

QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA 2006

Vinho charmoso e quente, muito apropriado em ocasiões especiais, é uma óptima companhia para pratos ricos como perdiz com foie gras, "estufado de tordos", vitela ou capão assados. Com marcada presença aromática, na boca o que mais impressiona é a textura aveludada dos taninos, mas também tem o selo do vigor e da elegância. O seu final é firme e muito longo.

A warm and charming wine, ideal for special occasions and perfect for accompanying rich dishes such as partridge with foie gras, roast veal or capon. With a strong aromatic presence, what impresses most on the palate is the velvety texture of the tannins; but it is also a lively and elegant wine. Its finish is firm and very long.

CURRICULUM VITAE 2007

Falamos de um vintage memorável. A sua cor vermelha Douro sintetiza as tonalidades violeta, vermelho escuro e roxo. Nele sobressai a suavidade dos aromas de frutos vermelhos maduros, cerejas negras e ameixas. O envelhecimento em barricas novas de carvalho concentra os taninos maduros e ajuda a suavizar o poder de um vinho muito elegante, com um final longo e frutado.

This is a memorable vintage. Its Douro red colour combines shades of violet, dark red and purple. It is highlighted by the smoothness of its ripe red berry, black cherry and plum aromas. Ageing in new oak casks concentrates the ripe tannins and helps to soften the power of a very elegant wine, with a long and fruity finish.

VINHA MARIA TERESA 2007

De extraordinária estrutura e persistência, possui um elevado potencial de envelhecimento. Na boca são predominantes as notas de amoras selvagens, bem integradas com taninos muito finos que, no fim, fazem lembrar suaves notas tostadas de cacau. Complexo, profundo e de aroma persistente, no nariz faz sobressair as notas de especiarias e chocolate preto.

With its extraordinary structure and persistence, this wine has great ageing potential. On the palate, wild blackberries predominate, well integrated with very fine tannins, reminiscent of smooth toasted hints of cocoa at the finish. Complex, profound and with a persistent aroma, its bouquet reveals a touch of spices and dark chocolate.

QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO 2008

Após um estágio de 16 meses em barricas novas de carvalho francês, este néctar apresenta-se com uma intensa cor vermelha-violeta. Na boca tem um óptimo volume, para além da estrutura e elegância que resulta da integração de taninos muito suaves. O seu final é longo. Deve conservar-se em local escuro e fresco, na horizontal, entre os 12 e os 14 °C.

After aging in new French oak casks for 16 months, this wine presents an intense red-violet hue. On the palate it enjoys excellent volume, as well as good structure and elegance, resulting from the integration of very smooth tannins. Its finish is long. You should store this wine on its side in a cool, dark place at between 12° and 14°C.

J DE JOSÉ DE SOUSA 2007

Este vinho regional alentejano, da zona de Reguengos, é uma criação sublime, um misto de artesanato e modernidade. A sua cor profunda e ao mesmo tempo viva conjuga-se com um aroma floral, subtil, lembrando os frutos vermelhos e pretos. De corpo muito macio, embora com continuidade, tem paladar muito frutado, austero, equilibrado e bem estruturado, sempre redondo.

This Alentejo regional wine, from the Reguengos region, is a sublime creation, a blend of artisan skills and modernity. Its deep and at the same time bright colour is combined with a subtle floral aroma, bringing to mind red and black fruits. Very smooth bodied, although boasting continuity, it has a fruity, solid, balanced and well-structured, ever-rounded palate.

10 Vinhos de Eleição Of the best

Fotos | Photos: Virgílio Rodrigues
Seleção | Selection: Apolónia



AZEO RESERVA 2007

Produzido a partir das castas Touriga Nacional e Vinhas Velhas, surge com uma cor púrpura, bastante profunda. Entre os seus aromas complexos predomina o carácter frutado e floral. Ao nível da boca revela-se com uma estrutura grandiosa e um final longo. Este vinho só tem a beneficiar se ficar alguns anos em garrafa. Produced from Touriga Nacional and Vinhas Velhas grape varieties, this wine boasts a very deep purple colouration. Its complex aromas are headed by a fruity and floral character. On the palate it reveals a magnificent structure and a long finish. This wine can only benefit from remaining a few years in the bottle.

OBSESSÃO 2004

Produzido no âmbito de um programa de protecção integrada da vinha, surge com uma cor granada profunda e um aroma complexo e intenso, onde se misturam notas de frutos negros, laivos de especiarias, fumo de charuto e tosta. Na boca, a sua estrutura marcante, revela a frescura típica dos vinhos de Altas Quintas, traduzido em equilíbrio e numa longa e aliciante persistência. Produced as part of a vine protection programme, this wine reveals a rich garnet colour and a complex and intense aroma featuring a blend of dark fruits, splashes of spices, cigar smoke and toast. On the palate its striking structure unveils freshness typical to Altas Quintas wines, resulting in a balance and in a long and enchanting persistence.

SCALA COELI 2005

Envolvido em notas florais e de fruta madura, que surgem associadas a notas de especiarias originadas na madeira das barricas novas de carvalho francês, onde estagiou durante 15 meses, surge na boca equilibrado a nível da estrutura, com grande concentração de taninos maduros e suaves. Finaliza longo e com grande sensação de volume.

A wine wrapped in floral aromas and hints of ripe fruit that come with spicy hints originating from the wood in the new French oak casks in which the wine has aged for 15 months. On the palate it is balanced in terms of structure with a major concentration of ripe and soft tannins. It finishes on a long note with a great sensation of volume.

QUINTA DE CABRIZ FOUR C 2006

Topo de gama da quinta que o produz, resulta da combinação de quatro castas emblemáticas: Touriga Nacional, Tinto Cão, Baga e Trincadeira. Vermelho violáceo intenso, este vinho denota aroma de fruta em compota, café e especiarias ao nível do nariz. Na boca surge com muito volume e taninos de boa qualidade, firmes e macios. É complexo e extremamente encorpado.

The top of the range of the wines the estate produces, this is the result of the combination of four emblematic grape varieties: Touriga Nacional, Tinto Cão, Baga and Trincadeira. Deep violet red, this wine reveals an aroma of fruit compote, coffee and spices. On the palate it presents plenty of volume and fine quality, firm and smooth tannins. This is a complex and very full bodied wine.

MR PREMIUM 2007

Produzido pela Sociedade Agrícola D. Diniz, assenta a sua personalidade nas castas Alicante Bouschet, Syrah e Petit Verdot, cultivadas no Monte da Ravasqueira, na planície alentejana. É obtido a partir de uvas colhidas e seleccionadas manualmente. A fermentação é feita em lagares de inox e a pisa é automatizada. Prevê-se que atinja uma longevidade entre os 10 e os 12 anos.

Produced by the Sociedade Agrícola D. Diniz, the personality of this wine lies in the Alicante Bouschet, Syrah and Petit Verdot grape varieties grown at the Monte da Ravasqueira estate on the plains of the Alentejo. The grapes used are handpicked and selected by hand. Fermentation takes place in stainless steel presses and the grapes undergo automated crushing. The wine has a cellar life of between 10 and 12 years.

