

A ESCOLHA DOS SOMMELIERS



ANTÓNIO LOPES

O percurso deste **sommelier** - actual Wine Guru do grupo hoteleiro Anantara - começou na cozinha da Vila Vita, em 2003. A paixão pelos vinhos foi crescendo e em 2008 decidiu dedicar-se em exclusivo à esse universo. Antes de chegar ao grupo tailandês onde agora trabalha, foi **sommelier principal** no Gusto by Heinz Beck, no Conrad Algarve, onde esteve quatro anos e meio.

VINHOS



QUINTA DA PALMIRINHA

"É um vinho biológico branco com acidez elevadíssima, muito fresco e aromático, quase sem açúcar nenhum" **€3,70**



QUINTA DO POÇO DO LOBO BAGA BAIRRADA

"Um monocasta de Baga muito fresco" **€7,50**



COVELA ROSÉ

"Os vinhos que mais gosto de dar a beber no Verão costumam ter sempre uma boa acidez. Com este Covela, do Douro, acontece precisamente isso" **€7,85**



MERUGE TINTO

"É um grande vinho, muito elegante, fresco, que fica bem tanto com peixe como com carne. E não só - sozinho também funciona muito bem" **€18,90**



RODOLFO TRISTÃO

O actual **sommelier** do Belcanto (duas estrelas Michelin) e presidente dos Escanções Portugueses despertou para o mundo da restauração quando era pequeno, no café dos avós, no Cartaxo. Deixou de lado uma carreira de médico e futebolista para se dedicar ao vinho e já soma uma série de estágios em restaurantes de prestígio, como o famoso Celler de Can Roca, em Girona, por exemplo.



ANTHEA ALVARINHO

"Escolho este vinho pela sua casta, que é Alvarinho, uma das melhores de Portugal. É floral no nariz e tem um sabor seco e refrescante. Acompanha pratos de peixe" **€8,95**



QUINTA DA MURTA ROSÉ

"É ótimo para acompanhar uma degustação de petiscos lisboetas. É um vinho fresco e frutado, fácil de degustar. Tem um sabor intenso, com bolha fina e final apereçível" **€8**



NINFA

"Destaco este vinho por ser de uma região [Tejo] que tem vindo a recuperar estatuto no mundo dos vinhos. Ele é frutado, com um ligeiro toque floral, e no sabor prima pela frescura e pela acidez" **€7,95**



FITA PRETA "TRINCADEIRA PRETA"

"Um vinho bastante versátil. É um tinto de Verão frutado, com notas de especiarias, sabor seco e frescura invulgar para um tinto. Acompanha carnes grelhadas e petiscos" **€9,42**

GARRAFEIRAS ONDE COMPRAR

LISBOA

GARRAFEIRA NACIONAL
R. de Santa Justa, 18, Lisboa
• 218 879 080 • 9h-30-19h30
(fecha domingo)

GARRAFEIRA ESTADO D'ALMA
R. João de Oliveira Miguens, 38,
Lisboa • 213 621 639 • 10h-20h
(fecha domingo)

OS GOLIARDOS
R. General Taborda, 91,
Campolide
• 213 462 156 • 5ª e 6ª, 17h-20h

PORTO

GARRAFEIRA TIO PEPE
R. Eng.º Ferreira Dias, 51, Porto
• 226 184 656 • 10h30-13h30h
e 15h-20, sáb. 10h-13h
(fecha domingo)

GARRAFEIRA DO CARMO
R. do Carmo, 17-18, Porto
• 222 003 285 • 9h-13h e 14h-19h,
sáb. 9h-13h (fecha domingo)

VINHA

R. Pedro Homem de Melo,
244C, Porto • 22 616 0129
• 10h30-14h e 15h-19h30
(fecha domingo e 2ª)

ALGARVE

GARRAFEIRA SOARES
Parque Comercial Vale Santa
Maria, Lote 20, Albufeira
• 289 510 460 • 8h-18h
(fecha sábado e domingo)

GARRAFEIRA SANTOS
R. Diogo Lobo Pereira, 2, Loulé
• 289 417 454 • 10h-19h30
(fecha domingo)

**ADEGA ALGARVIA - ÁLVARO
ABRANTES, LDA.**
R. Cristóvão Pires Norte, Loulé
• 289 398 966 • 9h-19h
(fecha sábado e domingo)

* Preços indicativos de venda ao público, não vinculativos