

# EXCELÊNCIA

## EM TONS DE TINTO

A excelência está por todo o lado, mas o tom tinto acentuou-se no mapa vínico português. No balanço de 2015, escolhemos 30 dos vinhos que nos enfeitiçaram: são 20 tintos, três Porto, dois Alvarinho, dois Madeira, um espumante, um branco e um Moscatel. Por regiões, e com nove representadas neste quadro de excelência, empate nos tranquilos ao mais alto nível, com Douro e Alentejo a colocarem, cada uma, oito vinhos tintos na lista. O único branco distinguido é do Dão.

---

## Murganheira Távora-Varosa Espumante Chardonnay branco 2008 Sociedade Agrícola e Comercial do Varosa

Nas Caves da Murganheira repousam muitos milhares de garrafas, esperando o momento certo para verem a luz do dia. Ali se produzem vinhos com inúmeras castas, algumas delas menos conhecidas dos consumidores. Não é o caso do Chardonnay, a casta emblemática de Champagne onde, em combinação sobretudo com Pinot Noir, origina os melhores néctares da célebre região. Com o clima frio das terras de Lamego e Ucanha, era de esperar que o Chardonnay ali se desse bem. Tem sobretudo origem na Quinta de Valprado e é um espumante

de grande finura que se portou muito bem nas provas da Revista de Vinhos em 2015. O vinho não tem mistério: vinificação cuidada e muitos anos de cave sobre borras finas, a temperatura baixa e humidade elevada. O resultado é gratificante e revela-se um vinho de grande delicadeza e equilíbrio. (JPM)

Carregado na cor (notando-se mais presença de madeira nova), muito cremoso e avelanado no aroma, excelente volume de boca, num perfil macio e untuoso, muito texturado e com final longo e sofisticado. (12,5%)



---

## Anselmo Mendes Curtimenta Vinho Verde Alvarinho branco 2013 Anselmo Mendes Vinhos

Anselmo Mendes é famoso pelo Alvarinho, apesar de o produtor e enólogo cada vez mais buscar outros desafios que invariavelmente lhe correm muito bem. A sua marca Muros de Melgaço foi das primeiras a procurar um registo mais ambicioso da casta minhota – um Alvarinho com fermentação e estágio em madeira (6 meses em carvalho francês), um dos melhores que se fazem em Portugal. Mas o “Curtimenta” vai ainda mais longe. Para este branco Anselmo elege apenas as suas vinhas de Melgaço e de encostas expostas a Sul, com elevada maturação mas mantendo níveis altos de acidez. De resto, o

produtor segue uma fórmula que lhe demorou mais de 25 anos a aprimorar e que passa por fazer um vinho “à antiga”, com maceração pelicular e fermentação com as películas durante algumas horas. Depois, o vinho completa a fermentação em barricas usadas, onde permanece 9 meses sobre as borras. Parece fácil, mas não é! (NOG)

Este é sempre um Alvarinho de carácter vincado, a que o tempo de garrafa ajuda a dar dimensão. Perfeito equilíbrio de corpo e acidez, untuoso, com notas citrinas de grande qualidade, minerais e especiarias finas, preciso, fresquíssimo, um grande vinho. (13%)

---

## Quinta de Soalheiro Vinho Verde Alvarinho Reserva branco 2014 Vinusoalleirus

A Quinta de Soalheiro plantou as primeiras vinhas de Alvarinho em 1974 e começou a vender o vinho engarrafado em 1982, tendo sido o primeiro produtor de Melgaço a fazê-lo. A progressão sempre se deu por patamares e em 1991 foi lançado pela primeira vez o Soalheiro com data de colheita. Em 2006 saiu o primeiro Soalheiro Reserva, originário de uvas com condução específica para enfatizar a concentração e o volume do vinho. O mosto é decantado

durante 48 horas e depois fermenta em barricas novas e usadas de carvalho francês, tendo permanecido nas borras finas com *bâtonnage* regular até fim de Junho de 2015, de modo a obter um vinho rico, encorpado e envolvente. (LA)

Cada vez mais subtil aromaticamente, todo ele centrado no fruto delicado, pêra e lima muito frescos, pouca percepção da barrica. Boca com muito sabor, corpo envolvente, tudo muito equilibrado, terminando, longo, distinto, com belos amargos finais. (13%)



