

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, empíumáticos, 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 <50 valores (vinho que não se encontra em condições de consumo)

Os preços mencionados
são os recomendados
fora do canal Horeca.