de 60 anos situadas em Colchagua (Vale de Rapel), é o tinto mais mediático do Chile, com a assinatura de Michel Rolland. Muita concentração, robustez mas também muito arredondamento e polimento de arestas fazem deste tinto um ícone, um daqueles tintos de que é difícil não gostar, pela perfeição do conjunto. Tinto de luxo a pedir momento de luxo e copos adequados.

(JPM) €69,50 **18,5**

**"HUGEL"**

**(França) Alsácia Riesling branco 2002**

HUGEL ET FILS-IME ME SELECTIONS

Um aroma clássico com a lima e o limão mais os respectivos apetrechados. Na boca mostra uma acidez algo descaída que dá uma presença demasiado fria e seca, no fundo um vinho correcto mas com pouca alma.

(JA) €13,22 **14,5**

**"HUGEL"**

**(França) Alsácia Gewürztraminer branco 2002**

HUGEL ET FILS

–IME ME SELECTIONS

Aroma a rosas e especiarias, correcto, fácil, do tipo directo, com presença bastante mediana, mas casado e de postura leve. Um branco agradável.

(JA) €15 **15**

**FAIVELEY CHABLIS**

**(França) Chablis 1er Cru Montmains branco 2003**

J. FAIVELEY-IME SELECTIONS

Um nariz intenso, a mineral e fumados com fruto de pêssego e limão, suave e delicado. Na boca é fino e elegante, acidez cítrica forte mas muito aveludada, intenso, fresco e longo final.

(JA) €31,53 **17**



**TILENUS**

**(Espanha) Bierzo Mencía Criança 2001**

BODEGAS ESTEFANIA

– IME SABORES IBÉRICOS

A casta Mencía (que em Portugal conhecemos por Jaen) origina aqui um vinho com cor acentuada e aroma atractivo, com frutos bem maduros, notas de bosque, terra, num conjunto com alguma complexidade. Sabor austero, com taninos firmes, concentrado, seco, madeira muito discreta, revelando-se um vinho de perfil clássico, muito personalizado.

(LL) €14 **17**

**EXCEPTION**

**(França) Sancerre tinto 2002**

PASCAL JOLIVET

–IME ME SELECTIONS

Um pouco aberto de cor, tem aroma discreto, suave, com sugestões de bagas silvestres. Na boca mostra-se ligeiro de corpo, com tanino a descoberto e uma acidez elevada, que o torna algo agressivo e pouco equilibrado. Definitivamente, Sancerre é terra de brancos, não de tintos.

(LL) €10 **14**