

# Sugestões de Natal

O mercado está hoje pleno de opções para todas as bolsas. Brancos, tintos, e espumantes, vinho do Porto ou Moscatel, seja para a Ceia de Natal ou até para oferecer aos mais próximos, o difícil é mesmo escolher. Fica aqui um leque de sugestões, com vinhos de diversas amplitudes de gamas e preços.



## Casa Ermelinda Freitas Moscatel

Vinho de cor dourada, rico e complexo, com aromas a lembrar mel e casca de laranja bem típicas da região. Na boca é cheio e doce, revelando boa acidez que lhe confere frescura. Fim de boca persistente e muito prolongado. PVP €5,50



## Várzea do Minho Touriga Nacional 2011

Uma proposta original: um vinho verde tinto, feito de Touriga Nacional, que parece um vinho maduro. Fruta, corpo, elegância e acidez. PVP 15€



## Mouchão 2011 tinto

Nova colheita Mouchão 2011, que chega agora ao mercado. Com 85% Alicante Bouschet e 15% Tincadeira é, segundo a Master of Wine Julia Harding "um vinho de frescura assinalável dada a generosidade da fruta. Com muito ainda para dar". PVP: 3,5€



## Messias Grande Reserva Baga Bairrada 2012

Vinho espumante de cor pálida acobreada. Bolha fina abundante. Nariz intenso, frutos secos e pétalas de flores no mesmo estado. Na boca revela-se de mousse suave e cremosa, com apontamentos de frutos vermelhos e acidez final revigorante. PVP 12,50€



## Casa Ermelinda Freitas Sauvignon Blanc - Verdelho 2014

50% Sauvignon Blanc, 50% Verdelho. Vinho com cor amarela esverdeada, aroma intenso com notas de frutos tropicais e algum floral, bem integrado com a madeira. Na boca é refrescante, elegante e com boa acidez. Final persistente e agradável. PVP €8,60



## Casa de Santar Vinha dos Amores branco 2014

Produzido a partir da casta Encruzado, limitada a 3000 garrafas. Aspeto cristalino e um a cor citrina intensa, com abundantes tons esverdeados. Aroma de alperce seco, madeiras exóticas, cereais tostados, grãos tostados e baunilha, sabor complexo, elegante, harmonioso e com longa persistência. PVP €24,90

## Casa de Santar Vinha dos Amores tinto 2011

Elaborado a partir da casta Touriga Nacional apresenta um aspeto límpido e uma cor granada intensa com notáveis tons violáceos. Aroma intenso e complexo, frutos do bosque, frutos vermelhos bem maduros e geleia. Tem ainda umas notas florais e de especiarias. O sabor é frutado, macio, bem estruturado e com evidente persistência final. PVP €24,90



## Barca Velha 2008

A última edição de uma marca icónica. Não sendo para todas as bolsas, é um vinho de luxo, com lançamento de 18 mil garrafas. Segundo o enólogo, transporta "equilíbrio, elegância, delicadeza e complexidade". PVP €350 a 400 (cuidado com a especulação!)



## Monólogo Chardonnay P706 2015

O Monólogo Chardonnay P706 monocasta cujas uvas têm proveniência na Quinta dos Espinhosos. Utilizando recursos a práticas de agricultura sustentável, esta propriedade encontra-se em conversão para produção biológica. É um vinho com uma grande expressão aromática e elegância, uma surpresa da região dos vinhos verdes. PVP 7,5€



## Monólogo Avesso P67 2015

O Monólogo Avesso P67 é um monocasta produzido na Quinta de Santa Teresa. Cor amarelo-palha com tons citrinos. Tem aromas de fruta branca com um palato rico e complexo. Um final longo e agradável. PVP 7,5€



## Quinta dos Murças VV47 2012

Nesta quinta, foi plantada em 1947 a primeira vinha vertical no Douro. Esta vinha dá origem ao VV47, de produção muito limitada (3000 litros) e produzido apenas em anos excecionais. Resulta de um field blend de várias castas autóctones. PVP 70€



## Quinta do Monte Xisto 2014

Na nossa opinião, um dos melhores vinhos de mesa disponíveis no mercado em relação qualidade/preço. Tens, jovem, é um vinho rico, fruta intensa, macio e com longo potencial de envelhecimento. PVP 55€



## Real Companhia Velha Quinta do Sítio Samarrinho branco 2015

E agora algo completamente diferente: o Quinta do Sítio Samarrinho é uma novidade desta antiga casa de Porto e Douro. Uma casta quase desconhecida numa quinta bio. Intensidade aromática, carácter floral, mineralidade e frescura, onde ressaltam a acidez. PVP 20,50€



## Dona Ermelinda Reserva 2013

Castelão 70%, Touriga Nacional 10%, Syrah 10%, Cabernet Sauvignon 10%. Vinho com cor granada quase opaca, com aromas a lembrar frutos pretos, especiarias e fumo, com alguma complexidade devido à grande maturação atingida. Na boca é um vinho denso, cheio, com grande estrutura, taninos presentes mas integrados e macios. Final longo e persistente. PVP €7,40



## Leo d'Honor 2009

100% Castelão. Aroma profundo e concentrado. Notas de frutos pretos, compota e especiarias. Complexo na boca com ligeiras nuances a tabaco e chocolate provenientes do estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês. É um vinho bem encaixado, com taninos presentes e um elegante final de boca. PVP €22,40



## Quinta do Valdeiro Baga/Chardonnay Bruto 2013

Cor rosa cinza pálida. Aroma predominantemente mineral, com fortes nuances de fruta vermelha e notas de panificação. Mousse delicada, de estímulo suave, lembrando cerejas, morangos e biscoito. Acidez crocante. PVP 10,99€

