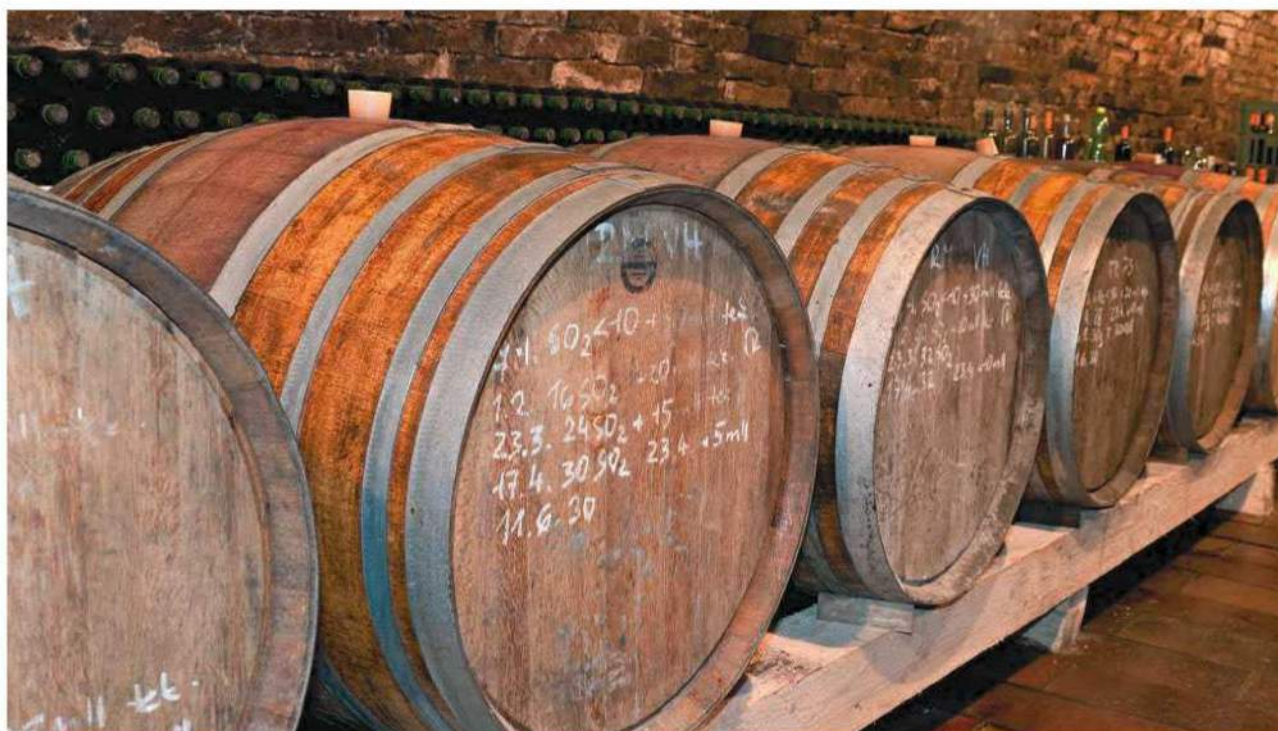


# VISÃO

## VINHOS, PARA QUE VOS QUERO

Em tempo de balanços, vale a pena passar pela garrafeira e avaliar as provisões. É provável que os dias de festa lhe tenham causado estragos e convém repará-los. A seleção do crítico gastronómico da VISÃO Se7e



GETTY IMAGES



POR  
**MANUEL  
GONÇALVES  
DA SILVA**

comer&beber@visao.impresa.pt



A tarefa está facilitada, porque, hoje, a oferta de vinhos portugueses de qualidade é extraordinária, não só nos de topo, mas também nas gamas média e de entrada. Tratando-se de refazer a garrafeira, convém ir à procura de vinhos apropriados para servir nos momentos festivos do futuro, quando a família voltar a reunir-se à mesa ou os amigos se juntarem outra vez. Para tanto, seleccionámos 20 tintos, dez brancos, cinco espumantes e cinco generosos que são do melhor que se faz no País. Vinhos de guarda, quase todos; vinhos que dão garantia de satisfação plena, todos. Os preços vão de pouco mais de uma dezena a mais de duas centenas de euros por garrafa. Só a bolsa e o gosto de cada consumidor lhes dirão se os vinhos valem ou não esse dinheiro.

