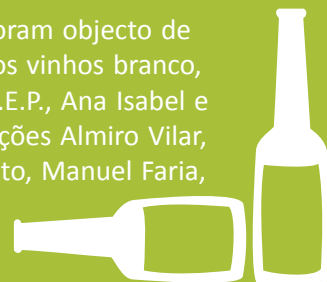


Vinhos provados pelo painel dos escanções

Os 33 vinhos que se indicam provenientes dos nossos sócios Protectores, foram objecto de prova cega, com a temperatura de 16°C para os vinhos tintos e 12°C para os vinhos branco, em copos de prova I.S.O., a que procederam, com apoio da secretária da A.E.P., Ana Isabel e de José Gonçalves, os painéis de provadores de que fizeram parte os escanções Almiro Vilar, Artur Caldas, Flávio Almeida, Gabriela Marques, Joaquim Santos, José Peixoto, Manuel Faria, Manuel Miranda, Manuel Peixoto, Ricardo Morais e Rodolfo Tristão.



Super – Premium



85 Qtª de S. Sebastião Grande Escolha VRLisboa TN 2008

Soc. Agr. de Arruda

Aspeto opaco, cor granada com nuances acastanhadas, aroma limpo, evoluído, intensidade média, aromas secundários, frutado ligeiro, madeira presente, notas de fumeiro, sabor seco, acidez suave, álcool, taninos secos, corpo mediano e final simpático.

Consumir a: 16/18°C

Ótimo até: 2018 P.V.P.: €21,50



86 Qtª do Escudial Vinhas Velhas RSV DOC Dão TN 2008

Quinta do Escudial – Vinhos

Aspeto opaco, cor violeta, aroma limpo, jovem, intensidade mediana, aromas primários, frutado, frutos compostados, cássis, amoras, notas ligeiras especiadas, sabor seco, acidez suave, álcool, taninos irreverentes, jovem, corpo médio e final persistente.

Consumir a: 16/18°C

Ótimo até: 2018 P.V.P.: €10,75



Premium

88 Alvarinho Deu La Deu Estagiado DOC BR 2006

Adega Coop. Regional de Monção

Límpido, linda cor palha jovem, aroma complexo e muito rico, na boca é macio, boa estrutura e delicado, é um vinho com boa presença e termina muito elegante.

Consumir a: 7/8°C

Ótimo até: 2015 P.V.P.: €10,45



85 Marquês de Borba DOC Alentejo BR 2011

J. Portugal Ramos

Límpido, cor amarela, aroma limpo, jovem, intensidade média, aromas primários, frutado, ameixa madura, ananas, sabor seco, acidez, álcool presente, frutado, corpo médio e final persistente.

Consumir a: 8/10°C

Ótimo até: 2016 P.V.P.: €5,19