

# Vinhos provados pelo painel dos escanções

Os 12 vinhos que se indicam provenientes dos nossos sócios Protectores, foram objecto de prova cega, com a temperatura de 16°C para os vinhos tintos e 12°C para os vinhos brancos, em copos de prova I.S.O., a que procederam, com apoio da secretária da A.E.P., Ana Isabel e José Gonçalves, os painéis de provadores de que fizeram parte os escanções Almiro Vilar, Artur Caldas, Joaquim Santos, Manuel Faria, Manuel Miranda, Manuel Moreira, Manuel Peixoto e Pedro Sequeira.

Super - Premium



Premium

86

**Portalegre DOC Alentejo Tinto 2005**

Adega Cooperativa de Portalegre, CRL  
Muito boa concentração, muita fruta madura, compota, tostados, amplitude e complexidade evidente. Boa estrutura, encorpado, com acidez vincada, e de muito boa persistência. Um vinho para comida saborosa.

até: 2016 18/19°C €15,68



86

**Monte Amarelo Vinho Regional Alentejano Tinto 2009**

Monte Amarelo  
Cor granada de boa intensidade. Fruta compacta, madura, empíreumáticos, cacau, chocolate, com ataque macio, taninos largos mas suaves, final de belo recorte e perfume.

até: 2016 17/18°C €7,90

85

**Quinta do Cume Reserva DOC Douro Tinto 2009**

Jorge M. C. R. Tenreiro  
Cor rubi de boa vivacidade, cheio de fruta, groselha, alguma compota, suave chocolate que o torna cativante e moderno. Envolvente e suave na boca, succulento, boa fruta, notas de madeira cremosas e delicadas. Elegante complexidade. Vinho bem feito, consensual e pronto a desfrutar.

até: 2015 17/18°C €15,30



82

**Monte Amarelo Vinho Regional Alentejano Branco 2009**

Monte Amarelo  
Cor bonita aberta e laivos amarelados, fruta atraente, estilo tropical, vegetal fresco, muito afinado. Moderado no corpo, equilibrado, suave, com a fruta a marcar a prova, sustentada por acidez delicada e equilibrada.

até: 2014 8/9°C €7,90



82

**Quinta da Cabaça DOC Alentejo Tinto 2007**

Adega Cooperativa de Portalegre, CRL  
Cor rubi, boa intensidade aromática, pleno de frutos silvestres, com frescura atraente, tem garra na boca, boa solidez e final bem composto e perfil gastronómico.

até: 2016 17/18°C €13,06

81

**cepa pura Trincadeira Reserva Vinho Regional Lisboa Tinto 2010**

Filipe Gomes Pereira - Herdeiros  
Bonita cor granada, fruta expressiva, tom balsâmico requintado e fresco, aveludado e estrutura afinada, baseada em fruta madura, e suaves tostados.

até: 2013 15/16°C €7,50



**79****Quinta do Cume  
Reserva DOC Douro  
Branco 2010**

Jorge M. C. R. Tenreiro  
Cor aberta, boas notas frutadas, citrinos  
confitados, discreta complexidade e de  
agradável elegância de conjunto. Requitado  
na boca com suavidade pautada por acidez  
delicada, perfil cativante e final aromático.

até: 2014 7/8°C €12,80

**78****Monte Amarelo  
Vinho Regional Alentejano  
Rosé 2009**

Monte Amarelo  
Aberto de cor, conjunto simples e refrescante,  
focado na fruta fresca, leve, ligeiro na boca,  
afinado e de final suave amargo.

até: 2013 7/8°C €6,80

**Clássicos****83****cepa pura Fernão Pires  
Vinho Regional Lisboa  
Branco 2010**

Filipe Gomes Pereira - Herdeiros  
Cor de insinuação dourada, boa expressão de  
aroma, fruto maduro, alguma geleia, frutos  
secos, suave tostado, mostrando belo volume  
de boca, aromas terciários e longo final.

até: 2016 8/9°C €4,50

**79****monte do Sino  
Vinho Regional Alentejano  
Branco 2009**

Monte Amarelo  
Cor citrina de boa intensidade, ameixa  
branca, pêra, nuances fumadas, mostra  
corpo generoso, bem esculpido por acidez e  
vivacidade. Bem feito, moderno e cativante na  
sua prestação.

até: 2014 8/9°C €3,50

**79****monte do Sino  
Vinho Regional Alentejano  
Tinto 2010**

Monte Amarelo  
Bonita cor, concentração e vivacidade, cheio  
de fruto silvestre preto, fresco, discreto  
vegetal seco, com estrutura envolvente,  
taninos polidos e firmes. Final de bom recorte,  
com complexidade já evidente.

até: 2015 15/16°C €3,50

**78****Monte do João Martins  
Vinho Regional Alentejano  
Tinto 2010**

Miraldino Filipe Mendes & Cª, Lda.  
Aspecto com limpidez, cor granada com aroma  
de frutos silvestres, fruta vermelha, aromas  
primários, sabor macio, corpo com estrutura,  
boa vinosidade, suave acidez e final com boa  
tipicidade.

até: 2016 17/18°C €4,50

**A partir €30 (Ultra – Premium)****Até €30 (Super – Premium)****Até €15 (Premium)****Até €5 (clássicos)****Tabela de pontuação dos vinhos provados (selos)**

Tambuladeira de Ouro (classificação entre 90 – 100)



Tambuladeira de Prata (classificação entre 85 – 89)



Tambuladeira de Bronze (classificação entre 80 – 84)

**Tabela de pontuação dos vinhos provados**

Extraordinário – 97,5 a 100 valores (vinho superior, de alto nível qualitativo)

Excelente – 87,5 a 97 (vinho de grande qualidade e classe)

Muito Bom – 82,5 a 87 (vinho de muito boa qualidade)

Bom – 75 a 82 valores (vinho que se apresenta com qualidade)

Simple – 67,5 a 74,5 (vinho que se apresenta correcto e sem grandes virtudes)

Aceitável – 50 a 67 (vinho sem defeitos e simples)

Sem qualidade &lt;50 valores (vinho que não se encontra em condições de consumo)

Os preços mencionados  
são os recomendados  
fora do canal Horeca.