Juntámos a esse lote de grandes vinhos cinco brancos, seis tintos e dois rosés, de dois a dez euros. São todos vinhos bem feitos, com excelente relação entre a qualidade e o preço, dignos de qualquer mesa, desde que não haja preconceitos. Faça do vinho, cada qual, o que entender.

## GRANDES VINHOS • TINTOS

### LEGADO TINTO 2011

Vinho extraordinário com uma cor rubi profunda, aroma concentrado e complexo com notas muito harmoniosas de frutas maduras, especiarias, madeira e acentuada mineralidade, paladar deliciosamente elegante e rico com muito boa acidez, taninos sedosos muito bem integrados com e um final extremamente longo, complexo e harmonioso. Inebriante. Para beber já com pratos fortes ou guardar até 20 a 25 anos.

> €220



### QUINTA DO VALE MEÃO DOURO TINTO 2013

Vinho de grande estilo, muito concentrado na cor, profundo e complexo no aroma com múltiplas camadas perfeitamente identificáveis, cheio e vibrante no paladar com os taninos muito finos e excelente integração da madeira, revelando-se um modelo de elegância. A variedade e delicadeza dos sabores é surpreendente. Final de boca muito longo.

> €70



### QUINTA DAS BAGEIRAS GARRAFEIRA TINTO 2010

O Garrafeira é o expoente máximo da Quinta das Bageiras, elaborado de acordo com as técnicas tradicionais, afirmando-se como um dos mais dignos sucessores dos bairrados clássicos. Muito concentrado, tanto na cor como no aroma, volumoso na boca, intenso, com os taninos bem envolvidos, todo ele é força e harmonia. Pronto para beber, embora tenha enorme longevidade.

> €19



### DUAS QUINTAS RESERVA TINTO 2013

Elaborado com uvas selecionadas das quintas da Erveiroira e dos Bons Ares, uma a 200m de altitude com solo de granito, outra a 600m com solo de xisto, resulta num blend majestoso, intenso na cor, concentrado no aroma, robusto e ao mesmo tempo aveludado na boca, complexo, fino, personalizado, único. Sem dúvida: um vinho para os grandes momentos.

> €27



### TRÊS BAGOS GRANDE ESCOLHA 2009

Fermentado em lagares tradicionais e balseiros de carvalho com maceração prolongada e estagiado em barricas de carvalho francês, tem uma bela cor vermelha escura; aroma concentrado, rico, com notas de fruta bem madura, de especiarias e fumadas; paladar complexo, cheio, com taninos robustos e equilibrados. Final de boca persistente e aveludado.

> €35



### PINTAS 2013

Fruto da vontade do casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges de "criar vinhos que expressem todo o caráter das vinhas velhas e castas indígenas do Douro", este, da colheita de 2013, cumpre fielmente tal desígnio. Cor púrpura intensa, aroma concentrado com boas notas florais (a violetas) e frutadas (frutos pretos maduros) e especiarias, mineralidade, frescura, taninos maduros, final muito elegante.

> €65

### ABANDONADO DOURO DOC TINTO 2011

A vinha do Abandonado tem mais de 80 anos e está num dos pontos mais altos da Quinta da Gaiosa, com grande exposição, dando origem a grandes vinhos, como o da colheita de 2011: cor rubi intensa, aroma concentrado com notas de eucalipto e alcatrão, boa fruta madura, taninos muito finos, acidez perfeita, complexo, denso, mas com equilíbrio e elegância notáveis.

> €80





## TINTOS

### PEDRA CANCELA RESERVA DÃO 2013



Éis o exemplo de um vinho muito bom com preço justo. Aroma concentrado com natural prevalência das notas florais da Touriga Nacional, que é a casta dominante (70%, contra 20% de Tinta Periz e 10% de Alfrocheiro), paladar cheio, complexo e aveludado, com um final longo e harmonioso. Pede a companhia de bom queijo, bom bacalhau ou boa carne. E promete longa vida.

> €12



### SELECTIO TINTA GROSSA 2012

Paulo Laureano é o único produtor que apresenta um vinho feito exclusivamente da Tinta Grossa, casta tradicional da Vidigueira, a que o povo chama "Tinta da Nossa". Aroma intenso e fresco a frutos vermelhos com notas de especiarias, paladar macio, embora encorpado, com fruta madura, taninos finos, acidez equilibrada e final longo com um toque de exotismo.

