

ALENTO

2009 branco – 15,5

“Feito de Roupeiro, Antão Vaz e Arinto. Muito bem no estilo moderno, com fruta citrina mas num registo ponderado que se aplaude. Também na boca a fruta se mostra em evidência, madura e quase a dar uma noção de doçura ao vinho. Correcto e muito gastronómico, parece faltar-lhe um pouco mais de nervo na boca para dar um salto em frente.”

2008 tinto – 15,5

“Prova de 2010. Lote de quatro castas, apresenta muito bom nariz, de bom impacto de fruta, muito vivo, a mostrar só as virtudes da pouca idade que tem. Muito bem também na boca, pensado para ser consumido novo, é um tinto bem agradável e capaz de boa prestação à mesa.”

2007 tinto Reserva – 17

“Prova de 2010. Aragonês, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah constituem o lote, com maior peso no Aragonês. Estágio de um ano em barricas de 300L. O vinho está com bastante concentração na cor, um aroma que nos mostra um tinto escuro, fechado, pouco falador e reservado, com a barrica presente mas não impositiva, tudo com muito estilo. Na prova de boca sentimos que a opção da cave é a mais acertada mas a tentação do consumo em novo também é grande porque a proporção entre os vários elementos é notável. A melhor solução será mesmo o meio por meio...”

in. João Paulo Martins, Vinhos de Portugal 2011 (página 374)