

Os 10 melhores vinhos da última década

The 10 best wines of the last decade

Exame

ESCOLHAS

Os 10 melhores vinhos da última década

GRAHAM'S SINGLE HARVEST TAWNY PORT 1972 (PORTO)

Uvas cuidadosamente selecionadas. Envelhecido em pipas de carvalho e engarrafado em 2015. Elegante e fresco.



NIEPFORT BATUTA 2001 (DOURO)

Produzido a partir de vinhas velhas, com idades entre os 72 e os 100 anos, com alguma altitude. O solo granítico confere-lhe frescura. Vida longa em garrafa.

LUIS PATO VINHA BARROSA 2005 (BAIRRADA)

Tem 12 anos em garrafa, mas ainda não está no seu melhor. De casta Baga, mas originária de uma vinha chamada Barrosa, plantada de forma tradicional antes de 1932. É rodeada por pinheiros e eucaliptos, que acrescentam um carácter e aroma especial às uvas que produz.
Dica: Recomenda-se guardar até 2020.

BOJADOR VINHO DA TALHA 2015 (ALENTEJO)

Mistura, de forma equilibrada, três castas da região: Trincadeira (40%), Moreto (30%) e Tinta Grossa (30%). Muito fresco.

Dica: Em prova cega não parece um vinho do Sul de Portugal.

BARBEITO RIBEIRO REAL TINTA NEGRA (MADEIRA)

Lote 1, 20 anos. Meio doce. Envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Mantém boas condições após vários meses de abertura. Produção de 12 mil garrafas.

A grande variedade de castas autóctones e a capacidade de envelhecimento dos vinhos são os principais fatores que distinguem os néctares nacionais, mas, diz Jancis Robinson, "ainda são poucos os consumidores no mundo que compreendem os vinhos portugueses"

QUINTA DO CRASTO VINHA MARIA TERESA 2005 (DOURO)

Expressa a atenção e o cuidado com as vinhas velhas de 90 anos que lhe dão origem. Estágio repartido entre barricas de carvalho francês e americano. Muita especiaria. Doce no fim de boca.



BARCA-VELHA 1999 (DOURO)

Está ao nível dos clássicos franceses (Bordéus Tinto, por exemplo). Tem personalidade, é muito perfumado, cresce no palato. Maior recompensa no final de boca do que no nariz.

QUINTA DOS RIQUIEIRAS 2010 ENCRUZADO (DÃO)

Consistente, semelhante a um borgonha, ideal para acompanhar comida. Envelhece bem.
Dica: Deve ser decantado e servido pouco fresco.

POEIRA 2011 (DOURO)

Grande ano vintage em Portugal. Vinho muito aromático e equilibrado, com boa acidez, produzido a partir de vinhas velhas em *guyot* e de vinhas novas em cordão unilateral.

SOALHEIRO PRIMEIRAS LINHAS 2016 (VINHO VERDE)

Ainda novo e com capacidade para envelhecer. Muito fresco, com notas de frutos secos.
Dicas: Não servir demasiado fresco e decantar não tem que ser só para os tintos.