## Abandonado Douro tinto 2011 Alves de Sousa

Na estrada da Régua para Vila Real, a Quinta da Gaivosa tem grande parte das suas vinhas sobranceiras a Santa Marta de Penaguião. Entre as várias magníficas parcelas, a Vinha do Abandonado ganhou este nome porque esteve parcialmente abandonada durante anos. Zona quente, muito exposta, a replantação tornou-se impossível. Mas as uvas sempre mostraram um carácter especial, e em 2004 decidiram vinificá-las separadamente, estagiar o vinho em barricas novas de carvalho francês e

português durante quase 2 anos, e depois engarrafá-lo estreme. O vinho é só feito em anos especiais, como esta colheita de 2011, quando o Douro deu o seu melhor em uvas. Poderoso e profundo. (LA)

Muito jovem ainda, fruta madura e notas de erva seca, resinoso, tenso. Na boca há taninos finos, uma excelente integração da barrica e a acidez está perfeita. Texturado e volumoso, um tinto em crescimento, mas já muito polido e equilibrado. (15%)



## Barca Velha Douro tinto 2004 Sogrape Vinhos

A saída de uma nova edição de Barca Velha é sempre aguardada com enorme expectativa. Por ser rara – três vezes por década será talvez a média – por ser cara e por ser muito cobiçada e, não raramente, objecto de especulação. No que aqui nos interessa, este 2004 revelou ser uma edição de enorme classe, a roçar a perfeição em todos os itens da prova. O consumidor sabe que pode esperar um vinho polido mas concentrado, sólido mas elegante, pronto a beber mas com grande atracção pela cave. Muito rico, muito profundo, é um tinto de luxo. Do mais luxuoso que temos no

país. Foi assim que ele nasceu na década de 50 e é assim que quem o faz quer que continue.

Gostávamos que saísse com mais frequência mas parece que a Natureza não está pelos ajustes. A nós resta-nos ter paciência e ir usufruindo. (JPM)

Grande complexidade aromática, com fruta madura como cerejas, ameixas e amoras, notas doces de barrica muito bem integrada, terra húmida, enorme elegância e contenção. Cremoso na boca, macio, aveludado com excelente acidez e frescura, taninos sedosos, termina muito longo, seco, espesso, sério, mas também com grande poder de sedução. (13,5%)

## Chryseia Douro tinto 2013 Prats & Symington

O topo de gama da *joint-venture* entre Bruno Prats e a empresa Symington não tem parado de crescer desde a aquisição da Quinta de Roriz, de onde saem as uvas, conjuntamente com a Quinta da Perdiz, para este fantástico tinto. Esta colheita de 2013 é o culminar de 3 anos fantásticos para o Chryseia – e com enorme impacto na imprensa nacional e estrangeira – podendo mesmo ser descrita como uma verdadeira súmula da potência e taninos do 2011 com a elegância e fruta do 2012. Nunca como nesta colheita de 2013 esteve tão patente a essência deste projecto ambicioso, ou

seja a aplicação de uma vinificação bordalesa a uvas que eram habitualmente destinadas à produção de Vinho do Porto. Um grande tinto do Douro, sumarento mas sem dúvida mais fino, polido e preciso do que o registo geral na região, e uma marca que, nos últimos anos, se impôs definitivamente. (NOG)

Boa densidade com um fundo mineral, fruta preta bem madura mas muito elegante. A barrica é de luxo, taninos muito finos, resultando muito polido na fruta que nunca se perde atrás da madeira. Tinto de grande classe. (13,5%)

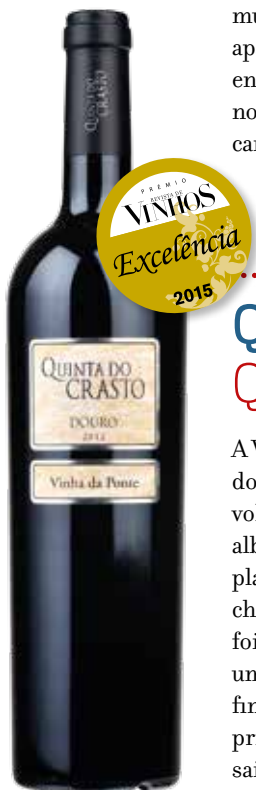


## Legado Douro tinto 2011 Sogrape Vinhos

Conhecer a vinha que dá origem a este vinho é mergulhar no Douro antigo que, sereno e sem pressa, contempla a modernidade, mantendo-se fiel aos modelos de outrora. Aqui encontramos um ambiente diferente do moderno Douro, com as castas misturadas, métodos de plantio que hoje não se usam, com a qualidade que só as vinhas muito velhas podem dar. E estas dão. Até ao aparecimento desta marca – um nome muito bem encontrado – estas uvas entravam normalmente nos vintages da Casa Ferreira mas agora são canalizadas para este tinto que rapidamente, até

pela pequena produção que tem, se tornou um ícone da empresa, comercializado a preços de boutique de luxo. O vinho, pela fantástica qualidade que apresenta, merece todos os encómios e ser apreciado com bons copos e melhor companhia. (JPM)

