



O painel de provas da Wine — A Essência do Vinho apresenta este mês a avaliação de 73 vinhos.
Cada nota de prova é acompanhada pela indicação de consumo estimado e temperatura ideal de serviço.

ALENTEJO

18,5 pts

PÊRA-MANCA 2008
REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / FUNDAÇÃO
EUGÉNIO DE ALMEIDA

€165,00€ | 35.000 garrafas | 16°C

Cor compacta e densa. Cheio de fruta madura, notas fumadas, balsâmicas, de especiarias e figo em passa, em registo sedutor. Poderoso e sofisticado na boca, com taninos sóbrios e requintados. Profundo, longo e persistente. Um grande vinho! MM
Consumo: 2012-2020

18 pts

GRANDE ROCIM RESERVA 2009
ALENTEJO / TINTO / ROCIM

€50,00€ | 2.200 garrafas | 16°C

Tremendo de fruta madura, cheio de compota, groselha preta, licor, chocolate negro, profundo e complexo. Potente na boca, cheio de volume e concentração, mas que não incomoda. Taninos volumosos, suculentos e levemente especiados. Algo imberbe mas harmonioso e a prometer voos bem altos. MM
Consumo: 2012-2019

17,5 pts

INCÓGNITO 2009
REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / CORTES
DE CIMA

€60,00€ | 9.600 garrafas | 16°C

Repleto de fruta preta, balsâmico, madeiras exóticas e mineralidade. Volumoso na boca, de textura brilhante e cativante, taninos suculentos e finos. Pão de especiarias e frutos secos. Final simplesmente irresistível. MM
Consumo: 2012-2019

17,5 pts

SCALA COELI 2010
REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / FUNDAÇÃO
EUGÉNIO DE ALMEIDA

€31,64€ | 8.000 garrafas | 16°C

Violeta. Notas de fruto em licor, madeira intensa e sedutora, com notas de caramelo. Enorme no volume de boca, muito profundo. De estilo sofisticado e moderno está ainda jovem e a prometer excelente evolução. MM
Consumo: 2012-2017

17 pts

**HERDADE DO PERDIGÃO
RESERVA 2008**
REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / HERDADE
DO PERDIGÃO

€19,95€ | 15.000 garrafas | 16°C

Granada. Notas tostadas que amparam a fruta bem madura e seca. Poderoso na boca, embora gentil no trato, guloso e com taninos imensos, profundo e complexo. Registo sofisticado. MM
Consumo: 2012-2019

17 pts

**JULIAN REYNOLDS GRANDE
RESERVA 2005**
REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / JULLIAN
CUELLAR REYNOLDS

€11,00€ | 20.000 garrafas | 16°C

Nariz de fruta madura, sugestões de compota, notas de ginja e groselha. Suaves especiarias doces e trufa. Evidência taninos macios, balsâmico, fruto preto em passa e fumados. Longo e mineral. Um vinho de inverno e ainda para as curvas. MM
Consumo: 2012-2019

17 pts

CARTUXA RESERVA 2009
REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / FUNDAÇÃO
EUGÉNIO DE ALMEIDA

€19,78€ | 75.000 garrafas | 16°C

Rubi. Aroma marcado pela frescura da fruta, com notas de groselha preta, floral atraente, cremoso e muito sofisticado. Cheio de sabor, amplo e cremoso, revelando na boca fruto preto, ginja, groselha e uma bela integração da madeira. Delicioso e a precisar ainda de garrafa. MM
Consumo: 2012-2018

17 pts

**HERDADE DO PERDIGÃO
RESERVA 2011**
REGIONAL ALENTEJANO / BRANCO / HERDADE
DO PERDIGÃO

€9,80€ | 5.000 garrafas | 11°C

Fruta madura, com profundidade aromática, sugestões confitadas, a especiarias doces e geleia. Volumoso na boca, com enorme frescura e alguma estrutura. Alongado no sabor, com fruta tropical madura, frutos secos e especiarias. MM
Consumo: 2012-2017

17 pts

PONTE DAS CANAS 2009
REGIONAL ALENTEJANO / TINTO / HERDADE
DO MOUÇÃO

€16,90€ | 53.000 garrafas | 16°C

Pejado de fruta madura, compota, licor, notas de doce de leite, alcaçuz e balsâmico. Estruturado na boca, suave e consistente. Taninos de qualidade, boa envolveria da madeira e alongamento de sabor. Notas finais de figo e passa seca. MM
Consumo: 2012-2018

17 pts

**QUINTA DO QUEZTAL RESERVA
2011**
ALENTEJO / BRANCO / QUINTA DO QUEZTAL

€12,00€ | 7.000 garrafas | 11°C

Cor palha. Intenso na fruta madura e cristalizada e no pão de especiarias doces. Belo volume na boca, com estrutura. Na boca, mantêm-se a fruta madura e as especiarias. Tem já boa prova mas agradece paciência. MM
Consumo: 2012-2017

17 pts

RAVASQUEIRA FLAVOUR'S 2010
ALENTEJO / TINTO / SOC. AGRICOLA D. DINIZ

€16,95€ | 3.000 garrafas | 16°C

Granada. Nariz floral e com frutos secos, em passa, ameixa e figo. Suculento e generoso, taninos bem esculpidos, em segura e perfume. Consegue manter-se afinado, sem resvalar, e persiste com frutos secos e um certo toque mediterrânico. MM
Consumo: 2012-2019

16,5 pts

SCALA COELI 2011
REGIONAL ALENTEJANO / BRANCO /
FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

€21,49€ | 3.000 garrafas | 11°C

Amarelo pálido. Limpo e bem definido, com notas de clementina, alperce, suave floral, pólen e ameixa branca. Bastante sofisticado na boca, com garra, volume moderado e alguma especiaria a envolver a tônica frutada. Final presente, duradouro e gastronómico. MM
Consumo: 2012-2016