



# Dez vinhos para dar no Natal

## Casa das Gaeiras Reserva Vinhas Velhas Branco 2015

Branco da casta Vital, uma variedade com tradição na região de Lisboa que tem vindo a perder terreno para outras castas estrangeiras menos adaptadas e interessantes. Não é um vinho que nos abane logo à primeira. O seu aroma é elegante mas simples (discretas notas florais, algum citrino, ameixa e marmelo, toque fumado da fermentação em barrica). Mas na boca mostra outros pergaminhos. É gordo, amplo e deliciosamente fresco. Como os melhores Chardonnay, parece ganhar asas no final de boca. Muito bom e barato. **P.G. Quinta das Gaeiras**, Obidos  
**Castas:** Vital  
**Gradação:** 13,5% vol  
**Região:** Lisboa  
**Preço:** 10,80€



## Cossart Gordon Madeira Bual 1989

Se tiver dinheiro para um devaneio, pense neste vinho Madeira. Nem que seja para oferecer a si próprio. Não é barato, mas os vinhos Madeira são tão raros e magníficos que se compreende o preço. Além do mais, têm uma particularidade (decorrente da sua acelerada oxidação e da sua elevada acidez) que os distingue da maioria dos grandes vinhos fortificados do mundo: depois de abirmos a garrafa, não temos que a beber toda no mesmo dia. Podemos ir bebericando durante meses ou até anos sem que o vinho perca muito com isso. Se é novo no vinho Madeira, este Cossart Bual Frasqueira 1989 é perfeito (se for conhecedor, também é). Tem um bouquet rico e complexo (especiarias, frutos secos, brandy velho) e, sendo meio-doce, possui uma acidez extraordinária, que o torna fogueiro e interminável. **P.G. Madeira Wine Company**  
**Castas:** Bual  
**Gradação:** 21% vol  
**Preço:** 215€



## Regateiro Vinha d'Anita 2015

Um vinho sentimental e da velha Bairrada, do tempo em que os vinhos se faziam para se beber. Vinhos com pouco álcool e pouca extração. Este Vinha d'Anita tem apenas 12,5 graus, mas não mostra na prova nada de verde ou de amargo. Possui tanino, mas tanino bom, sólido e suficientemente domado para não causar qualquer sensação de rusticidade. Não sendo muito complexo, é um Baga muito gostoso e deliciosamente fresco. **P.G. Lusovini**, Anadia  
**Castas:** Baga  
**Gradação:** 12,5% vol  
**Região:** Bairrada  
**Preço:** 17€



## Romano Cunha 2010 Tinto

O carácter e terroir são a notas que definem este vinho que é capaz de conjugar rusticidade e elegância, fruta e austeridade, a par da acidez fresca que lhe vem das vinhas a mais de 400m, em solos graníticos no planalto a norte de Mirandela. A grande virtude está também no tempo de estágio que cumpre antes de entrar no mercado, que lhe arredonda os taninos e modela o corpo e a robustez que sempre destaca por entre o manto frutado. Notas de couro, aromas terrosos e vegetais, tensão e profundidade. Para quem procura a diferença, aqui está um vinho que marca a diferença. **J.A.M. Vinhos Romano Cunha**  
Vilar do Ouro - Mirandela  
**Castas:** Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Nacional  
**Gradação:** 13,5% vol  
Vinho Regional Transmontano  
**Preço:** 22,50€



## Sem Vergonha Tinto 2016

Um muito interessante exercício vinico a conferir à casta uma expressão completamente diferente daquilo que estamos habituados. Mas nem só por isso este é um vinho que vale

a pena provar. É complexo e estruturado, mas com uma frescura e elegância completamente fora da caixa. Ao estilo da Borgonha, mas sem vergonha das características que são as da casta. Daí o nome e o desafio de Susana Esteban à colaboração de Dirk Niepoort, por ser um profundo conhecedor e apreciador dos vinhos da Borgonha. Bela e desafiante surpresa. **J.A.M. Susana Esteban Unipessoal, Lda**  
Mora  
**Casta:** Castelão  
**Gradação:** 13% vol  
Vinho Regional Alentejano  
**Preço:** 21,50€



