



É ampla a seleção de vinhos de recomendação mais veemente. Há-os para todos os gostos e momentos, na certeza, porém, que terão um comportamento à altura das melhores expectativas.

Esta é uma daquelas edições absolutamente tentadoras em matéria de sugestões de vinhos Premium. E que vinhos! O destaque maior vai para um clássico intemporal do Alentejo (e do país), mas qualquer outra opção das que se seguem será muitíssimo bem-vinda à mesa da consoada.

18,5 pts

PÊRA-MANCA 2008
REGIONAL ALENTEJANO / TINTO /
FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

🍷 165,00€ 🍷 35.000 garrafas 🌡️ 16°C

Cor compacta e densa. Cheio de fruta madura, notas fumadas, balsâmicas, de especiarias e figo em passa, em registo sedutor. Poderoso e sofisticado na boca, com taninos sóbrios e requintados. Profundo, longo e persistente. Um grande vinho!



18,5 pts

SOALHEIRO ALVARINHO PRIMEIRAS VINHAS 2011
VINHO VERDE / BRANCO /
VINUSOALLEIRUS

🍷 16,00€ 🍷 10.000 garrafas 🌡️ 11°C

Vibrante cor amarela. Expressivo e enérgico, expressando aromas de frutos tropicais e pêssego maduro. Incrivelmente refinado e preciso, sedutor na boca, com volume assinalável, fruta madura, uma acidez senhorial e um final delicioso. Longo e persistente. Fantástico vinho!



18,5 pts

HEXAGON 2008
REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL /
TINTO / JOSÉ MARIA DA FONSECA

🍷 39,90€ 🍷 11.421 garrafas 🌡️ 11°C

Granada densa. Pleno de fruta madura, em passa, tâmaras e cravinho. Ainda notas de louro e mentolado seco. Bastante estruturado na boca e muito profundo. Taninos amplos, clássicos, a propiciar um final longo, com tabaco e balsâmico e muito distinto. Belo vinho.



18,5 pts

PINTAS 2010
DOURO / TINTO / WINE & SOUL

🍷 58,70€ 🍷 5.000 garrafas 🌡️ 16°C

Frutado e mineral, com muita groselha, framboesa, algum floral e madeira subtil. Está jovem e a prometer grande evolução. Tremendo na boca mas de elegante toque, acidez vincada, taninos superiores e final longo. Que vinho!



18 pts

92 ANOS DE HISTÓRIA 2009
SOC. VINHOS IRMÃOS UNIDOS

🍷 25,00€ 🍷 1.000 garrafas 🌡️ 16°C

Cor concentrada, de bordo violeta. Intenso e fresco, com balsâmicos, groselha, espinheiro, pimentão vermelho... irresistível. Enorme na boca, suculento, com compota de fruto, pimentão, paprika e uma persistência notável. De enorme calibre.

* informação indisponível



18 pts

VINHA OTHON RESERVA 2009
DÃO / TINTO / ANTÓNIO CANTO MONIZ

€ 16,00€ 2.133 garrafas 16°C

Cor profunda. Fruta madura, groselha, amora, bem integrado com madeira e muito mineral. Cheio de carácter, tem estrutura mas não perde profundidade nem sofisticação. Termina muito complexo e memorável.



18 pts

GRANDE ROCIM RESERVA 2009
ALENTEJO / TINTO / ROCIM

€ 50,00€ 2.200 garrafas 16°C

Tremendo de fruta madura, cheio de compota, groselha preta, licor, chocolate negro, profundo e complexo. Potente na boca, cheio de volume e concentração, mas que não incomoda. Taninos volumosos, suculentos e levemente especiados. Algo imberbe mas harmonioso e a prometer voos bem altos.



18 pts

QUINTA DA MANOELLA VV 2010
DOURO / TINTO / WINE & SOUL

€ 58,70€ 3.000 garrafas 16°C

Perfumado, com notas de groselha vermelha, cheio de frescura, florais e violeta. Vigoroso na boca, com taninos de qualidade, acidez brilhante e muito compacto e integrado com madeira. Cheio de potencial de evolução.



