



líquidos

ajosecouthino@gmail.com



#26
Junho 2019

Por Aníbal José Coutinho, aka, W - Crítico de Vinhos e Enólogo

PRÉMIOS W2019

FEITORIA (ALTIS BELÉM HOTEL & SPA, LISBOA).
Vencedor de categoria. Prémios W 2018.



Restaurante Vínico Integrado do Ano

Tal como em 2018, gostaria que, em 2019, a restauração nacional erguesse a bandeira do vinho como produto nobre e amigo da gerência, instrumento de fidelização de bons clientes. Dou o meu contributo para essa mudança ao destacar, nos prémios W, a categoria de restaurante vínico integrado (num outro espaço comercial ou de serviços como um hotel ou um teatro), nomeando os 10 locais que, julgo, sublimaram o serviço e a cultura do vinho durante 2019; todos são referência para as melhores práticas e merecem a sua visita; em Janeiro saberemos o vencedor. Também merecem visita todos os restaurantes vínicos de rua vencedores do Prémio W, nas suas anteriores edições:

Fortaleza do Guincho, Fortaleza do Guincho Hotel, Cascais; Ocean, Vila Vita Hotel, Porches, Lagoa; The Restaurant, The Yeatman, Vila Nova de Gaia; Largo do Paço, Casa da Calçada, Amarante; Il Gallo d'Oro, Cliff Bay Hotel, Funchal; Vila Joya, Vila Joya, Albufeira; Feitoria, Altis Belém Hotel, Lisboa.

Nomeados para Melhor Restaurante Vínico Integrado do Ano 2019

A Colmeia - Hotel do Colégio	9500 Ponta Delgada	296306610
Arcadas - Quinta das Lágrimas	3000 Coimbra	239802380
Egoísta - Casino da Póvoa	4490 Póvoa de Varzim	252690888
Gusto by Heinz Beck - Hotel Conrad Algarve	8135 Almancil	289350700
Homenagem - Quinta dos Teixeiras	3700 S. João da Madeira	256817368
JNcQuoi - Teatro Tivoli BBVA	1250 Lisboa	213145397
Uva - Hotel The Vine	9000 Funchal	291009000
Varanda - Hotel Ritz Four Seasons	1099 Lisboa	213811400
Varanda de Lisboa - Hotel Mundial	1100 Lisboa	218842000
Vista - Bela Vista Hotel	8500 Praia da rocha	282460280

vinc

Naturalmente Criado,
T tecnicamente Aperfeiçoado.



www.corks supply.com

ASTRONAUT WINES

EM DESTAQUE



**ASTRONAUTA,
MOSCATEL GALEGO**
DOC DOURO, VINHO BRANCO, 2017

ENOLOGIA

Aníbal José Coutinho & José Piteira

CASTA

Moscatel Galego Branco

ÁLCOOL

12 % vol.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Este vinho foi elaborado em cuba de inox com uvas em sub-maturação, preservando a frescura dos aromas mais vegetais da casta

NOTA DE PROVA E MARIDAGEM

Citrino aguado. Vegetal de feno, notas suaves de líchia, casca cítrica e rosa. Elegante, de boa frescura, salivante e muito gastronómico. Proposta diferente desta casta floral. Servir a 10 graus com todo opeixe de forno. Excelente para street food nacional e étnica.

ASTRONAUTAS NO ALGARVE

THE LAKE RESORT	8126-910 VILAMOURA
VILALARA	8400-450 PORCHES
O RIBEIRO	8135-136 ALMANCIL
SUSHI D'ART	8800-399 TAVIRA
BONECA BAR	8400-531 CARVOEIRO
RETINTO	8125-448 VILAMOURA
AQUARELLE	8135-033 ALMANCIL
CAPISCE	8135-033 ALMANCIL
VENEZA	8200-488 PADERNE
SABORES DO CAMPO	8150-054 S. BRÁS DE ALPORTEL