



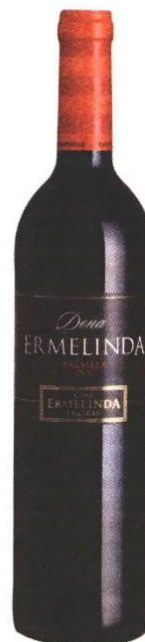
# BOAS ESCOLHAS

Nesta época do ano, de cozinha mais elaborada e de festas de família e amigos, eis algumas boas opções de parcerias de mesa



## CHAMPANHE CARTE BLANCHE

Este champanhe da Casa Baudet-Jouette tem cor dourada e uma bela *mousse* de bolhas fina contínua. As notas aromáticas frutadas lembram maçãs e uvas, frutas de polpa amarela e avelãs. Na boca conserva a mesma vivacidade. Tem um final ligeiramente melado que evolui para frutos cozidos, sustentado por uma frescura elegante. É boa companhia para entradas de enchidos, fumados, mariscos com sabor a mar e outros pratos. **PVP: 30 euros**



## DONA ERMELINDA 2009

Vinho tinto feito com uvas das castas Castelão, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional, da zona de Fernando Pó, Palmela. De cor vermelho escura, apresenta um aroma confitado, rico em frutos vermelhos muito maduros, bem conjugado com a madeira. É cheio, complexo, com taninos redondos, final de boca prolongado e agradável. É bom parceiro de pratos de carne, bacalhau e queijos. **PVP: 5 euros**



## MR FLAVOURS VIOGNIER 2010

Este monocasta alentejano do Monte da Ravasqueira é um branco de aroma intenso complexo, com notas de frutas comotadas, a toranja e alperce, e alguns frutos secos, como amêndoa torrada. Tem bom volume de boca, mas é simultaneamente fresco e aromático, com final longo com notas de aroma da casta e de frutos secos. A sua estrutura leva a que seja bom parceiro de queijos, peixes e alguns pratos de carnes brancas. **PVP: 15 a 20 euros**



### JULIAN REYNOLDS 2006

As vinhas da Herdade de Cima ficam perto de Arronches, na fronteira do Alentejo com Espanha. As uvas deste vinho fermentaram em balseiros de carvalho francês com temperatura controlada e uma parte do lote estagiou depois em barricas de carvalho francês durante 12 meses. Este tinto mostra aroma intenso e complexo, com notas balsâmicas e de fruta madura vermelha, ameixa, alperce seco, bolos de canela e baunilha. Na boca apresenta taninos finos e um conjunto elegante. Tem final longo, onde se salientam as notas de alperce e de passa de uva. É um vinho para várias ocasiões de mesa, na companhia de carnes vermelhas, peixe no forno e comida condimentada, por exemplo. Deve ser servido a uma temperatura de 16° C a 18° C. **PVP: 7,5 euros**



### CONDE D'ERVIDEIRA RESERVA 2009

Este tinto alentejano foi feito com uvas das castas Trincadeira, Aragonês, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon. Após o processo de vinificação, estagiou oito meses em barricas novas, maioritariamente de carvalho francês. Apresenta aromas de frutos vermelhos em compota, complexados pelas notas de madeira bem integrada. É aveludado, apresentando uma boa estrutura e taninos suaves. Aprecie entre os 16 e os 18° C na companhia de pratos de carnes vermelhas, como rosbife de carne mertolenga. **PVP: 12 euros**

### QUINTA DO AMEAL LOUREIRO

Produzido no Vale do Lima, este é um vinho feito só com uvas da casta Loureiro. É um branco de aroma intenso e delicado, onde as notas florais e frutadas, características de uvas maduras da casta, se combinam de forma agradável. Na boca é fresco, longo e frutado. Bom parceiro de peixes e sopas de marisco, empresta às gambas cozidas o complemento certo para as tornar mais apetecíveis. **PVP: 7 euros**



### Garrafeira especial

O conhecimento, dado pela experiência de prova de vinhos diferentes, e o gosto pessoal, resultante também da nossa cultura e educação, são essenciais nas escolhas para a nossa mesa.

