



Wine

01-11-2011

Periodicidade: Mensal

Classe: Distribuição

Âmbito: Nacional

Tiragem: 0

Temática: Diversos

Dimensão: 2516

Imagem: S/Cor

Página (s): 18 a 23

★ ESCOLHAS DO MÊS ALTAMENTE RECOMENDADO

Se é um incondicional de vinhos Premium ou gosta de ofertar, com vinhos de excelência, quem mais gosta fique particularmente atento aos próximos meses. Entramos na época do ano em que grande parte dos produtores lança para o mercado vinhos de topo.



18

HERDADE DO PESO ÍCONE 2007

Alentejo | Tinto | Sogrape Vinhos

43,00 € | * garrafas | 16°C

Cor granada. Poderoso de aroma, com fruta preta, especiarias tostados e suave balsâmico. Encorpado na boca, amplo, denso mas fluido, taninos de categoria e muita frescura. Longo e persistente. Promete boa evolução!



Wine	Periodicidade: Mensal	Temática: Diversos
	Classe: Distribuição	Dimensão: 2516
	Âmbito: Nacional	Imagem: S/Cor
	Tiragem: 0	Página (s): 18 a 23

01-11-2011

Vinhos de primeira grandeza

A excelência que lhes atribui um lugar de relevo entre as nossas sugestões.



18

QUINTA DE SANT'ANA
HOMEN. A BARON GUSTAV
VON FURSTENBERG 2007

Regional Lisboa | Tinto
Quinta de Sant'ana do Gradil
22,00 € | 5.200 garrafas | 16°C

Cor granada. Potente e aberto de aroma, balsâmico, cheio de especiarias e fruta madura, mentolado e pimentão. Muito largo na boca, denso e macio, com frescura importante e irrepreensível. Tem profundidade e persistência. De belo efeito e a pedir companhia à mesa.



17,5

ESPORÃO "S" SYRAH 2008

Regional Alentejano
Tinto | Esporão
22,00 € | 6.666 garrafas | 16°C

Cor cheia e intensa. Nariz onde brilha a fruta madura, fumados, tostados e ... carne. Apesar da potência não cai em exageros. Tem volume, taninos densos e macios, frescura evidente e requintes de boa enologia. Guloso e atrativo, com futuro.



17,5

QUINTA DE BAIXO
GRANDE ESCOLHA 2005

Bairrada | Tinto | Quinta de Baixo
16,95 € | 5.500 garrafas | 16°C

Cor granada. Aroma brilhante de complexidade e frescura, com muitas especiarias e fruta madura, notas de framboesa, matagal, fruta em compota e passa. Na boca tem potência e sofisticação, muita frescura, amplitude de sabor e final de respeito. Impecável.



17

QUINTA VA
VISTA ALEGRE 2008

Douro | Tinto | Vallegre
9,90 € | 10.000 garrafas | 16°C

Cor rubi. Aroma elegante, notas de cereja, suave ameixa, groselha preta e mentolado, todo em delicadeza e gentileza. Na boca tem acidez, corpo envolvente, taninos delicados e final aromático. Um vinho de belo efeito, preciso e agradavelmente gastronómico.