> €19,99

### PÊRA-MANCA TINTO 2011

Cor granada densa e muito viva; aroma concentrado e complexo com excelentes notas de fruta madura, especiarias e algum tostado; paladar cheio e denso, evidenciando-se a boa fruta e a estrutura perfeita de taninos, que são firmes, mas muito elegantes. Mais uma grande edição deste vinho emblemático da Fundação Eugénio de Almeida que tem, agora, um sistema de segurança destinado a proteger o consumidor das falsificações.

> €150



### TRIBUTO TINTO 2013

Feito de uvas das castas Syrah, que predomina, Grenache e Viognier, típicas das Côtes-du-Rhône, mas criadas em terras do Tejo, tem aroma intenso e complexo com notas de frutos vermelhos bem maduros e um toque balsâmico da barrica, paladar muito elegante e equilibrado com excelente acidez, e final longo e persistente.

> €25,00



### CHARME 2013

Um vinho muito sedutor com a elegância, a complexidade, os taninos envolventes e macios e maduros que Dirk Niepoort vai buscar às vinhas muito antigas de Vale de Mendiz. Cor vermelha, aberta, bonita; aroma complexo; paladar delicado, graças à sua estrutura equilibrada com taninos suaves e boa integração da madeira; final longo e harmonioso.

> €50



### JOSÉ DE SOUSA MAYOR 2012

Passou da Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes para a José Maria de Fonseca, mantendo o perfil e o prestígio. Parte das uvas são pisadas num pequeno lagar com posterior fermentação em talhas de barro. A bela cor vermelha escura, a riqueza aromática, o paladar frutado e macio com boa presença de taninos e acidez correta tornam-no muito sedutor.

> €18,00



### INCÓGNITO

Com por cento Syrah, este Incógnito nunca passará despercebido junto dos enófilos. É um modelo de equilíbrio: concentrado na cor e no aroma, com notas de frutos pretos e balsâmicas; elegante e cheio no paladar com grande estrutura de taninos e boa acidez, que lhe dá notável frescura, contribuindo também para o final longo e persistente.

> €62

### TERRENUS RESERVA VINHAS VELHAS TINTO 2012

De vinhas velhas plantadas na serra de São Mamede se extrai este belíssimo vinho de aroma intenso e complexo com notas de fruta madura e outras da barrica muito agradáveis; paladar com boa estrutura, taninos maduros, finos, suaves e acidez correta, que lhe dá boa frescura e persistência. Pronto para beber.

> €35



### MARQUÊS DE BORBA RESERVA 2012

É uma referência dos vinhos de João Portugal Ramos e do Alentejo, desde a sua primeira edição, em 1997. Impressiona com a cor retinta, o aroma muito concentrado, o paladar elegante e potente, com taninos firmes bem envolvidos pelo corpo, e o final longo, próprio de um vinho sedutor. Para beber e guardar.

> €29,99

### FSF FERNANDO SOARES FRANCO 2011

Feito de uvas das castas Trincadeira, Syrah e Tarnat e estagiado em barricas novas de carvalho durante dez meses, apresenta uma bonita cor rubi carregada, aroma com várias nuances, em especial de frutos pretos, paladar complexo, cheio, equilibrado, com muita boa fruta e taninos macios. Final muito longo e fino.

> €30



### QUINTA DO RIBEIRINHO PÉ FRANCO TINTO 2009

Este Pé Franco – que quer dizer sem o Pé da Videira Americana – pretende recriar o vinho da casta Baga antes da Europa ver as suas vinhas dizimadas pela filoxera. Resume as características da casta: aroma a framboesa, resina e mentol; sabor a ameixa preta, amora, framboesa, cereja, com laivos de baunilha. Vinho de grande guarda, que atinge a sua maior complexidade dez após a colheita. Uma raridade.

> €125



### MOUCHÃO TONEL N.º 3-4 2008

Feito de uvas da casta Alicante Bouschet, é um vinho de qualidade excepcional. Único. Cor granada intensa; aroma muito concentrado com notas de eucalipto, menta, especiarias e frutos negros à espreita; paladar macio, com enorme frescura, de início, equilibrado e muito elegante, no fim, impressionando, sobretudo, com a concentração de taninos e a persistência.

> €95

### JÚLIO B. BASTOS ALICANTE BOUSCHET

Este monocasta feito com as melhores uvas das vinhas velhas da casta Alicante Bouschet, pisadas em lagares de mármore e estagiado em barricas novas de carvalho francês apresenta uma cor carregada, quase opaca; aroma fino com notas de frutos silvestres e balsâmicas; paladar sedoso e denso com taninos maduros e redondos. Uma dádiva da natureza.

