

<b>Blue Wine</b>	Periodicidade:	<b>Mensal</b>	Temática:	<b>Distribuição</b>
	Classe:	<b>Distribuição</b>	Dimensão:	<b>1398 cm²</b>
	Âmbito:	<b>Nacional</b>	Imagem:	<b>N/Cor</b>
	Tiragem:	<b>0</b>	Página (s):	<b>134 a 143</b>
01-02-2009				

# PAINEL DE PROVAS WINE - A ESSÊNCIA DO VINHO

O PAINEL DE PROVAS da WINE – A Essência do Vinho apresenta este mês a avaliação de **105 novidades**. Cada nota é acompanhada pela indicação de intervalo de consumo estimado e temperatura ideal de serviço.

## ALENTEJO

### 18 Cortes de Cima Touriga Nacional 2005

**Regional Alentejano | Tinto | Casa Agrícola Cortes de Cima**  
**60,00 € | Nº de garrafas: 3.750**

Cor granada profunda. Nariz floral, com toques de frutos secos moidos. Na boca, sentem-se grande frescura e amplitude, construindo um final longo, sempre em equilíbrio, no qual se descobrem pimenta e cravinho. FM  
Consumo 2009-2015 **16º**

### 18 Dupla 2006

**Alentejo e Setúbal | Tinto | Bacalhã Vinhos de Portugal**  
**50,00 € | Nº de garrafas: 1.953**

Cor densa. Enorme no aroma, concentrado mas com grande definição aromática. Tem fruto preto, fumados e profundidade. Na boca tem potência, volume e um tanino de grande qualidade. Muito longo. Um portento de complexidade e persistência. MM  
Consumo 2009-2020 **16º**

### 17,5 Esporão Private Selection Garrafeira 2005

**Alentejo | Tinto | Esporão**  
**40,00 € | Nº de garrafas: 29.533**

Granada opaco, fruto intenso e maduro, cacau e café, especiarias, tudo num perfil bem apelativo e consensual. Denso e moderno na boca, saboroso, bem feito e algo universal. Final longo de especiarias. MM  
Consumo 2009-2014 **16º**

### 17,5 Herdade das Servas Reserva 2006

**Regional Alentejano | Tinto | Serrano Mira**  
**20,00 € | Nº de garrafas: 16.500**

Cor granada. Desde logo balsâmico e complexo, fruta madura, notas de ervas secas, leve tabaco e louro. Tem estatura e garra, muito mineral e comprimento. Leve aresta da juventude. Final mais caloroso e seco. Está muito bem conseguido e tem personalidade. MM  
Consumo 2009-2015 **16º**

### 17,5 Inevitável 2005

**Regional Alentejano | Tinto | Casa Santa Vitória**  
**19,50 € | Nº de garrafas: 20.000**

Ameixa cozida em compota, com notas florais acentuadas. Na cor é granada muito profundo, com uma prova de boca de grande amplitude, a mostrar complexidade e comprimento. Um vinho por que há ainda que esperar. FM  
Consumo 2009-2015 **16º**

### 17,5 Monte da Ravasqueira

**Vinha das Romãs 2006**  
**Regional Alentejano | Tinto | Sociedade Agrícola D. Diniz**  
**15,00 € | Nº de garrafas: 6.000**

Bastante cor, intenso, cheio e vivo no aroma, muita fruta, mentolado, fumado bem integrado e belo mineral. Garra no impacto na boca, frescura, amplitude e um belo final aromático. FM  
Consumo 2009-2016 **16º**

### 17,5 Scala Coeli 2006

**Regional Alentejano | Tinto**  
**Fundação Eugénio de Almeida**  
**38,50 € | Nº de garrafas: 6.700**

Cheio na cor, aroma cheio com fruto preto e fumados. Complexidade e largura com notas de fumo e café. Muita garra e corpo na boca com grande amplitude de sabor. Muito equilíbrio, numa espécie de "classicismo moderno". Persistência notável. MM  
Consumo 2009-2016 **16º**

### 17,5 Terrenus 2007

**Regional Alentejano | Branco**  
**Rui Reguinga - Sociedade Agrícola do Monte Barrão**  
**14,50 € | Nº de garrafas: 2.000**

Dourado pálido. Caracter vincado, fruta em geleia, mineral e algum petróleo. Pele de pêssego. Personalidade afirmativa. Ataque suave, acidez que assegura frescura surpreendente. Final senhorial. FM  
Consumo 2009-2016 **12º**

### 17,5 Vale do Ancho Reserva 2006

**Alentejo | Tinto**  
**Sociedade Agrícola Gabriel Francisco Dias & Irmãs**  
**30,00 € | Nº de garrafas: 15.000**

Cor granada cheia. Aroma muito floral, cassis, atractivo e com complexidade. Bela madeira. Algum cravinho e zimbro. Garra e sabor na boca, fresco com taninos bem flexíveis, compasso certo e vivo. Um vinho consistente que mostra capacidade de crescimento. MM  
Consumo 2009-2017 **16º**

### 17,5 Vinhas da Ira 2006

**Regional Alentejano | Tinto | Henrique José de La Puente**  
**Sancho Uva / Herdade da Mingorra**  
**25,00 € | Nº de garrafas: 8.000**

Cor granada. Muito fino e requintado no aroma, embora demore a abrir. Notas de groselha vermelha, bergamota e subtil complexidade. Muita estrutura com saudação calorosa. Compacto e vivo, taninos firmes e sólidos, com um final onde surgem ervas aromáticas. Bela persistência. MM  
Consumo 2009-2016 **16º**

19 A 20 EXCELENTE

17 A 18,5 SUPERIOR

15 A 16,5 BOM

13 A 14,5 MEDIO

0 A 12,5 NAO CLASSIFICADO