



PROVAS DO MÊS

AÇORES ALENTEJO

MAIS DE 5.000 NOTAS DE PROVA EM WWW.ESSENCIADOVINHO.COM

A WINE - A Essência do Vinho avalia nesta edição 59 vinhos.

Cada nota de prova é acompanhada pela indicação de consumo estimado e temperatura ideal de serviço.

## 17 pts

**VERDELHO O ORIGINAL 2014**  
Açores / Branco / Azores Wine Company

Amarelo brilhante. Aroma subtil, a figo amarelo, cera, laranja, lima, pólen, muito fino e com estilo. Elegante na boca, cremoso e fresco, com tangerina e cítrico mais rico a sobressair, assim como a tônica mineral salina. MM / Consumo: 2015 - 2020

€ 23,40€ | 1.400 garrafas | 11°C

## 17 pts

**TERRANTEZ DO PICO BY ANTÓNIO MAÇANITA 2014**  
Açores / Branco / Azores Wine Company

Levemente amarelado. Notas minerais, maçã, lima, fruto seco ligeiro e impressão amanteigada. Brilha de carácter e garra, com frescura assertiva e final de belo efeito. Fora de consensos. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 39,95€ | 380 garrafas | 11°C

## 16 pts

**TINTO VULCÂNICO 2014**  
Açores / Tinto / Azores Wine Company

Tom de morango, groselha vermelha, balsâmico fresco, com estilo. Na boca tem frescura, taninos polidos, fruta viva e distinta com componente vegetal de belo recorte. Diferente e delicioso. MM / Consumo: 2015 - 2020

€ 11,40€ | 3.076 garrafas | 16°C

## 18 pts

**DONA MARIA RESERVA 2011**  
Regional Alentejano / Tinto / Júlio Bastos

Nariz sofisticado, pela qualidade e riqueza de estágio e garrafa. Notas de ameixa preta e fruto preto, tostados, balsâmicos. Imensa estrutura, complexidade, taninos de belo calibre, fruta madura envolta em especiarias e riqueza. Longo e perfumado. MM / Consumo: 2015 - 2022

€ 13,20€ | 12.700 garrafas | 16°C

## 18 pts

**MALHADINHA NOVA 2013**  
Regional Alentejano / Tinto / Herdade da Malhadinha

Rubi. Aroma maduro, concentrado, com notas de amora e groselha preta, tostados e balsâmicos. Amplo e complexo. Na boca é suculento, com taninos densos, cuidados, fruta madura e tostados, com persistência de elevado calibre. MM / Consumo: 2015 - 2022

€ 34,00€ | \* garrafas | 16°C

## 17,5 pts

**CARTUXA RESERVA 2012**  
Alentejo / Tinto / Fundação Eugénio de Almeida

Brilha a tônica de cassia, algum floral, sugestão tostada fina e bem integrada. Corpo moderado, estrutura frutada, groselha, texturado e com belo comprimento. Charmoso e de final notável. MM / Consumo: 2015 - 2022

€ 25,00€ | 82.000 garrafas | 16°C

## 17,5 pts \*

**ESPORÃO PRIVATE SELECTION 2014**  
Regional Alentejano/Branco/Esporão

Notas de alperce seco, figo e especiarias doces (massapão). Boa textura na boca, acidez de qualidade, corpo moderado, saboroso, com tostados a revelarem-se mais no final. MM / Consumo: 2015 - 2018

€ 20,00€ | 25.000 garrafas | 11°C

\*Repetimos a nota de prova, dado que na edição 93 erramos na indicação do preço de venda ao público do vinho. Pelo facto, as nossas desculpas.

## 17,5 pts

**MATEUS MARIA DA MALHADINHA 2013**  
Regional Alentejano / Tinto / Herdade da Malhadinha

Irradia frescura, definição de fruta, barrica subtil e integrada. Cresce no copo. Na boca tem taninos polidos, estrutura firme e corpo envolvente. Final vivo, mais seco, alguma tensão com a fruta mais "silvestre" a dar nota bem positiva. Persistente e cativante. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 49,00€ | \* garrafas | 16°C

## 17,5 pts

**MONTE DA RAVASQUEIRA RESERVA 2013**  
Regional Alentejano / Tinto / Soc. Agr. D. Díniz

Notas florais, groselha e framboesa, sugestões vegetais subtis e traço mineral. Bela profundidade. Encorpado na boca, de taninos polidos, preenchido por fruta e barrica subtil, frescura, mineral e muito boa persistência. Gastronómico. MM / Consumo: 2015 - 2022

