

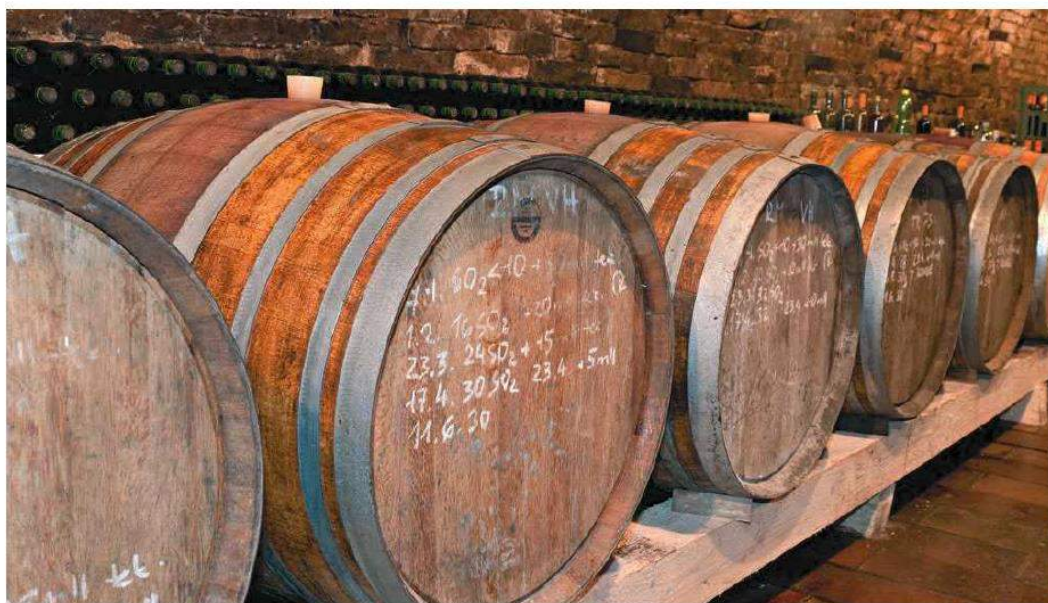
Soalheiro Espumante Bruto Rosé

Soalheiro Espumante Bruto Rosé



VINHOS, PARA QUE VOS QUERO

Em tempo de balanços, vale a pena passar pela garrafeira e avaliar as provisões. É provável que os dias de festa lhe tenham causado estragos e convém repará-los. A seleção do crítico gastronómico da VISÃO Se7e

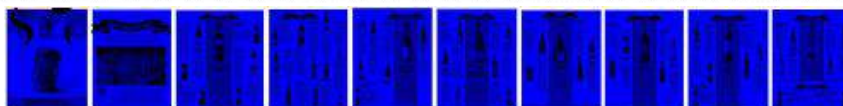


POR
**MANUEL
GONÇALVES
DA SILVA**

comer&beber@visao.impresa.pt

> A tarefa está facilitada, porque, hoje, a oferta de vinhos portugueses de qualidade é extraordinária, não só nos de topo, mas também nas gamas média e de entrada. Tratando-se de refazer a garrafeira, convém ir à procura de vinhos apropriados para servir nos momentos festivos do futuro, quando a família voltar a reunir-se à mesa ou os amigos se juntarem outra vez. Para tanto, seleccionámos 20 tintos, dez brancos, cinco espumantes e cinco generosos que são do melhor que se faz no País. Vinhos de guarda, quase todos; vinhos que dão garantia de satisfação plena, todos. Os preços vão de pouco mais de uma dezena a mais de duas centenas de euros por garrafa. Só a bolsa e o gosto de cada consumidor lhes dirão se os vinhos valem ou não esse dinheiro.

Juntámos a esse lote de grandes vinhos cinco brancos, seis tintos e dois rosés, de dois a dez euros. São todos vinhos bem feitos, com excelente relação entre a qualidade e o preço, dignos de qualquer mesa, desde que não haja preconceitos. Faça do vinho, cada qual, o que entender.



ESPUMANTE

SOALHEIRO BRUTO ROSÉ

O Soalheiro 2013 é uma colheita especial, considera o produtor, por "traduzir a pureza aromática da casta Alvarinho com equilíbrio perfeito entre mineralidade e elegância de sabor". Com bela cor salmonada, bolha fina e persistente, aroma elegante e paladar muito delicado é ideal como aperitivo, mas também vai à mesa com mariscos e peixes.

> €14

