



A WINE - A Essência do Vinho avalia nesta edição 85 vinhos.

Cada nota de prova é acompanhada pela indicação de consumo estimado e temperatura ideal de serviço.

## 17,5 pts

**CORTES DE CIMA HANS CHRISTIAN ANDERSEN 2011**  
Regional Alentejano/Tinto/Cortes de Cima

Opaco. Aroma fechado, fruta preta, amora, groselha preta esmagada, alguma sugestão mais vegetal, tímida, mas a contribuir com frescura. Potente, sempre em proporção e frescura. Taninos muito finos. Final longo, perfumado, rico, mineral e complexo. MM / Consumo:2015 - 2021

☛ 7,00 € | 2.300 garrafas | 16°C

## 17,5 pts

**ESPORÃO PRIVATE SELECTION 2014**  
Regional Alentejano/Branco/Esporão

Notas de alperce seco, figo e especiarias doces (massapão). Boa textura na boca, acidez de qualidade, corpo moderado, saboroso, com tostados a revelarem-se mais no final. MM/ Consumo:2015 - 2018

☛ 10,00 € | 25.000 garrafas | 11°C

## 17 pts

**HERDADE DA FARIZOA TOURIGA NACIONAL E SYRAH RESERVA 2012**

Alentejo/Tinto/ Companhia das Quintas

Fruta madura, groselha preta, amora, especiarias, tostados e bastante afinação. Sedutor na boca, taninos firmes, cremosos, imensa fruta esmagada, envolta em especiarias, tostados e muita sedução. Persistência média mas perfumada. MM/ Consumo:2015 - 2019

☛ 12,90 € | 2.388 garrafas | 16°C

## 17 pts

**HERDADE DO PESO RESERVA 2012**  
Alentejo/Tinto/Sogrape Vinhos

Rubi. Fruta expressiva, madura no ponto, equilibrada, cereja, groselha madura, alguma ameixa preta. Texturado na boca, suculento na expressão da fruta, sempre proporcionado, taninos polidos. Algo caloroso no final mas sempre apetecível. MM/ Consumo:2015 - 2020

☛ 14,99 € | 21.764 garrafas | 16°C

## 17 pts \*

**HERDADE PAÇO DO CONDE RESERVA 2014**

Regional Alentejano/ Branco/ Encosta do Guadiana

Fruta madura, alperce e uma sugestão de barrica fina. A fruta madura mantém-se na boca, num estilo desenvolto, texturado, com frescura bem presente, final de agradável persistência. MM/ Consumo: 2015 - 2018

☛ 9,99 € | 1.500 garrafas | 11°C

\* Repetimos a nota de prova, dado que na edição 92 erramos na indicação do nome do produtor e tipologia do vinho. Pelo facto, as nossas desculpas.

## 16,5 pts

**CORTES DE CIMA ARAGONEZ 2012**  
Regional Alentejano/Tinto/Cortes de Cima

Fruta madura, compacta mas fluida, envolta em tons balsâmicos, tostado e mentolados. Cravinho. Enleante na boca, com taninos polidos, suculento, sem perder balanço. Acabamento perfumado e persistente. MM/ Consumo:2015 - 2019

☛ 15,00 € | 5.000 garrafas | 16°C

## 16,5 pts

**CORTES DE CIMA SAUVIGNON BLANC 2014**

Regional Alentejano/Branco/Cortes de Cima

Tem laivos amarelados na cor. Aroma intenso, mineral, notas de espargos, maracujá. Sofisticado. Textura notável, com longo e persistente final. MM/ Consumo:2015 - 2018

☛ 10,50 € | 22.700 garrafas | 11°C

## 16,5 pts

**CORTES DE CIMA TRINCADEIRA 2013**

Regional Alentejano/Tinto/Cortes de Cima

Nariz com groselhas e framboesas, ligeira sugestão de cassis e algum floral. Muito boa estrutura na boca, sempre com frescura e taninos firmes, fruta de qualidade, final mais seco e com alguma especiaria/ balsâmico. Boa aptidão gastronómica. MM/ Consumo:2015 - 2019

☛ 15,00 € | 4.000 garrafas | 16°C

## 16,5 pts

**ESPORÃO RESERVA 2014**

Alentejo/Branco/Esporão

Sugestões de pêssego, alperce, maçã, alguma tangerina. Delicado e com mineralidade, fresco e com profundidade. Corpo moderado e final de boa persistência, com alguma especiaria. MM/ Consumo:2015 - 2019

☛ 12,49 € | 250.000 garrafas | 11°C

## 16,5 pts

**OLHO DE MOCHO RESERVA 2011**

Regional Alentejano/Tinto/Herdade do Rocim

Nariz de fruta em compota, fumados, balsâmicos, mas sempre num estilo arejado. Enorme frescura na boca, taninos firmes, criteriosos, fruta de qualidade, estruturado e refinado. Final de boa persistência. MM/ Consumo:2015 - 2017

☛ 18,00 € | 28.000 garrafas | 16°C

## 16 pts

**ALENTO RESERVA 2014**

Regional Alentejano/Branco/Luís B. Veigas Louro

Floral, tropical, com barrica integrada. Belo registo na boca, tenso de frescura, corpo modelado e cremoso, com algum "crocante" cítrico. Final seco, de complexidade latente e em crescendo. MM/ Consumo: 2015 - 2017

☛ 9,00 € | 4.000 garrafas | 11°C

## 16 pts

**CARTUXA COLHEITA 2012**

Regional Alentejano/Tinto/Fundação Eugénio de Almeida

Granada. Alia fruta madura e subtil compota, envolta em tons de especiarias delicados. Encorpado mas de estrutura macia, taninos polidos, com frescura e definição, profundidade e versatilidade. MM/ Consumo:2015 - 2018

☛ \* € | \*garrafas | 16°C

## 16 pts

**HERDADE DA FARIZOA ARAGONEZ, SYRAH E TOURIGA NACIONAL 2013**

Regional Alentejano/Tinto/Companhia das Quintas

Aromas a fruta esmagada, alguma compota. Algum balsâmico e notas de bosque, que lhe assentam bem. Na boca é bastante suave, envolvente, cremoso, com alguma frescura e sempre com fruta boa. Final algo mais tostado mas sem destoar. MM/ Consumo:2015 - 2018

☛ 4,49 € | 12.000 garrafas | 16°C

## 15,5 pts

**MONTE MAYOR RESERVA 2013**

Regional Alentejano/Tinto/Adega Mayor

Fruta madura, morango maduro, alguma cereja e ameixa preta. Floral delicado, a complementar. Delicada textura, fruta de qualidade, macio, mas com a garra necessária. Final de qualidade. MM/ Consumo:2015 - 2019

☛ 8,99 € | 112.000 garrafas | 16°C