€ 10,00€ | 40.000 garrafas | 16°C

## 17,5 pts

**TIAGO CABAÇO VINHAS VELHAS 2014**  
Regional Alentejano / Branco / Tiago Mateus Cabaço e Cabaço

Aroma de fruta madura, envolto em tons cremosos de barrica. Complexidade e amplitude. Gordo de textura, afinado e fresco, claramente em crescendo. Boa extensão, riqueza e sedução. MM / Consumo: 2015 - 2022

€ 11,99€ | 6.800 garrafas | 11°C

## 17 pts

**BAGA AO SOL BY ANTÓNIO MAÇANITA 2013**  
Regional Alentejano / Tinto / Fito Preto Vinhos

Fruta preta bem definida, concentração moderada, sugestões de figo preto, ameixa, cassia e especiarias "doces". Na boca tem muita firmeza, taninos vivos, encorpado mas sem pesar. Repleto de fruta que se estende até final, seco, tenso e com carácter. MM / Consumo: 2015 - 2021

€ 19,10€ | 3.331 garrafas | 16°C

## 17 pts

**CORTES DE CIMA PETIT VERDOT 2011**  
Regional Alentejano / Tinto / Cortes de Cima

Fruta madura, balsâmicos, ameixa seca, figo, especiarias, notas de cravinho e erva doce. Enorme na boca, compleição larga mas com gentileza e textura de taninos. Imenso de sabor, riqueza e profundidade aromática. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 27,00€ | 7.200 garrafas | 16°C

## 17 pts

**DONA MARIA RESERVA 2013**  
Regional Alentejano / Branco / Júlio Bastos

Marcado pelo fruto maduro de boa expressão, rico, madeira muito delicada e boa profundidade. Na boca é envolvente, repleto de frescura e textura. Final longo, perfumado, com pêssego, floral, alperce. MM / Consumo: 2015 - 2020

€ 13,20€ | 7.000 garrafas | 11°C



PROVAS DO MÊS

ALENTEJO

**17 pts****HERDADE DA CALADA TOURIGA NACIONAL & SYRAH 2013**  
*Regional Alentejano / Tinto / B.C.H.*

Evolução subtil, notas exóticas, balsâmicas e especiarias. Bem estruturado, largo, concentrado, com taninos densos, conjunto saboroso, fruta madura e especiarias que se conjugam e alinham num belo final. MM / Consumo: 2015 - 2021

€ 15,50€ 1\* garrafas 16°C

**17 pts****MALHADINHA 2014**  
*Regional Alentejano / Branco / Herdade da Malhadinha Nova*

Amarelado. Boa fruta madura, envolveria de barrica a criar um tom mais rico e cremoso. Tangerina, laranja, mineral é boa profundidade. Barrica bem integrada, com estrutura, frescura e persistência. Desenvolve imenso no copo. MM / Consumo: 2015 - 2020

€ 22,00€ 1\* garrafas 11°C

**17 pts****MONTE DA RAVASQUEIRA RESERVA 2014**  
*Regional Alentejano / Branco / Soc. Agr. D. Diniz*

Nariz elegante, que alia fruta madura e sugestão delicada de madeira, cítricos, frutos de caroço, pomar, ligeira folhagem. Na boca a frescura e a estrutura são referências. Envolvente e cremoso, com final de belo efeito. Gastronómico. MM / Consumo: 2015 - 2020

€ 10,00€ 10.600 garrafas 11°C

**17 pts****PÊRA-MANCA 2013**  
*Alentejo / Branco / Fundação Eugénio de Almeida*

Notas de fruto fino, marmelo, cítricos, tom elegante e delicada tosta. Concentrado mas elegante. Belo volume, texturado, largo, integra boa fruta, favorecendo a profundidade. O final tem bela persistência e mineralidade. MM / Consumo: 2015 - 2019

\* e 1\* garrafas 11°C

**17 pts****ROMA PEREIRA RESERVA 2009**  
*Regional Alentejano / Tinto / Fernando Manuel Roma Pereira Toscano*

Nariz já de alguma evolução, notas balsâmicas, resinas e eucalipto envolvem ameixa seca. Corpo moldado pela frescura, taninos de fino recorte e alguma elegância apesar do tom mais caloroso, com final espejado e longo. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 10,37€ 3.100 garrafas 16°C