Wine

01-11-2011

Periodicidade: Mensal

Classe: Distribuição

Âmbito: Nacional

Tiragem: 0

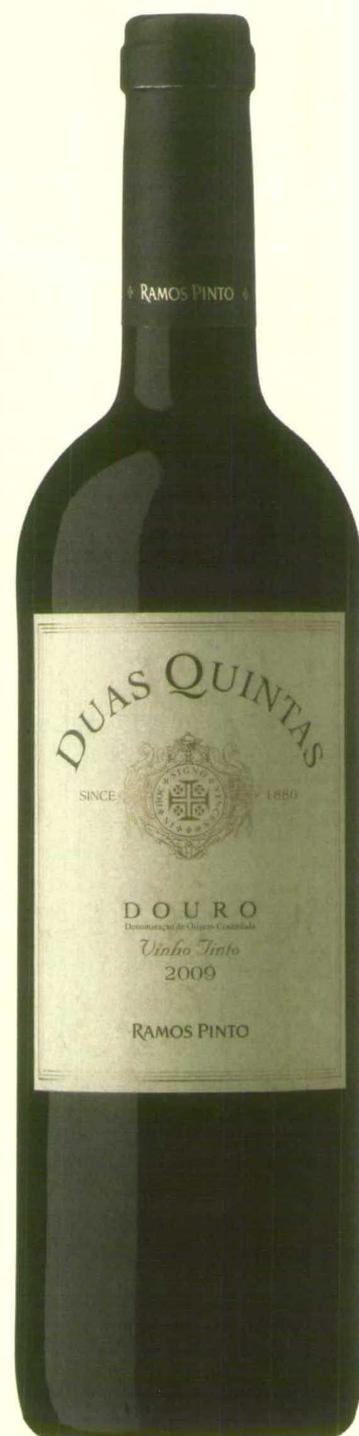
Temática: Diversos

Dimensão: 2516

Imagem: S/Cor

Página (s): 18 a 23

Quer um conselho? Aproveite as feiras de vinho das grandes superfícies para adquirir opções ainda a melhor preço. E no carrinho de compras podem muito bem constar exemplares como os que se seguem...

**16**

DUAS QUINTAS 2009

Douro | Tinto | Adriano Ramos Pinto

8,95 € | 615.000 garrafas | 16°C

Cor granada. Boa fruta, notas tostadas e minerais, groselha, cassis, suave fumado e mineral. Bem construído na boca, tem agradável estrutura, taninos suaves e boa acidez. Consistente e desenhado para a mesa.

Wine	Periodicidade: Mensal	Temática: Diversos
	Classe: Distribuição	Dimensão: 2516
	Âmbito: Nacional	Imagem: S/Cor
	Tiragem: 0	Página (s): 18 a 23

01-11-2011

Qualidade a valores convidativos

Vinhos fáceis de encontrar e com boa relação qualidade/preço

>/



17

SÃO DOMINGOS
GRANDE ESCOLHA 2005

Bairrada | Tinto
Caves do Solar de São Domingos
8,95 € | 5.500 garrafas | 16°C

Cor granada com evolução. Nota-se bem no aroma, igualmente com frutos silvestres, muito balsâmico, matagal e flores secas. Corpo moderado, preenchido com taninos firmes, suave vegetal, boa acidez e persistência de fino recorte. Bom para caça.

17

SÃO DOMINGOS
VELHA RESERVA 2005

Vinho Mesa | Espumante
Caves do Solar de São Domingos
11,20 € | 8.000 garrafas | 8°C

Amarelo quase dourado. Aroma intenso, agradável e com distinta complexidade, fruto confitado, maçã assada e marmelo, promovendo uma prova de qualidade. Boa espumantização com reflexo na bolha fina e na cremosidade, cheio de sabor, com estrutura firme e um final longo.

16,5

CASA DO VALLE
GRANDE RESERVA 2003

Vinho Verde | Espumante
Casa do Valle
11,30 € | 6.500 garrafas | 8°C

Cor palha aberta. Aroma requintado, com notas de biscoito e oxidação boa, maçã assada, marmelo, com complexidade clássica. Belo corpo, espumantização de qualidade, muita acidez, firmeza e leve toque amargo de toranja caramelizada. Final especiado e torrado. A conhecer.

16,5

OLHO DE MOCHO
RESERVA 2010

Regional Alentejano
Branco | ROCIM
12,00 € | 10.400 garrafas | 11°C

Cor palha aberta. Mostra-se elegante e até com algum requinte, notas de maçã assada, de malte, cevada, feno, tudo em harmonia e delicadeza. Tem um corpo de boa presença. Delicado, suave, acidez impecável e discreta persistência. Um vinho que sabe muito bem, sofisticado e moderno.

