

Inclui um mini guia
de bolso destacável

João Paulo Martins

Vinhos de Portugal

2002

NOTAS DE PROVA

Pela primeira vez em Portugal
Classificação dos Produtores



PUBLICAÇÕES DOM QUIXOTE

1999 tinto — Provado em 2001. Boa cor sem exageros, tem fruta e notas de madeira no aroma, o que o torna atractivo. Boca com boa estrutura mas sem ser pesado ou rústico. Alguma elegância de conjunto.

T, , ***, 5/6.

Qta. de Ventozelo (ver Vinho do Porto)

QTA. DE VENTOZELO

VINTAGE

1999 — Muito bem na cor, aroma vivo e complexo, um vintage de bom recorte aromático. Grosso mas não violento na boca, taninos presentes mas não rugosos. Um belo vintage.

T, , ***** , 6/7.

1998 — Provado em 2001. Boa cor sem ser opaco, o aroma evidencia uma boa austeridade, tudo metálico e químico aliado a notas de compota. Fácil na boca, não muito encorpado, um vinho que já dá prazer beber.

T, , **** , 5/6.

TAWNIES COM INDICAÇÃO DE IDADE:

10 anos — Provado em 2001. Acastanhado na cor, aroma correcto mas pouco complexo com ligeiro queimado. Estaria melhor se a limpeza aromática fosse mais evidente. Melhor na boca, mediano de corpo mas com um final agradavelmente longo.

A, , ** , 5.

20 anos — Provado em 2001. A primeira garrafa estava turva, a segunda sugeria um vinho com mais idade, cansado, aroma de pequeno mérito. Na boca apresentou-se um pouco melhor, com notas de figos e frutos secos.

A, , *** , 4.

Qta. de Ventozelo SA — Ervedosa do Douro
5130-135 S. João da Pesqueira
Tel. 254-732167 — Fax 254-731180
E-mail: ventozelo@quintadeventozelo.pt
Enólogo: Sebastião Mesquita

pretende atingir é todos os anos ter um Vintage Quinta do Vesúvio, por muito pequena que seja a quantidade produzida, o que até agora foi conseguido (com exclusão da desastrosa colheita de 93). Estes vinhos são vendidos em original embalagem, originalidade que se estende até ao rótulo da garrafa, diferente de tudo o que até aqui era habitual. Todos os vintages desta quinta são exclusivamente feitos em lagar.

VINTAGES

1999 — Rigorosamente preto na cor, muito vegetal no aroma mas sem perder a elegância, é um vinho de muito boa estirpe, melhor que o 98. Muito volume na boca, cheio, nada agressivo, um vinho para a longa guarda ou para alimentar a doença da «pedofilia vínica».

T, , ***** , 7.

1998 — Provado em 2000 em amostra de casco; muito bem na cor mas no aroma não será dos Vesúvio mais apelativos. Aroma preso, elegante na boca, vai ser bebível relativamente cedo mas não abuse. Deixe-o mais uns anos em cave.

T, , **** , 6/7.

1997 — Provado em 2000; tal como já tinha acontecido com o 96, este 97 está menos vegetal no aroma mas sempre tem a presença dos cheiros da esteva. Poderoso mas não agressivo na boca, cheio e macio, tudo aponta para uma boa longevidade.

T, , ***** , 7/8.

Outras boas colheitas anteriores: 1996, 95, 94, 92, 91, 90, 89.

Soc. Agríc. Qta. do Vesúvio
Contacto: Symington (ver Graham)

QTA. DO VESÚVIO

Nesta quinta, que a família Symington adquiriu à família Ferreira (do Porto Ferreira), produz-se Vintage desde a vindima de 89. O objectivo que a família

REAL COMPANHIA VELHA

VINTAGE

1997 — É um dos mais opacos vintages que provámos, revelando uma enorme