## Quinta do Monte Xisto 2016

Vale a pena experimentar este vinho de imediato mais pelo que há-de ser no futuro próximo do que pelo que é hoje. Hoje, tanta riqueza de fruta, tanta intensidade, tanta estrutura e um tão marcado final ainda atordoam os sentidos. Mas, desconte-se o excesso de juventude. Prove-se a sua essência e constate-se a sua excelência. Pense-se nele mais como uma prenda para quem saiba esperar do que para alguém vocacionado para a voracidade do imediatismo. Com mais três ou quatro anos de garrafa, este Monte Xisto ganhará identidade, refinará o seu fantástico potencial e cumprirá o seu destino: o de ser um vinho de referência do Douro contemporâneo. **M.C. João Nicolau de Almeida e Filhos**, V.N. Foz Côa  
**Gradação:** 13,5% vol  
**Castas:** Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (45%) e Sousão  
**Região:** Douro  
**Preço:** 49,50€



## Ferreirinha Tinta Francisca 2014

Os vinhos de Portugal recortam-se na arte da lotação, mas há exceções que valem tanto pelo prazer como pelo gozo da descoberta. É o caso deste Tinta Francisca, um vinho com

uma natureza, um carácter e uma expressividade únicos. Numa época em que, por vezes, ficamos com a sensação que todos os vinhos vão no mesmo sentido, este tinto mostra-nos um caminho alternativo. Em causa está uma produção experimental - 1000 garrafas. As uvas são provenientes da Quinta do Seixo, fermentaram e maceraram em balseiros de carvalho e o vinho maturou 24 meses em barrica (50% do primeiro ano). O resultado é fascinante. Um vinho com uma enorme expressividade aromática (fruta preta, notas silvestres, mentolados, especiaria) e de grande vivacidade na boca. O tanino está ainda vivo, a presença da fruta é deliciosa e o final acidulo é muito definido, tenso e longo. Um belo vinho para surpreender um amigo. **M.C. Sogrape Vinhos**, Avintes  
**Gradação:** 13,5% vol  
**Região:** Douro  
**Preço:** 62€



## Quinta Nova Grande Reserva 2015

O Quinta Nova Grande Reserva de 2015 é um vinho de grande classe que, apesar da sua relativa crueza, dispõe de um enorme potencial gastronómico e será sempre um trunfo certo para deslumbrar quer os enófilos experimentados, quer os que ainda se entusiasma pela exuberância da fruta jovem. A sua fruta vermelha é deliciosa no nariz. A esteva e a urze, as notas balsâmicas da madeira ou a especiaria discreta dão-lhe alma. Uma textura muito suave, pontuada pelo tanino ainda rugoso, dá-lhe tensão e garra e ajusta-o a comidas intensas e com gordura - abuse-se do azeite no bacalhau. O seu longo final, com uma segura fresca, é delicioso. Mas espere-se um pouco mais por ele. Dentro de um par de anos será um monumento. **M.C. Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo**, Covas do Douro  
**Castas:** Touriga Nacional, Vinhas Velhas  
**Gradação:** 14%  
**Preço:** 54,50€



## Quinta do Vallado Vinha da Coroa 2015

Na Quinta do Vallado pode-se fazer tudo, até um magnífico tinto proveniente da vinha mais alta desta propriedade do Baixo Corgo. A altitude e a matéria-prima proveniente de vinhas velhas com mais de 40 castas são, aliás, a principal marca de água deste tinto luxuoso (embora contido na sua exuberância): a sua textura, a qualidade da fruta, a complexidade e a elegância que se acentua no final de boca são o testemunho deste potencial. Muito gastronómico e vivo, é um vinho de pura classe. Ofereça-o a quem aprecia vinhos com a garra da juventude, mas quem apreciar a marca do tempo nos grandes tintos ficará a ganhar com mais alguns anos na cave. **M.C. Quinta do Vallado**, Régua  
**Gradação:** 13,5% vol  
**Região:** Douro  
**Preço:** 43€



## Kopke CNK 380

A Kopke fez 380 anos e lançou no mercado 380 garrafas de um Porto magnífico. Para o produzir, a jovem (e muito talentosa) equipa de enologia da casa liderada por Carlos Alves procurou vinhos no vasto e rico acervo da casa e seleccionou as colheitas de 1900, 1920 e 1937, obtendo uma idade de média para o lote final próxima dos 95 anos. O resultado é tão impressionante que emociona. No aroma começa a revelação: noz, notas de torrefacção, chocolate preto, um ligeiro toque de vinagrinho característico dos tawnies velhos, especiaria. Mas é na boca que este Tawny muito velho impõe a sua classe e poder. A sua acidez é vibrante, a sua complexidade de sabores interminável e o seu final longo, tenso e inesquecível. É caro, mas é tão raro e tão genial que só podia ser assim. O vinho do Porto no seu esplendor. **M.C. Sogevinus Vila Nova de Gaia**  
**Região:** Vinho do Porto  
**Preço:** 1550€

