



O painel de provas da Wine — A Essência do Vinho apresenta este mês a avaliação de 56 vinhos.
Cada nota de prova é acompanhada pela indicação de consumo estimado e temperatura ideal de serviço.

ALENTEJO

17 pts

ADEGA DE BORBA AGUARDENTE BAGACEIRA VELHÍSSIMA
ALENTEJO / AGUARDENTE VINICA / ADEGA COOP. DE BORBA

13,00€ | 3.000 garrafas | 18°C

Amarela. Notas a especiarias, canela, açafraão e maçã assada. Na boca tem cremosidade e revela bom trabalho com madeira. Muito perfumada e luxuriante, num registo de alguma suavidade, que aplaudimos. MM
Consumo: 2013-2017

17 pts

ADEGA DE BORBA GRANDE RESERVA 2009
ALENTEJO / TINTO / ADEGA COOP. DE BORBA

14,49€ | 6.500 garrafas | 16°C

Granada. Aroma maduro, amplo, notas de especiarias, paprica, balsâmico. Muito complexo e claramente sedutor. Texturado e com taninos de qualidade, sempre muito aromático, balsâmico e de persistência notável. MM
Consumo: 2013-2018

17 pts

MONTES CLAROS GARRAFEIRA 2008
ALENTEJO / TINTO / ADEGA COOP. DE BORBA

12,49€ | 6.500 garrafas | 16°C

Granada. Notas de frutos pretos maduros, ameixa preta seca e bolo inglês. Estruturado na boca, bem esculpido, com amplitude de sabor e taninos. Tostados e carne no final, charmoso mas com atitude. MM
Consumo: 2013-2017

17 pts

MONTES CLAROS GARRAFEIRA 2009
ALENTEJO / TINTO / ADEGA COOP. DE BORBA

12,49€ | 6.500 garrafas | 16°C

Granada. Nariz profundo, de fruta madura, especiarias e balsâmicos imediatos. Na boca impressiona pela estrutura, com taninos suculentos e fruta madura muito bem trabalhada. Longo, perfumado, complexo e muito acessível desde já. MM
Consumo: 2013-2018

16 pts

ADEGA BORBA RESERVA (RÓTULO DE CORTIÇA) 2011
ALENTEJO / BRANCO / ADEGA COOP. DE BORBA

9,00€ | 2.000 garrafas | 11°C

Boa fruta madura, notas tropicais, de pêsego e de clementina, com final onde surge cardamomo e baunilha. Belo volume de boca, cremoso e fresco, repleto de fruta e amplitude. Final de qualidade, sóbrio e integrado. MM
Consumo: 2013-2016

16 pts

B ADEGA DE BORBA PREMIUM
ALENTEJO / LICOROSO / ADEGA COOP. DE BORBA

9,99€ | 3.000 garrafas | 14°C

Rubi. Frutos secos torrados, caramelo, cereja em calda e cravinho. Muito apelativo. Na boca tem corpo médio, fruto caramelizado balanceado por acidez e secura de taninos. Final não muito longo mas aromático e com personalidade. MM
Consumo: 2013-2017

16 pts

CORTES DE CIMA TRINCADEIRA 2010
REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / CORTES DE CIMA

12,99€ | 4.000 garrafas | 16°C

Aroma curioso, onde se evidencia a fruta, morango e groselha e tons de vegetal balsâmico. Boa estrutura na boca, com taninos macios, saboroso, de estilo seco e fresco. Conjunto conseguido, prazenteiro, finalizando de forma fresca e versátil. MM
Consumo: 2013-2017

16 pts

HERDADE DAS SERVAS 2011
REGIONAL ALENTEJANO / BRANCO / HERDADE DAS SERVAS

8,75€ | 15.000 garrafas | 11°C

Apreciáveis notas de alperce, açafraão e estragão fresco. Requentado e proporcionado. Vigoroso e sólido na boca, apesar de não ser muito encorpado. Evidencia frescura e projecta um final requintado e encantador. MM
Consumo: 2013-2016

16 pts

MONTE DA RAVASQUEIRA 2012
REGIONAL ALENTEJANO / BRANCO / MONTE DA RAVASQUEIRA

5,49€ | 20.000 garrafas | 11°C

Fruta tropical, vegetal de qualidade, cativante e perfumado. Vivo, expressa mineralidade. Apresenta-se jovial e fresco na boca, tem firmeza, estrutura proporcionada apesar de não ser um vinho muito encorpado. Com garra e estilo moderno. MM
Consumo: 2013-2017

