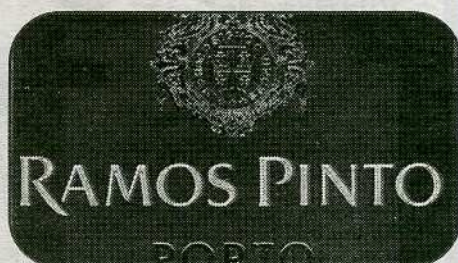


vinhos a provar

José Gomes Bandeira JORNALISTA

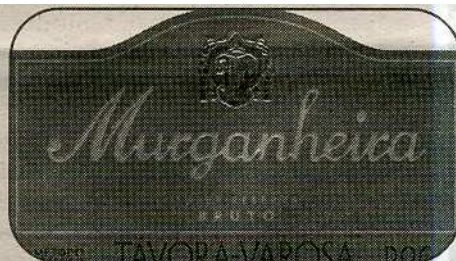


Ramos Pinto

Porto Vintage 2003

PREÇO: CERCA DE 60 EUROS

O vinho do Porto bem precisa de mais anos como os de 2000 e 2003, em que natureza e clima "fizeram tudo" para os tornar memoráveis. Com os 250 anos da demarcação pombalina (1756) à porta, leve-se para a mesa o "melhor vinho do Mundo" e comece-se a celebração. Propomos este "2003" de João Nicolau de Almeida. Tudo é belo e sedutor neste Vintage intenso de cor e de aromas quentes de frutos maduros. É guloso e concentrado, com uma prolongada riqueza de sabores. "Esconda" umas garrafas e daqui a uns anos pode encontrar um "tesouro". Já agora: provámos também o "Duas Quintas" 2003. Um "tinto" do Douro, muito bom, por menos de 9 euros. Contacto: 223 707000; ramos-pinto@ramospinto.pt



Murganheira

Espumante Super Reserva Bruto 2000

PREÇO: 10,50 EUROS

Produzido em Tarouca, Região do Távora-Varosa, pioneira entre nós. Merecem uma visita as suas caves, abertas no granito, com condições ímpares de temperatura e humidade para fermentação e estágio. Uvas das castas Malvasia Fina, Cerceal (excelente) e Tinta Roriz. Aromas frutados e muito bem na boca, com a acidez e a harmonia características dos "Brutos" da Murganheira. Bolha fina e constante, óptimo final. Grau álcool: 12%. Assinado por um enólogo de prestígio: Orlando Lourenço. Contacto: 254 670185.

Tome NOTA

Provas de "Quinta do Perdigão"

Hoje, pelas 18 horas, os vinhos da Quinta do Perdigão, de Silgueiros (Viseu) estão em prova na garrafeira Essência do Vinho, no Palácio da Bolsa do Porto. Entrada livre.

Em poucos anos, esta quinta impôs-se nos vinhos do Dão.