Wine

01-11-2011

Periodicidade: Mensal

Classe: Distribuição

Âmbito: Nacional

Tiragem: 0

Temática: Diversos

Dimensão: 2516

Imagem: S/Cor

Página (s): 18 a 23

>/



16,5

**PORTA DOS CAVALEIROS
TOURIGA NACIONAL
RESERVA 2008**

**Dão | Tinto | Caves São João
7,34 € | 14.000 garrafas | 11°C**

Rubi. Aroma fresco, de mediana concentração, suave floral, frutos silvestres, contido e afinado. Na boca tem elegância a moderar um bom corpo, acidez de qualidade e taninos finos e bem trabalhados.

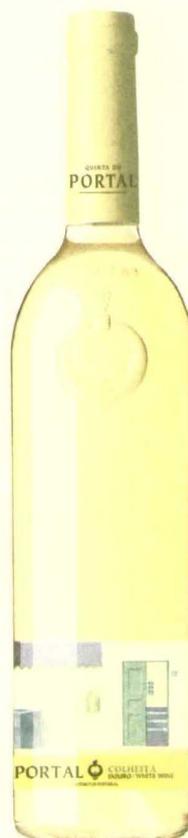


16

**ANTÃO VAZ
DA PECEGUINA 2010**

**Regional Alentejano | Branco
Herdade da Malhadinha Nova
9,50 € | 10.000 garrafas | 11°C**

Cor palha. Aroma maduro, com a fruta a seguir no mesmo sentido, confitado, tudo bastante suave e agradável, sem cair no aborrecimento. Na boca mostra-se redondo e saboroso, de acidez competente, maduro e com boa integração geral.



16

QUINTA DO PORTAL 2010

**Douro | Branco | Quinta do Portal
7,50 € | 4.600 garrafas | 11°C**

Citrino quase descorado. Inicialmente reduzido. Abre com tónica floral, tem fruto delicado, violeta, suave mineral, num estilo agradável e delicado. Na boca, a boa afinação define-o, tem acidez vibrante, integrado num corpo refinado, saboroso e inquieto, a pedir apoio na mesa.



15,5

CASA DO VALLE 2010

**Vinho Verde | Tinto
Casa do Valle
5,50 € | 4.500 garrafas | 11°C**

Cor violeta, de boa concentração. Muita fruta, mas ainda à procura do melhor enquadramento. Notas de fumados e tostados, fruta madura e muita vivacidade. Na boca ainda se sente a juventude, mas resulta bem.

Wine	Periodicidade: Mensal	Temática: Diversos
	Classe: Distribuição	Dimensão: 2516
	Âmbito: Nacional	Imagem: S/Cor
	Tiragem: 0	Página (s): 18 a 23

01-11-2011



15,5

QUINTA DA PONTE PEDRINHA 2008

Dão | Tinto

Quinta da Ponte Pedrinha
2,90 € | 23.000 garrafas | 16°C

Traço rubi. Aroma fresco, compotas de frutos silvestres, notas de mentolado, flores secas e bergamota. Elegância e agilidade. Na boca tem mais dessa elegância e charme, uma fluidez brilhante e boa estrutura, sem ser pesado ou incómodo. Belo final, seco, a apostar na gastronomia.



15

ESTEVA 2010

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

Rubi. Fruta delicada, notas de groselha, morango e framboesa. Discreta complexidade, com afinação e proporção. Corpo delgado mas com conteúdo, muita frescura, boa estrutura e boa capacidade gastronómica.



15

MONTADO 2010

Regional Alentejano | Branco
José Maria da Fonseca Vinhos
2,99 € | 26.600 garrafas | 11°C

Cor citrina. Notas de citrinos, suave tropical, ervas frescas, com balanço e equilíbrio. Corpo moderado e leve, espicaçado com agradável acidez e final de belo recorte aromático. Um vinho gastronómica e versátil.



14

CONDE DE VIMIOSO 2010

Regional Tejo | Branco | Falua
1,99 € | * garrafas | 11°C

Cor palha. Aroma suave, focado na fruta, com fruto de caroço, suave, delicado e relativamente simples. Na boca mostra frescura, perfil moderno, suave de sabor e agradável no conjunto. Um belo vinho para o tempo quente.