



ESCOLHAS DO MÊS

ALTAMENTE RECOMENDADOS | PARA GUARDAR | BOA COMPRA

BOAS COMPRAS

Se a sua família é numerosa, mesmo muito numerosa, não desespere. Também para o Natal poderá optar por vinhos que privilegiam a relação qualidade/preço, restando ainda carteira para outros mimos...



15

PLANALTO RESERVA 2009

Douro | Branco | Sogrape Vinhos

4,79 € | 1.300.000 garrafas | 11°C

Cor aberta. Notas citrinas e de vegetal fresco, suave e vivaz. Algum fruto de caroço e nuances minerais. Bem composto, sóbrio e afinado. Muito fresco na boca, com alguma firmeza, corpo mediano, final curto mas polido e definido.





{ VINHOS DE QUALIDADE A BONS PREÇOS }

Para além dos vinhos de primeira grandeza e dos vinhos que valem a pena guardar, existem propostas de qualidade a preços convidativos. Todos os meses, a WINE - A Essência do Vinho sugere aos seus leitores algumas dessas boas compras.



>>>

16

QUINTA DO CUME RESERVA 2009

Douro | Branco | Jorge M.C.R. Terreiro
11,00 € | 2.700 garrafas | 11°C

Palha. Aroma intenso, desde logo a destapar a boa madeira, sem faltar alguma expressão tropical, notas de pêssego e creme brulée. Caloroso e cheio na boca, tem acidez notável que ampara toda a expressividade. Fruta de qualidade, especiarias e persistência. Resulta bem e a cave poderá ajudar.

15,5

BARROS LÂGRIMA (TINTO)

Vinho do Porto | Generoso
Sogevinus Fine Wines

7,59 € | * garrafas | 14°C

Cor granada concentrada. Aroma vivo, jovem, franco, alegre, notas de ameixa preta, suave licor, calda de fruta e canela. Suave na boca, com agradável estrutura e sabor, algumas especiarias, fruto em calda com o nariz e final especiado. Um vinho bem desenhado. Os doces de Natal esperam-no.

15,5

CORTES DE CIMA 2008 Regional Alentejano | Tinto Cortes de Cima

10,99 € | 138.900 garrafas | 16 °C

Cor rubi viva. Ameixa, cereja, elegantes fumados, madeira exótica e pimenta nos aromas. Boa compleição na boca, personalizado, com taninos vivos mas doces, acidez e mineralidade eloquentes. Final aromático e com complexidade. Gastronómico.



ID: 33121135

01-11-2010

ESCOLHAS DO MÊS

ALTAMENTE RECOMENDADOS | PARA GUARDAR | BOA COMPRA



15

ALENTO 2008

Regional Alentejano | Tinto
Luis B. Viegas Louro

4,99 € | 65.000 garrafas | 16 °C

Cor granada. Balsâmico, mentolado, fumado, com folhas secas e algum iodo. Cativante, apresenta equilíbrio e integração. Bastante fresco e fluido na boca, com acidez e bons taninos, porte mediano e final marcado por algum amargo, mas bem proporcionado. Versátil e atractivo.

15

TONS DE DUORUM 2009

Douro | Tinto | Duorum Vinhos
3,99 € | * garrafas | 16°C

Cor granada. Fruto muito apelativo, com notas de especiarias doces, balsâmico e algum exotismo. Tem frescura na boca, taninos secos e bem construídos, final perfumado, apurado e competente. Revela refinamento, apesar da juventude.

14,5

ESTEVA 2009

Douro | Tinto | Sogrape Vinhos
3,99 € | 1.000.000 garrafas | 16°C

Cor rubi aberta. Aroma frutado, franco, jovial, revelando uma evolução agradável e alguma personalidade. Relativamente leve na boca, tem estrutura condizente, com frescura e tônica frutada. Relativamente curto, mas ágil e saboroso. Final levemente fumado e mineral.

14,5

VINHA DO MONTE 2009

Regional Alentejano | Branco
Sogrape Vinhos

3,79 € | 34.000 garrafas | 11°C

Cor palha. Notas citrinas, ligeiro floral e discreto mineral. Frontal e refrescante na boca, com fruto agradável, corpo mediano mas agitado pela acidez citrina. Embora curto, resulta bem. Para quotidiano.



14

DUQUE DE VISEU 2008**Dão | Tinto | Sogrape Vinhos****3,99 € | 320.000 garrafas | 16 °C**

Granada vivo. Notas florais e fruto maduro, mas com equilíbrio e algum charme. Interage com a madeira, sempre sóbrio e com bons pormenores. Vivaz e seguro na boca, com estrutura macia, num todo ainda jovem e com final alegre e aromático.

14

DOM HERMANO**CLÁSSICO 2009****Tejo | Branco****Quinta do Casal Monteiro****3,75 € | 12.500 garrafas | 11°C**

Cor aberta. Cativante na frescura e expressão aromática. Notas de fruta delicada, floral, a recordar o moscatel, com discreto mineral, graça e charme. Boa prestação na boca, com alguma genica, proporcionado, franco, fresco, aromático e cumpridor das intenções. Um recomendável aperitivo.

14

FORAL DE ÉVORA 2008**Alentejo | Tinto****Fundação Eugénio de Almeida****12,80 € | 61.000 garrafas | 16 °C**

Cor granada. Notas de ameixa, cereja, suave balsâmico e um toque vegetal seco que lhe confere harmonia. Na boca concede primazia à suavidade e sabor frutado, de impacto imediato. Taninos macios e apetitosos. Muito objectivo, correcto e afinado.

14

MONTE DA RAVASQUEIRA 2009**Regional Alentejano | Tinto****Soc. Agrícola D. Diniz****5,49 € | 100.000 garrafas | 16°C**

Rubi. Focado na fruta imediata, directa, sem qualquer complicação. Na boca mostra-se macio, com impressão doce, foco na fruta do nariz, acidez e taninos cúmplices de todo o registo. Um vinho fácil, directo e com correcção.