Volume, macieza, frescura e sensualidade dominam o perfil do fruto de ameixa, toque de figo, leve mato seco num fundo de elegantes especiarias. Todo veludo e cremosidade na boca, sólida estrutura, complexo, leve e profundo. Puro prazer. (14,5%)



## Quinta do Crasto Vinha da Ponte Douro tinto 2012 Quinta do Crasto

A Vinha da Ponte é uma das mais bonitas vinhas do Douro. Numa encosta suavemente ondulada voltada a Sudeste, os seus belíssimos patamares albergam dezenas de castas misturadas, numa plantação à moda antiga, que está à beira de chegar aos 100 anos. São menos de 2 hectares, e foi com estas uvas que em 1998 se decidiu deixar um lagar inicialmente destinado a Porto ir até ao fim da fermentação, nascendo assim um dos primeiros vinhos de culto em Portugal. O vinho sai apenas em anos considerados excepcionais,

apenas umas 3.000 garrafas que são perseguidas e disputadas pelos enófilos. A idade das vinhas e o tratamento de luxo asseguram uma profundidade e patine muito raras e muito sedutoras, como um *Premier Cru*. (LA)

Notas florais com toque licorado no fruto de cereja e amora, fumado/mineral, muito fresco e preciso. Bombom de fruto na boca, taninos com polimento perfeito, muito estruturado, intenso e imenso no final. Um grande tinto. (14,5%)

## Quinta do Noval Douro tinto 2012 Quinta do Noval

Falou-se muito da colheita de 2011. O ano, num entender consensual, foi fantástico. Generosos e vinhos secos fizeram a delícia das notícias e da crítica da especialidade. Mas o tempo vai passando e acontece muitas vezes acabarmos por gostar mais de um ano menos badalado que de um ano mais mediático. Com este Quinta do Noval andamos nesta hesitação, ou seja, a colheita de 2011 deverá ser a mais procurada, mas a de 2012 poderá ser ainda melhor. Feito com as Tourigas paradigmas do nosso Douro,

este extraordinário tinto estagiou em barricas novas e foi engarrafado em 4.080 garrafas de puro prazer sob a forma de vinho. (JA)

Perfil muito sério, com notas vegetais a dar austeridade, fundo mineral, tudo bastante sólido e firme. Na boca é pleno de sabor e frescura, com taninos especiados, muita garra e largura, um tinto muito sólido, com final interminável. (13,5%)



## Quinta do Vale Meão Douro tinto 2013

### F. Olazabal & Filhos

Este foi um excelente ano para a Quinta do Vale Meão. Uma colheita muito mais em elegância do que em concentração. Talvez fruto do ano que permitiu repor a água no solo que 2012 roubou, além de, no geral ter sido relativamente ameno e longe dos excessos que por vezes atingem esta zona quente e seca do Douro Superior. Aqui todas as castas são vindimadas e vinificadas em separado. Depois vem a alquimia de prova a cargo do “mestre” enólogo Francisco Olazabal. Este Vale Meão, além de 60% de Touriga Nacional e 30%

de Touriga Franca, tem um pouco de Tinta Barroca (5%) e outro tanto de Tinta Roriz. O resultado do lote foi este charmoso e elegantíssimo tinto vindo de um Douro extremado e nem sempre fácil de domar. (JA)

Cacau, fruto negro bem maduro, alguma folha de tabaco, perfil aromático austero e balsâmico. Muito fresco e macio na boca, excelente balanço entre corpo e elegância, tudo redondo, tanino finíssimo, final fresco e convidativo. (14%)



## Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca Douro tinto 2013

### Lemos & Van Zeller

A Quinta do Vale Dona Maria é uma propriedade duriense situada junto à foz do Rio Torto. Quando a família Vaz Zeller comprou a quinta encontrou-a quase em absoluto abandono, apenas com cerca de 10ha de vinha velha. Houve por isso que fazer novas plantações. Vem isto a propósito da Vinha da Francisca, que resulta de duas plantações relativamente recentes e que, dada a sua juventude, revela todo o potencial da propriedade. Este fantástico tinto tem como base a casta Sousão, com a vindima a ocorrer antes de outras

vinhas. Por isso, o seu perfil mais fresco e com óptima acidez (em 2013 o Sousão foi colhido quase com 7g de acidez total). O resto do blend é Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca e Rufete, sempre que possível fermentadas em conjunto. Depois, foram 22 meses em barrica, 50% nova. Irresistível. (NOG)

Negro de cor, aroma rico e concentrado, fruto sóbrio, intensamente mineral. Belíssima prova de boca, tudo em harmonia, muito tanino sedoso, cheio de frescura e com fruto a dominar num final pleno de garra. (14%)