> €70



### PEDRA CANCELA RESERVA DÃO 2013

Eis o exemplo de um vinho muito bom com preço justo. Aroma concentrado com natural prevalência das notas florais da Touriga Nacional, que é a casta dominante (70%, contra 20% de Tinta Roriz e 10% de Alfrocheiro), paladar cheio, complexo e aveludado, com um final longo e harmonioso. Pede a companhia de bom queijo, bom bacalhau ou boa carne. E promete longa vida.

> €12



## GRANDES VINHOS • BRANCOS



### CV - CURRICULUM VITAE 2014 DOURO BRANCO

Nasce de uma parcela única de vinha com uma média de idades de 80 anos e com uma mistura de várias castas, predominando a Rabigato. É muito fino, tanto no nariz, como na boca. A madeira bem integrada deixa sobressair a fruta e as notas de frescura. A excelente acidez garante-lhe longevidade em garrafa, embora seja difícil tê-lo e não o beber logo.

> €56,90



### RIBEIRO SANTO VINHA DA NEVE BRANCO 2013

Vinho de uma só vinha com cerca de 1 ha, em regime de produção integrada, que valoriza a qualidade e o meio ambiente. Aroma elegante com impressionantes notas, quer minerais, quer de fruta madura, além de leves notas tostadas. Paladar requintado com boa estrutura, excelente acidez limonada e final muito longo. Para beber e guardar.

> €25



## GRANDES VINHOS • BRANCOS

### NOSSA CALCÁRIO BRANCO 2014

Atrai logo com a sua cor brilhante e os reflexos dourados, depois com o aroma muito complexo e muito fino em que se distinguem particularmente as notas cítricas e florais, paladar cheio, vivo e muito elegante. Indiscutível vocação gastronómica. E classe.

> €23



### QUINTA DA PELLADA PRIMUS DÃO 2013

Feito de uvas de várias castas existentes numa vinha da Quinta da Pellada com cerca de 50 anos, distingue-se pelo perfil elegante, que o torna tão atrativo no nariz como na boca: aroma rico com fruta cítrica fresca e notas minerais e de baunilha; paladar fresco e macio, com a fruta e a acidez bem integradas; final muito longo. Fica na memória.

> €31

### QUINTA DO MONTE D'OIRO MADRIGAL 2013

Cem por cento Viognier, aproxima-se muito do perfil dos grandes vinhos de Condrieu, com o seu exotismo e o seu perfume. É um branco distinto que desperta emoções e valoriza enormemente pratos de peixe ou marisco de alta cozinha. Muito concentrado, com textura sedosa e notável frescura, é o par ideal de um pargo assado ou do foie gras.

> €17



### PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR VINHA DO CONTADOR DÃO BRANCO 2013

Feito de uvas das castas Encruzado, que predomina, Malvasia Fina e Cerceal, seduz com o aspeto cristalino, a cor citrina marcada por tons esverdeados, o aroma intenso, complexo e muito fino, e o sabor frutado e fresco com notável volume de boca e persistência. Obvia aptidão gastronómica.

> €23,90

### PÊRA-MANCA BRANCO 2014

A constância de qualidade deste vinho é notável e a prova-lo aí está a colheita de 2014, que acaba de chegar ao mercado: belíssima cor citrina com ligeiros reflexos esverdeados, aroma muito complexo (fruta, flor de laranjeira, pão torrado), paladar fresco, equilibrado, cheio, final elegante e longo.

> €25



### ESPORÃO PRIVATE SELECTION BRANCO 2014

Um branco diferente dos clássicos alentejanos, porque feito com uvas da casta Semillon. Fermentou e estagiou em barricas novas de carvalho francês para otimizar o seu potencial. Tem aspeto cristalino, cor palha, aroma elegante e complexo, paladar intenso, sedoso, persistente.

> €19,90

### MR PREMIUM BRANCO 2013

Apresenta-se como vinho branco de guarda que resulta de uma criteriosa seleção das melhores barricas de uvas brancas existentes no Monte da Ravasqueira. Foi uma experiência que resultou muito bem. Aroma complexo e rico em notas cítricas, paladar harmonioso com bom corpo e acidez correta, e final longo. Surpreendente.

