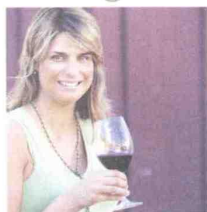


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 148250
Título: Apetites					Temática: Generalista	GRP: 7.4
2006/09/09	EXPRESSO – ÚNICA	Pág. 86	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: n.a.

APETITES

SANDRA TAVARES
enóloga



Embora sejam apresentados um branco e um Porto, os tintos estão em destaque neste lote de sugestões

COORDENAÇÃO DE
Maria João de Almeida
FOTOGRAFIA DE *Jorge Simão*



Maritávora Reserva

Branco, Douro, 2005

€32,50

Produzido em Freixo de Espada à Cinta a partir de uma vinha com cerca de 100 anos com castas autóctones do Douro, este vinho é o resultado da paixão e dedicação do produtor Manuel Gomes Mota. É um vinho extraordinariamente mineral, elegante e fresco, com uma complexidade aromática que se deve à mistura das castas tradicionais do Douro.



Herdade dos Grous Reserva

Tinto

Alentejo

2004

€30

Este novo projecto do enólogo Luís Duarte é um vinho que personifica bem todo o potencial do Alentejo. Possui frutos pretos bem maduros, bom volume de boca e madeira bem integrada, tudo isto associado a uma boa acidez.



Quinta do Vale Meão

Tinto, Douro, 2003

€49

A Quinta do Vale Meão é uma das mais impressionantes do Douro e, como tal, não é de estranhar que o vinho aí obtido seja um dos melhores desta região. Muito equilibrado em toda a prova, mas marcado por um nariz inconfundível, aromas com notas de fruta bem madura sempre presentes nos vinhos desta quinta. Na boca possui taninos poderosos mas redondos.



Vinha da Ponte

Tinto

Douro

2003

€85

O Quinta do Crasto Vinha da Ponte 2003 é, sem dúvida, um dos melhores tintos 2003 do Douro. Representa um excelente exemplo daquilo que se pode fazer com as vinhas velhas do Douro. Um vinho extremamente concentrado e complexo, que irá evoluir muito bem.



Niepoort Colheita 1976

Vinho do Porto

Esta casa, reconhecida pelos seus excelentes Douros e Portos, tem nos Colheitas um lugar de destaque. Escolhi este vinho pela sua extrema complexidade e final longo, que confere um enorme prazer de beber. Deve servir-se sempre bem fresco, para se poderem apreciar devidamente as suas características organolépticas.