## Quinta da Alameda Dão Reserva Especial tinto 2012

### Alameda de Santar

A vila de Santar, no concelho de Nelas, é um dos sítios da região do Dão onde se respira vinho. A Quinta da Alameda foi dos primeiros produtores do Dão a engarrafar os vinhos em nome próprio, em 1985. Em 2012, o empresário Luís Abrantes e o enólogo Carlos Lucas compraram a quinta e relançaram os seus vinhos. Este Reserva Especial é originário das vinhas mais velhas da quinta, apenas 2 ha, que têm mais de 80 anos e estão plantados com as castas típicas do Dão. Estagiado um ano em barricas novas de carvalho

francês, tentou sem sucesso o estatuto de Dão Nobre, definido na lei há mais de 20 anos e até hoje sem nunca ter havido um único vinho que alcançasse a pontuação necessária na câmara de provadores. É uma pena. (LA)

Aroma muito fino e complexo, com frutos pretos e vermelhos, madeiras exóticas, terra, suaves notas florais. Sério e contido, com taninos finos muito lustrosos, acidez fresca, final cheio, polido, cheio de classe, muito conseguido. (14%)

## Quinta da Pellada Primus Dão branco 2013

### Quinta da Pellada - Álvaro Castro

Deste vinho podemos sempre esperar o melhor. Feito com uvas de vinha velha onde o número de castas chega quase a 20 e onde se podem encontrar variedades que hoje são só residuais na região, este Primus brilha bem alto no altar dos brancos da região. Aqui espera-se, e encontra-se, um branco rico e cheio, complexo e concentrado (produção pequena), um branco que permite a Álvaro Castro chegar aos consumidores com um produto de luxo, naturalmente caro mas que não só dignifica a região, como é um hino aos velhos vinhos brancos do Dão que, como sabemos, são dos mais longevos

do país vinhateiro. A este, caso haja coragem, seria bom dar-lhe um “cheirinho” de cave, digamos, de uns 10 ou mais anos, percebendo-se, depois, como o Dão nos dá tão boas surpresas, quando o tempo molda os vinhos. (JPM)

Oriundo das vinhas velhas da Pellada, com muitas castas misturadas, tem grande riqueza e complexidade, com aromas e sabores requintados onde se misturam fruta citrina, apontamentos minerais, leves fumados, flores e especiarias. Cheio de classe, muito jovem ainda, tem tudo para crescer. (13,5%)



## Luís Pato Vinha Pan Bairrada tinto 2011

### Luís Pato

O Vinha Pan é um ícone bairradino da casta Baga, há mais de duas décadas que escreve história. Luís Pato gosta sempre de “apimentar” o modo como faz cada um dos seus vinhos. O Vinha Pan não foge à regra: vem de uma vinha oriunda de um local que se chama Panasqueira, onde o meticuloso “vignerón” faz uma primeira vindima, dita “de precisão”, durante o mês de Agosto para o espumante Baga e só depois de bem maduras as restantes uvas, e, bem entrado o mês de Setembro, se faz a vindima para o Vinha Pan.

O ano de 2011 foi o primeiro em que o produtor passou a deixar apenas 3 cachos por videira para chegar a uma produção de 15 hl/ha – à imagem dos míticos Borgonhas. Um mítico Vinha Pan. (JA)

De uma vinha com quase 4 décadas, é um tinto de grande elegância e complexidade, com bagas silvestres, especiarias, terra húmida, leves fumados. Os taninos são tão perfeitos quanto possível na casta Baga, o vinho é muito sério, impositivo, intenso, mas ao mesmo tempo leve, sofisticado, distinto. Simplesmente delicioso. (13%)



## Quinta das Bágeiras Bairrada Garrafeira tinto 2010

### Mário Sérgio Alves Nuno

Mário Sérgio é o resistente da Bairrada. Lançou o seu primeiro vinho com 24 anos de idade e sempre acreditou no valor do seu terroir único e na nobreza da vinificação tradicional e estágio em velhos tonéis de madeira avinhada. Estranhamente, a Bairrada, cujos tintos se mostram tão agressivos, quase violentos em novos, envelhece tão nobremente que entrega anos mais tarde os vinhos com uma elegância extrema, uma profundidade e uma textura

ímpares. Este garrafeira vem de parcelas escolhidas a dedo, com uvas de Baga de vinhas muito velhas localizadas em Ancas, perto da Fogueira, onde tem a adega. Um vinho que nos oferece o chão, o céu e a floresta da Bairrada. (LA)