**17 pts****TOURIGA NACIONAL DA PECEGUINA 2013**  
*Regional Alentejano / Tinto / Herdade da Malhadinha Nova*

Aromas de fruta viva, groselha vermelha, morango, algum vegetal cuidado, fino, mineral e com estilo. Na boca a frescura destaca-se, tem taninos vivos, acidez que realça a fruta e faz brilhar todo o conjunto. Termina com traço mineral valorizador. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 22,00€ 1\* garrafas 16°C

**16,5 pts****CARTUXA 2012**  
*Alentejo / Tinto / Fundação Eugénio de Almeida*

Fruta madura, traço floral, barrica suave e imensa frescura. Desenvolve bastante bem. Perfeito volume, com textura e amplitude, repleto de frescura, taninos de fino grão, largos. Bela fruta final, subtil barrica, sempre em crescendo. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 16,00€ 460.000 garrafas 16°C

**16,5 pts****CARTUXA COLHEITA 2014**  
*Alentejo / Branco / Fundação Eugénio de Almeida*

Notas de alperce, cítricos suaves, delicada e agradável profundidade. Na boca surpreende pela frescura e vivacidade que compõem um corpo de belo efeito. Mais cítrico maduro, com graça e alegria. Traço mineral e vibrante. Bem conseguido. MM / Consumo: 2015 - 2017

€ 7,90€ 1\* garrafas 11°C

**16,5 pts****CORTES DE CIMA 2012**  
*Regional Alentejano / Tinto / Cortes de Cima*

Cremoso, com ameixa preta, balsâmicos, fruta esmagada, tudo muito fino. Na boca prima pela suavidade, de sabor rico, envolvente na textura e taninos macios. Boa ponta final, algo curto mas repleto de sabor. MM / Consumo: 2015 - 2020

€ 10,99€ 1\* garrafas 16°C

**16,5 pts****CORTES DE CIMA TOURIGA NACIONAL 2012**  
*Regional Alentejano / Tinto / Cortes de Cima*

Notas de fruta esmagada, balsâmicos, algum floral. Envolvente tostada. Na boca é suave, mostra taninos polidos mas firmes. Cativa pela fruta madura e tem final de belo efeito. Perfumado e proporcionado. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 27,00€ 5.360 garrafas 16°C

**16,5 pts****ROMA PEREIRA RESERVA 2008**  
*Regional Alentejano / Tinto / Fernando Manuel Roma Pereira Toscano*

Nariz com especiarias, herbal seco e balsâmico, notas de resinas. Fruta madura, alguma passa e uma boa amplitude. Imenso de sabor na boca, cheio, com taninos fundidos, caloroso mas com "frescura" curiosa. Acabamento rico e saboroso. MM / Consumo: 2015 - 2017

€ 9,58€ 4.700 garrafas 16°C

**16 pts****MONTE DA PECEGUINA ANTÓNIO 2014**  
*Regional Alentejano / Tinto / Herdade da Malhadinha Nova*

Notas de fruto silvestre de tom maduro, groselha vermelha mas conjunto fresco. Na boca tem estrutura, corpo polido, taninos de belo efeito, fruta bem desenhada, impressão de frescura que valoriza acabamento. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 9,95€ 1\* garrafas 16°C

**16 pts****VINHA DO MOURO 2011**  
*Regional Alentejano / Tinto / Miquel António de Orduba Viegas Louzo*

Aroma já com delicada evolução, marcado pela fruta madura, tons balsâmicos, vegetal suave, ameixa, cassis, especiarias. Encorpado na boca, com imensa estrutura mas acessível graças à frescura que calibra o conjunto. Gastronómico. MM / Consumo: 2015 - 2021

€ 5,25€ 1\* garrafas 16°C

**16 pts****RP RESERVA 2010**  
*Regional Alentejano / Tinto / Fernando Manuel Roma Pereira Toscano*

Notas de cereja e algum marzipan, chocolate delicado e sugestão herbal. Na boca é suave, macio, preenchido no médio palato, com traço de ameixa, alguma passa muito suave. Vinho com estilo, carácter, elegante e muito gastronómico. MM / Consumo: 2015 - 2018

€ 6,44€ 3.500 garrafas 16°C

**15,5 pts****SOLISTA PINOT NOIR 2014**  
*Regional Alentejano / Rosé / Adega Mayor*

Contido e delicado de aroma, marcado pela frescura da fruta, subtilidade, herbal e alguma framboesa. Na boca tem vigor e vivacidade, não sendo muito encorpado mas verdadeiramente apelativo e refrescante. MM / Consumo: 2015 - 2017

€ 11,90€ 1\* garrafas 11°C