

2009 tinto

T | 1 | ***** | 15

Prova de 2010. Carregado na cor, aroma com forte pendor químico e fruta muito madura, tudo num registo forte, mas que revela cuidados enológicos no sentido de

proporcionar um vinho que não afaste consumidores. O vinho tem corpo, ligeiro gás, mas os taninos estão aqui domesticados o que facilita a prova. Vinho para pratos fortes.

Manuel da Costa Carvalho Lima
Web site: www.vinhosnorte.com

MIOGO

2007 Reserva

B | 1 | ** | 15,5

Prova de 2010. A bolha é de média dimensão e a persistência é agora maior em relação à anterior edição. No aroma mostra notas de fruta fresca e algum vegetal, tudo num registo de médio porte, mas agradável de provar. As notas repetem-se na boca onde nos surge uma boa acidez que dá frescura ao todo. Pode beber quer como aperitivo quer à mesa. Conjunto bem feito e a merecer atenção.

(Ver Vinho Verde Tapada de Monges)

TAPADA DOS MONGES

2009 Alvarinho

B | 1 | ** | 15,5

Prova de 2010. O vinho acentua sobretudo o lado mais mineral e de vegetal seco da casta, em detrimento das notas de fruta citrina. Com este carácter os vinhos são normalmente muito mais apreciados à mesa do que fora dela. Bom volume de boca, acidez perfeitamente integrada no conjunto, temos aqui um vinho gastronómico, muito mais para beber do que para falar.

Manuel Carvalho Lima
Web site: www.vinhosnorte.com

TAPADA DOS MONGES

2010 branco Loureiro

B | 1 | ** | 14

Fruto ligeiro, maçã madura no aroma, repete-se na boca, ligeiro tropical num branco mais tecnológico do que a maioria. Conjunto correcto a que falta algum brilho.

2009 branco Escolha

B | 1 | ** | 15

Prova de 2010. Aroma delicado onde se descortina uma leve sensação tropical mas que não ultrapassa os limites da decência, digamos assim. O perfil é correcto e bem elegante. Boa acidez na boca dá-lhe a necessária frescura para fazer dele, que é leve de corpo, um branco para peixes delicados e marisco.