

VINHOS PORTUGUESES

Ao olhar as regiões dos vinhos de Portugal, é necessário dividir o país em dois, desenhando uma linha para baixo, aproximadamente de um terço de comprimento. Isto separa as regiões do norte do Douro, Dão e Bairrada, e as regiões centrais e do sul do Alentejo, Ribatejo e Estremadura. Como informação útil, o futuro para as regiões do norte encontra-se em focalizar a alta qualidade da extremidade e fim do “território” dos vinhos, enquanto a força das regiões do norte e centrais é a sua habilidade de produzir acessíveis e bastante aromáticos vinhos tintos, em grandes quantidades e a preços moderados: vinhos adaptados aos novos paladares do mundo, e com um toque Português.

Alentejo

O Alentejo conduziu Portugal à revolução dos vinhos. É uma região que goza de imenso sucesso nesta última década, produzindo vinhos tintos em dois estilos distintivos. Por um lado, há o estilo tradicional do Alentejo. Isto é simbolizado por José Maria da Fonseca, uma parte do qual é fermentado em potes de barro, que lhes dá uma complexidade a couro, ervas e especiarias doces. Um outro produtor tradicional do estilo é Cartuxa (de Évora), mais conhecido devido ao brilhante, admirável e raro vinho Pêra Manca. Por outro lado, há o moderno, e frutado, quase ao paladar do novo-mundo o que tem tido um sucesso comercial enorme e projectou esta região para a actualidade muito rapidamente.

O Alentejo é enorme, com suas planícies lisas que cobrem quase um terço do país. A maioria desta área dedica-se à produção de cereais. É uma área quente, e é comum a irrigação. Contrastando com as regiões do norte, com seus fragmentados pequenos produtores, por isso a produção é dominada por maquinaria de grande porte.

Bairrada

Não sendo habitual para Portugal, a Bairrada é uma região dominada por apenas uma casta, a frequente daninha Baga. 80% dos vinhos desta região são tintos, e quase todos eles são feitos a partir da Baga. A pele é grossa, alta em acidez e bastante tânica, juntando-se o factor de deixar o sargaço fermentar juntamente com as uvas, tem o potencial de fazer vinhos resistentes e provocadores. Mas no entanto muitos dos vinhos feitos da Baga são bastante adstringentes, e o facto de alguns vinicultores fazerem grandes coisas com ele, significa que a culpa é dos produtores menos competentes e não da uva.

Dão

Os vinhos tintos do Dão, para além de todo o reconhecimento que têm, mudaram ao longo desta última década. Até 1990 a produção esteve sob o domínio das cooperativas e os vinhos daí resultantes foram em geral fortes, tânicos e desagradáveis. Desde então houve uma melhoria maciça, e embora ainda haja algum vinho medíocre feito aqui, o padrão total foi melhorado. Aqui também como na Bairrada, a fragmentação das terras de vinhedo arrendadas foi um obstáculo para o progresso.

Localizado no interior, o Dão tem Invernos chuvosos e frios, mas verões suaves e secos. Os vinhedos de solo granítico estão numa altitude, tendo por resultado uvas maduras com boa acidez, e vinhos tintos com um elegante potencial e expressivos.

Douro

Em um período de tempo relativamente curto, o Douro estabeleceu-se como a região de excelência do vinho em Portugal. É difícil estabelecer a escala e o ritmo da mudança que está ocorrendo actualmente nesta espectacular região do vinho. Os íngremes vinhedos contêm alguns terrenos maravilhosos, mas por causa do domínio económico da comercialização do Porto, só recentemente é que estes têm sido explorados a fim de produzir vinhos de qualidade superior.

Estremadura

Uma região que se prolonga ao longo da costa Atlântica a partir de Lisboa, a Estremadura esforçou-se no passado ao ser um produtor de vinho a granel para a maioria das antigas cooperativas. Enquanto ainda houver na região muitas misturas, há certos vinhos agradáveis que emergem pela qualidade e pelo volume no mercado. Como no Ribatejo, não é raro encontrar variedades de castas internacionais plantadas aqui na Estremadura. Alguns vinhos brancos frutados são feitos também aqui.

Ribatejo

Durante muito tempo foi o produtor da maioria do vinho a granel, aparecendo agora como uma região produtora de vinhos tintos comercialmente modernos e bem estruturados. Os solos férteis e húmidos nas margens do rio Tejo produzem vinhos tintos de suaves texturas, maduros, de qualidade em quantidades e a preços que satisfaz as grandes superfícies. Mais acima nos solos com pedra podem vir a ser produzidos melhores vinhos. Ao contrário da maioria das outras regiões Portuguesas, variedades de castas estrangeiras tais como Cabernet Sauvignon e Merlot são completamente comuns aqui, e parecem dar-se bem.

Algarve

A região demarcada do Algarve existe desde 1980, porém as vinhas foram abandonadas durante muito tempo, negligenciando a herança genética de castas antigas. No entanto, como resultado do forte investimento durante as últimas décadas, cerca de 30 produtores conseguiram colher a recompensa. Hoje, o Algarve denota-se como região produtora de vinho de qualidade, reforçada por excelentes *terroirs*, com um toque de argila que é frequentemente identificado como uma característica marcante dos vinhos do Algarve. Existem quatro regiões produtoras de vinho no Algarve com Denominação de Origem: Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira.

