



líquidos

ajosecouthino@gmail.com



#13

Maio 2024

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



Enoturismo do Ano (com estadia) em 2024

Após 8 séculos de história cheia de Adamastores, não serão as gerações que testemunham o regresso da guerra à Europa a baixar os braços e a subir a bandeira branca da rendição. A cor vermelha do sangue da dor e do sacrifício e a cor verde da resiliência, da esperança e das vinhas sairão mais viçosas desta guerra que ganharemos; aqui e na Ucrânia.

No antigo normal, foram vencedores desta categoria dos Prémios W: Herdade da Malhadinha Nova, Beja, Quinta Nova de N^a Sra. do Carmo, Pinhão, The Yeatman, Vila Nova de Gaia, Quinta do Vallado, Peso da Régua, Herdade do Sobroso, Vidigueira, Casas do Côro, Marialva, Hotel Monverde, Telões, Amarante, The Wine House Hotel at Quinta da Pacheca, Lamego, A Serenada, Grândola, a Torre de Palma, Monforte, a Quinta de Ventozelo em S. João da Pesqueira, a Herdade dos Grous em Beja e o Vila Galé Clube de Campo, Albernôa, Beja.

SEJA SPONSOR E PARTICIPE NOS PRÉMIOS W

Todas as semanas 1 categoria 10 nomeados

O Mundo dos Vinhos visto
por Aníbal José Coutinho

On-line Janeiro 2024 w-anibal.com

Nomeados para Enoturismo do Ano (com estadia) em 2024

Azores Wine Company

Ilha do Pico

Casa da Ínsua

Penalva do Castelo

Casa das Pipas

Celejós, Sabrosa

Madre de Água Hotel Rural

Vinhó, Gouveia

Quinta da Côte

Valença do Douro

Quinta da Gricha

Ervedosa do Douro

Quinta da Lapa

Manique do Intendente, Azambuja

Quinta de La Rosa

Pinhão

Quinta do Pégo

Valença do Douro

São Lourenço do Barrocal

Monsaraz

CASA DO RIO WINE HOTEL

Num local mágico entre as vinhas e o rio, com uma maravilhosa vista para o Douro.



QUINTA DO
VALLADO

NOVO ASTRONAUTA CHARDONNAY

IG LISBOA 2023

Mundialmente conhecida, a casta propõe, em climas marítimos, aromas minerais e de frutos brancos como a pêra-rocha local. Na boca é encorpada, cremosa, de bom equilíbrio ácido. Harmonização excelente com comida italiana e peixe graúdo.

In a cooler climate, it offers lively and mineral wines, and expresses white fruit aromas such as the local Rocha pear. The palate shows fleshy and creamy wines. Heavenly paired with Italian food and big-sized fish.

