

# ENOTECA



# Ofereça uma Revista ENOTECA

Sabe quais as motivações que levam uma pessoa a escolher um vinho num supermercado ou numa garrafeira?

Mais ou menos por esta ordem, são as seguintes:



## PREÇO

- Será o preço correcto?



## MARCA

- É reconhecida? é um nome apelativo?



## PRODUTOR

- É conhecido e tem uma história de sucesso?  
É novo, mas já tem provas com vinhos de qualidade reconhecida ?



## RÓTULO

- Esteticamente conseguido?



## ANO DE COLHEITA

- Como correu este ano nesta região, e neste "terroir"?
- etc, etc...

Decidir, no meio de tantas variáveis é difícil e moroso!

---

## FACILITE A VIDA AOS SEUS AMIGOS

Envie-nos por e-mail ([enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt)) o nome e contacto dos seus amigos e nós enviaremos, em seu nome, uma Revista Enoteca.

Por cada nome que nos enviar oferecemos-lhe este útil "drop-stop" Enoteca.





JOSÉ SERÓDIO  
jserodio@enoteca.pt

## OS VINHOS NÃO PARAM DE ME SURPREENDER

Imagine uma vinha na Região dos Vinhos Verdes. Um tinto 2012. Vejo as castas, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Merlot. Aí, faço uma pausa, varro os preconceitos da cabeça e levo o copo ao nariz tentando adivinhar de que se trata. Um aroma complexo, fruta vermelha madura, especiarias. Na boca, macio e elegante. Equilíbrio. Final longo, mantendo aquela elegância. Grande vinho!

É esta a riqueza do setor. E também a oportunidade, para quem está dentro, em ter acesso a vinhos inesperados, e sobretudo aos homens que os tornam possíveis.

Esta experiência tivemos-la o Nuno e eu, recentemente, na Quinta da Covêla, um micro clima perto do Marco de Canaveses, com o Tony Smith, um simpático anfitrião. Pena é que neste momento esta partilha convosco seja apenas com palavras... quem sabe ?

### Nós Seleccionamos...

Estes 4 Enólogos garantem a qualidade dos vinhos que apresentamos...



Na ENOTECA os vinhos são seleccionados por um painel de produtores, constituído pelos Engenheiros Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, João Silva e Sousa e Manuel Vieira, que os avalia segundo a relação qualidade/preço. Apenas são aprovados os vinhos que obtiverem uma classificação igual ou superior a 14 valores (em 20 possíveis).

## ÍNDICE

3	EDITORIAL
4	COMO ENCOMENDAR À ENOTECA
5	PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?
6	MODALIDADES ENOTECA
7	BACELO NOVO
8	NOTÍCIAS DO VINHO
10	FÓRUM DE ENOLOGOS
15	VINIFICAÇÃO DE A A Z
16	RÓTULOS PERSONALIZADOS
19	AGORA PROVO EU
21	CESTO DE PRIMAVERA
22	GALERIA DO PRODUTOR
24	VINHOS DO TRIMESTRE
26	CAVE BRANCOS
29	CAVE ROSÉS
30	CAVE TINTOS
35	MEIA CAVE
36	GARRAFEIRA DO CLUBE BRANCOS
37	GARRAFEIRA DO CLUBE TINTOS
40	SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
41	SELEÇÃO ENOTECA PORTOS
42	SELEÇÃO ENOTECA GENEROSOS
43	SELEÇÃO ENOTECA ESPIRITUOSOS
44	MONTRA DE PRÉMIOS
45	PROJETO BARRICA III
46	OFEREÇA ANUIDADE ENOCLUBE
47	ENOCLUBE - CLUBE DOS CONHECEDORES

Proprietário/Editor: José Seródio  
Publicação Periódica Trimestral  
Diretor: José Seródio  
Sede da Redação: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto  
Design: Três Sentidos Design  
Capa: Orlando Mendonça  
Produção Gráfica: Viana & Dias  
Sede do Impressor: Veiga do Inso, 4734-908 Vila de Prado  
Tiragem: 12.000 Exemplares  
Depósito Legal: 68.051/93  
Nº Registo ERC: 117272

## ENOTECA

R. ALVES REDOL, 243/249 4050-043 PORTO  
APARTADO 4414 • 4007-803 PORTO  
TEL. 228 348 440 • FAX 228 348 449  
enoteca@enoteca.pt  
[www.enoteca.pt](http://www.enoteca.pt)

# COMO ENCOMENDAR À ENOTECA

## COMO POSSO FAZER UMA ENCOMENDA

Escolha os vinhos que deseja e...