Chocolate, frutos do bosque, muito denso, mineral, com notas de vegetal seco, grande complexidade e profundidade. Cremoso, intenso, com taninos firmes, muita patine, firme mas muito completo, longo e afirmativo. (14%)

## Palácio da Bacalhôa Reg. Península de Setúbal tinto 2009 Bacalhôa Vinhos de Portugal

Há muitos anos que na Bacalhôa se sabe trabalhar bem o Cabernet Sauvignon e o Merlot. Ainda na década de 80, e quando tal era absoluta novidade entre nós, surgiram os primeiros vinhos desta casta, o Quinta da Bacalhôa e, no caso do Merlot, o Má Partilha. Bem mais tarde apareceu a marca Palácio da Bacalhôa, que se distingue da outra por ter maior percentagem de Merlot, ou seja, tornando o vinho mais próximo do modelo dos tintos do Médoc. Este é um vinho que expressa muito bem o modelo em que se inspira: não só é

um belo tinto para consumo em novo como evolui muito bem em cave, dando prazer por muitos anos. Este tinto brilhou no painel de prova da região e as opiniões foram unânimes: grande tinto, com a classe e a garra do Cabernet e o aveludado do Merlot. Um vinho que dá imenso prazer a beber. (JPM)

Notas vegetais no aroma, perfil com finura, directo e cheio, apimentado, com a textura de boca a mostrar um tinto rico, aristocrata, cheio de vigor contido e com imensa classe. (14,5%)



## Cortes de Cima Reg. Alentejano Reserva tinto 2011 Cortes de Cima

A Cortes de Cima tem no seu Reserva um vinho com um conceito muito particular. Ele nasce quando o Aragonês – uma das castas favoritas de Hans Kristian Jorgensen, o mentor deste projecto familiar – o permite, sendo depois combinado com outras uvas também de excepção. A verdade é que é aquela casta a marcar o compasso de vinho, perfil sério e com taninos saborosos e texturados, quase apertados. É um daqueles tintos que são fáceis de se gostar mas não por darem uma prova fácil... Como é sabido, outros belos tintos (de Syrah ou de Touriga Nacional, por exemplo) existem nesta empresa sita na Vidigueira, verdadeiros

tesouros que Hamilton Reis, enólogo, gosta de esculpir, mas este Reserva é, quando a colheita o permite e sai para o mercado, quase sempre um dos nossos predilectos pela complexidade e firmeza. Na belíssima colheita de 2011 volta a mostrar-se como um dos melhores tintos alentejanos e do país. (NOG)

Aragonês, Syrah, Petit Verdot, Touriga Nacional. Aroma com fumados e tostados da barrica, cacau em pó, fruto negro, pimenta branca, e notas mentoladas. Muito equilibrado na boca, cremoso e texturado, corpo envolvente e cheio de sabor, incluindo no final. Irresistível. (14%)

## Esporão Private Selection Alentejo Garrafeira tinto 2012 Esporão

O Private Selection tinto é uma continuação do Garrafeira tinto, lançado pela primeira vez em 1987. De princípio apenas uma selecção de barricas que doutro modo iriam para o Reserva, com o tempo passou a ser feito a partir dos melhores talhões da herdade. No fim dos anos 90, foi construída uma adega exclusiva para este vinho, que se pretende intenso e rico mas sem exageros, equilibrado e com bom potencial de guarda. Em 2012 o lote tem Alicante Bouschet, Aragonês e Syrah, de vinhas plantadas em 1996,

1980 e 1998. As vinificações foram separadas, e adaptadas às castas, e o estágio decorreu em barricas novas e usadas, de 225 e 500 litros. Este é sempre um vinho de grande profundidade e elegância. (LA)

Aroma muito concentrado, fruto em camadas, nota a chocolate preto, balsâmicos bonitos e fundo químico com barrica. Prova de boca imponente, todo redondo e afinado, muita frescura, tanino vivo e cheio de garra. Encantador desde já e com evolução garantida. (14,5%)



## J de José de Sousa Reg. Alentejano tinto 2011

### José Maria da Fonseca Vinhos

A Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes foi comprada pela José Maria da Fonseca (JMF) em meados dos anos 80 para concretizar o sonho antigo da família Soares Franco de produzir um vinho do Alentejo de uma propriedade de prestígio. E a verdade é que desta casa saem alguns dos melhores vinhos produzidos pelo Grupo JMF. Este J é um tinto cheio de originalidade e de imensa qualidade. Resulta de uma vinha com pouco mais de 1 ha. em solos graníticos, e tem como espinha dorsal a casta Grand Noir. É original, pois parte da sua fermentação ocorre em ânforas de barro e o

restante é feito em lagares, antes de passar 14 meses em cascos de carvalho francês novo. A sua qualidade só provando se comprova: um tinto fresco e complexo, quase sóbrio por vezes, com a dose certa de austeridade que lhe confere autenticidade e lhe garante longevidade. (NOG)