PATO FRIO CASHMERE

Tipo: Rosé

Colheita: 2018

Região: Alentejo – Portugal

Castas: Touriga Nacional

Enólogo: Paulo Laureano

Produtor: Ribafreixo

Produção: 40.000 garrafas

Grau alcoólico: 12.5%



Notas de prova

Cor: Cashmere

Aroma: Notas de fruta que mesclam líchias e groselhas maduram.

Prova: Macio na boca, mostra frescura e envoltência, com notas minerais no final.

Copo 125 ml: **€4.50**
Jarro 500 ml: **€12.70**

Copo 175 ml: **€5.00**
Garrafa 750 ml: **€16.90**

DORINA LINDEMANN

Tipo: Rosé

Colheita: 2018

Região: Alentejo – Portugal

Castas: Aragonez, Castelão

Enólogo: Dorinna Lindemann

Produtor: Quinta da Plansel

Produção: N/A

Grau alcoólico: 11.0%



Notas de prova

Cor: Blush intenso

Aroma: Aromas intensos e elegantes a frutos silvestres..

Prova: Muito frutado, fresco e suave..

€18.00

QUINTA DA ALORNA

Tipo: Rosé

Colheita: 2018

Região: Tejo – Portugal

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional

Enólogo: Luciano Madureira

Produtor: Rozès, S.A.

Produção: N/A

Grau alcoólico: 12.0%



Notas de prova

Cor: Rosada e Intensa

Aroma: Muito frutado marcado pela groselha, framboesa e morango..

Prova: Intenso e persistente, confirmando as notas aromáticas.

Copo 125 ml: **€ 4.70**

Jarro 500 ml: **€ 12.80**

Copo 175 ml: **€ 5.20**

Garrafa 750 ml: **€17.50**

MATEUS ROSÉ

Tipo: Rosé

Colheita: 2018

Região: Beiras – Portugal

Castas: Baga, Rufete, Tinta Barroca,
Touriga Franca e outras

Enólogo: Miguel Pessanha

Produtor: Sogrape

Produção: N/A

Grau alcoólico: 11%



Notas de prova

Cor: Rosa brilhante

Aroma: Frutado a frutos vermelhos. Especiarias.

Prova: Equilibrado e tentador, com um final suave e ligeiramente "pétillant".

37,5 cl: **€9.00**

75,0 cl: **€14.50**

CARM ROSÉ

Tipo: Rosé

Colheita: 2018

Região: Douro – Portugal

Castas: Touriga Nacional

Enólogo: Antonio Ribeiro

Produtor: Carm

Produção: N/A

Grau alcoólico: 12.8%



Notas de prova

Cor: Rosa

Aroma: Frutos negros silvestres maduros, especiarias e tosta.

Prova: Sabor prolongado, fresco e rico, com acidez equilibrada.

€21.00

MARQUÊS DE MARIALVA

Tipo: Espumante

Colheita: 2018

Região: Bairrada – Portugal

Castas: Bical, Maria Gomes

Enólogo: N/A

Produtor: Ad. Coop. Cantanhede

Produção: N/A

Grau alcoólico: 12.5%



Notas de prova

Cor: Citrina

Aroma: Zest de laranja madura. Alperce ligeiro.

Prova: Excelente acidez que lhe confere frescura. Muito complexo.

€19.00

MURGANHEIRA

Tipo: Espumante

Colheita: 2015

Região: Dão – Portugal

Castas: Bical, Maria Gomes

Enólogo: N/A

Produtor: Ad. Coop. Cantanhede

Produção: N/A

Grau alcoólico: 12.5%



Notas de prova

Cor: Citrina

Aroma: Frutos secos.

Prova: Grande equilíbrio entre a acidez e os frutos.

€30.60

LOUIS ROEDERER

Tipo: Champagne

Colheita: 2015

Região: Reims – France

Castas: Pinot Noir, Chardonnay,
Pinot Meunier

Enólogo: Jean-Baptiste Lécaillon

Produtor: Louis Roederer

Produção: N/A

Grau alcoólico: 12.0%



Notas de prova

Cor: Dourado

Aroma: Rico e subtil com notas de amêndoas..

Prova: Bolhas finas e persistentes. Perfeito equilíbrio entre a estrutura e o frutado do Pinot Noir e a elegância do Chardonnay.

€84.00

DOM PÉRIGNON VINTAGE

Tipo: Champagne

Colheita: 2009

Região: Reims – France

Castas: Pinot Noir, Chardonnay,

Enólogo: Richard Geoffroy

Produtor: Moët & Chandon

Produção: 5 milhões de garrafas

Grau alcoólico: 12.5%



Notas de prova

Cor: Dourado leve

Aroma: Pão torrado e nozes com notas florais.

Prova: Expansivo e abrangente com muita mousse, sabores muito equilibrados, com um excelente final de boca. Ótima acidez.

€195.00

LATE HARVEST ESPECIAL

MONTE DA RAVASQUEIRA – 0,375 l

Tipo: Colheita tardia

Colheita: 2015

Região: Alentejo - Portugal

Castas: Viognier

Enólogo: Pedro Pereira Gonçalves

Produtor: Soc. Agrícola D. Diniz

Produção: 7.186 garrafas

Grau alcoólico: 10.5%



Notas de prova

Cor: Palha escuro

Aroma: A ausência de madeiras faz sobressair as frutas tropicais

Prova: Boa acidez e muita frescura. Complexo e cremoso.

€22.00