### QUINTA DA GAIVOSA TINTO 2008

Tinto do Douro do produtor Domingos Alves de Sousa. Foi feito com uvas colhidas de vinhas velhas, com idade superior a 80 anos, onde se incluem, entre outras, as castas Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão. Apresenta aroma intenso com notas a frutos pretos maduros, violetas e hortelã-pimenta. Na boca é aveludado e elegante, com boa estrutura e algumas notas de tosta. O final é longo e agradável. Pode ser guardado por mais alguns anos ou apreciado agora. Mas antes de ser servido, a 18° C, deve ser decantado. Vai ser lançado até ao final deste ano. **PVP: Preço sob consulta**



### CHAMPANHE "R" DE RUINART

O champagne R de Ruinart, a primeira casa estabelecida nesta região vitivinícola francesa, é um balanço das castas Chardonnay e Pinot Noir, com um toque de Pinot Meunier. Tem cor amarela-brilhante com tons dourados. O nariz é delicado e frutado, e mostra aromas de fruta fresca branca, em particular da pêra, e secos, como avelãs e amêndoas, seguidas de notas a flores brancas, pastelaria e brioche com manteiga. O paladar revela a frescura da casta Chardonnay, mas também o carácter redondo da Pinot Noir, e final longo. Servir entre os 8 e os 10° C a acompanhar pratos de carne, crustáceos ou na companhia de entradas. **PVP: 50 euros**



### TAYLOR'S VINTAGE 2009

Este Vinho do Porto da casa Taylor's mostra um aroma intenso e pujante, com notas de fruta preta concentrada, framboesas e ameixas, mas também alguma menta. Na boca, o vigor dos aromas de fruta preta madura mantém-se num vinho de final longo onde ainda se sentem os taninos. Pode ser apreciado agora, na companhia de queijos azuis, por exemplo. Também pode guardá-lo em sítio pouco iluminado e de temperatura amena, para o saborear daqui a mais de 12 anos. Os *vintages* são feitos para serem degustados depois de muito tempo de guarda. Pode ser só uma vez, mas as experiências únicas devem ser vividas. **PVP: 74 euros**







### CAVES S. DOMINGOS ESPUMANTE LOPO DE FREITAS 2008

É produzido em anos de excepcional qualidade, com uvas da casta Cerceal e Chardonnay de vinhas localizadas em Mogofores. O seu aroma é vivo e elegante, a fruta de polpa branca, com ligeiro vegetal e floral. Cremoso na boca, com bolha fina e boa acidez, é muito fresco com um final apetecível. É uma boa companhia à mesa para salmão fumado, ostras ao natural, presunto **pata negra**, por exemplo.

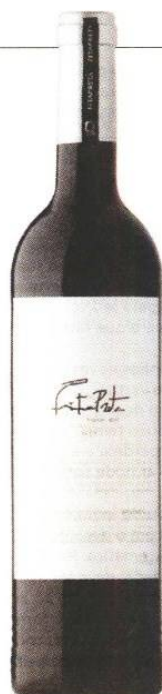
Deve servir-se entre os 6 e os 8° C.

**PVP: 16 euros**



### QUINTA DAS BAGEIRAS ESPUMANTE ROSÉ 2009

Foi feito com uvas da casta Baga e vinificado em bica aberta com prensagem suave, este espumante da Bairrada fermentou em inox e não teve adição de açúcar. É um vinho com grande finura e elegância, onde se sentem, no nariz, notas de cereja e framboesa, numa composição aromática expressiva, mas simultaneamente contida. Na boca mostra perfil semelhante. É seco, equilibrado, muito fresco, um espumante sério, pensado para qualquer momento à mesa. **PVP: 5 euros**



### FITA PRETA 2010

Vinho alentejano tinto feito com uvas das castas Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet. No nariz mostra-se exuberante e complexo, com notas de frutos vermelhos, terrosas e algum eucalipto. Na boca é encorpado, rico nos aromas, redondo e tem boa persistência. Servir a 18° C com carnes vermelhas grelhadas e condimentadas, por exemplo. **PVP: 9 euros**