Começa discreto aromáticamente, crescendo depois com nota floral, madeira e alguma grafite e barro, também massapão, tudo muito complexo. Prova de boca fina, vivo, seco mas retendo muita elegância, tanino fino, boa frescura, termina com enorme presença. (14%)



## Júlio B. Bastos Reg. Alentejano Alicante Bouschet tinto 2012

### Júlio Bastos - Dona Maria

Há muito que se sabe que o Alicante Bouschet é uma casta que ajuda a expressar as qualidades dos vinhos alentejanos. Júlio Bastos tem uma grande tradição de a trabalhar, especialmente em Estremoz. Os seus vinhos Dona Maria contam-se entre as referências desta zona mas Júlio deu um grande passo em frente quando este tinto surgiu pela primeira vez. Nascido de uma vinha muito velha desta casta, foi criado a pensar nos velhos vinhos Garrafeira Quinta do Carmo que tanto êxito tiveram a partir dos finais dos anos 80 do século passado. Aqui busca-se um perfil denso,

cheio, que tenha grande capacidade de resistir à cave mas que não deixe, para os que apreciam os tintos jovens, de dar grande prova em novo. Ninguém se espanta assim que tenha pontuado muito alto nas nossas provas. (JPM)

Aroma que denota concentração, tenso, com o fruto em camadas, nota a chocolate negro, balsâmicos e mentolados, com a madeira discreta. Redondo, com muito volume e muita afinação de sabor, bastante frescura, tanino vivo de qualidade, e final de boca com imensa garra (14,5%)



## Marmelar Reg. Alentejano tinto 2012

### Casa Agrícola HMR

Marmelar é a aldeia próxima da exploração vitícola da Casa Agrícola da Herdade do Monte da Ribeira. Estamos encostados à Serra do Mendro, entre a Vidigueira, o Guadiana e as planuras férteis de Beja. O local foi privilegiado para a prática agrícola de civilizações desde muito longa data. As mudanças climáticas não alteraram desde então a fidelidade desta terra à exploração da vinha. A empresa, nascida nos anos 90 e com inúmeros prémios do seu currículo, apostou tudo neste tinto, com o objectivo de coroar a sua gama, assente sobretudo na marca Pousio. O resultado

está à vista, um grande tinto feito com Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Petit Verdot, fermentado em lagares, estagiado em barricas de 300 litros e que tem o condão de fazer crescer água na boca. (JA)

Profundo e muito complexo, com notas de bagas maceradas, compotas frescas, alcatrão, especiarias, um toque vegetal a dar garra. Taninos ricos mas contidos, vigor, elegância e personalidade. Ainda bastante jovem, é um tinto muito expressivo, sólido e sério, puro, sem artificios. (14%)



## Pêra-Manca Alentejo tinto 2011

### Fundação Eugénio de Almeida

Cada vez melhor e cada vez mais procurado. A colheita de 2011 utiliza as castas clássicas alentejanas dos anos 80 e 90 – Trincadeira e Aragonez – para brilhar ao mais alto nível. Para além de toda a qualidade reunida dentro de uma garrafa vestida com este rótulo icónico, esta edição vem protegida contra falsificações que, segundo a ASAE, têm acontecido em mercados ávidos de ícones raros e caros. Uma faixa holográfica que circunda a cápsula e que contém símbolos e códigos que podem ser validados no website da Fundação Eugénio de Almeida.

Assim, quem aceder a uma garrafa deste fantástico vinho, poderá certificar-se de que vai beber o que comprou. Mais um factor que reforça a aura em torno do já de si luxuoso Pêra-Manca. (JA)

Revela uma enorme profundidade aromática, sublime na complexidade das notas de ameixa preta, amoras, cassis, especiarias, vegetal seco, suaves fumados. Luxuoso na boca, com uma frescura que desmente os 15% de álcool, taninos de seda polidos pelo tempo, conjuga personalidade, vigor e elegância. Inimitável. (15%)



## Scala Coeli Reg. Alentejano Petit Verdot Reserva tinto 2011

### Fundação Eugénio de Almeida

Convento de Santa Maria de Scala Coeli. Vulgarmente conhecido por Convento da Cartuxa, foi ele que deu o nome a este vinho cuja nascedoura se deve à vontade da Fundação Eugénio de Almeida de produzir em cada colheita um grande vinho a partir de castas autóctones. Nesta colheita, entre todas as castas que proliferam pelas muitas centenas de hectares à responsabilidade da FEA, calhou a vez à uva francesa Petit Verdot. As uvas foram vindimadas a 26 de Agosto, teve uma pré-maceração a frio, depois fermentou calmamente a 28°C. numa maceração total de 50

dias. Seguiram-se 15 meses de barricas novas de carvalho francês mais 18 meses de garrafa. E ele aí está, o primeiro Reserva da marca, certamente mais Grand que Petit Verdot. (JA)

