

**ESCOLHAS DO MÊS**

Revista de Vinhos, N. 359 / outubro 2019

*Para a Mesa*



**17**

**Página Pinot Noir 2017**

*Lisboa / Tinto / Romana Vini*

—  
Rubi aberto. Alguma violeta, morango, amora. Complementos balsâmicos e de mato. Muito saboroso, leve, tanino solto, acidez que refresca, final sedutor e convidativo a mais um copo. Precisamos de mais vinhos assim. NGVP  
Consumo: 2019-2022



**17,5**

**Quinta Nogueira Reserva 2016**

*Lisboa / Branco / Romana Vini*

—  
Amarelo limão. Nariz e boca em sintonia no volume e complexidade. Frutos de polpa branca, subtil floral, cera de abelha e frutos secos. Muita frescura na boca, leve apesar da untuosidade, sugestões salinas, final consistente e persistente. Resulta bem! NGVP



**17**

**Villa Nogueira 2016**

*Lisboa / Branco / Romana Vini*

—  
No nariz tem profundidade e riqueza na fruta madura, com boa integração com barrica. Na boca é untuoso, a frescura equilibra, a fruta confere conteúdo que suporta o corpo ambicioso. No final, persistente e rico, a vertente mineral junta-se na conjugação de complexidade. NGVP

**GUIA REVISTA DE VINHOS**

Revista de Vinhos, N. 359 / outubro 2019

**ESCOLHAS DO MÊS · BOAS COMPRAS**



**17 pts**

**QUINTA DA ESCUSA 2016**

*Regional Tejo / Tinto / Romana Vini*

8,94 € 16°C

Cor intensamente rubi. Aromas a fruta preta e azulada (amoras, ameixa, mirtilos), bergamota, pimenta preta, mato rasteiro. Na boca é acetinado, com ligeira sensação de doçura, taninos elegantes, corpo médio, ligeiro mentolado, boa acidez.

**NOTAS DE PROVA**

**17**

**Página Alvarinho 2018**

*Regional Lisboa / Branco / Romana Vini*

Amarelo. Nariz rico e maduro na fruta. Cheio, amplo, sem cansar. Fruta delicada que sugere alguma complexidade. Enorme na estrutura, tem vigor, bem amparado pelo volume do corpo, que acomoda bem a acidez e ligeiro amargo. Persistência de bastante qualidade. NGVP Consumo: 2019-2025



**17**

**Página Encruzado 2017**

*Regional Lisboa / Branco / Romana Vini*

Amarelo. Orientado pela compleição da fruta madura, notas de mel de flores e cera de abelha. Boa profundidade, beneficia do aprumo de frescura. Na boca, referente aromático mantém-se. Volume e compleição, cremoso e vivo, bom equilíbrio da prova, de prolongado final. NGVP Consumo: 2019-2023



**GUIA REVISTA DE VINHOS**

Revista de Vinhos, N. 359 / outubro 2019

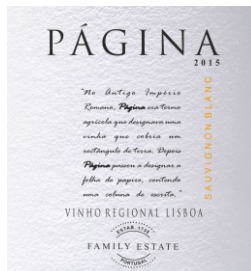
**17**



**PÁGINA SAUVIGNON BLANC 2015**

*Regional Lisboa / Branco / Romana Vini*

Bastante expressivo de nariz. A fruta alterna entre tropical e algum vegetal, ameixa amarela e nêspera. Fundo mineral, avelã e ligeiro biscoito. Muito fino. Na boca, prevalece a frescura, alguma tensão, acidez citrina, toranja, corpo médio mas de sólida estrutura. A salinidade no final confere distinção. MM Consumo: 2018 - 2023



**17**

**QUINTA NOGUEIRA RESERVA 2015**

*Lisboa / Tinto / Romana Vini*

Cor rubi, muita fruta fresca, groselha, framboesa, madurez no ponto, madeira fina, sofisticada, a fazer sentido com o vinho. Bela estrutura na boca, corpo amplo, orientado pela fruta de qualidade e frescura. Final de boa extensão, perfumado pelas especiarias e alusão mineral, em crescendo de riqueza no copo. MM Consumo: 2019 - 2026



**GUIA REVISTA DE VINHOS**

Revista de Vinhos, N. 359 / outubro 2019

**16,5**

**Berbereta Brut Nature 2018**

*Regional Lisboa / Espumante / Romana Vini*

Dourado, cordão energético. Nota salina, geleia de fruto branco, alguma flor, nuance de biscoito. Acidez elevada, confirmação de salinidade, final fresco. Um espumante encorpado, gastronómico, diferente. JJS Consumo: 2019-2021



**16**

**Villa Nogueira 2017**

*Regional Lisboa / Tinto / Romana Vini*

Rubi. Nariz muito fresco e alegre, balsâmico e mentolado, tosta ligeira, frutos vermelhos. Boca bem definida e precisa, taninos redondos suaves, estruturado, final agradável. Para a mesa. MB Consumo: 2019-2021



**16,5**

**Página Sauvignon Blanc 2017**

*Regional Lisboa / Branco / Romana Vini*

Amarelo intenso. Rico na fruta amarela madura, sabugueiro, tostados, estragão, fundo mineral, lembra pólvora. Bem estendido. Muita estrutura na boca, volume saliente, acidez subtil a dar boa conta do conjunto. Persistência muito positiva. MM Consumo: 2019-2024



**16,5**

**Quinta Nogueira Reserva 2016**

*Regional Lisboa / Tinto / Romana Vini*

Rubi escuro. Fruta vermelha escura ali-se algum vegetal, empíreumáticos, alcatrão e especiaria. Melhor na boca, texturado mas de tanino enquadrado com o volume. Finaliza com frescura. De perfil clássico, deve decantar antes de servir. JJS Consumo: 2019-2024



**16,5**

**Página Touriga Nacional 2018**

*Óbidos / Rosé / Romana Vini*  
Cor cereja. Belíssimo através da fruta vermelha, de boa compleição e largura, fundo floral. Encorpado na boca, volumoso e cheio, frescura de bom desempenho, privilegia o vigor em detrimento da finesse. Persistência de belo efeito. NGVP Consumo: 2019-2021



**16,5**

**VILLA NOGUEIRA 2015**

*Regional Lisboa / Branco / Romana Vini*

Amarelo dourado. Aromas a fruta de árvore e flores brancas. Na boca tem boa acidez, nota salina e fruta muito fresca. Um vinho atlântico. LC Consumo: 2018 - 2025



**16,5**

**QUINTA NOGUEIRA RESERVA 2015**

*Regional Lisboa / Branco / Romana Vini*

Limão intenso e brilhante. Bela complexidade, tostado, savoury, a fruta é secundária no perfil de aromas. Tem estrutura e frescura, está salgado e marinho, muito típico de Lisboa. Boa persistência nos tostados da madeira. GC Consumo: 2019 - 2025

