

CADERNO DE VINHOS _ Notas de Prova

ANO NOVO, VINHOS NOVOS

2006 arranca com as nuvens cinzentonas da economia que encobrem a restauração portuguesa. Também o sector dos vinhos é alvo deste ensombramento, mas a qualidade das últimas colheitas e a entrada no mercado de novas marcas e projectos consistentes, parecem augurar uma relação dinâmica e atractiva com os profissionais do canal Horeca. Em 2006, continuaremos a revelar as melhores compras e a comunicar as boas novas, no estado líquido.



Sedna

Douro DOC, Tinto, 2004 ★★★

Nova marca duriense que alberga os produtos de vinhas velhas do Rio Torto e de uma vinha de Touriga Nacional com 20 anos localizada em Vargelas, ambas no Cima Corgo. Combinado após fermentações em pequenas cubas de inox e em lagares de pedra, o vinho, parcialmente estagiado em madeira usada durante 10 meses, corou-se de rubi médio e preferiu perfumes doces e cativantes de frutos vermelhos confitados, com liderança de groselha e ameixa, violetas e mentas, baunilha e fumos tostados da madeira. Nuances química e metalizada amplificam-se através dos aromas retronasais. A boca é fresca e sem arestas, com presença fenólica discreta e madura. O corpo tem desenho equilibrado, com enchimento ligeiro e linear do palato e despedida firme de sensações medianamente persistentes.

13% vol.

Servir a 16-17 °C. Combina às mil maravilhas com assados de galo ou frango.

Produtor
GR Consultores

Enólogo
GR Consultores

Distribuição (Nacional)
Fernando Borges de Sousa & Filho

Preço HORECA
€ 3,48 + IVA

RAC
81/100

Henriques and Henriques, Verdelho

Madeira com Indicação de Idade, 15 anos ★★★

Elaborado com lotes de colheitas com idade média de 15 anos, este estreme de Verdelho tem sido um garimpeiro fabuloso a mando do prestigiado produtor, recolhendo ouro no Intenational Wine Challenge de Londres em 2001, 2002 e 2003. Trata-se de vinho estagiado em canteiro, que saiu da garrafa trajado de topázio médio com véu esverdeado. Os caramelizados surgem envoltos em iodo, tabaco, funcho e mel. A fruta centra-se em pêras, tangerina e ananás, coberta por notas de cola e frutos secos. A boca revela uma invejável juventude. Mais uma década e o enquadramento alcoólico e táctil será de extrema elegância. Hoje em dia é a frescura ácida que mais agrada ao palato. Termina longo, com liderança de nougat.

20% vol.

Servir a 15-16 °C. Muito gastronómico com confeções caramelizadas, doces ou salgadas.

Produtor

Henriques & Henriques

Enólogo
Luís Pereira

Distribuição (Regional)
Henriques & Henriques, Madeira

Preço HORECA
€ 16,25 + IVA

RAC
87/100



Delaforce

Porto Tawny com indicação de idade, 10 anos ★★★

Marca que substitui o velho "His Eminences's Choice" no mercado nacional, lotada a partir de colheitas seleccionadas com 10 anos de idade média. Envelhecido em cascos nas caves de Vila Nova de Gaia. Hugh Johnson rotula este tawny de soberbo e succulento. Sai da garrafa pintado de topázio intenso com véu de cereja. Este fruto, tal como as groselhas, está submerso em licor de mel e frutos secos. Notas de cânfora e vinagrinho. A boca potencia a frescura e dá corpo aos frutos secos, sobretudo avelãs, de forma clara e persistente. Desenho estrutural suave e bem dimensionado. Final longo sem protagonismos.

20% vol.

Servir a 17-18 °C. Parceiro bem alinhado com sobremesas de avelã.

Produtor
Quinta and Vineyard Bottlers – Vinhos S.A

Enólogo
David Guimaraens

Distribuição (Nacional)
Viborel

Preço HORECA
€ 12,40 + IVA

RAC
86/100