> €22,50



## ESPUMANTES

### SOALHEIRO BRUTO ROSÉ

O Soalheiro 2013 é uma colheita especial, considera o produtor, por "traduzir a pureza aromática da casta Alvarinho com equilíbrio perfeito entre mineralidade e elegância de sabor". Com bela cor salmonada, bolha fina e persistente, aroma elegante e paladar muito delicado é ideal como aperitivo, mas também vai à mesa com mariscos e peixes.

> €14



### VÉRTICE MILLÉSIME DOURO 2010

Elaborado com uvas de castas tradicionais do Douro, com predomínio da Malvasia Fina, Touriga Franca e Gouveio, cativa com a belíssima cor citrina, o aroma intenso, extremamente delicado, e o paladar rico e sedutor com a acidez expressiva, a estrutura firme, a bolha fina, a elegância, o equilíbrio, num conjunto muito harmonioso.

> €23,90



### LOPO DE FREITAS BRUTO 2011

Aroma muito elegante com notas florais envolvidas num ligeiro mineral, paladar cremoso e delicado com bolha finíssima e espuma cativante. Distinto, personalizado, só ou a acompanhar a refeição, à temperatura de 6 a 8°C. É um dos expoentes dos espumantes da Bairrada e do País.

> €19,90

### KOMPASSUS BLANC DE NOIRS 2011

Espumante de excelência produzido na Bairrada, que desafia a vista com o aspeto cristalino, o tom levemente rosado e as bolhas muito finas; o olfato com a expressividade do aroma; e o gosto com a sua estrutura (enche a boca), untuosidade e acidez elevada. Tem invulgar aptidão gastronómica.

> €13,50



### QUINTA DO POÇO DO LOBO BAGA BRUTO 2013

É um Bruto Natural 100% Baga, logo, um branco de uvas tintas, que resultou de uma prensagem delicada, aproveitando-se apenas o primeiro mosto obtido. Cor olho-de-perdiz muito pálida, aroma intenso com notas de frutos vermelhos frescos e ligeira tosta, e paladar muito fresco, seco e longo. Muito agradável.

> €8,50

## GENEROSOS

### DOW'S VINTAGE 2011

Um vinho excepcional, de estilo clássico: tenso, austero, aromático e floral. O equilíbrio entre a fruta, os taninos e a acidez é perfeito. Na boca, seduz com as sugestões de figos secos e chocolate amargo a acidez fresca, a mineralidade e o final longo. Memorável.

> €70



### CHURCHILL'S LATE BOTTLED VINTAGE 2007

Cor rubi profunda e tons de violeta; aroma fino e sedutor a frutos vermelhos maduros com notas florais e de floor; paladar rico e cativante com taninos finos e acidez bem estruturada. Deve ser decantado e servido a uma temperatura entre 12°C e 15°C, após a refeição ou a acompanhar sobremesas de chocolate e queijos cremosos.

> €18



### ALAMBRE 20 ANOS

Este vinho é um lote de 19 colheitas em que a mais nova tem pelo menos 20 e a mais antiga perto de 80 anos, resultando num vinho complexo, aromático, elegante, com um longo-final de boca. Notável frescura, tanto no aroma como no paladar, fino, untuoso, macio, sedutor. Servir à temperatura de 16°C com as sobremesas.

> €23

### BLANDY'S VINTAGE TERRANTEZ 1976

Limpido, cor de topázio com reflexos dourados, bouquet característico de vinhos da Madeira (frutos secos, toffee, madeira e especiarias), meio doce, com acidez fresca e um longo final de boca, este frasco de vinho datado é um néctar precioso.

> €175



### GRANDJÉ LATE HARVEST 2012

O ano foi propício e o fungo Botrytis Cinerea fez o seu trabalho, a que o povo chama podridão nobre, nas uvas Semillon da Quinta do Casal da Granja, concentrando o açúcar. Resultou um vinho magnífico de cor amarela pálida, aroma complexo e muito rico, paladar cheio de doçura untuosa, a que a acidez dá frescura. É voluptuoso.

> €39



## BONS E BARATOS • TINTOS



### QUINTA DA FATA RESERVA TINTO 2011

Feito de uvas das castas Touriga Nacional e Tinta Roriz, fermentado em lagares tradicionais e estagiado em barricas de segundo ano, é um vinho concentrado na cor, aroma fino a frutos vermelhos e notas florais e paladar elegante e macio. Está na altura ideal para ser bebido.