Preencha a **Nota de Encomenda** que acompanha a revista e coloque-a num posto ou **marco do Correio**.



**OU**

Ligue para o **Telf. 228 348 440** e diga-nos quais os produtos que pretende.



**OU**

Envie-nos um e-mail para **enoteca@enoteca.pt** com os seus dados e escolhas.



**OU**

Visite-nos em **www.enoteca.pt** escolha os vinhos e preencha a Nota de Encomenda online.



## COMO É FEITA A ENTREGA

A sua encomenda será enviada por um **transportador especializado** para a morada que nos indicou. As **entregas são gratuitas** para Portugal Continental e realizadas até 8 dias úteis.



**Nota:** para as Regiões Autónomas é utilizado o sistema de grupagem, acrescentando o custo de 3€ por caixa devendo a encomenda ser levantada no transitário.



## COMO POSSO PAGAR A ENCOMENDA

Poderá pagar a sua encomenda por **Multibanco**, por **Cartão de Crédito**, por **Transferência Bancária** ou por **Cheque**.

Na sua encomenda indique qual o método de pagamento pretendido e a Enoteca enviar-lhe-á os dados necessários para que possa proceder ao pagamento.



# PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?

Na Enoteca estamos constantemente à procura dos melhores vinhos. Para além das amostras que chegam à Enoteca, uma equipa profissional seleciona aqueles vinhos que se destacam do panorama geral no mundo dos vinhos portugueses.

Regularmente são realizadas provas cegas, nas quais os Enólogos que fazem parte do Painel de Prova – **Eng.º Álvaro van Zeller, Eng.º Anselmo Mendes, Eng.º João Silva e Sousa e Eng.º Manuel Vieira** – conhecedores apenas do preço de venda ao público de cada um dos vinhos, avaliam os vinhos na sua relação qualidade/preço. Só os vinhos que obtiverem classificação média igual ou superior a 14 (numa escala de 0 a 20) são aprovados.



## 7 RAZÕES PARA PERTENCER À ENOTECA



1º **OBJETIVIDADE**  
Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.



2º **RIGOR**  
Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.



3º **PREÇO JUSTO**  
Apresentamos apenas os vinhos com a melhor relação preço/qualidade.



4º **COMODIDADE**  
Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.



5º **INFORMAÇÃO**  
Apresentamos as informações mais relevantes de cada vinho, bem como artigos e notícias sobre o mundo vitivinícola português.



6º **FORMAÇÃO**  
Publicamos artigos de formação sobre a temática do vinho. Promovemos cursos de formação em condições preferenciais.

