

VINHOS VERDES

AFROS

Vinho Verde Vinhão tinto 2004

CASAL DO PAÇO

Muito preto na cor, espesso, aroma cheio, com poucas notas vegetais mas também sem grande evidência de fruta. Muito cheio na prova de boca, redondo, todo o vinho está muito robusto. Para quem gosta de verdes tintos volumosos tem aqui um bom exemplar.

(JPM) € 6,50 **15**

PONTE DA BARCA

Vinho Verde branco 2004

ADEGA COOP. PONTE DA BARCA

Simples mas limpo de aroma, com algum citrino. Muito discreto igualmente na boca, ligeiro (tem apenas 9,5% álcool), é um Verde bastante simples, correcto mas sem pretensões.

(LL) € 1,95 **13**

TINTO BOM

Vinho Verde tinto 2004

ANTÓNIO PEREIRA

Feito a partir de uma vinha biológica, em Amarante, mostra-se retinto de cor, pleno de aroma a groselha e frutos do bosque, encorpado, sólido (tem 12% álcool), cheio de fruto (sentem-se as uvas bem maduras) com acidez presente mas muito moderada. É um Verde tinto natível, muito raro, pela quantidade (apenas 1.500 garrafas) mas, sobretudo, pela qualidade.

(LL) € 7,50 **16**



ALMAGRANDE

Regional Minho branco 2004 CAVIPOR

Feito com a casta Arinto, é um branco de aroma delicado, com suaves notas citrinas, não muito intenso mas com alguma finura. Na boca, bem estruturada, lembra lima verde, e no final surge alguma acidez moderada. Muito bem feito, um branco fresco e atractivo.

(LL) € 8,35 **15,5**

DOURO



ODISSEIA

Douro tinto 2004

JEAN-HUGUES GROS

Tem um aroma muito jovem, cheio de fruta madura, fresco, vivo e alegre. A fruta é de evidente qualidade na boca, contribuindo densivamente para a um vinho muito atractivo, robusto mas suave e elegante. Uma boa estreia.

(LL) € 8 **16**



REDOMA

Douro Reserva branco 2004 NIFPOORT

Temos aqui um branco que se aproxima da zona da perfeição que, como se sabe, só é atingida por alguns (poucos) produtores a nível mundial. Grande elegância no perfil, classe, equilíbrio perfeito na prova de boca entre a fruta e a madeira. Final macio e longo. Um branco aristocrata. (JPM)

€ 25 **18,5**



QUINTA DO VALLADO

Douro Sousão tinto 2003

Como é normal nesta casta, apresenta-se muito carregado na cor. O aroma está bem conseguido porque se evitou aqui a tonalidade mais rústica do Sousão e a madeira deu-lhe um toque mais acessível. Muito cheio na boca, muito redondo e sem arestas, pode ser bebido já. (JPM) € 14 **17**

FICHA DE PROVA

Classificação qualitativa:

19-20 - Grande vinho de classe mundial, impressiona extraordinariamente os sentidos.

17,5-18,5 - Excelente, de grande categoria e potencial.

16-17 - Muito bom, com personalidade e complexidade.

14-15,5 - Bom, equilibrado e bem feito, bebe-se com prazer.

12-13,5 - Médio, honesto, simples, correcto, sem grandes pretensões.

10-11,5 - Abaixo da média, sem defeitos graves mas também sem virtudes.

Menos de 10 - Negativo, defeituoso ou desequilibrado

Indicação de consumo:

1 Garrafa ao alto - beber

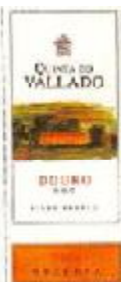
2 Garrafa inclinada

- beber ou guardar

3 Garrafa deitada - guardar

Prova efectuada com copos

Schott Zwiesel DIN Sensus



QUINTA DO VALLADO

Douro Reserva branco 2004

QUINTA DO VALLADO
O primeiro Reserva branco do Vallado foi feito com Rabigato e Gouveio e esteve 1 ano em barricas de carvalho. A madeira está ainda muito presente no nariz, tapando um pouco a fruta, deixando um suave abanilhado. O fruto está mais evidente na boca, muito citrino e fresco, mostrando um vinho encorpado, envolvente, com excelente acidez limonada a prolongar o final. Boa estreia.
(LL) €12,75 **16**



QUINTA DA PACHECA

Douro Reserva tinto 2003

QUINTA DA PACHECA
Feito em lagares com pisa a pé, estagiado em barricas novas. Tem boa cor e aroma intenso de fruto macerado, estava, tudo muito bem enquadrado pela muito ligeira madeira. Volumoso na boca, quente, com bons taninos, sóbrio e persistente. O regresso de um clássico do Douro.
(LL) €15 **17**



QUINTA DA PACHECA

Douro branco 2004

QUINTA DA PACHECA
Muito aromático, com notas de vegetais frescos, citrinos, suave floral, num conjunto apetecível. Bastante equilibrado na boca, suave, com ligeira frescura ácida, um branco leve, fresco, bem atractivo.
(LL) €4 **15,5**



