

Conheça os vinhos provados pelos nossos especialistas

Meet the wines tasted by our experts

GUIA REVISTA DE VINHOS

*Conheça os vinhos provados  
pelos nossos especialistas.*



**Nuno Guedes Vaz Pires**  
Diretor Revista de Vinhos



**Alexandre Lalas**  
Crítico de vinhos e  
wine educator



**António Lopes**  
Sommelier



**Célia Lourenço**  
Crítica de vinhos e  
de gastronomia



**Guilherme Corrêa**  
Sommelier



**José João Santos**  
Crítico de vinhos



**Luís Costa**  
Redator Revista de Vinhos



**Manuel Moreira**  
Sommelier e wine  
educator



**Marc Barros**  
Editor Revista de Vinhos



**Rodolfo Tristão**  
Sommelier

**0 - 12,5**  
*não classificado*

**13 - 14,5**  
*média*

**15 - 16,5**  
*bom*

**17 - 18,5**  
*superior*

**19 - 20**  
*excelente*

## VINHO VERDE

**16**

### Soalheiro Allo Loureiro Alvarinho 2018

*Regional Minho / Branco / Vinusoalleirus*

Fruta tropical apelativa e afinada. Flor de laranjeira. Belo porte na boca, retém a fruta do nariz, a frescura é alta e boa, final requintado, perfumado e delicioso. MM Consumo: 2019-2022  
6,00€ / 11°C



**16**

### Soalheiro Alvarinho 2018

*Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Branco / Vinusoalleirus*

Nariz requintado e jovem. Fruta tropical, clementina, ligeiro amendoado e mineral. Volume e untuosidade na boca, saboroso, acidez muito sugestiva que ajuda no final persistente, fresco e aromático. NGVP Consumo: 2019-2023  
10,00€ / 11°C



**16**

### Soalheiro Sauvignon Blanc Alvarinho 2018

*Regional Minho / Branco / Vinusoalleirus*

Amarelo limão. Muito aromático e floral, com apontamentos de lima, gramíneas, pimento verde, maçã, ligeira lichia. Leve, fresco, solto, tem acidez equilibrada até terminar. Preciso, fácil de se gostar. JJS Consumo: 2019-2021  
12,00€ / 11°C

