

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Especializada</b>	
Título: <b>Altamente recomendados</b>					Temática: <b>Vinhos</b>	
2006/08/05	<b>BLUE WINE – PRINCIPAL</b>	Pág.16	Imagem: 1/2		Periodicidade: <b>Mensal</b>	Inv.: <b>8200.00</b>

## ESCOLHAS DO MÊS

ALTAMENTE RECOMENDADOS | PARA GUARDAR | BOAS COMPRAS

# ALTAMENTE RECOMENDADOS

O jovem enólogo francês Jean-Hugues Gros, que trabalha no Douro há já alguns anos, produziu finalmente o seu próprio vinho – e que vinho! Embora seja um bebé gigante que ainda necessita de aprender a andar, com um intervalo de consumo que se estende até 2012, a sua elevada classificação no painel “blue Wine” justifica inteiramente o destaque que lhe é conferido nas nossas escolhas do mês dos vinhos altamente recomendados. Um painel de eleitos onde figuram também um outro tinto do Douro, um branco da região dos Vinhos Verdes, e um vinho branco austríaco importado e distribuído pela UVA.



### ODISSEIA TOURIGA NACIONAL 2004

Douro | Tinto | Jean-Hugues Gros  
22,00 € | Nº garrafas: 2.000

Negro, paco, onde se distingue apenas um menisco violeta/azulado. Nariz ultra jovem, média intensidade, ainda fechado. Uma boa densidade de fruta silvestre madura colossal, alguma cera, assim como um subtil aroma a químico que parece que vai e vem. Na boca acidez baixa. Muito encorpado, taninos maduros. É impressionante como este vinho nos seca a boca, tal a quantidade de taninos que tem. A fruta está presente em elevada quantidade, com cerejas pretas doces, amoras, azeitonas negras e toques de “moka”. Final longo, muito redondo. Isto é um bebé gigante que necessita ainda aprender a andar. Se o beber já, decante-o. Consumo: 2008-2012. **18 pontos**.



Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Especializada</b>	
Título: <b>Altamente recomendados</b>					Temática: <b>Vinhos</b>	
2006/08/05	<b>BLUE WINE – PRINCIPAL</b>	Pág.17	Imagem: 2/2		Periodicidade: <b>Mensal</b>	Inv.: <b>n.a.</b>

## { VINHOS DE PRIMEIRA GRANDEZA }

Todos os meses, a “blue Wine” sugere-lhe um conjunto de vinhos que falam por si. A excelência que merece ser recomendada, numa escolha feita pelos nossos especialistas.



### ESBOÇO K 2002

**Douro | Tinto | Kolheita de Ideias**

**15,00 € | Nº garrafas: 5.500**

Cor rubi profunda, mas não opaca. Nariz em evolução, compacto. Intensidade média a elevada, com cerejas pretas, balsâmico e ligeiro couro (mas não perturbador). Na boca é grande, volumoso, encorpado, com acidez muito equilibrada, taninos presentes, mas super domesticados, quase doces. Assim também é a fruta, que está presente em generosa quantidade, juntamente com chocolate. Não há vegetal, não há adstringência, apenas muita elegância que continua num final de grande persistência. Um sucesso de vinho num ano difícil para os produtores. Decante-o antes de o servir. Consumo: 2006-2008. **17 pontos.**

### QUINTA DO AMEAL

**LOUREIRO 2005**

**Vinhos Verdes | Branco**

**Quinta do Ameal | 5,00 €**

**Nº garrafas: 65.000**

Tonalidade amarelo citrino de reflexos claros. Aroma exuberante e efusivo, com bela presença frutada, bons apontamentos de fruta exótica, e recordações de papaia e manga. Agradáveis apontamentos florais, com destaque invulgar para a alfazema. Acidez segura, objectivo e claro nos intentos, frutado, mineral, todo ele é sedução e charme. Um belo vinho que espelha o potencial da casta. Consumo 2006 - 2008. **15 pontos.**

### SCHLOSS GOBELSBURG

**GRÜNER VELTLINER 2003**

**Austria - Kamptal | Branco**

**Schloss Gobelsburg**

**11,35 € | Nº garrafas: informação não disponível | UVA**

Cor amarelo limão. Nariz intenso de ervilhas e feijão verde, acompanhados de notas de lentilhas, uma faceta vegetal que lhe assenta bem, Pimenta branca acabada de moer, o nariz apresenta-se cheio, volumoso, intenso, num vinho pujante e carregado de certezas. Glicerinado, senhor de acidez muito proporcionada, é um vinho perfeito para a mesa. Consumo: 2006-2012. **15 pontos.**