

ESCOLHAS DO MÊS

ALTAMENTE RECOMENDADOS | PARA GUARDAR | BOAS COMPRAS

BOAS COMPRAS

Nos vinhos que servem de paradigma do consumidor inteligente, pela sua relação qualidade-preço, este mês seleccionámos para si dois Porto Vintage, dois tintos do Alentejo e um branco igualmente alentejano. São vinhos que podem adquirir-se a preços interessantes, mas que nem por isso deixaram de revelar notas de qualidade nas provas cegas efectuadas pelo painel de especialistas da “blue Wine”. É esse o caso evidente do Vintage 2004 da Vallegre, mas também – por exemplo – da boa aposta da Adega Cooperativa de Borba num vinho branco elaborado a partir das castas Antão Vaz e Arinto. Um vinho de acidez bem integrada, fresco e viril.



VISTA ALEGRE VINTAGE 2004

Vinho do Porto | Vintage

Vallegre | 32,00 €

A cor misteriosamente escura e opaca é marcada com uma bonita linha violácea. O nariz revela densidade. É também ele misterioso, muito fechado, com aromas de chocolate, mineralidade, frutos vermelhos e ligeiro vegetal seco. Este conjunto é salpicado por deliciosos apontamentos de leite condensado. Na boca, é um vinho cheio, frutado, com notas de chocolate. É vigoroso, os seus taninos são fortes e a acidez alta, revelando grande potencial. Apesar de ainda fechado, exhibe elegância, complexidade e o seu final é longo.
18 pontos



{ VINHOS DE QUALIDADE A BONS PREÇOS }

Para além dos vinhos de primeira grandeza e dos vinhos que vale a pena guardar, existem propostas de qualidade a preços convidativos. Todos os meses, a “blue Wine” sugere aos seus leitores algumas dessas boas compras.



**QUINTA NOVA DE NOSSA
SENHORA DO CARMO
VINTAGE 2004**
Alentejo | Tinto | Quinta
Nova de Nossa Senhora
do Carmo | 26,45 €

Vinho é opaco no centro do copo, com anel fino de cor rubi muito brilhante. A primeira aproximação revela-se estranha, com um nariz meio ímico, meio vegetal... algo metálico, etc. Depois, surgem notas de fruta, com bagas pretas, a par de aromas de especiaria, de café e alguma torrefacção. Tudo com uma elegância muito particular. A boca tem muito frescor inicial, com um calor que se mantém ao longo da prova. Os taninos são fortes, a acidez é elevada e é essa acidez que vai equilibrar o conjunto. A estrutura é sem dúvida a presença de taninos vermelhos doces e algum rebuço. Além de frutado e com apontamentos minerais, o final é marcado por alguma secura. **17 pontos**

ESPORÃO RESERVA 2004
Alentejo | Tinto
Herd. do Esporão – Finagra | 9,00 €

Centro rubi escuro profundo, mas não opaco. Auréola curta de cor rubi. Nariz jovem, de ligeira a média intensidade, com fruta fina silvestre, tipo groselha, alguma ameixa preta e bom chocolate. Boca de acidez média+, encorpada e com taninos em grande quantidade, mas maduros. Fruta em média+ quantidade, sempre combinada com delicioso chocolate. Final de média persistência, que clama por um pouquinho mais de fruta. **16 pontos**

**ADEGA COOP. DE BORBA
ANTÃO VAZ E ARINTO 2005**
Alentejo | Branco | Adegas
Cooperativas de Borba | 3,25 €

Cor amarelo limão. Fortes testemunhos citrinos, palha seca, damasco, rosas, ananás e maçã são os pilares perfumados deste interessante branco alentejano. Com o necessário tempo em copo despontam notas de chá e sintomas florais que lhe assentam bem. Acidez bem integrada, fresco, viril, bem composto, o ramallete fica ainda completo com uma espantosa relação qualidade/preço. Uma boa aposta! **15,5 pontos**

MONTE DA RAVASQUEIRA 2004
Alentejo | Tinto | Sociedade Agrícola
D. Diniz | 6,50 €

Negro profundo a medianamente profundo no centro, não opaco, com curta auréola de tons rubi/ azulados. Nariz jovem, de intensidade ligeira a média, onde sobressai bom chocolate combinado com fruta vermelha confitada/ caramelizada. Boca de acidez média, medianamente encorpada, mas com taninos em presença forte e de natureza sólida. Fruta em moderada quantidade, algo evoluída e a necessitar de mais força para lutar contra os poderosos taninos do vinho. Final de média persistência, com alguma torrefacção agradável. **14,5 pontos**