

Vinhos e provas

Textos e Provas:
Ivone Ribeiro



Um verão recheado de bons vinhos!

ALFAIATE BRANCO 2013 | Um vinho feito à medida

O lote resulta da combinação das castas Sercial, Galego Dourado, Arinto e Antão Vaz, as duas primeiras de vinhas próprias em Portocarro, as duas seguintes provenientes do Alentejo, dos altos das serras alentejanas. Arinto e Antão Vaz são vindimadas muito cedo, quando garantem uma acidez vibrante e um grau alcoólico ainda minimalista, fazendo companhia ao difícil Sercial, com uma acidez inflexível. De seguida entra o Galego Dourado,

uma casta branca nacional quase perdida e desprezada por todos. Um vinho portento de austeridade, dureza, secura, extrato seco e frescura, aqui vos apresento! Um vinho com perfil intemporal, sério e profundo que dá vontade de beber. Em 2013, foram produzidas 5.000 garrafas. **PVP 13,95**



Herdade de Portocarro, onde é produzido o vinho Alfaiate

PÓ DE POEIRA Branco 2013 Reg. Duriense | Jorge Moreira

Alvarinho talvez a casta mais nobre da Região dos Vinhos Verdes e uma das melhores castas brancas portuguesas, tem vindo a mostrar as suas capacidades de adaptação a solos diversificados, mas mostrando sempre a sua elevada potencialidade. Aqui, num lote de Alvarinho e Gouveio, fermentados em casco de carvalho francês, mostra toda a sua frescura e acidez, num exemplo máximo da diversidade e do que numa região com tanta tradição é possível de produzir e surpreender. **PVP 13,50 €**



PEDRA ESCRITA VIOGNIER 2013 Reg. Duriense | Rui Madeira

A Quinta da Pedra Escrita fica localizada em Freixo de Numão a uma altitude de 575 metros. Este vinho tem a capacidade de expressar a frescura de um vinho, produzido numa das regiões mais quentes e secas do Douro Superior. Os seus solos graníticos, pobres mas com altitude e as noites muito frescas trazem ao vinho aroma mineral intenso e fresco. Na boca toda a mesma expressão de frescura e mineralidade com notas muitas discretas de barricas de carvalho francês. Numa produção muito limitada de cerca de 2.000 garrafas. **PVP 11,50 €**



PROVA RÉGIA Premium Br. 2013 Quinta da Romeira Bucelas / Região de Lisboa



Nascido numa das mais emblemáticas quintas da região de Lisboa – Quinta da Romeira, o Prova Régia Premium nasce de uma seleção de uvas da casta Arinto, onde a frescura do atlântico e os solos calcários definem o seu carácter. Nariz de notas verdes (limão) e algum fruto tropical, mas fresco. Na boca é um vinho com boa estrutura, alguma gordura e uma acidez muito bem integrada. Um Arinto de referência, cheio de personalidade. Deve beber-se entre 10°C a 12°C e será sempre um excelente parceiro para peixes mais ricos, mariscos e ostras.

PVP: **5,35 €** Pontuação:

ALVARINHO SANTIAGO 2012 Quinta de Santiago Sub-Região de Monção



Quinta de Santiago Alvarinho, uma grande surpresa em 2014! De aroma elegante, complexo este belíssimo alvarinho mostra notas tropicais, cítricas, num carácter bem mais mineral do que é regular encontrar nos Alvarinhos Portugueses. Na boca mostra-se equilibrado, encorpado e persistente, deixando na boca uma frescura e mineralidade muito vibrantes. Deve beber-se entre 10°C a 12°C e acompanha peixes, sushi, queijos e carnes brancas (em especial de aves).

PVP: **9,85 €** Pontuação:

PALA DE LEBRE Branco 2013 Quinta de Penalva / Sabrosa DOC Douro



Pala da Lebre é um vinho produzido na Quinta da Penalva (Pinhal do Norte) a uma altitude de 450 metros, num lote de Gouveio, Rabigato e Malvasia Fina, e é mais uma novidade da nossa nobre Região do Douro, De cor citrina brilhante, apresenta aromas jovens de fruta fresca e alguma mineralidade. Na boca é seco, com uma acidez equilibrada, com bom volume de boca e um final com muito boa persistência. Deve beber-se entre 10°C a 12°C e acompanha peixes, carnes brancas e alguns queijos menos curados.

PVP: **7,95 €** Pontuação:

