

EVASÕES

crítica

Verdes e não só Fresca surpresa à mesa

A seleção desta semana apresenta propostas da região dos vinhos verdes, o que inclui tanto os Alvarinhos de Monção e Melgaço como outros fora das categorias *standard*. É uma região que está a saber criar vinhos para a sua gastronomia, em particular para as sobremesas. Está a confirmar-se também como terra de bons espumantes, sendo muitos os produtores que se perfilam para os fazer cada ano melhores. A exceção da nossa proposta vai para o Dão, celebrando um título clássico que se soube reinventar. Boas provas! ● Fernando Melo

a escolha do crítico

Quinta do Cerrado Encruzado

Dão branco 2014
 União Comercial da Beira
 7,50 euros
 Classificação - 17

Onde outrora surgiam as iniciais UCB existe agora uma magnólia, que a um tempo marca a ligação à natureza e a presença secular dos vinhedos assentes em granitos velhos. Quem nunca utilizou um Encruzado para explorar um queijo serra da Estrela ainda não sabe bem o que é um vinho e uma iguaria da mesma região terem sido feitos um para o outro. Há ambiente de grande frescura no vinho e capacidade de corte da proteína compacta do queijo que se deve sobretudo à acidez natural. A longevidade destes vinhos tem sido demonstrada pelos títulos sólidos que se encontram no mercado já com alguns anos. Este, consolidado ao longo de décadas, tem um presente que premia, mas tem, sobretudo, futuro.



Aphros Ten

Branco 2013 | Altos Wines

7 euros

Um vinho de recorte único, por ter baixo teor alcoólico e também pela excelente acidez que proporciona e que o torna particularmente amigável da comida e do garfo. Uma blanquette de vitela ou um gelado vão encontrar aqui boa companhia. O Minho precisa de (e merece) vinhos assim.

Classificação - 17



Reboça DOC Espumante

Alvarinho branco 2011 | Reboça

13,50 euros

Ano após ano, é valor seguro e supremo de experiência de frescura e elegância, como só um espumante de bom nível consegue proporcionar. A evolução que apresenta torna-o apto à abordagem de uma gama alargada de sabores e aromas, como fumados, salgados e caldos finos.

Classificação - 16,5



Covela Rosé 2014

Rosé 2014 | Quinta da Covela

9 euros

Produzido a partir de Touriga Nacional, está aqui um rosé de grande recorte e frescura, indicado para um momento de fim de tarde, com um queijo de meia cura ou presunto fatiado fininho. A cozinha japonesa, nas variantes sushi e sashimi, também reage bem a esta companhia limpa.

Classificação - 16,5



Regueiro Alvarinho DOC

Vinho verde branco 2014 | Quinta do Regueiro

9 euros

Está num momento de ótima forma, o que quer dizer, dado a sua harmonia, que dentro de um par de anos de guarda estará excelente. Podemos esperar o melhor do produtor, que tem sabido impor os seus produtos pela genuinidade e originalidade.

Classificação - 17,5



Soalheiro Alvarinho Reserva branco DOC

Vinho verde branco 2013

Quinta de Soalheiro

24 euros

Brilhante na exuberância e equilíbrio com que se dá a provar, este vinho representa a linha fermentada em barrica da grande casa de Alvarinhos em causa. Se em edições anteriores a madeira o marcava muito, neste caso está bem integrada, contribuindo para o incremento da complexidade.

Classificação - 18



Miogo Espadeiro

Espumante de vinho verde reserva bruto

2009 | Manuel C. Carvalho Lima e Filhos

14,5 euros

Tonalidades aromáticas de framboesas e cerejas maduras e na boca uma sensação forte de frescura: está aqui um espumante bom para queijos e assados ligeiros. Apto a experiências mais exigentes, no capítulo da doçaria conventual.

Classificação - 16