



## ★ ESCOLHAS DO MÊS ALTAMENTE RECOMENDADO

É por um exemplar alentejano que se inicia a selecção deste mês com nota mais elevada. Mas ainda há opções igualmente pertinentes do Douro, de Setúbal e da novel Lisboa...



### 17

#### MONTES CLAROS GARRAFEIRA 2007

Regional Alentejano | Tinto

Adega Cooperativa de Borba

15,00 € | 6.500 garrafas | 16 °C

Cor rubi. Aroma marcado pela fruta em passa, algum fumado e tostado caloroso, mas sem perder o tino da afinação. Ginja e amora bem marcadas, e flores secas.

Na boca mostra estrutura larga, acidez eficaz e taninos maduros, com boa presença frutada e balsâmica. Uma aposta segura.



*Vinhos de primeira grandeza*

*A excelência que lhes atribuí um lugar de revelo entre as nossas sugestões.*



**17**

**VÉRTICE 2009**  
Douro | Branco  
Caves Transmontanas  
10,00 € | 4.666 garrafas | 11 °C

Cor palha com laivos dourados. Fruta bem madura, notas de alperce, mel, flor de laranjeira e leves caramelizados. Na boca revela bom corpo, insinua doçura e suavidade, acidez e profundidade. Um vinho moderno, com toque de madeira a criar tom cremoso e complexo.



**17**

**DOMINGOS DAMASCENO DE CARVALHO 2009**  
Regional Setúbal | Tinto  
Domingos Damasceno de Carvalho  
9,50 € | 13.000 garrafas | 16 °C

Cor rubi. Notas de groselha e morango, algum balsâmico e suave fumado. Ataque macio, bom corpo, taninos bem moldados, acidez impecável, um final de belo recorte, longo e perfumado, já com complexidade reconfortante.



**17**

**QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA SYRAH 2007**  
Regional Lisboa | Tinto  
José Bento dos Santos  
9,00 € | 20.000 garrafas | 16 °C

Cor rubi. Notas de frutos silvestres bem frescos, algum fumado, discreta evolução de belo recorte que acrescenta um pouco de charme. Muito bem na boca, com proporção e carácter, polimento, boa fruta, fluido e de complexidade imediata. Requentado e versátil.



**17**

**QUINTA DE LUBAZIM GRANDE RESERVA 2008**  
Douro | Tinto | Quinta de Lubazim  
25,00 € | 3.860 garrafas | 16 °C

Amarelo ligeiramente dourado. Fruta madura e confitada, mel e goiaba. Melhora com arejamento. Tem volume e acidez a condizer, sabores em linha com os aromas e final de bom recorte. Fresco e persistente.