

A escolha de

Nuno Oliveira Garcia



17 € 7,90

Covela Edição Nacional
Vinho Verde Avesso branco 2016

Lima & Smith
A nova vida da Covela trouxe uma aposta segura nos brancos (e num excelente rosé). Com a colheita de 2016, o nível ficou ainda mais alto. Depois dos brancos de 2015 já muito bons, eis que a propriedade apresenta o seu melhor vinho, para mim, até hoje: o Avesso 2016, num registo a meio caminho entre a intensidade e o exótico da primeira versão e a frescura pura das versões seguintes. Muito bem no aroma, com o lado vegetal a comandar, seivoso, e um bonito fundo tropical sem qualquer excesso. Bom corpo (meio corpo a cheio), leve amargor citrino no meio de boca, bela acidez, termina com garra e sabor. Mais uma bela edição deste varietal de referência. (12,5%) NOG



16,5 € 11

Casa de Vilacetinho
Vinho Verde Avesso e Arinto branco 2016

Soc. Agr. Casa de Vilacetinho
Perfumado, maçã ácida, laranja e limão, muito fino e elegante, sem precisar de grandes exuberâncias. Bom volume de boca, cremoso, amplo, com a acidez citrina perfeitamente equilibrada, longo e firme. (13%) LL



16,5 € 8,90

Covela Edição Nacional
Vinho Verde Arinto branco 2016

Lima & Smith
Aroma delicado como é habitual na casta, vegetal, casca de citrino, leve fumado, muito carácter. Prova de boca fina, meio corpo, acidez muito viva e presente, termina seco e explosivo. Muito gastronómico e versátil. (12,5%) NOG



16,5 € 8,49

Covela
Reg. Minho rosé 2016

Lima & Smith
Touriga Nacional de solos graníticos. Aroma muito bonito, floral com orvalho, framboesa fresca, e erva-príncipe. Muito firme na boca, mas corpo tal como em edições anteriores, acidez elegante e final saboroso. O melhor rosé da Covela até hoje. (12,5%) NOG



16 € 11

Casa de Vilacetinho
Vinho Verde Avesso & Azal branco 2016

Casa de Vilacetinho
Muito citrino, muito puro, com apontamentos citrinos associados a notas vegetais muito frescas. Bela presença de boca, frescura ácida muito bem integrada, a fruta sempre presente, final cheio de sabor e persistência. (12,5%) LL



16 € 6,50

Casa do Arrabalde
Reg. Minho branco 2016

A & D Wines
Avesso, Alvarinho e Arinto de vinhas implantadas em solos graníticos. Aroma com notas de fruta branca, bem atractivo, directo e a mostrar boa presença aromática. Na boca sente-se um branco de acidez viva, aqui bem ligada à fruta e que resulta assim muito gastronómico. (12,5%) JPM



16 € 6,50

Espinhosos
Reg. Minho Avesso/Chardonnay branco 2016

A & D Wines
A ligação destas duas castas tem-se revelado um sucesso em algumas zonas dos Verdes. Mais uma vez este branco revela uma aromática de fruta citrina, algumas notas de fruta verde, tudo bem proporcionado. Muito agradável na boca, a acidez é viva e dá frescura ao conjunto. (13%) JPM



16 € 7,50

Monólogo P706
Reg. Minho Chardonnay branco 2016

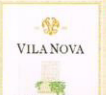
A & D Wines
Mostra no aroma uma boa fruta fresca e jovem, notas de maçã verde com boa correspondência na boca, sem arestas e com um tom mais gordo do que habitual na região. O conjunto mostra uma boa harmonia e uma clara vocação gastronómica. (13,5%) JPM



16 € 5,49

Vila Nova
Vinho Verde rosé 2016

Soc. Agr. Casa de Vila Nova
Feito a partir de Espadreiro, revela-se um vinho de aromas delicado e expressivo, com notas de morangos e framboesas silvestres. A boca mantém o perfil frutado, leve e atractivo, servido por uma acidez refrescante. Um belo rosé, com ligeiro gás a acentuar a leveza, mas sem nunca perder sabor e expressividade. (12%)



15,5 € 3,99

Vila Nova
Vinho Verde branco 2016

Soc. Agr. Casa de Vila Nova
Com Loureiro, Avesso e Arinto, é um branco delicado e muito limpo nos seus aromas delicados a manga, ananás, limão. Equilibrado, leve, com ligeiro gás, um Verde atractivo e bem feito. (11,5%) LL



15 € 3,49

Vila Nova
Vinho Verde Loureiro branco 2016

Soc. Agr. Casa de Vila Nova
Inicialmente discreto no aroma, descobrindo-se depois a nota mais floral do Loureiro, a par de um tom citrino refrescante. Delicado na boca, sempre num registo leve (acentuado pelo toque de gás carbonico) e bem frutado.