



GUIA DE COMPRAS VINHOS PORTUGUESES 2008

E ESTRANGEIROS DISPONÍVEIS EM PORTUGAL



VINHOS

ALENTEJO

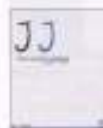


VILA SANTA
REG. ALENTEJANO TINTO 2005
Vegetal fresco e especiaria dominam o fruto silvestre num aroma austero mas personalizado. Na boca revela corpo mediano, boas acedias, taninos firmes a dar uma suave nota fresca e amarga que se prolonga por um longo e especioso final.
€12,50 **16**

MARQUÊS DE BORBA
ALENTEJO RESERVA
TINTO 2004
Aroma muito bem proporcionado, algumas notas resinadas acompanham a fruta madura e as sugestões fumadas. Na boca mostra-se com bom volume, fruto de muito boa qualidade, os taninos estão ainda bem presentes, a darem-nos que o vinho precisa de mais algum tempo.
€33 **17**

JJMR - MORAIS ROCHA

Alentejo
Telex: 91 230 13 25, Fax: 234 441 309
E-mail: contacto@moraistrocha.com
Website: www.moraistrocha.com



JJ
REG. ALENTEJANO
BRANCO 2006
Um vinho que vai abindo devagar no copo à medida que a temperatura aumenta. Começa por mostrar notas herbáceas, com sugestão de péris. Depois vêm os minerais e fumados, a prenta branca e seiva, citrinos suaves como flor de laranjeira e lima. Na boca está vigoroso e desafiante, com ligeiro agridão, um toque de evolução. Final longo e intenso, com notas salegadas e agridoces. Quando o estáo afinar vai ser um belo branco.
€4,02 **15,5**



JJ
REG. ALENTEJANO TINTO 2006
Aroma firme a frutos vermelhos, terra, folhas. Complexo, fresco e personalizado. Na boca mostra-se muito leve, com boas acedias. Corpo leve, com algum herbáceo a dar alegria e vivacidade. Final médio, bem equilibrado.
€4,02 **15,5**

JOÃO BERNARDO FERREIRA CANENA

Alentejo
Cruz. Telex: 254 411 210
Fax: 254 412 210, Telex: 80 089 071
E-mail: joanob@quintadajb.com
joanob@quintadajb.com
Website: www.quintadajb.com

100 MARIAS
REG. ALENTEJANO TINTO 2005
€3 **13**

QUINTA DA FIGARÇA
REG. ALENTEJANO TINTO 2004
Muito alentejano de aromas, onde as notas quentes de planície se cruzam com a fruta muito madura e as notas da coara. Muito bem proporcionado na boca, de fácil abordagem, é um tinto cordato, meio, de acidez correcta. Um pouco curto no final, a dizer-nos que será melhor ser consumido novo.
€204 **15,5**