

## ALENTO

### 2010 branco – 15,5

“Feito de Roupeiro, Antão Vaz e Arinto. Continua num estilo moderno, com fruta citrina talvez demasiado exuberante atendendo às castas envolvidas, mas o conjunto aromático resulta fresco e pensado para ser consumido novo. Também na boca a fruta se mostra em evidência, madura, mas um pouco mais austera que no ano anterior. Correcto e muito gastronómico, não merecerá guardar em cave”

### 2010 rosé – 14,5

“Cor muito ligeira, aromas muito correctos, com fruta do tipo morango mas sem cair em notas de rebuçado tão frequentes nestes vinhos. Directo e franco. Boa harmonia de boca a sugerir consumo quer como aperitivo quer à mesa com pratos de massas.”

### 2009 tinto – 15

“Prova de 2011. Lote de quatro castas, apresenta muito bom nariz, de bom impacto de fruta, muito vivo, a mostrar boas notas florais da Touriga Nacional ao lado das sugestões de azeitona verde do Alicante Bouschet. Macio na boca, quase a sugerir algum açúcar residual (que se dispensava), parece pensado para ser consumido novo, é um tinto agradável e capaz de boa prestação à mesa.”

### 2008 tinto Reserva – 16,5

“Prova de 2011. Aragonês (40%), Alicante Bouschet (40%), Touriga Nacional e Syrah. Um ano de estágio em barricas novas. Muito atractivo no aroma, com fruta e com um estilo que aponta sobretudo para o lado da elegância e sem que a barrica se mostre muito impositiva. Boa prestação na boca, o vinho está macio, eventualmente um pouco «mole» uma vez que algum espevite lhe poderia fazer muito bem. Com os taninos que tem merecerá que parte do lote seja guardado.”

*in. João Paulo Martins, Vinhos de Portugal 2012 (páginas 432 e 433)*