



Prova de vinhos

Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que estão prestes a chegar ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada:

Fugas - Vinhos em Prova
Praça Coronel Pacheco, n.º 2, 3.º
4050-453 Porto

Ouzado Espumante Bruto Natural 2008

Herdade do Menir
Montemor-o-Novo
Grauação: 12% vol
Região: Alentejo
Preço: 11,99€

Nota de Prova

75/8

Relação Qualidade /Preço

75

Escala de 1/2 (mau) a 9/10 (excelente)



Este espumante da Herdade do Menir é mesmo ousado e distinto, a começar pela garrafa, muito bonita. Provado às cegas, ninguém diria que é feito no Alentejo. O mais certo era ser associado de imediato ao Minho, devido à sua quase acintosa acidez, ou até mesmo a um champanhe. Os espumantes querem-se frescos e vibrantes, mas este leva essa condição ao extremo. O aroma é delicado, associando sugestões cítricas a outras mais meladas e quentes, e a bolha é finíssima, ao ponto de ser quase sufocante. Mas o que marca mesmo o vinho é a sua acidez. É tanta que nem toda a gente o apreciará como aperitivo. Nesta fase, é claramente um espumante gastronómico. Com carnes e peixes gordos pode fazer maravilhas. **P.G.**

Monte da Ravasqueira Branco 2010

Produzido e engarrafado por Monte da Ravasqueira Arraiolos
Castas: Arinto, Alvarinho e Viognier
Grauação: 13% vol
Região: Alentejo
Preço: 6,50€

Nota de Prova

7/75

Relação Qualidade /Preço

7

Escala de 1/2 (mau) a 9/10 (excelente)



A fermentação ou estágio em madeira dá estrutura, complexidade e capacidade de envelhecimento aos vinhos. Mas, especialmente no caso dos brancos, também os pode tornar um pouco pesados. Este branco consegue um bom compromisso, porque só 20 por cento do lote fermentou em barrica. Neste caso, o elemento mais pesado foi introduzido pela maturação das uvas de Viognier e nota-se, sobretudo, no final de boca. No resto, é um vinho de aroma muito fresco e delicado (graças ao Arinto e ao Alvarinho) e de sabor agradável. **P.G.**

Monte da Ravasqueira Rosé 2010

Produzido e engarrafado por Monte da Ravasqueira Arraiolos
Castas: Alfrocheiro, Aragonês e Touriga Franca
Grauação: 13% vol
Região: Alentejo
Preço: 4,5€

Nota de Prova

7/75

Relação Qualidade /Preço

75

Escala de 1/2 (mau) a 9/10 (excelente)



Um rosé mesmo rosé, pela cor e pelos atributos de frescura e leveza que associamos a este tipo de vinho. É tudo menos um vinho xaroposo, tão comum em muitos rosés. Com deliciosas mas contidas fragrâncias de groselha e morango, tem uma textura suave, austera e apaladada, terminando fresco. **P.G.**

Grambeira Branco 2010

Produzido e engarrafado por Frederico Meireles Beira Grande, Carrazeda de Ansiães
Castas: Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho
Grauação: 13% vol
Região: Douro
Preço: 4,80€

Nota de Prova

75

Relação Qualidade /Preço

8

Escala de 1/2 (mau) a 9/10 (excelente)



Proveniente de Carrazeda de Ansiães, um dos concelhos durienses com grande potencial para vinhos brancos, este Grambeira é um valor seguro para o Verão. O aroma, com toques de ameixa branca, não é muito exuberante e isso não é mau. Tem um bom volume, com boa presença de fruta madura, e é bastante fresco e mineral. Se fosse um pouco mais seco, seria melhor. **P.G.**