



18 €31,50

Mouchão
Reg. Alentejano
tinto 2007

Vinhos da Cavaca
Dourada
Melão apimentado,
especiarias, hortelã,
terra remexida, muito
profundo, complexo,
jovem e personalizado.
Espesso e macio, com
um traço vegetal,
taninos firmes, acidez
muito integrada, final
longo, seco, sedutor.
(14%)



18 €40

Obsessão
Reg. Alentejano
tinto 2007

Altas Quintas
Leve evolução
aromática, perfil
clássico, com a fruta
vermelha madura bem
envolvida na terra
húmida, especiarias e
alcatrão. Encorpado e
potente, com excelente
acidez, taninos rugosos,
muita personalidade.
(14%)



18 €100

Pêra-Manca
Alentejo tinto 2008

Fundação Eugénio
de Almeida
Muito focado e tenso,
bastante complexo, com
fruta preta achocolatada,
cacau tostado, notas
mineraias. Acidez viva,
corpo denso e texturado,
taninos maduros e
firmes, final poderoso,
com leve amargo de
alcatrão. (15%)



18 €29

Paulo Laureano
Selectio
Alentejo Touriga

Nacional tinto 2011
Paulo Laureano Vinus
Um Touriga Nacional
austero e contido, que
nos fala mais do chão do
que das uvas. Fruta azul,
grafite, terra seca, muito
profundo. Sério e tenso,
com taninos firmes mas
suaves, termina bastante
impressionante, longo.
(14%)



17,5 €15

Adegas de Borba
Alentejo Grande
Reserva tinto 2009

Adegas Coop. Borba
Bagas maceradas, mato
seco, ervas aromáticas,
uma nota química,
grande sofisticação
neste perfil clássico.
Espesso, com taninos
rugosos bem envolvidos,
excelente acidez a dar
frescura. Muito carácter.
(14,5%)



17,5 €11

Alento
Reg. Alentejano
Reserva tinto 2011

Adegas do Monte Branco
Frutos pretos, fumados,
chocolate, muito
profundo e complexo,
sedutor. Redondo e
polido, bem
concentrado, com acidez
perfeitamente
integrada, taninos
suaves, final muito sério
com grande
persistência. (14%)



17,5 €23,52

Herdade Grande
Reg. Alentejano
Reserva tinto 2009

António Lança
Bons tostados, fumados,
frutos pretos, notas de
mato seco, amêndoas e
um pouco de
especiarias. Encorpado,
redondo, com taninos
firmes mas sedosos,
fresca acidez, final sério,
muito frutado e sedutor.
(14%)



17,5 €59

Marias da
Malhadinha
Reg. Alentejano
tinto 2010

Herd. Malhadinha Nova
Menta e uma nota cítrica
que dá alegria, fruta bem
envolvida na madeira de
grande qualidade, num
perfil muito atractivo.
Envolvente, com doçura
frutada, acetinado,
muito bem definido,
taninos maduros e
firmes. (14,5%)

FICHA DE PROVA

Tipo de Vinho: tintos

Tipo de prova: cega

Região de origem: Bairrada e Regional Beira Atlântico

Copos utilizados: Schott Zwiesel din Sensus

Painel de prova: redacção Revista de Vinhos

Condições da prova: vinhos servidos a 17 graus

Número de amostras providas: 50

Número de amostras com cheiro a rolha: 1

Número de amostras excluídas: 2

Armário frigorífico: Liebherr

Água: Panna

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, sólido 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

☉ beber ou guardar

☉ beber

☉ guardar

* Os preços de venda ao público referidos são os recomendados pelos produtores.