

Vinhos de todos os estilos

ADEGA selecionou diversos vinhos para auxiliá-lo em suas degustações, com destaque em vermelho para os vinhos do Top 10 da Expovinis e em azul para os Supertoscanos de Grands Châteaux

por Luiz Gastão Bolonhez e Marcelo Capello



BRANCOS

1 Sauvignon Blanc Reserva 2005

Ventisquero, Casablanca – Chile (Cantu, R\$ 41,50). Amarelo-palha esverdeado. Boa tipicidade no nariz, muito frescor de ervas, frutas cítricas, grama cortada. Paladar leve, macio, com 13% de álcool, de média acidez e algum açúcar residual. MC

★★★★

2 Dona Mecia 2004

Cooperativa Agrícola de Ourém, Estremadura – Portugal (Vilavinhos, R\$ 29). Amarelo intenso. Vinho produzido a partir de 100% da uva Fernão Pires. Parte do vinho é fermentada em car-

médio corpo, 11,5% de álcool, com acidez brilhante e muito elegante. Personalíssimo Cava, cheio de estilo e elegância. MC

★★★★

3 Cava Reserva 2002

Agustí Torrelló Mata, Sant Sadurn D'Anoia – Espanha (Expand, R\$ 95). Estre- Amarelo-palha muito claro e brilhante, *perlage* perfeita. Aromas com pão torrado, fermentos, paladar, com acidez vibrante, elegante e longo. Foi meu voto, e venceu com boa margem. MC

★★★★

4 Cava Reserva Ferré i Catusés Brut Nature

Penedés – Espanha (Le Tire Bouchon, R\$ 85). Amarelo-palha muito claro e brilhante, *perlage* fina e abundante. Aromas delicados e frescos com toques de fermentos, tostados, flores brancas, frutas cítricas (maçã verde). Paladar de

5 Sauvignon Blanc 2006

William Cole, Casablanca – Chile (Ana to e frutas secas. Seus aromas são comport, R\$ 42). Palha-claro, reflexos plexos, vivos e lípidos. Na boca é seco e verdeados, muito perfumado e com elegante e com muito estilo. Delicioso hoje e com mais três anos de evolução e ervas, grama cortada e cítricos. Médio garrafa. Uma excelente alternativa para os Champagnes. LGB

★★★★

6 Esporão Private Selection 2006

Herdade do Esporão, Alentejo – Portugal (Qualimpor, R\$ 95). Amarelo-palha com reflexos dourados, madeira aparece muito bem, muito fino, frutas maduras, flores, mineral muito elegante, complexo, encorpado, macio e equilibrado. Foi meu voto e a vitória foi inconteste. MC

★★★★

ROSADOS

7 Château Pourcieux 2006

Provence – França (Preço e importadora não definidos). Cor pêssego mais intenso, quase tangerina, muito elegante, fresco e equilibrado, delicioso. As cegas foi claramente identificado como sendo provençal. Foi meu voto. MC

★★★★

TINTOS

8 Nova Safra 2003

Pinhal da Torre, Ribatejo – Portugal (MS6, R\$ 23). Vinho produzido na região que, ao lado do Douro, mais evoluiu em Portugal nos últimos anos. É produzido a partir das uvas Touri-

ga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon. Um tinto para o dia-a-dia, pois, tudo, não é aquele tipo de com álcool em excesso. Seu estão na medida certa. Um português com boa intensidade de frutas e toques de madeira ag (estagiou por nove meses em

e americana na qualidade em final sociedade A tem em s es vinhos v hores de P al e seu Sy

Bordeaux, 00). Rubi de sensações om destaq da toques m sutil ar boca é um

força e muita presença. Finali, ótima salvação e mostra que po encontrar excelentes vinhos n 2001, que por ter acontecido valorizadíssima safra de 2000 ap preços super interessantes. De hoje e com mais cinco anos de ção na garrafa. LGB

TABELA DE AVALIAÇÃO

CLASSIFICAÇÃO	ESTRELAS	PONTOS
Extraordinário	★★★★★	95 a 100
	★★★★★	93 a 94
Excelente	★★★★	90 a 92
	★★★★	88 a 89
Muito Bom	★★★	85 a 87
	★★★	83 a 84
Bom	★★	80 a 82
	★★	76 a 79
Médio	★	70 a 75
Fraço	-	50 a 69

EVOLUÇÃO

- = Beber
- = Beber ou Guardar
- = Guardar

OBSERVAÇÕES

- = BEST BUY - Melhor custo-benefício
- Preços aproximados no varejo, sujeitos à variação.