16 pts

PASSI LATE HARVEST 2011
REGIONAL ALENTEJANO / COLHEITA TARDIA / HERDADE SÃO MIGUEL

19,90€ | 2.250 garrafas | 6°C

Granada. Delicada expressão aromática, tónica de suavidade, doçura de fruta, ameixa preta, floral seco, sugestão de torrefação, com estilo e gentileza. Muito fino e suave na boca, boa definição de sabor, acidez fina e taninos muito delicados. Diferente, curto mas interessante. MM
Consumo: 2013-2015

16 pts

SENSES SYRAH 2011
REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / ADEGA COOP. DE BORBA

6,49€ | 3.000 garrafas | 16°C

Notas de fruto maduro, cassis, groselha e algumas especiarias, com notas de citrinos e gengibre a virem à tona. Boa estrutura na boca, taninos com critério, boa amplitude, maleável e sempre com médio palato preenchido de fruta e sabor. Em polimento. MM
Consumo: 2013-2017

16 pts

SENSES TOURIGA NACIONAL 2011
REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / ADEGA COOP. DE BORBA

6,49€ | 4.000 garrafas | 16°C

Violeta. De expressão tranquila, com sugestões silvestres e florais. Corpo médio, estrutura afinada e fluida, boa extensão de sabor mas sem ser brilhante em profundidade. Resulta bem, mas está ainda em fase de integração. MM
Consumo: 2013-2015



PROVAS DO MÊS

iphone
android

SECÇÃO DISPONÍVEL A PARTIR DO SEU

ALENTEJO

15 pts

MONTE DAS SERVAS ESCOLHA 2011

REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / HERDADE DAS SERVAS

€ 4,54 € | 300.000 garrafas | 16°C

Granada. Fruto maduro, amora, groselha e algum vegetal de cariz delicado, tostados com critério e integração. Corpo moderado na boca, cremoso, taninos finos e delicados. A frescura constante favorece o pendor gastronómico. MM
Consumo: 2013-2014

15 pts

VINHA DO MOURO 2009

REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / MIGUEL LOURO

€ 5,40 € | 55.000 garrafas | 16°C

Granada. Fruto fresco, matagal seco, tabacos, suaves especiarias e boa amplitude. Belos taninos, finos e com frescura a condizer. A fruta revela-se vencedora, ligeiros fumados criam ambiente bem apelativo. Consensual e gastronómico. MM
Consumo: 2013-2014

14,5 pts

VINHA DAS SERVAS 2011

REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / HERDADE DAS SERVAS

€ 2,79 € | 400.000 garrafas | 16°C

Rubi. Fruto gentil, agradável e tentador, com sugestões de madeira muito apelativas. Focado na fruta, tem taninos gentis e saborosas notas de cereja. Claramente para o quotidiano. MM
Consumo: 2013-2015

14 pts

FONTE DA SERRANA 2012

REGIONAL ALENTEJANO / BRANCO / MONTE DA RAVASQUEIRA

€ 2,98 € | 20.000 garrafas | 11°C

Frescura de fruta, notas tropicais, citrinos. Leve, redondo na boca, pautado pela vivacidade e sabor prazenteiro do fruto. Jovial, descontraído, claramente para o dia a dia. MM
Consumo: 2013-2015

14 pts

VINHA DO MONTE 2012

REGIONAL ALENTEJANO / BRANCO / SOGRAPE VINHOS

€ 3,79 € | 11.200 garrafas | 11°C

Foco na fruta fresca, apelativa, com frutos de pomar. Agradável estrutura na boca, com fina e fresca acidez. Bem desenhado, apontado ao quotidiano. MM
Consumo: 2013-2015

13,5 pts

B ADEGA DE BORBA 2011

REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / ADEGA COOP. DE BORBA

€ 2,99 € | 2.000.000 garrafas | 16°C

Granada. Notas de fruto silvestre e algum vegetal que lhe confere frescura. Leve, fluido, saboroso, de taninos ligeiros, relativamente simples mas eficaz nos seus propósitos. MM
Consumo: 2013-2014