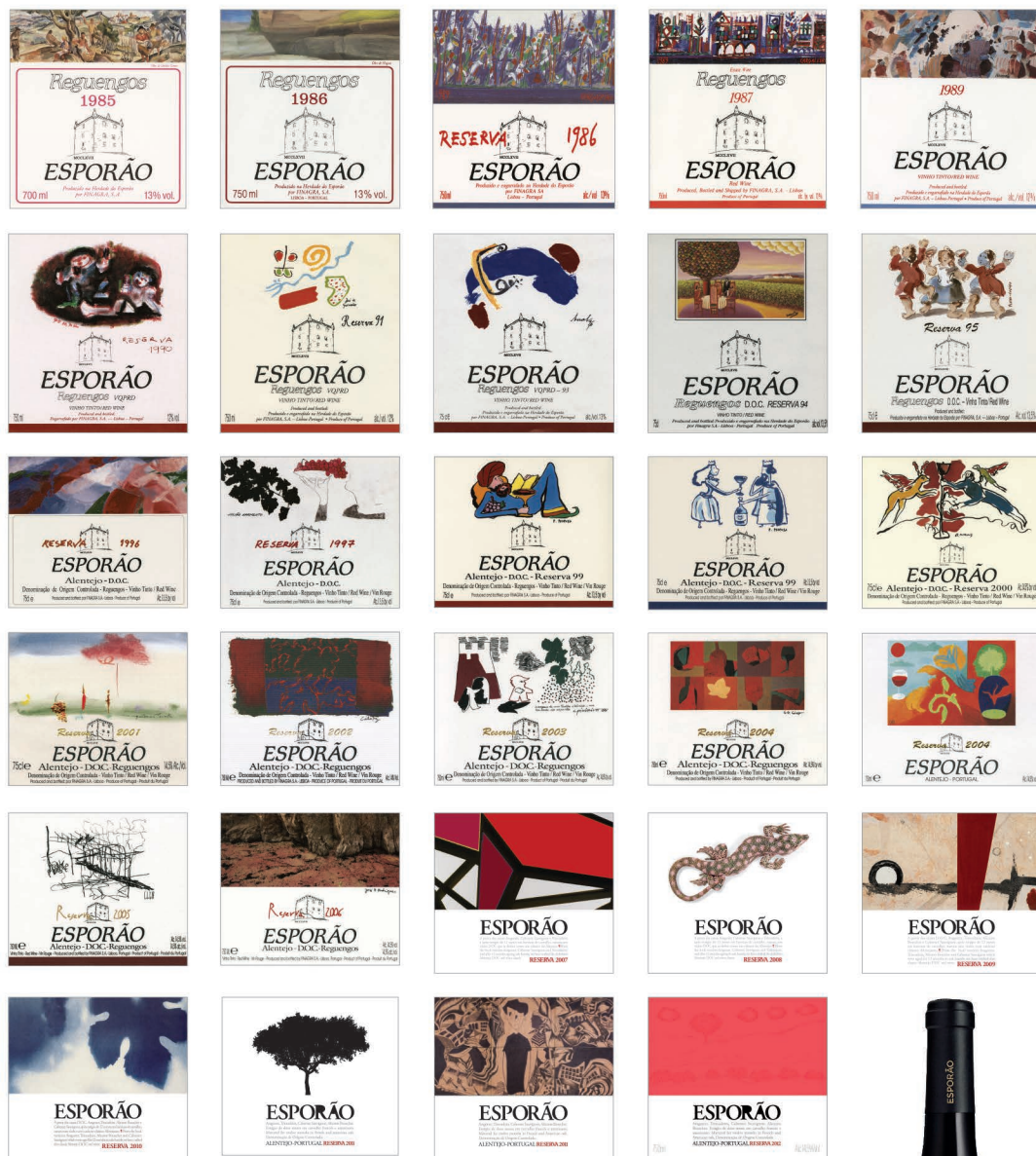


7º **CONVÍVIO**  
Organizamos visitas a Adegas, Quintas e Herdades, bem como Almoços e Jantares Vínicos.

**ESCOLHA O CLUBE CERTO PARA SI E INSCREVA-SE**  
**[www.enoteca.pt](http://www.enoteca.pt)**

**MAIS INFORMAÇÕES**  
**[enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt) ou T. 228 348 440**

# ARTE VIVA.



Os vinhos Esporão Reserva são obras-primas de terroir, vinificação e arte. Desde a nossa primeira vindima, em 1985, todos os rótulos são personalizados por um artista diferente. Produzido a partir de uvas cultivadas na nossa propriedade, este clássico Esporão Reserva Tinto 2013 revela a consistência e as características dos frutos maduros típicos dos melhores vinhos tintos do Alentejo. A memória selvagem da videira e o trabalho humano na ordenação da vinha, na sua relação com a paisagem, serviram de inspiração ao reconhecido artista plástico e escultor João Queiroz. Conheça todas as obras de arte no timeline dos rótulos em [www.esporao.com](http://www.esporao.com).



Seja responsável beba com moderação.

# Bacelo Novo

Vinhos do Douro e Alentejo para todos os dias...

## JÁ PROVOU?



### BACELO NOVO

TINTO 2015

*Douro*

**PRODUTOR** Lua Cheia em Vinhas Velhas

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro

**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

**VINIFICAÇÃO** Desengace e esmagamento. Maceração pré-fermentativa longa a 34°C.

Fermentação alcoólica com temperatura controlada (22/24°C).

