

QUINTA DO VALDOEIRO TOURIGA NACIONAL 2005 (BAIRRADA/PORTUGAL)

ESTE VINHO É UMA PROVA CABAL DA GRANDEZA DESSA UVA EMBLEMÁTICA DE PORTUGAL, NO TERROIR DA BAIRRADA. PRODUZIDO EM MINÚSCULAS QUANTIDADES, ENCANTA PELOS SUTIS AROMAS DE FRUTAS MESCLADOS A NOTAS FLORAIS (VIOLETA). SEDOSO NA BOCA, É MUITO EQUILIBRADO, APRESENTA BOA CONCENTRAÇÃO DE SABORES E BOM CORPO. EXCELENTE RELAÇÃO PREÇO/QUALIDADE. (CASA FLORA/ PORTO A PORTO) - AA



INDICAÇÕES

dos editores

por ARTHUR AZEVEDO (AA), GUILHERME VELLOSO (GV), GUSTAVO ANDRADE DE PAULO (GP), JOSÉ LUIZ BORGES (JB), MARIO TELLES JR. (MT) E RUI ALVES (RA)

Andres Romeo 2004 (Riojal Espanha) Um dos melhores Riojais que já degustei. Mostra, com muito estilo, toda a elegância e complexidade que a *Tempranillo* pode dar nessa região tão abençoada. No nariz, exhibe muita fruta vermelha passada, com toques defumados, de especiarias e chocolate. Macio e elegante na boca, com equilíbrio excepcional. Não é à toa que recebeu notas altíssimas de toda a crítica internacional. (Grand Cru) – GP

Borba Antão Vaz e Arinto 2006 (Alentejo Portugal) Produzido pela Adegas Cooperativas de Borba. Excelente relação custo/benefício, um branco macio, fresco, elegante e persistente. (Adegas Alentejana) – RA

Braida Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2003 (Piemonte Itália) Mais um sucesso da vinícola Braida, responsável por trazer os Barberas à modernidade. Seus vinhos são sempre intensos, complexos, elegantes e com o adequado equilíbrio de madeira. É um exemplo didático de como uma cepa com certa rusticidade pode, bem trabalhada, gerar um grande vinho. (Expand) – JB

Colonial Estate Exploiateur Old Vine Shiraz 2005 (Barossa Valley Austrália) Ainda jovem no nariz, em que aparecem frutas em compota, chocolate e tostado, este fino e elegante vinho, impressiona pela qualidade que demonstra na boca. Perfeito equilíbrio, sustentado pela vibrante acidez, taninos sedosos, excelente concentração de sabores e longa persistência são seus melhores atributos. Ótimo preço. (Grand Cru) – AA/MT

Eclat 2004 (Maule Chile) Lançamento da Valdivieso, recomendado para quem está cansado de só beber *Cabernet Sauvignon* chileno. Corte inspirado no Rhône: 50% de *Mourvedre*, 38% de *Carignan* (vinhas com mais de 50 anos) e 12% de *Syrah*. Frutado (ameixa madura), com notas de madeira e algo de especiarias. Na boca, ainda se notam os taninos. No mais, mostra boa acidez, corpo médio, persistência idem, e um pouco de álcool a mais (14%). (Bruck) – GV

Escolha António Saramago 2003 (Palmela Portugal) Quem imagina que a Castelão só produz o Periquita, deve provar esse ótimo tinto, complexo e elegante (chocolate, frutas maduras, toque balsâmico e acidez no ponto certo), produzido pelo enólogo do próprio Periquita, com vinhas muito velhas, baixíssimo rendimento (3 ton/ha) e apenas em anos que "têm qualidade para isso". (Vinci) – GV

Farnese Edizione 06 (Puglia & Abruzzo Itália) Também conhecido como "Cinque Autoctone", este vinho da safra 2004 é uma das melhores surpresas da Itália dos últimos tempos. É produzido com cinco uvas nativas italianas, a saber: *Sangiovese*, *Montepulciano*, *Primitivo*, *Negro Amaro* e *Malvasia Nera*, vinificadas separadamente e com passagem por 18 meses em barricas novas de carvalho francês. Intenso, potente e muito concentrado, tem sabores inusitados e instigantes, corpo pleno, taninos muito finos e inimitável persistência. Moderno, complexo e elegante. Imperdível. (World Wine) – AA

Glaetzer Godolphin Shiraz/Cabernet 2005 (Barossa Valley Austrália) Outra bela surpresa assinada por Ben Glaetzer. Elegância suprema e equilíbrio excepcional marcam este vinho de aromas muito agradáveis de frutas escuras (amoras e ameixas), entremeadas a fino carvalho muito bem integrado. Excepcional na boca, é expansivo e tem acidez e álcool muito equilibrados. Deliciosos sabores e finos taninos, além de longa persistência e maciez exemplar, completam o quadro deste que é uma das melhores ofertas do mercado. (Grand Cru) – AA/MT

Heartland Director's Cut Shiraz 2005 (Langhorn Creek Austrália) Um belíssimo *Shiraz* com a assinatura do craque Ben Glaetzer, um dos melhores enólogos da Austrália. Destaca-se pelos complexos aromas de frutas escuras em compota, com notas mentoladas e toques de especiarias (cravo), chocolate e tostado. Na boca tem ataque "doce", com ótima estrutura de finos taninos e textura macia. Encorpado, concentrado e muito longo, já pode ser bebido agora com muito prazer. (Grand Cru) – AA/MT

Maison Champy Bourgogne Chardonnay 2004 (Borgonha França) Aroma intenso e complexo de frutas cítricas, mineral, hortelã e baunilha, tem boca muito agradável, fresco e persistente. Boa compra. (Vinci) – RA

Quinta Sardônia 2004 (Castilla y Leon Espanha) Mais um belíssimo exemplar espanhol, mostrando que nem só de Ribeira e Rioja vive a Espanha. Mostra muita fruta em compota no nariz, com predomínio da groselha e da cereja. Apresenta, ainda, aromas de especiarias, alcaçuz, cedro e bala de cevada. Equilibradíssimo na boca, com acidez excepcional, taninos finíssimos e uma persistência memorável. (Grand Cru) – GP

Saint Clair Sauvignon Blanc 2006 (Marlborough Nova Zelândia) O estilo neozelandês de vinificar em sua plenitude. Este é um vinho cheio de vida e glamour, muito típico, com exuberantes aromas herbáceos, mesclados a frutas tropicais (maracujá). Tem excepcional acidez, bom corpo e longa persistência, além de ótima relação preço x qualidade. (Grand Cru) – AA/MT

Vin Santo Badia a Coltibuono 2001 (Toscana Itália) Vin Santo costuma ser um produto secundário de muitas vinícolas toscanas que o elaboram para consumo local. Não é o caso deste vinho de alta qualidade. Cor densa, âmbar. Aroma intenso de geleia de laranja com fortes notas de avelãs e amêndoas. Bom corpo com acidez equilibrada, não é excessivamente doce. Muito persistente. (Mistral) – JB

Wakefield State Range Cabernet Sauvignon 2005 (Clare Valley Austrália) Vinho prototípico de um *Cabernet Sauvignon* do Novo Mundo. Intensamente aromático, frutado, marcado pela menta e pelo carvalho. Potente, macio e alcoólico. Final intenso e agradável. Para os apreciadores do estilo, é um exemplar a conferir. (Casa Flora/ Porto a Porto) – JB