

#### 2011 branco Reserva

B | 16,5

Provado de novo em 2013. O vinho está a evoluir muito bem, mostra uma cor citrina com peso, um aroma que acentua sobretudo o lado de vegetal seco e notas de fruta madura em compota (mas sem pesar). Muito bem na boca, fino e de acidez bem proporcionada, temos um branco de clara vocação gastronómica, a pedir peixes nobres em cozinhado curto ou mesmo queijos, como Camembert, por exemplo. Pode ainda viver bem em garrafa mais uns anos.

#### 2012 tinto Selection

T | 16

Prova de 2014. Sente-se aqui uma fruta muito madura, com algum recorte floral, tudo muito macio e bem comportado. Muito bem na prova de boca, fino e com taninos cooperantes, é um tinto perfumado e que nos surge muito gastronómico, sendo por isso um bom parceiro da mesa.

#### 2011 tinto Selection

T | 16,5

Prova de 2014. O vinho está muito bem, quer na cor quer no aroma, aqui a mostrar uma fruta madura, uma boa proporção de elementos, com boas notas vegetais a surgirem, sem interferência da barrica. Muito bem na boca, muito macio e enrolado, está agora a dar uma prova de grande qualidade, com imenso potencial gastronómico. Pode guardar, mas beba a maior parte agora.

#### 2011 tinto Reserva

T | 16,5

Prova de 2014. O aroma mostra-se muito bem, numa combinação atraente entre as notas da fruta madura e as notas de ervas secas. De médio porte na boca, mas de taninos polidos, é um tinto que pode ser bebido já, porque o equilíbrio é a nota dominante e o trabalho da barrica parece ter encontrado o caminho certo.

#### 2011 tinto Grande Reserva

T | 17

Provado de novo em 2014. O tempo fez-lhe bem, no sentido em que os excessos de barrica se integraram no vinho, mas o tempo não foi suficiente porque ele agora está um pouco mudo e a expressar-se pouco, a dizer-nos que quer dormir mais em cave. Muito bom vigor na boca, os taninos estão resguardados atrás do corpo, a madeira amaciou o conjunto. Resta esperar agora que a fruta renasça e o conjunto

ganhe então toda a complexidade que tem por ora escondida.

Jorge Tenreiro - Provesende  
E-mail: [quintadocume@netrabo.pt](mailto:quintadocume@netrabo.pt)

### QTA. DO ESPINHO

#### 2009 tinto Reserva

T | 16

Provado em 2014. Lote de três castas, vinificado em lagar de pedra e 6 meses de estágio em barrica. Concentrado na cor, químico no perfil, fruto preto abundante, todo ele sisudo e pouco falador. Na boca, ao invés, mostra-se com vivacidade, com boa estrutura e sem magoar, o que autoriza uma prova agora com muito prazer. Temos vinho para vários anos, isso é seguro.

#### 2011 tinto Grande Reserva

T | 17

Provado em 2014. O vinho mostra-se opaco na cor, muito fechado no aroma e para já com uma forte presença das notas da tosta da barrica que aqui estão a tapar a fruta e o resto. Com este perfil já se sabe que não é vinho para consumir agora, será para um dia mais tarde quando tudo se compuser. Por agora, temos muitos frutos pretos, amoras e ameixas pretas, uma boa estrutura de boca, com taninos escondidos e um corpo que, sendo vigoroso, não magoa. Assim, conforme o gosto de cada um, tanto pode ser para consumir agora (sempre com pratos de forte tempero) como poderá ser para guardar. Qual é a sua opção?

### Espinho

#### 2009 tinto

T | 15,5

Provado em 2014. O vinho tem boa cor, um aroma franco com fruta madura, com um lado austero que lhe fica bem, com um perfil maduro, com notas de esteva e urze, tudo afirmativo. Boa prova de boca, com estrutura e taninos finos, é tinto robusto sem magoar, será uma aposta muito interessante, evidenciando uma grande polivalência à mesa.

Qta. do Espinho - Tabuaço  
Web site: [www.quintadoespinho.com](http://www.quintadoespinho.com)

### QTA. DO ESTANHO

#### 2013 branco

B | 15,5

Citrino na cor e aroma, para já com algumas notas de redução (pólvora) que só passarão com o tempo em garrafa. A prova de boca, traz-nos um branco de meia-estação, com corpo, com álcool e com boa acidez que dá alegria ao conjunto. Não será vinho