**TEOR ALCÓOLICO** 13,5%

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi intenso com laivos violeta. Aroma jovem, frutos negros com notas vegetais e tostadas discretas. Na boca apresenta boa estrutura, é elegante e macio com bons taninos. Final agradável.

**LONGEVIDADE** 3 a 4 anos

**SERVIÇO** A 15/17°C com bacalhau no forno e carnes assadas.

**ENÓLOGOS** João Silva e Sousa, Francisco Baptista

**SÓCIO**  
**3,80€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**4,00€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF<sup>3</sup> 123398

**45,60€**  
Caixa 12 GFAS

**48,00€**  
Caixa 12 GFAS



### BACELO NOVO

TINTO 2017

*Alentejo*

**PRODUTOR** Casa de Santa Vitória

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano

**CASTAS** Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez, Tinta Caiada

**VINIFICAÇÃO** Desengace total seguido de fermentação a 24°C. Estágio em cubas inox. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

Estágio em garrafa durante 6 meses.

**TEOR ALCÓOLICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi. Aromas intensos com notas florais e de frutos vermelhos. Na boca é elegante e macio confirmando os aromas. Final agradável.

**LONGEVIDADE** 3 a 4 anos

**SERVIÇO** A 15/17°C com carnes vermelhas, borrego assado e outros pratos condimentados e queijos leves.

**ENÓLOGA** Patrícia Peixoto

**SÓCIO**  
**3,80€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**4,00€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF<sup>3</sup> 123675

**45,60€**  
Caixa 12 GFAS

**48,00€**  
Caixa 12 GFAS

Bacelo s.m. Vara de videira para formar nova planta.

## Conjunto Bacelo Novo

6 gfas. BACELO NOVO TINTO 2015 Douro + 6 gfas. BACELO NOVO TINTO 2017 Alentejo

SÓCIO **45,60€** Caixa 12 GFAS

REF<sup>3</sup> 123823

NÃO SÓCIO **48,00€** Caixa 12 GFAS

# Notícias do Vinho

## UM NOVO "BY THE WINE" EM AZEITÃO

A segunda flagship store da José Maria da Fonseca (By the Wine), irá ser inaugurado na primavera de 2019, integrado na Casa Museu José Maria da Fonseca, mantendo o mesmo conceito gastronómico que a localizada no Chiado. "O primeiro By The Wine demonstrou ser um projeto de enorme sucesso e fazia sentido replicá-lo em Azeitão" diz-nos Sofia Soares Franco, responsável de enoturismo e comunicação, "temos um espaço lindíssimo na Casa Museu que estamos a adaptar para acolher o novo By The Wine e sentimos que este é não só um complemento ideal aos milhares de visitantes que nos vêm conhecer todos os anos como à própria Vila".

fonte: José Maria da Fonseca

---

## JANTAR COM PROVAS – QUINTA DA CARREGOSA [Porto 20 Novembro – Lisboa 28 Novembro]

*Apresentação da Quinta da Carregosa e dos vinhos por Fernando Costa (proprietário e enólogo)*

As primeiras vinhas da Quinta da Carregosa foram plantadas há cerca de 80 anos e o seu solo foi removido de forma manual num esforço ímpar, que só os homens do Douro foram capazes de conseguir. As vinhas estendem-se por uma encosta xistosa de cerca de 40 hectares, beneficiam de uma exposição solar privilegiada encontrando-se a uma altitude entre os 200 e 500 metros. Atualmente a quinta possui uma grande diversidade de castas autóctones, criteriosamente escolhidas em função da especificidade do seu terroir, para assim se obterem vinhos de quinta premium e de forte identidade.

À prova estive o Quinta da Carregosa Reserva branco 2017 e o Quinta da Carregosa Vinhas Velhas tinto 2017 – [amostra de cuba – Projeto Barrica III]. No jantar a acompanhar as entradas o Quinta da Carregosa Reserva branco 2017, a acompanhar o prato principal o Quinta da Carregosa Vinhas Velhas tinto 2015 e a acompanhar a sobremesa o Quinta da Carregosa Moscatel. Foi também provado com a sobremesa uma amostra de cuba do que virá a ser um Porto Vintage 2017.

