

ESPUMANTES



18 €40 **Quinta das Bageiras**

Baga-Bairrada Espumante Grande Reserva rosé 2015 **MÁRIO SÉRGIO ALVES NUNO**

Tem uma linda cor rosa brilhante e aroma profundo, elegante, com notas de biscoito, mirtilos, ervas do campo, num conjunto complexo e requintado. O tempo de garrafa originou uma bolha muito fina que se desfaz graciosamente na boca, a frescura frutada é enorme e potencia o sabor, que perdura largamente e finaliza com classe. Um grande espumante rosé, que aponta novos caminhos para a categoria Baga-Bairrada. (13%) LL



17 €23,90 **Geraldine**

Espumante Bruto Natural rosé **QUINTA DE LEMOS**

Leve salmonado na cor, aroma muito fino e delicado com leves notas de frutos vermelhos e também tisanas. Na boca mostra um corpo leve, uma acidez bem vinculada que lhe confere muita frescura, está assim em muito boa forma quer para a mesa quer para aperitivo. (12%) JPM



16,5 €10,80 **Murganheira**

Távora-Varosa Espumante Malvasia Fina branco 2017 **SOC. AGR. COM. DO VAROSA**

Citrino na cor com bolhas rápidas e constantes. Sugestões de pêra e pastelaria doce no aroma, miolo de pão, notas florais e de creme de limão. Bolha fina, com corpo firme, acidez muito adequada e final seco. (12,5%) VZ



16,5 €9 **São Domingos**

Bairrada Espumante Extra Reserva branco **CAVES DO SOLAR DE SÃO DOMINGOS**

Demonstra uma combinação de juventude e evolução que transparece na finura das bolhas e na cremosidade de mousse. Sugestões de limão e lima, maçã verde e alguma pêra estão presentes no nariz e na boca. Final agradavelmente fresco e delicado. (12%) VZ

MONÇÃO E MELGAÇO



16,5 €12 **Encostas de Melgaço Único**

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2018 **QUINTA DA PIGARRA**

Muito fruto, quase exuberante, mas mantendo seriedade na vertente frutada, leve tropical, tudo jovem e bem calibrado. Prova de boca saborosa, boa acidez, alguma cremosidade, termina vivo, sempre em sabor e harmonia. (13,5%) NOG

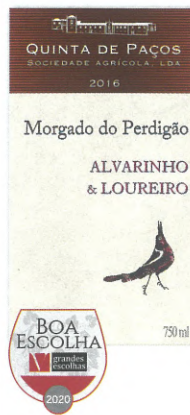
VINHO VERDE



17,5 €10 **Quinta de Santa Teresa**

Vinho Verde Avesso branco 2019 **A&D WINES**

Uvas biológicas em inox, com extração prolongada e sem filtração. Excelente nariz, com perfeita expressão de fruta, maçã verde, laranja e tangerina, leve floral, especiaria, casca de citrinos. O corpo cheio e cremoso envolve a fruta de qualidade, o vinho tem muito sabor e longo e crocante final. (13%) LL



17 €7,20 **Morgado do Perdigo**

Reg. Minho Alvarinho/Loureiro branco 2019 **QUINTA DE PAÇOS**

Belíssimo aroma, com as castas em perfeita harmonia, ou seja, entre notas mais frutadas do Alvarinho e florais do Loureiro, tudo com percepção de frescura. Prova de boca em linha, marcado ainda por algum nervo vegetal muito atrativo, acidez média-alta bem integrada, terminando macio e cremoso. (13%) NOG



16,5 €6,60 **Casa Santa Eulália**

Reg. Minho Avesso Superior branco 2019 **CSE**

Muito apelativo no aroma, bonito e perfumado, com a casta a evidenciar-se em sugestões frutadas de maçã granny smith, meloa, toranja madura. A estrutura volumosa é equilibrada por uma boa acidez frutada, o vinho é fresco e saboroso, bebe-se com muito prazer. (13%) LL

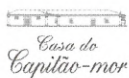


16 €12 **Casa de Paços Vinhas Velhas**

Vinho Verde Loureiro Reserva branco 2018 **QUINTA DE PAÇOS**

Aroma de recorte citrino, com sugestões de tangerina e folha de limoeiro, tudo num registo suave. Macio e aveludado na boca, a acidez está discretamente inserida no conjunto, mostra-se capaz para ser apreciado à mesa, com peixes delicados. (12,5%) JPM

A escolha de Nuno de Oliveira Garcia



17,5 €10,50 **Casa do Capitão-mor**

VINHO VERDE MONÇÃO E MELGAÇO ALVARINHO BRANCO 2018 QUINTA DE PAÇOS

Marca de referência nos Vinhos Verdes, apresenta um portefólio alargado de vinhos, tanto oriundos de Monção como de Barcelos. Este é o seu topo de gama e provém de uvas da Quinta da Boavista precisamente em Monção. O estilo, sobretudo na prova de boca, é muito típico do terroir com potência e exuberância, e o resultado é de grande qualidade.



Aroma tentativamente mineral, vegetal, vertente frutada pouco exuberante. Prova de boca gorda e encorpada, acidez média-alta, perfil autêntico e com garra, muito bem desenhado e largo no final de boca. Muito bem! (13%)