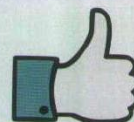


Soalheiro Reserva Branco 2007

Soalheiro Reserve White 2007

2ª volta



A "SEGUNDA VOLTA" NÃO PRETENDE SER MAIS UMA PROVA DE VINHOS. AQUI RELATAMOS SENSações, MOMENTOS, REDESCOBERTAS. SÃO VINHOS DE DIVERSAS PROVENIÊNCIAS, CORES E ESTILOS, TODOS COM ALGUNS ANOS DE CAVE E TODOS, TODOS MESMO, BEBIDOS (NÃO PROVADOS, QUE ISSO É OUTRA COISA!) À MESA, COM PRAZER E MUITA CONVERSA.

16,5

LUIS PATO VINHA PAN TINTO 1997

Com o tempo (e já lá vão 18 anos!) o vinho mostrou-se bem na cor, já a perder concentração, delicado no aroma mas a revelar algum cansaço. Nada de preocupante, apenas fica a nota que precisa de começar a ser consumido, caso ainda exista na garrafeira. Os taninos estão finos, a fruta (leves frutos vermelhos) está a permitir boa prova. Ligue-o a pratos de textura leve. JPM



16

QUINTA DE PANCAS SPECIAL SELECTION SYRAH 2000

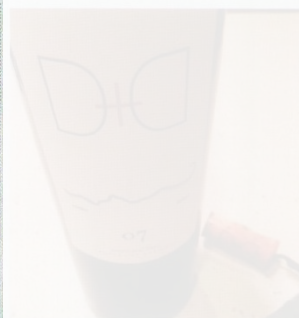
Os Special Selection da Quinta de Pancas foram vinhos marcantes no final do século passado, tintos de grande qualidade tratados com todos os mimos desde a vinificação à selecção das barricas. Provenientes da conhecida propriedade de Alenquer, eram vinhos sempre generosos na fruta mas com alguma capacidade de evolução. Este Syrah de 2000 tem ainda a cor muito fxa, um bouquet fino e elegante e uma prova de boca saborosa. Não irá melhorar mais em garrafa e está a pedir consumo imediato. NOG



15

PORTAL DE HARVEST BRANCO 2007

Uvas de Viosinho, Rabigato e Castel foram colhidas das videiras já sem folhas e secas em campo. Representa talvez o único vinho branco tardia nacional feito com castas e encheram-se somente em 10 garrafas. O vinho está muito lento, perfumado, intenso, doce, fino, lembrando casca de laranja confitada, alperce seco, perfeito equilibrio entre acidez e alicoz. Com apenas 12% de álcool, é absolutamente gostável. LL



18,5

SOALHEIRO RESERVA BRANCO 2007

Muito fiel ao perfil que a marca apresentava na altura, ainda com leves notas tropicais, aqui acompanhadas de deliciosas nuances de casca de laranja e flor de laranjeira. Madeira discreta, volumoso, com fina acidez, impressionantes notas minerais, um grande vinho, ainda a crescer na garrafa, capaz de se bater de igual para igual com brancos de topo das mais prestigiadas regiões do mundo. LL



16,5

D + D 2007

Este D + D de 2007 não precisa de mais evolução, apresentando-se num momento muito bom de consumo onde a sua textura sedosa ainda predomina, a par de prova de boca com fruto muito maduro. É um tinto que agradará aqueles que procuram emoções fortes, pois é intenso mas não agressivo, o que é já uma grande qualidade. Podendo ser guardado pois mais um par de anos, aconselha-se tirá-lo da garrafeira e colocá-lo à mesa, junto de carne, de preferência mal passada. NOG