

## Prova de vinhos

Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que estão prestes a chegar ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada:

**Fugas - Vinhos em Prova**  
Praça Coronel Pacheco, n.º 2, 3.º  
4050-453 Porto

### Fragulho Branco 2009

Produzido e engarrafado por Casa dos Lagares, Cheires  
**Castas:** Malvasia Fina, Moscatel Galego, Rabigato  
**Graduação:** 13% Vol.  
**Região:** Douro  
**Preço:** 5 €

Nota de prova

7,5

Relação Qualidade /Preço

7

Escala de 1/2 (mau)  
A 9/10 (excelente)



Um branco com moscatel que resolve o principal problema dos brancos com moscatel: consegue aproveitar o potencial da casta, mas evita a sua hegemonia, que tantas vezes redundam em vinhos delicados e vagamente enjoativos. Pelo contrário, este Fragulho revela uma secura e uma acidez recomendáveis, um corpo cheio e uma certa graça que o moscatel galego acaba por lhe proporcionar. **M.C.**

### Contemporal 2008

Continente, Maia  
**Castas:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca  
**Região:** Douro  
**Preço:** 2,99 €

Nota de prova

7,5

Relação Qualidade /Preço

7,5

Escala de 1/2 (mau)  
A 9/10 (excelente)



Um tinto produzido pela Castelinho para o Continente que, apesar da ostentação da categoria Reserva, se destaca principalmente pela sua sobriedade bem conseguida e pela sua simplicidade eficaz. Fruta jovem, com sugestões de morango e ameixa, bem proporcionado na boca, com um toque de rusticidade a sobrepôr-se. Um vinho para o quotidiano, simples e bem feito. **M.C.**

### Quinta de Soque Colheita Tinto 2008

Produzido e engarrafado por Quinta do Soque  
São João da Pesqueira  
**Castas:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Barroca  
**Graduação:** 14% vol  
**Região:** Douro  
**Preço:** 5,5€

Nota de prova

7,5/8

Relação Qualidade /Preço

8

Escala de 1/2 (mau)  
A 9/10 (excelente)



Se tivéssemos que eleger um vinho padrão do Douro, do Douro comum, este Quinta do Soque Colheita 2008 seria perfeito, até porque é feito com o tradicional quarteto de castas da região. Não é super-extraído e concentrado, mas também não é delgado. Tem estágio parcial em madeira, boa fruta vermelha, algum especiado, bom volume de boca, taninos amigáveis, sabor pronunciado e agradável e acidez suficiente. Em resumo: é um vinho com o calor doce do Douro e muito saboroso e guloso. **P.G.**

### Prados Redondos 2009

Óscar Almeida, Lda.,  
F. Castelo Rodrigo  
**Castas:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca  
**Região:** Beira Interior  
**Preço:** 2,85€

Nota de prova

7

Relação Qualidade /Preço

7/7,5

Escala de 1/2 (mau)  
A 9/10 (excelente)



Aromas discretos, com sugestões de espargos e outras notas herbáceas, corpo médio e prova de boca simples, sem exaltações nem desgostos. Um vinho marcado pela rusticidade, simples e directo, que satisfaz os saudosistas de outros paladares, mas que terá dificuldade em competir com a nova geração de tintos mais sofisticados. **M.C.**