



Vinhos de patamar de qualidade muito boa e excelente, com plena garantia de deixar de sorriso rasgado qualquer felizardo que tenha oportunidade de os degustar.

A escolha de
Célia Lourenço

18,5 pts

BASTARDINHO DE AZEITÃO 40 ANOS

Península de Setúbal / Fortificado / José Maria da Fonseca

250,00€ 14°C

Enigmática cor castanha com tons verdes. Tudo neste vinho é insinuante e misterioso. Vamos descobrindo iodo e ligeiro rânico, caramelo e café. A boca, profunda e maravilhosamente fresca, tem notas medicinais e de alcaçuz, é envolvente na doçura, com um final que não acaba. Enorme finesse e carácter de grande senhor.



A escolha de
Nuno Guedes
Viz Pires

17,5 pts

QUINTA DE SAN JOANNE ESCOLHA 2014

Vinho verde / Branco / Casa de Cello - Gestão Rural

12,00€ 11°C

Amarelo. Notas a fruta tropical, citrico amplo e ligeiro confitado. Profundidade sustentada em alusões minerais. Na boca tem imenso volume, estrutura larga, vivacidade, alguma suculência e bastante fluidez. Final muito apelativo.



18 pts

COVELA RESERVA 2013

Regional Minho / Branco / Lima & Smith

28,00€ 11°C

Tons amarelados. Aroma de acácia, cera de abelha, alguma ameixa e alperce, chá. Notas de pederneira e pólvora. Corpo moderado, frescura eletrizante, repleta de fruta, determinação e alma. Brilhante!



17,5 pts

TERRENUS RESERVA VINHAS VELHAS 2012

Alentejo / Tinto / Rui Reguinha Enologia

35,00€ 16°C

Cor escura e concentrada. Nariz imponente e fresco. Baunilha, cravinho, frutos silvestres, chocolate de leite. A boca é igualmente aromática e superior, com amplitude, sem madeira em demasia. Taninos, estrutura e acidez num triângulo perfeito. Longo.