> €8

### COROA D'OURO TINTO 2013

Feito de uvas de vinhas em regime de produção integrada, que visa reduzir o impacto negativo da atividade humana na natureza, apresenta-se muito bem no aroma, marcado pela fruta madura, e no sabor, com o corpo elegante, bons taninos e agradável frescura. Tem inegável aptidão gastronómica.

> €3,99



### HERDADE DE CATAPEREIRO TINTO 2013

De aspeto límpido, cor granada, aroma agradável a fruta com algumas notas abaunilhadas e paladar bem estruturado com corpo mediano e boa acidez, é um vinho fácil de beber, que pode ser aperitivo ou acompanhar a refeição, seja o prato de peixe ou de carne.

> €2,79

### QUINTA DA ALORNA TINTO 2013

Há vinhos que convidam para a mesa, como este, de cor rubi carregada, aroma com fruta madura, ligeiras notas florais e um toque de madeira, sabor envolvente, encurtido, redondo, com taninos suaves e agradável final de boca. Tem tudo no seu lugar.

> €3,99



### ADEGA MÃE MERLOT 2013

A cor muito carregada e as notas de chocolate do aroma, a par da fruta madura, identificam-no com Merlot. Na boca é intenso, macio, bem estruturado, com taninos finos, num conjunto harmonioso. Final de boca longo e muito agradável. Pronto a beber, sendo boa companhia para carnes vermelhas e caça.

> €7



### ALABASTRO RESERVA TINTO 2013

Elaborado com as castas Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet de diferentes vinhas do Alentejo, tem cor rubi profunda, aroma com alguma complexidade, avultando as notas de fruta madura, e na boca é macio, cheio, com apreciável estrutura. Muito bem feito e agradável.

> €7,49



## BONS E BARATOS • BRANCOS

### PORCA DE MURÇA DOURO 2014

Entrada de gama dos vinhos da Real Companhia Velha, o Porca de Murça surpreende com o aroma alegremente frutado e floral, prolongando estas sensações no paladar, onde se faz notar também a acidez viva, num conjunto equilibrado e de grande frescura. Pronto para acompanhar peixes e mariscos.

> €2,99



### TORRE DE MENAGEM ALVARINHO/ TRAJADURA 2015

Alia as castas Alvarinho e Trajadura e o resultado é um vinho muito agradável de cor citrina, aroma discreto com algumas notas vegetais e de frutos tropicais, sabor marcado pela acidez bem compensada pelo corpo, na melhor tradição do Verde. Um vinho feito para a mesa.

> €3,49



### ALLO

Conjuga a fruta e as notas tropicais da casta Alvarinho com o encanto floral da casta Loureiro num ramalhete muito atraente, mais delicado do que exuberante. Na boca mostra-se igualmente agradável com a acidez muito bem integrada. E o sabor fresco e intenso.

> €8

### PROVA RÉGIA 2014

Aspeto cristalino, cor citrina, aroma frutado e floral, paladar intensamente fresco com acentuada mineralidade são as principais características deste vinho, que honra a tradição do Arinto de Bucelas. É de assinalar também a consistência da qualidade, colheita após colheita. Ideal para aperitivo e pratos leves.

> €3,49



### POUSIO BRANCO 2014

Feito de uvas das castas Antão Vaz, Roupeiro e Verdelho, apresenta um aroma limpo com boa fruta e algum vegetal, e um paladar persuasivo que resulta do bom equilíbrio entre a acidez e o corpo, dando-lhe a desejada harmonia. Simples e saboroso, é sempre apetecível.

> €3,99

## BONS E BARATOS • ROSÉS

### DONA MARIA ROSÉ 2014

Feito de uvas das castas tintas Aragonez e Touriga Nacional, tem uma cor muito bonita, entre rosa claro e salmão, um aroma aliciente, fresco e frutado com notas de frutos vermelhos e tropicais, um paladar sedutor com a acidez e o corpo muito bem integrados, e um final persistente. É convincente.

> €8



### VALLADO TOURIGA NACIONAL DOURO ROSÉ 2015

Majoritariamente feito com uvas de uma vinha de Touriga Nacional, tem bela cor salmoadada, aroma delicado a frutos silvestres, que é característico da casta, e sabor fresco, com boa acidez, que o recomenda tanto para aperitivo como para acompanhar pratos leves e saladas.

> €5,85



VISÃO

31/12/15~6/1/16

# Se7e



## 53 VINHOS PARA 2016

A seleção do crítico gastronómico da VISÃO Se7e, Manuel Gonçalves da Silva