

**José Gomes Bandeira** JORNALISTA

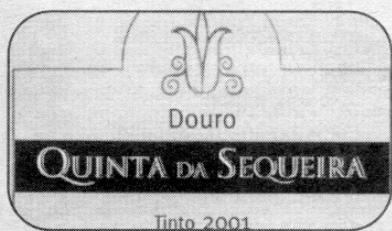


**Aveleda-Alvarinho**

Sub-Região de Monção; Branco 2004

PREÇO: 9 EUROS

Muito boa esta colheita de Alvarinho da Quinta da Aveleda. Um vinho para refeições de Verão, mesmo as mais elaboradas. Bons aromas da casta, corpo e teor alcoólico bem combinados com a acidez. Agradabilíssimo e longo na boca. Grau álcool: 12,5%. Provado ainda o Loureiro/2004 (4,50 euros) que a Aveleda só produz em anos boas uvas. Um "branco" bem feito e de grande frescura. Entradas, marisco e saladas. Grau álcool: 11%. Enólogo: Manuel Soares. Contacto: 255 718200; sítio: [www.aveleda.pt](http://www.aveleda.pt)



**Quinta da Sequeira**

Douro; Tinto 2001

PREÇO: 14 EUROS

Empresa familiar, em Foz Côa, produz vinhos desde 1899. Um historial de prestígio. Enchidas 14.000 garrafas deste vinho feito a partir de cinco castas recomendadas. Desengace total das uvas, depois tratadas em equipamento moderno. Seis meses em madeira e outros seis em garrafa. É um "Douro" de respeito. Cor forte, intensidade de aromas, bom corpo e taninos ativos, tudo bem ligado com equilíbrio, sabor e persistência. Melhora se decantado e está para durar. Grau álcool: 14%. Enólogo: Jorge Sousa Pinto. Contacto: 226 176642; sítio: [www.quintada-sequeira.com](http://www.quintada-sequeira.com)

**Tome NOTA**

**"Verdes": rótulos premiados**

Produtores de vinhos verdes estão mais atentos à imagem das suas marcas. Em 21 do corrente, pelas 18 horas, serão entregues os prémios do novo concurso de rotulagem. Sessão na sede da promotora da iniciativa, a CVRVV, à Rua da Restauração, no Porto.

**Q.ta de Roriz: Vintage 2003**

Mais uma casa duriense, a secular Quinta de Roriz, de João Van Zeller, em Ervedosa do Douro, declarou o seu Porto Vintage de 2003. Uvas próprias e saber acumulado.