A casta tem aqui uma expressão qualitativa invulgar, conjugando concentração e vigor com um perfeito equilíbrio. Apontamentos vegetais e de bagas maceradas, taninos poderosos, excelente frescura ácida, firme, puro e duro, augurando longa vida em garrafa. Pode não ser aquilo que esperamos de um "tinto do Alentejo", mas é sem dúvida um grande tinto. (14%)



## Zambujeiro Reg. Alentejano tinto 2011

### Quinta do Zambujeiro

A marca Zambujeiro é o topo de gama da Quinta do Zambujeiro, um ambicioso projecto que nasceu em 1998 muito próximo de Borba e cujo homem do leme é Emil Strickler, um empresário suíço. Trata-se de um tinto sempre muito polido, generoso na entrega, com muito sabor e perfil moderno. Na colheita de 2011 revelou uma evolução para um estilo mais fino e elegante, mantendo, contudo, a marca de um Alentejo quente e apelativo. As uvas são sempre colhidas à mão, por regra na terceira semana de Agosto (em 2011 foi na segunda), com uma

produção de cerca de 18hl por ha, o que significa que nunca se ultrapassam as 8000 garrafas deste luxuoso tinto. Trata-se de um *blend* de castas estrangeiras e nacionais, a fermentação maloláctica e a maturação a ocorrem em barricas novas de carvalho francês. (NOG)

Petit Verdot, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional. Madeira 100% nova. Muito bom fruto todo apurado, óptima evolução, maduro – ameixa e amora – nota de tabaco. Grande volume na boca, texturado e cremoso, mas retendo suficiente frescura. Muito charmoso. (16%)

## Graham's Porto Colheita 1972 Symington Family Estates

A marca Graham's não necessita de introdução no que respeita a Vinho do Porto – sendo mundialmente conhecida pelos seus Vintages –, mas é notória a sua colagem mais recente a um estilo até agora menos difundido da casa – os grandes colheitas – que já contam com 5 lançamentos (1952, 1996, 1969, 1972 e 1982). Este de 1972 é absolutamente imperdível e mostra bem como é vencedora a aposta do universo Symington neste tipo de vinhos. Resulta de um pequeno lote seleccionado por Peter Symington dois anos após a aquisição da Graham's e resulta de uvas de vinhas muito velhas das Quinta de Malvedos e

Lages. A afinação antes do engarrafamento coube já, naturalmente, a Charles Symington. Todo o *packaging* final é notável e cheio de bom gosto. Melhor só o vinho que consegue algo incrível: aliar a complexidade de um vinho com mais de 40 anos a uma frescura assinalável. (NOG)

Cor âmbar. Muito fruto seco, citrino maduro e casca de fruto, algum tabaco e aroma a tostados. Muito bem na prova de boca, complexo, doce mas retendo muita frescura. Um grande Colheita muito bem desenhado, onde a elegância e a finura se sobrepõem à potência e doçura. (20%)



## Taylor's Very Old Porto Single Harvest 1966 Taylor Fladgate & Yeatman

Há vários anos que a Taylor's iniciou o lançamento de vinhos Colheita com 50 anos. A edição dos Porto Colheita, desde sempre muito ligada às empresas portuguesas, acabou por interessar também àqueles que apostavam sobretudo noutra gama de Porto. Este projecto da Taylor's foi possível após a aquisição da Wiese & Kröhn, uma empresa onde a edição de Colheitas era corrente. Apreciados por todos os consumidores, esses Colheita ainda em casco são agora lançados nestas edições especiais. São vinhos belíssimos, muito concentrados e ricos,

os verdadeiros vinhos de sobremesa que dispensam tudo, menos boa companhia. Com o stock disponível em casco, é de crer que este projecto continue por muitos anos e que seja apreciado não apenas pelos que fazem 50 anos, os felizardos que têm a mesma idade do vinho. (JPM)

Ligeiro na cor acastanhada, muito rico e complexo, madeiras exóticas, ceras, grande exuberância. Excelente prova de boca, untuoso, com um final guloso e interminável. Belíssimo Colheita, grande, grande Porto. (20,5%)

