

Quinta Ventozelo Reserva 2001
Quinta Ventozelo S.A.C., SA
DOC Douro tinto

Douro



Cor granada de média intensidade, limpa e concentração moderada.

Aroma já com alguma complexidade, aliando fruta madura, com saliência de cereja e ameixa preta madura, notas de tostados, suaves especiarias e vegetal seco.

Apresenta volume médio na boca, com estrutura firme, auxiliado por bons taninos e acidez equilibrada, revela boa persistência e final perfumado com notas do aroma. Vinho em que a principal virtude é a harmonia do conjunto e que será um bom parceiro de coelho á caçadora.

Serviço 16°C

Classificação: **16,5**

Quinta Ventozelo Touriga Nacional 2003
Quinta Ventozelo S.A.C., SA
DOC Douro



Cor fechada, com tonalidade vermelho violeta, boa concentração.

Revela boa maturação da fruta, em que os frutos silvestres se mostram, componente floral muito apreciável, num conjunto afinado, vinoso e expressivo.

Belo ataque de boca, com a fruta a vincar a presença, taninos maduros, maleáveis, que dá boa conta de si, com um final marcado por alguma secura, mas agradável. Touriga de bom nível, que fará a delícia de um tornedó com molho do assado e trufa preta.

Serviço 17°C

Classificação: **16**

Quinta Ventozelo 2002
Quinta Ventozelo S.A.C., SA
DOC Douro tinto



Cor granada viva, média concentração. Aroma com saliência frutada, leve sensação de tostados, fruta em compota, vegetal seco, apontamento mineral, tudo balanceado e doseado.

Aparenta estrutura firme, fresca, sem grande volume, mas proporcionado, onde a elegância dos taninos e a boa acidez traçam o perfil. Moderado no comprimento, com componente frutado em boa forma. Termina um pouco mais discreto.

Acompanha secretos de porco preto com tarte de legumes.

Serviço 16°C

Classificação: **15,5**

Quinta do Estanho Tinta Roriz 2001
Jaime Acácio Queiroz Cardoso – Quinta do Estanho
DOC Douro tinto



Cor granada e de boa intensidade. Aroma marcado pela fruta madura, fruta em compota, ameixa seca, num perfil que denota alguma complexidade mas também um toque de evolução.

Ataque de toque doce, estrutura arrumada, com taninos equilibrados, acidez que realça a componente frutado, com final onde as notas tostadas retornam.

Persistência seca, agradável, mas sem grande brilhantismo.

Acompanha um ensopado de borrego.

Serviço 17°C

Classificação: **15**