No Porto, no restaurante da Casa da Música, o Chef Artur Gomes apresentou como entrada Folhado de garoupa com salada de folhas frescas, para o prato principal Bochecha de porco sobre polenta de courgette de alheira e para a sobremesa Torta de laranja e gelado de baunilha. Em Lisboa, no restaurante Falstaff, o Chef Pedro Adevinha preparou para a entrada Gnocchi de batata doce, morcela e bravo Esmolfe, para o prato principal Borrego no forno, Beringela e miso doce e para a sobremesa Chocolate e marmelo.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) – Jantar Quinta da Carregosa



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) – Jantar Quinta da Carregosa



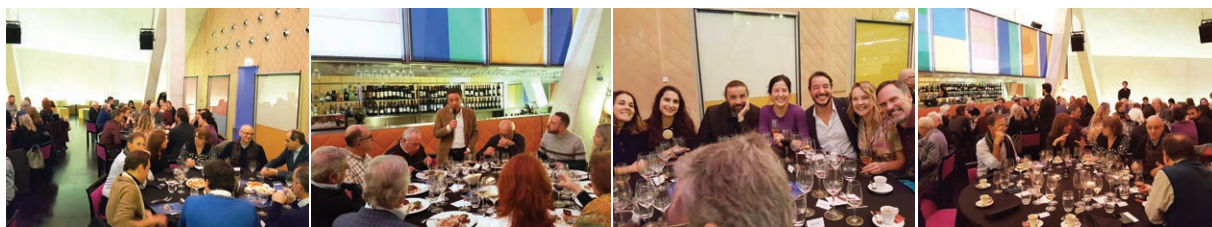
## JANTAR COM PROVAS – JOSÉ MARIA DA FONSECA [Porto 15 Janeiro – Lisboa 23 Janeiro]

*Apresentação por Paulo Costa. Prova comentada pelo enólogo Paulo Hortas.*

Um negócio de família com quase dois séculos de história que, sem nunca repousar sobre as glórias conquistadas, tem sabido modernizar-se. A José Maria da Fonseca exerce a atividade vinícola desde 1834, fruto da paixão partilhada de uma família que tem sabido preservar e projetar a memória e o prestígio do seu fundador. Consciente da responsabilidade de ser, na atualidade, o mais antigo produtor de vinho de mesa e de Moscatel de Setúbal em Portugal, a José Maria da Fonseca obedece a uma filosofia de permanente desenvolvimento, o que a leva a investir sempre mais em suportes de investigação e de produção, aliando as mais modernas técnicas ao saber tradicional. Exemplo disso mesmo é a Adega José de Sousa Rosado Fernandes, em Reguengos de Monsaraz, no Alentejo, onde a tradição romana de fermentar em potes de barro se mantém a par da última tecnologia. É esta paixão, geradora de emoções, que a José Maria da Fonseca partilha com o consumidor de cada vez que este prova um dos seus vinhos.

À prova esteve o Coleção Privada DSF Sauvignon Blanc 2017 e Coleção Privada DSF Moscatel Roxo Rosé 2017. No jantar a acompanhar as entradas o Camarate Branco Seco 2017, a acompanhar o prato principal o José de Sousa Mayor tinto 2015 e a acompanhar a sobremesa o Moscatel DSF Armagnac 2002.

No Porto, no restaurante da Casa da Música, o Chef Artur Gomes apresentou como entrada Folhado de garoupa com courgete e salada de folhas, para o prato principal Bochecha de porco sobre risotto de carbonara e para a sobremesa Queijada de laranja com sorbet de laranja e molho de natas. Em Lisboa, no restaurante Falstaff, o Chef Pedro Adevinha preparou para a entrada Vieira com couve flor e porco, para o prato principal Magrete de pato com batata e cogumelos e para a sobremesa Amendoim, cacau e caramelo.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA [Porto] – José Maria da Fonseca



RESTAURANTE FALSTAFF [Lisboa] – José Maria da Fonseca

---

**IMPORTANTE:** A pedido dos Sócios, a partir de Março os jantares irão incluir aperitivos para serem servidos com os vinhos à prova, conseqüentemente irá haver uma alteração no preço dos jantares. Informamos que a partir de Março os jantares com provas terão um custo de **€ 30,00** por pessoa.