18 pts

QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA 2008
REGIONAL LISBOA / TINTO / QUINTA DO MONTE D'OIRO

€ 29,00€ 10.000 garrafas 16°C

Fruta madura, macerada, com balsâmicos e notável complexidade. Belos taninos, fresco, poderoso mas acessível. E regressa o perfume, com notas de violeta e fruta madura bem integrada na madeira. Senhorial!



17,5 pts

INCÓGNITO 2009
REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / CORTES DE CIMA

€ 60,00€ 9.600 garrafas 16°C

Repleto de fruta preta, balsâmico, madeiras exóticas e mineralidade. Volumoso na boca, de textura brilhante e cativante, taninos suculentos e finos. Pão de especiarias e frutos secos. Final simplesmente irresistível.



17,5 pts

QUINTA DO VALLADO RESERVA 2010
DOURO / TINTO / QUINTA DO VALLADO

€ 27,50€ 37.000 garrafas 11°C

Fruta silvestre, madura e com mineralidade. Levemente tostado, num regista cativante. Muito bem na boca, com estilo, garra e frescura, taninos leves mas consistentes. Saboroso e com notas vegetais, de folhagem seca. Muito sedutor.



17,5 pts

QUINTA DE CHOCAPALHA RESERVA 2011
REGIONAL LISBOA / BRANCO / CASA AGRÍCOLA DAS MIMOSAS

€ 11,10€ 1.850 garrafas 11°C

Cor palha. Com fruta madura, boa madeira e tônica mineral. Bastante vigor na boca, com estrutura sólida, final de ameixa seca, alperce, especiarias e fumados. Está ainda a crescer.



17,5 pts

PASSADOURO RESERVA 2010
DOURO / TINTO / QUINTA DO PASSADOURO

€ 32,60€ 6.000 garrafas 16°C

Violeta. Aromas de fruta silvestre, groselha, alguma violeta, notas delicadas de barrica e apontamento mineral. Com garra na boca, uma acidez brilhante, taninos bem extraídos, ligeiro vegetal e floral e uma enorme finura geral. Final fresco, expressivo e mineral.



17,5 pts

MIRABILIS GRANDE RESERVA 2011
DOURO / BRANCO / QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

€ 30,00€ | 3.000 garrafas | 11°C

Amarelo vivo. Notas de ameixa e alperce, citrinos confitados e sugestões minerais. Dispõe de porte moderado na boca, frescura e sabor, com tônica citrina, casca de laranja e alperce. Final aromático e longo.



17 pts

QUINTA DO PESSEGUIRO 2010
DOURO / TINTO / QUINTA DO PESSEGUIRO

€ 22,00€ | 20.400 garrafas | 16°C

Rubi. Aroma fino, boas notas de fruta preta, ameixa, amora, groselha, em fundo balsâmico e sempre com grande frescura. Imenso na boca, muito guloso, cheio de fruta madura, com textura deliciosa e taninos delicados. Muito bom!



17 pts

QUINTA DE SANT'ANA ALVARINHO 2011
REGIONAL LISBOA / BRANCO / QUINTA DE SANT'ANA

€ 9,90€ | 1.590 garrafas | 11°C

Amarelo. Citrinos, folhagem, fruto de caroço e sugestões minerais. Estrutura vibrante, acidez firme, notas de maçã e uma insinuação de baunilha. Mineral e com final bem longo.



17 pts

PONTE DAS CANAS 2009
REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / HERDADE DO MOUCHÃO

€ 16,90€ | 33.000 garrafas | 16°C

Pejado de fruta madura, compota, licor, notas de doce de leite, alcaçuz e balsâmico. Estruturado na boca, suave e consistente. Taninos de qualidade, boa envolvimento da madeira e alongamento de sabor. Notas finais de figo e passa seca.