VINHA DE MAZOUÇO

Douro tinto 2002

UNICER
Correcto na cor, aroma com algumas notas de fruta, tudo envolto num fundo de aroma de madeira nova. Fácil na prova de boca, com boa proporção entre as partes, está pensado para consumo em novo e é isso que deve ser feito.
(JPM) €3,44 **14,5**



QUINTA DA ESTEVEIRA

Douro Reserva tinto 2003

ARLINDO DA COSTA PINTO E CRUZ
Muito concentrado na cor, aroma algo rústico, com a fruta madura a surgir em primeiro plano, e notas de erva seca. Bom o impacto mas pouca subtilidade. Muito bem na boca, cheio e arredondado, tem boas notas compostadas, a sugerir o acompanhamento quer com um prato de caça, quer com queijos secos.
(JPM) €6 **16**

QUINTA DO ESTANHO

Douro tinto 2003

JAIME ACÁCIO QUEIROZ CARDOSO
Bons aromas frutados, ligeiro toque vegetal, fruto silvestre fresco. Mostra-se bastante correcto na boca, não é muito encorpado mas tem taninos suaves e uma ligeira acidez a dar persistência ao final. Um vinho bem feito.
(LL) €3 **15**



D.R.

Douro Reserva tinto 2002

AGRIRONÇÃO
Mais uma estrela no Douro, este vinho de aroma suave e delicado, a frutos silvestres não muito maduros enquadrados pela ligeira baunilha da madeira. Na boca mostra-se macio, mediano de corpo mas fresco, com as características da vindima a evidenciarem-se no ligeiro ácido final.
(LL) €12 **15**



QUINTA DO CÔA

Douro tinto 2003

VDS
Muito bem no aroma, vivo e directo, sem nada escondido, tudo muito exposto, apetecível e jovem. Bem proporcionado na boca, é um tinto muito afinado e que pode ser bebido em novo. Tudo muito arredondado, um belo Douro para a mesa do dia-a-dia.
(JPM) €4,50 **16**



QUINTA DO PORTAL

Douro branco 2004

QUINTA DO PORTAL

Muito frutado, muito fresco, combina o Viosinho com o Moscatel mas sem que este último marque a prova, tem notas de flor de laranjeira e ligeiro tropical. Estilo moderno, pensado para consumo em novo, directo e atractivo. Bem na boca, acidez muito bem integrada, tudo de bom-tom e para beber já.

(JPM) €5,70 **16**



FRONTARIA

Douro branco 2004

QUINTA DO PORTAL

Cheira muito a Moscatel (49%), o que acaba naturalmente por fazer esquecer as outras castas. Está um aroma com algum equilíbrio – notas de mel, de tangerina, floral –, com delicadeza e nada enjoativo, o que nem sempre é fácil quando se trata de Moscatel. Boa acidez, tem corpo e estrutura. Deve ser bebido no ano.

(JPM) €3,20 **15**



IMPERIUM

Douro Grande Escolha tinto 2001

CAVES DO FREIXO

Muito boa cor, aroma a figo e ameixa seca, resinoso, quente e capitoso. Uma boca cheia de corpo, taninos sólidos, fruto sóbrio e longo final num vinho de grande qualidade sem maquilhagens e cheio de garra.

(JA) €85 **17,5**

QUINTA DE LA ROSA

Douro tinto 2003

QUINTA DA ROSA

Um vinho franco, alegre e muito bem desenhado com notas minerais e fumadas, fruto elegante. Na boca está equilibrado, limpo e largo com taninos suaves a darem uma leve secura e longo final. Tudo no sítio.

(JA) €8,50 **16**

NOVUS

Douro tinto 2003

MANOEL POÇAS JUNIOR

O vinho tem boa concentração, está agradável no aroma, com fruta madura, notas de cereja, quase uma sensação de chocolate. Afinado na boca, redondo, cheio, é um tinto para se beber em novo mas com muito bom perfil. Uma aposta segura.

(JPM) €7,25 **16**



QUINTA DA SEQUEIRA

Douro tinto 2001

MÁRIO JORGE MONTEIRO CARDOSO

Tem um bom aroma, intenso e maduro, com sugestões de compotas e cacau. Encorpado e quente na boca, com a densidade característica dos bons tintos do Douro Superior, mostra taninos firmes e maduros, madeira discreta no final vigoroso. Falta-lhe apenas alguma acidez que compense o "peso" do vinho e lhe dê mais elegância, mas é um belo Douro.

(LL) €14 **16**



PASSADOURO

Douro tinto 2003

QUINTA DO PASSADOURO

Aroma profundo, austero, concentrado, com sobriedade e complexidade. Volumoso de corpo, sente-se apesar disso a firmeza de taninos, ainda por arredondar. É um tinto com garra, que exprime o "terroir" sem concessões, personalizado, feito para durar.

(LL) €15 **17**