



## 15 pts

**ALENTO 2013**

*Regional Alentejano / Tinto / Luís Louro*

Sugestões de a morango, groselha, subtil mineral fumado. Na boca tem corpo moderado, taninos polidos, frescura de fruta e sugestão vegetal que lhe confere garra e versatilidade. MM / Consumo: 2015 - 2018

€ 5,50€ 1\* garrafas 16°C

## 15 pts

**ROMA PEREIRA 2014**

*Regional Alentejano / Rosé / Fernando Manuel Roma Pereira Toscano*

Cor acobreada, mostra aromas de cereja, ameixa, boa intensidade e alguma riqueza, graça e extensão. Imensa garra na boca, firmeza, taninos e alguns amargos. Caloroso e especiado, com final de bela presença. MM / Consumo: 2015 - 2016

€ 4,79€ 3.300 garrafas 11°C

## 17,5 pts

**QUINTA DA PONTE PEDRINHA RESERVA 2011**

*Dão / Tinto / Maria de Lourdes Mendes Oliva Nunes Osório*

Fruta madura, tostados delicados envolventes. Amora, ameixa preta, sente-se a boa evolução na garrafa. Extensão e complexidade. Na boca tem boa estrutura, corpo envolvente, taninos sofisticados, texturados, comprimento assinalável, remate rico e sofisticado. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 13,00€ 14.000 garrafas 16°C

## 16,5 pts

**CABRIZ RESERVA 2012**

*Dão / Tinto / Dão Sul*

Aroma delicado, com boa fruta madura, cassis, floral violeta, ameixa preta, tosta agradável. Bela compleição na boca, fluido, ágil, com taninos de bom calibre e a tônica de frescura sempre presente. MM / Consumo: 2015 - 2020

€ 7,99€ 200.000 garrafas 16°C

## 16,5 pts

**QUINTA DA PONTE PEDRINHA 2014**

*Dão / Branco / Maria de Lourdes Mendes Oliva Nunes Osório*

Cítricos frescos, tangerina, feno e jasmim. Estrutura na boca, corpo moderado, sempre com a frescura a marcar ritmo. Final de boa presença, vivo, mineral e um perfume citrino. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 3,90€ 6.500 garrafas 11°C

## 15,5 pts

**CABRIZ COLHEITA SELECIONADA 2013**

*Dão / Tinto / Dão Sul*

Fruta madura sedutora, tostados alinhados, largo e subtilmente rico. Na boca tem imensa garra, taninos sofisticados, corpo moderado, fluido, com frescura e definição geral. MM / Consumo: 2015 - 2018

€ 3,99€ 2.500.000 garrafas 11°C

## 18 pts

**MIRABILIS GRANDE RESERVA 2014**

*Douro / Branco / Quinta Nova N. Sra. do Carmo*

Alia notas de ameixa branca com cítricos finos, barrica muito delicada, já bem integrada. Complexo e profundo apesar da sensação de frescura. Na boca é estruturado, rico de sabor, tem acidez que marca o ritmo. Fruta sofisticada, que se prolonga e deixa final de gabarito. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 31,00€ 6.000 garrafas 11°C

## 17,5 pts

**DUAS QUINTAS RESERVA 2014**

*Douro / Branco / Ramos Pinto*

Nariz de complexidade e subtilezas. Ameixa branca, cera, finesse e fluidez. Envolvente na boca, cativa pelo balanço. Corpo moderado com frescura cítrica, mineral (pólvera), persistência de belo efeito. MM / Consumo: 2015 - 2022

€ 20,00€ 16.000 garrafas 11°C

## 17,5 pts

**QUINTA DO CUME GRANDE RESERVA 2011**

*Douro / Tinto / Quinta do Cume*

Belo nariz, intenso, fruta madura, sofisticado, amplitude, proporção, frescura e finesse. Fruta preta, groselha, amora, floral, tostados e mineral. Potente na boca, estrutura ampla, taninos imensos mas texturados, repleto de fruta e especiarias. Longo e sedutor. MM / Consumo: 2015 - 2022

€ 44,50€ 1.540 garrafas 16°C

## 16,5 pts

**QUINTA DO CUME RESERVA 2013**

*Douro / Branco / Quinta do Cume*

Subtil vegetal, ligeira madressilva, feno, ameixa branca, tom delicado. Tem corpo, estrutura moderada mas com frescura, finesse eficaz e definidora. Conjunto que resulta bem, rico e sempre em crescendo. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ \* € 1\* garrafas 11°C

## 16,5 pts

**QUINTA DO CUME RESERVA 2012**

*Douro / Tinto / Quinta do Cume*

Notas forais, frutos silvestres frescos, barrica suave que lhe confere tostado ligeiro. Corpo moderado com finesse de estrutura, taninos vivos e acessíveis. Final de fruta veemente, mineral, uma fina complexidade, em progressão e de nítida vocação gastronómica. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 15,90€ 5.300 garrafas 16°C

## 16,5 pts

**XI - CORAÇÃO 2011**

*Douro / Tinto / Miguel Vaz Queiroz de Macedo*

Boa compleição de fruta no aroma, imensa frescura que favorece o conjunto. Desenvolve tons minerais e fumados. Muita estrutura na boca, firmeza, fruta de qualidade, polimento e profundidade de sabor. Alia frescura e estrutura. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 7,00€ 4.000 garrafas 16°C

## 16,5 pts

**XI - CORAÇÃO RESERVA 2011**

*Douro / Tinto / Miguel Vaz Queiroz de Macedo*

Aroma subtil, fresco, bastante apelativo. Cítricos, morango, ameixa preta, corpo moderado, imensos taninos polidos e definição bastante no copo, é imenso cativante. MM / Consumo: 2018

€ 7,10€ 16.000 garrafas 11°C

## 16 pts

**QUINTA DO CUME RESERVA 2013**

*Douro / Tinto / Quinta do Cume*

Imensa fruta madura, groselha, ameixa preta, tom delicado, sedutor, franco e de bela boca a frescura é polida, taninos polidos, bom corpo jovial e de imensa frescura. MM / Consumo: 2015 - 2019

€ 8,50€ 13.000 garrafas 11°C

## 15,5 pts

**XI - CORAÇÃO RESERVA 2011**

*Douro / Branco / Miguel Vaz Queiroz de Macedo*

Notas tropicais, ameixa preta, sugestões tostadas que dão alguma complexidade. Final de boa evolução no copo, constituído na boca, mas com alguma leveza, textura de frescura que embala e refresca. MM / Consumo: 2015 - 2017

€ 6,5€ 4.000 garrafas 11°C

## 18 pts

**CH BY CHOCPALEIA VELHAS TOURIGA NACIONAL**

*Regional Lisboa / Tinto / Chocapalha*

Fruta madura, algum fumo, muito mineral. Belo conjunto, taninos largos, imensa frescura e suculência. Fruta vigorosa, barrica fina, envolvente, final sempre em crescendo. MM / Consumo: 2015 - 2020

€ 26,50€ 3.200 garrafas 11°C