

Vinhos do mês

Wines of the month



GRANDES ESCOLHAS | VINHOS DO MÊS

AS NOSSAS PROVAS

A VINHO Grandes Escolhas rege-se pelo código deontológico do jornalismo, e em particular no que respeita a isenção, independência e rigor profissional, que deverão regular tudo o que escrevemos. Ser independente não significa, porém, não ter opinião. Numa revista especializada em vinhos, os nossos leitores, para além de informação, esperam de nós escolhas, sugestões, opiniões. E a prova de vinhos é uma das formas mais evidentes de a manifestar. Obrigamo-nos a que as nossas provas sejam regidas pela mesma isenção, independência e responsabilidade que nos animam nas outras matérias, sem restringir o espaço de liberdade discricionária que cada provador tem numa avaliação qualitativa.



17 € 16

Soalheiro Primeiras Vinhas

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2016

Vinusoalleirus

O Primeiras Vinhas é sempre um vinho menos exuberante do que o Soalheiro "normal", mas a enorme pureza e finura da fruta está toda lá, num tom mais contido, aqui em nuances sobretudo de toranja e tangerina, apenas ao de leve roçando o fruto tropical. O equilíbrio entre corpo e acidez é excelente, o vinho é vibrante, incisivo, cristalino, muito elegante e preciso. (13%) LL



16,5 € 9,50

Soalheiro

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2017

Vinusoalleirus

Mantém as tradicionais notas de fruto tropical da marca, mas de forma mais contida do que o habitual, e aqui acompanhadas de nuances de casca de laranja que lhe conferem acrescida elegância. Muito fresco na boca, fino e preciso, a fruta sempre presente, leves amargos citrinos a darem muita garra ao final. (12,5%) LL



18 € 25

Quinta de Soalheiro

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho Reserva branco 2016

Vinusoalleirus

A colheita de 2016 pode não ter atingido na região de Monção e Melgaço a notável qualidade da de 2015, mas em produtores de excelência como Soalheiro o padrão é sempre muito alto. Estes Quinta de Soalheiro têm vindo a afinar vindima após vindima, aprimorando o trabalho de barrica e o resultado é sempre de grandíssimo nível. São vinhos de guarda, que ganham complexidade e riqueza com o tempo. Eu bebo-os com 7, 8, 10 anos...

Laranja, toranja, tangerina, especiarias, flores silvestres, levíssimas notas fumadas trazidas pela barrica a envolver e potenciar a fruta. O corpo cheio e untuoso até parece leve, graças a preciosa acidez citrina que refresca e prolonga todo o conjunto. Sofisticado, elegante, cheio de nervo e vibração. Grande vinho! (13%)