



GRANDES TINTOS TEM O ALENTEJO

VINHOS A mais sensual região do país tem estado a criar vinhos virtuosos que importa descobrir.

É mais que boa altura para espreitar as preciosidades que as terras a sul estão a produzir, assim como palpar o talento e talante de quem deles se ocupa. A fama de aveludados e amigos da mesa lenta permanece, mas há muito mais para desbravar. A palavra de ordem passou a ser frescura e o que neles procuramos é vanguarda e especialização. Ao mesmo tempo, estão a conquistar novos mercados internacionais. Aqui fica a nossa selecção dentre os que nos enviaram e que nos satisfizeram bem, a ponto de a todos termos classificado como grandes vinhos. Há que não confundir com classificações elevadas, estritamente. Já sabe que para nós um grande vinho é um vinho que no copo mostra a sua história e a sua proveniência. Boas provas!



18,5
CLASSIFICADO
VINHOS

SCALA COELI ALENTEJO TINTO 2018 (15%)

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

100% Touriga Franca. Alimentam esta marca desde que foi criada os monocastas não autóctones do Alentejo, e o corolário feliz é a demonstração da flexibilidade dos solos graníticos e clima da Cartuxa. Este tinto apresenta taninos muito finos e rende homenagem à que é autêntica expressão nacional, porventura por isso mesmo talvez a melhor casta do país.

Preço: 80 euros



18
CLASSIFICADO
VINHOS

DONA MARIA GRANDE RESERVA ALENTEJO TINTO 2017 (14,5%)

JÚLIO BASTOS

Alicante Bouschet, Petit Verdot e Syrah. Rendimento excepcional de um lote de que a maioria é Alicante Bouschet, brilhantemente matizado pelo cortejo aromático e de sabor que nos prende e torna fás imediatos. Comportamento brilhante à mesa da caça, por exemplo perdiz estufada ou lebre com feijão branco, com o património das ervas aromáticas do Alentejo.

Preço: 33 euros



18,5
CLASSIFICADO
VINHOS

JÁ TE DISSE ALICANTE BOUSCHET 2020 (15%)

JÁ TE DISSE

100% Alicante Bouschet. Feito por quem conhece a fundo a casta e o Alentejo. Balanço notável de extração e concentração, consegue uma frescura rara, quase o situando em prova cega em terroirs mais altos e atlânticos. Da rama de tomate ao chocolate negro, a boca mostra um desfile de sensações e impressões que atestam o enorme potencial da casta entre nós.

Preço: 95 euros



17,5
CLASSIFICADO
VINHOS

ESPORÃO RESERVA TINTO 2019 (14,5%)

ESPORÃO

Aragonês, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. É o ícone da marca desde o início e trouxe ao mundo enófilo de 1985 a novidade de conjugar corpo e elegância, e mostrar-se logo pronto a beber. Evolui muito bem em garrafa, têm-no demonstrado as sucessivas edições.

Preço: 20 euros