## Vasques de Carvalho Porto Tawny 40 anos Vasques de Carvalho

A Vasques de Carvalho é uma jovem empresa de Vinhos do Porto situada em Peso da Régua, onde na adega da família com o mesmo nome durante décadas foram acumulados e cuidados velhos vinhos produzidos a partir das vinhas da família. António Vasques de Carvalho associou-se a Luís Vale para desenvolver esta nova marca, que inclui tawnies 10, 20, 30 e 40 anos, e também Vintages e vinhos Douro DOC. Este 40 anos é um lote de vinhos com mais de 25 anos e uma percentagem de um vinho de 1880. O estilo é

cheio, rico e vigoroso, mostrando o potencial dos tawnies do Baixo Corgo e a sua capacidade de envelhecimento. Equilíbrio e elegância, mas também exuberância, vigor e grande persistência. (LA)

Subtil, com madeiras exóticas, alcaçuz, frutos secos, caramelo, iodo, vinagrinho. Muito bem definido, perfeitamente equilibrado entre doçura, acidez integrada e rugosidade tânica. Harmonioso, exuberante, mas sempre contido e subtil. (20%)



## Blandy's Madeira Frasqueira Verdelho 1973

### Madeira Wine Company

Os extraordinários vinhos da Madeira conseguem envelhecer indefinidamente, não sendo incomum encontrar de boa saúde vinhos do século passado, ou do anterior, ou do anterior a esse. O estilo Frasqueira, na Blandy's chamado Vintage, é reservado para vinhos de uma só casta e uma só colheita, que envelhecem um mínimo de 20 anos em casco de madeira. Este 1973 de Verdelho (segundo mais seco) envelheceu 41 anos no sistema tradicional de canteiro, que lhe confere incrível longevidade: 5 anos no sótão a 28°C, 22 anos no armazém a 24°C e finalmente

14 anos no primeiro andar, a 21°C. O vinho foi regularmente passado a limpo, e finalmente engarrafado quando se considerou que alcançou o equilíbrio. (LA)

Cor mogno, ligeiro ouro velho com laivos esverdeados. Com arejamento o aroma revela-se muito complexo: mel, bolo de noz, fumo e ligeiro tabaco, e no fundo quase vinagrinho. Muito bem na prova de boca, ainda com notas frutadas integradas com frutos secos e especiarias, ligeiro apimentado também. Perfil meio seco e acidez fantástica. Final interminável. (19%)



## Ribeiro Real Madeira Malvasia Lote 1 - 20 Anos

### Vinhos Barbeito (Madeira)

O respeito pela tradição e por tudo o que é genuíno em termos enológicos é o grande apanágio de Ricardo Diogo Freitas, o ideólogo dos Vinhos Barbeito. Ricardo pratica micro-enologia com uma mestria e sentido de pureza raros. Tudo o que vem da Barbeito, desde que Ricardo operou a enorme transformação enológica da empresa, surpreende, encanta, enleva. Este Ribeiro Real é mais um entre muitos "cromos" colecionáveis produzidos pela Barbeito dos nossos dias. Aqui o melhor

Malvasia da casa casou com Tinta Negra vinda de vinhas do Ribeiro Real que já encantavam almas no reinado de D. Luís I. Mais uma homenagem à tradição que a empresa tanto preza. Foram produzidas 1.416 unidades desta raridade. (JA)

Grande profundidade aromática, muito complexo e requintado, sugestões de mel e cera, citrinos cristalizados, notas salgadas e iodadas, balsâmicos. Concentrado e rico, muito intenso, com generosa acidez a dar frescura, um Malvasia de grande nível. (19%)



## Bacalhôa Setúbal Moscatel Roxo Superior 2002

### Bacalhôa Vinhos de Portugal

Desta casta pode dizer-se que foi, em jeito de ditado inglês, "saved by the bell", quase in extremis, quando estava à beira da extinção. O esforço conjunto das principais empresas da região possibilitou que esse cenário triste fosse arredado de vez e permitiu também que se voltassem a fazer vinhos generosos com esta uva magnífica. O Roxo, que é menos afirmativo em novo do que a variedade mais usada na região, o Moscatel de Alexandria, origina, no entanto, vinhos que ganham imenso com o tempo em cave. Na Bacalhôa tem-se trabalhado

afincadamente para que a casta regresse ao convívio dos apreciadores com brilho e com a dignidade que merece. Este 2002 é disso um bom exemplo, um vinho que se mastiga, que tem um final longo a uvas-passa. Setúbal fica mais rico com vinhos destes. (JPM)

Aroma exuberante, flores secas, anis, doce de figo e algum marmelo, tudo em grande nível. Prova de boca com muita força, doce mas sustentando garra, macio e muito saboroso centrado na passa, fruto em calda (figo de mel) e alguma especiaria. Termina glorioso, fresco e muito longo. Belíssimo. (19%)