

OS 9 MELHORES ESPUMANTES PARA A PASSAGEM DE ANO

9 THE BEST SPARKLING FOR NEW YEAR'S EVE



## OS 9 MELHORES ESPUMANTES PARA A PASSAGEM DE ANO

Temos uma sugestão fresca, requintada e borbulhante para cada gosto.

O brinde é parte essencial das comemorações de *Reveillon*, pelo que lhe apresentamos os 9 melhores espumantes para a Passagem de Ano. Desfrute!

Paula Carvalho Porto 26-12-2015 Lifestyle

Quando pensámos em fazer uma lista dos **melhores espumantes para a Passagem de Ano**, decidimos de imediato apostar na produção nacional: afinal, champanhes há muitos, mas a nossa pátria é só uma. Numa ocasião tão especial como o *Reveillon*, quisemos prestar-lhe essa homenagem, selecionando os espumantes naturais que melhor contribuem para uma comemoração verdadeiramente festiva.

Fizemos a nossa pesquisa já com o pensamento centrado em elegantes *flutes* cheias do precioso líquido dourado ou rosé, em cima uma cremosa espuma e no fundo uma profusão de bolhinhas palpitantes que se desfazem ao chegar à superfície. Agora, vamos agora apresentar-lhe aqueles que consideramos ser os 9 melhores espumantes nacionais para a Passagem de Ano.

## 9 ESPUMANTES PARA BRINDAR NA PASSAGEM DE ANO

### ATÉ €10

#### 1. Raposeira Peerless Bruto 2008

- **Descrição:** excelente Raposeira varietal, trata-se de um néctar delicado, com uma espuma sedosa e persistente.
- **Casta:** exclusivamente uvas *Pinot Blanc*.
- **Volume de álcool:** 13% vol. álcool
- **Preço:** €6,19

#### 2. Adega de Favaios Reserva

- **Descrição:** desenvolvido segundo o método clássico, este delicioso espumante apresenta uma bolha fina e uma acidez bem viva; está disponível nas versões Bruto e Meio Seco.
- **Casta:** Moscatel Galego do Planalto de Favaios.
- **Volume de álcool:** 12,28% vol. álcool
- **Preço:** €6,5

### 3. Terras do Demo

- **Descrição:** ideal para festas de Ano Novo, este espumante assegura um sabor fresco e muito frutado, revelando um aroma intenso e prolongado no final, com uma cor limpa e clara e uma bolha natural, fina e persistente.
- **Casta:** Malvasia Fina.
- **Volume de álcool:** 12% vol. álcool
- **Preço:** €6,99

### 4. Montes Claros

- **Descrição:** este espumante bruto assegura um sabor jovem e fresco, com uma persistência de frutos citrinos; o aspeto é cristalino, com uma cor citrina de nuance amarelada e bolha fina; quanto ao aroma, é assumidamente elegante, com uma envoltória de frutos tropicais, ainda que ligeiramente amendoado.
- **Casta:** Arinto e Alvarinho.
- **Volume de álcool:** 12% vol. álcool
- **Preço:** €8,49

## ENTRE €10 E €20

### 5. Alvarinho

- **Descrição:** espumante associado a uma boa acidez e complexidade na boca, com um aroma ligeiramente frutado e floral, predominantemente de frutos tropicais.
- **Casta:** Alvarinho.
- **Volume de álcool:** 12,5% vol. álcool
- **Preço:** €12,95

### 6. Soalheiro Bruto Rosé 2011

- **Descrição:** o primeiro mas não o último rosé a ser selecionado para a nossa lista dos melhores espumantes para a Passagem de Ano, este nectar de cor salmão assegura uma prolongada frescura de sabores e a denominação de origem Vinho Verde, além de uma forte riqueza aromática e uma espuma fina e constante.
- **Casta:** casta tinta Alvarelhão.
- **Volume de álcool:** 12,5% vol. álcool
- **Volume de álcool:** 12,5% vol. álcool
- **Preço:** €16,80

### 7. Cartuxa Rosé Bruto

- **Descrição:** com um estilo jovem, fresco e elegante, o Cartuxa Espumante Bruto rosé 2010 foi galardoado com a Medalha de Ouro da edição 2012 do *Effervescents du Monde*, prestigiado concurso internacional de vinhos espumantes, que teve lugar em novembro de 2012, na Escola de Culinária Le Castel, em Dijon, França. Precisamos de dizer muito mais? Não, pois não?
- **Casta:** Touriga Nacional.
- **Volume de álcool:** 12,5% vol. álcool
- **Preço:** €16,80

---

## ENTRE €20 E €30

### 8. Murganheira Millésime Espumante Bruto 2007

- **Descrição:** há quem diga que este espumante foi abençoado pelo Deus Baco, que assegurou a simbiose perfeita entre as castas a partir das quais foi criado. Para este resultado terá contribuído, sem dúvida, um dos *ex-libris* da marca: um longo processo de envelhecimento em caves de granito com uma humidade constante.
- **Casta:** *Chardonnay* e *Pinot Noir*.
- **Volume de álcool:** 13% vol. álcool
- **Preço:** €20,77

### 9. Murganheira Czar Rosé Pinot Noir

- **Descrição:** de cor laranja e apetitosas notas de framboesa e morango, este espumante com aromas ligeiramente fumados e resinosos assegurou a sua posição como um dos vinhos do ano, logo após a sua apresentação ao mercado.
- **Casta:** *Pinot Noir*.
- **Volume de álcool:** 14% vol. álcool
- **Preço:** €27,50

Com esta lista dos 9 melhores espumantes para a Passagem de Ano, estamos certos de que vai entrar em 2006 não só com o pé direito, mas também com um gosto alegre e requintado na boca. Boas entradas e divirta-se muito!

---