13,5 pts

B ADEGA DE BORBA 2012

REGIONAL ALENTEJANO / ROSE / ADEGA COOP. DE BORBA

€ 2,99 € | 50.000 garrafas | 11°C

Fruto silvestre fresco, morango, groselha e banana. Ataque macio na boca, fruta na frente, ligeiro tom doce e final naturalmente curto mas muito apelativo. MM
Consumo: 2013-2014

17,5 pts

QUINTA DA VEGIA RESERVA 2007

DÃO / TINTO / CASA DE CELLO

€ 25,00 € | 3.500 garrafas | 16°C

Púrpura. Fruto preto, madeiras exóticas, boa amplitude e a melhorar a cada influxo de oxigénio. Boa extensão de sabor e estrutura na boca. Taninos amplos, joviais mas proporcionados. Final de cariz mineral e boa persistência. Vai crescer com o tempo. MM
Consumo: 2013-2017

16,5 pts

QUINTA DA VEGIA 2011

DÃO / TINTO / CASA DE CELLO

€ 12,00 € | 7.000 garrafas | 16°C

Granada. Notas de folhagem, tabaco e algum balsâmico. Boa estrutura na boca, mantém o registo de finura e frescura, tem garra, bons taninos e um final aromático, frutado e personalizado. MM
Consumo: 2013-2017

15,5 pts

VEGIA 2008

DÃO / TINTO / CASA DE CELLO

€ 6,00 € | 12.500 garrafas | 16°C

Frutado, com sugestões balsâmicas de garrafa, cereja, morango, chá e tabaco. Boa estrutura na boca, taninos bem extraídos. Leve e afirmativo, não muito longo mas sempre competente. MM
Consumo: 2013-2016

17 pts

GRANDES QUINTAS RESERVA 2010

DOURO / TINTO / SOCIEDADE AGRÍCOLA DA CASA D'ARROCELLA

€ 13,99 € | 16.000 garrafas | 16°C

Notas de groselha preta, chocolate, café, cacau, com boa profundidade e complexidade imediata. Na boca, apesar da textura suave e dos taninos delicados mostra-se guloso, cremoso, bem integrado com a madeira. MM
Consumo: 2013-2017

17 pts

MERUGE 2009

DOURO / TINTO / LAVRADORES DA FEITORIA

€ 18,00 € | 7.000 garrafas | 16°C

Rubi. Aroma fino, de insinuação exótica, com especiarias, cereja, ameixa seca e caramelo. Bastante frescura e estrutura na boca, guardando elegância e sabor. Final de belo recorte, perfumado e persistente. MM
Consumo: 2013-2018

17 pts

MERUGE 2011

DOURO / BRANCO / LAVRADORES DA FEITORIA

€ 17,00 € | 3.000 garrafas | 11°C

Palha. Polpa amarela, ameixa e alperce, pêssego e ligeiro tropical, assim como algumas especiarias. Estruturado na boca, envolvente, com acidez notável, final longo e ornamentado com especiarias. Vai melhorar em garrafa. MM / Consumo: 2013-2018

17 pts

MONTE CASCAS VINHA DO VALE 2009

DOURO / TINTO / CASCA WINES

€ 33,50 € | 840 garrafas | 16°C

Granada. Fruta madura, alguma ameixa em passa, figo, evolução e concentração. Quente e generoso na boca, numa estrutura assente em bons taninos, secos e amplos. Agradável, carece de um pouco mais de subtilidade. MM / Consumo: 2013-2016

17 pts

MUSEU DO COA 2009

DOURO / TINTO / LAVRADORES DA FEITORIA

€ 15,00 € | 2.500 garrafas | 16°C

Muita groselha vermelha, compota, envolto por tostados e pimenta. Há ainda violeta e ameixa preta. Estrutura firme e fresca na boca, taninos de belo recorte, alongado e de final perfumado. MM / Consumo: 2013-2018

17 pts

PIORRO GRANDE RESERVA 2009

DOURO / TINTO / 1912 WINEMAKERS

€ 18,50 € | 5.000 garrafas | 16°C

Granada. Muita fruta madura, madeira tostada de qualidade, amora e groselha preta. É estruturado na boca, com taninos macios e com boa extensão. Fresco, com final fino e aromático. MM
Consumo: 2013-2018

DÃO

DOURO