### PRÓXIMOS EVENTOS

**MARÇO 2019:** Monte Novo e Figueirinha (Alentejo) | Terça-feira, 19 (Porto) e Quarta-feira, 27 (Lisboa)

**ABRIL 2019:** Alves de Sousa (Douro) | Terça-feira, 16 (Porto) e Quarta-feira, 24 (Lisboa)

**MAIO 2019:** Quinta de Covela (Minho) | Terça-feira, 21 (Porto) e Quarta-feira, 29 (Lisboa)

Gostaria de participar nestes eventos? Inscreva-se no **EnoClube – Clube dos Conhecedores**.  
(Mais informações na página 47)

# JANTAR FÓRUM DE ENÓLOGOS

HOTEL CROWNE PLAZA - PORTO - Sábado, 10 de Novembro 2018



O Fórum de Enólogos reuniu-se mais uma vez para provar, aprovar e dar à prova alguns excelentes vinhos dos Enólogos que o constituem. Desta vez a reunião e jantar decorreu no Hotel Crowne Plaza no Porto e como habitualmente os vinhos foram o destaque da noite. Os sócios foram recebidos com uma grande variedade de aperitivos regionais e canapés e o espumante **Cave Real Super Reserva Bruto Natural 2015**. Na entrada foi servido um salmão fumado com crème fraîche e croutons, como prato principal tivemos vitela cozinhada lentamente com rizzotto de cogumelos e estragão e para a sobremesa tarte tatin com bolachas de canela e gelado de baunilha.

Para acompanhar a refeição, desde a entrada à sobremesa, estiveram disponíveis os mais de 30 vinhos dos enólogos Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, Bernardo Cabral, David Bayerstock, Domingos Soares Franco, Filipe Sevinate Pinto, Graça Gonçalves, João Silva e Sousa, Jorge Alves, José Gaspar, José Manuel Sousa Soares, Manuel Vieira, Miguel Pessanha, Nuno Cancela de Abreu, Osvaldo Amado, Patrícia Peixoto e Rui Cunha que foram provados durante a tarde desse mesmo dia pelos Enólogos do Fórum.

Os enólogos, à mesa com os sócios, orientavam a escolha dos mais de 30 vinhos presentes, desde o **Espumante Raríssimo Método Clássico 2006** (com dégorgement em 2018) da Bairrada, passando pelos brancos **Arinto dos Açores 2017** (Pico), **Casa do Capitão-mor Alvarinho 2016** (Monção e Melgaço), **Cottas Garrafeira 2015** (Douro), **Covela Reserva 2015** (Minho), **Expressões 2016** (Monção e Melgaço), **Graíinha Reserva 2017** (Douro), **Kaputt 1ª Edição** (Douro), **Puro Talha 2016** (Alentejo), **Quinta da Giesta 2017** (Dão), **Quinta Monte d'Oiro Lybra 2017** (Lisboa) e o **Santa Vitória Grande Reserva 2017** (Alentejo), o rosé **Vinha Grande 2017** (Douro), o palhete **Kaputt 2ª Edição** (Douro), os tintos **Azul de Ventozelo 2016** (Douro), **Baga Encontro 2012** (Bairrada), **Cave Real Reserva 2017** (Douro), **Esporão Private Selection 2013** (Alentejo), **Herdade de Gâmbia Reserva 2016** (Península de Setúbal), **Herdade do Peso Reserva 2015** (Alentejo), **José de Sousa 2016** (Alentejo), **Quinta de Silvares 2015** (Dão), **Quinta de Ventozelo Blend 2015** (Douro), **Quinta do Cerrado Reserva 2016** (Dão), **Quinta Monte d'Oiro Reserva tinto 2014** (Lisboa), **Quinta S. Sebastião Grande Escolha 2015** (Lisboa), **Sonhador 2012** (Alentejo), **Tã Sómente Touriga Nacional 2016** (Alentejo), **Tyto alba "Vinhas Protegidas" 2014** (Tejo), **Tyto alba Touriga Nacional 2015** (Tejo) e os generosos **Porto Sandeman 20 anos** e o **Moscatel de Setúbal Alambre 20 Anos**.

Alguns destes vinhos já pode encontrar nas próximas páginas, os restantes apresentaremos numa próxima oportunidade.

# FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2018

## Quinta da Giesta BRANCO 2017

**PRODUTOR** Boas Quintas  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão  
**CASTAS** Arinto, Encruzado, Malvasia Fina  
**TEOR ALCÓOLICO** 13%  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor brilhante, amarelo citrino claro. Aroma de fruta branca (pera), citrino e mineral com um toque floral. Na boca é equilibrado e envolvente, boa acidez, fresco e frutado. Final fresco e agradável.  
**ENÓLOGO** Nuno Cancela de Abreu

<b>SÓCIO</b> <b>4,99€</b> GFA 0,75L	<b>NÃO SÓCIO</b> <b>5,25€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF <sup>o</sup> 063926	
<b>29,94€</b> Caixa 6 GFAS	<b>31,50€</b> Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2018

## Casa do Capitão-Mor ALVARINHO BRANCO 2016

**PRODUTOR** Quinta de Paços  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Vinho Verde  
**CASTA** Alvarinho  
**TEOR ALCÓOLICO** 13%  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor límpida amarelo-citrino. Boa intensidade aromática com notas típicas da casta alvarinho, pêra e alperce. Boas notas minerais. Na boca é suave, fresco e equilibrado com bom volume, boa acidez e estrutura.  
**ENÓLOGO** Rui Walter Cunha

<b>SÓCIO</b> <b>8,55€</b> GFA 0,75L	<b>NÃO SÓCIO</b> <b>9,00€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF <sup>o</sup> 063474	
<b>51,30€</b> Caixa 6 GFAS	<b>54,00€</b> Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2018

## Arinto dos Açores BRANCO 2017

**PRODUTOR** Coop. Vitivinícola da Ilha do Pico  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DO Pico  
**CASTA** Arinto dos Açores  
**TEOR ALCÓOLICO** 13%  
**LONGEVIDADE** 10 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino com laivos dourados. Aroma distinto e elegante com discretas notas florais e de frutos tropicais. Na boca é fresco com bom volume, confirma as notas tropicais com um toque de madeira. Final longo.  
**ENÓLOGO** Bernardo Cabral

<b>SÓCIO</b> <b>18,05€</b> GFA 0,75L	<b>NÃO SÓCIO</b> <b>19,00€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF <sup>o</sup> 063935	
<b>108,30€</b> Caixa 6 GFAS	<b>114,00€</b> Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2018

## Covela RESERVA BRANCO 2015

**PRODUTOR** Lima & Smith, Lda.  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Minho  
**CASTAS** Avesso, Chardonnay, Arinto  
**TEOR ALCÓOLICO** 13,5%  
**LONGEVIDADE** 10 a 15 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo-palha. Aroma fino, fresco e complexo, frutado com notas de fumo e tosta da madeira. Na boca é equilibrado denotando uma boa evolução, volumoso. Final tenso e longo.  
**ENÓLOGO** Rui Cunha

<b>SÓCIO</b> <b>23,75€</b> GFA 0,75L	<b>NÃO SÓCIO</b> <b>25,00€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas - REF <sup>o</sup> 033936	
<b>71,25€</b> Caixa 3 GFAS	<b>75,00€</b> Caixa 3 GFAS

# FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2018

## Azul de Ventozelo TINTO 2016

**PRODUTOR** Quinta de Ventozelo  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz  
**TEOR ALCOÓLICO** 13%  
**LONGEVIDADE** 7 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor violeta intensa. Aroma de frutos vermelhos frescos com um toque floral e um final de especiarias. Na boca é encorpado, muito equilibrado. Final frutado muito agradável.  
**ENÓLOGO** José Manuel Sousa Soares

<b>SÓCIO</b> <b>6,65€</b> GFA 0,75L	<b>NÃO SÓCIO</b> <b>7,00€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF <sup>o</sup> 063784	
<b>39,90€</b> Caixa 6 GFAS	<b>42,00€</b> Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2018

## Quinta do Cerrado RESERVA TINTO 2016

**PRODUTOR** Quinta do Cerrado  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão  
**CASTAS** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen  
**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%  
**LONGEVIDADE** 8 a 10 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor granada concentrada. Aroma complexo, notas de fruta compostada e grafite casadas com notas de madeira. Na boca é macio e suave confirmando as notas de barrica do estágio. Final suave.  
**ENÓLOGO** Osvaldo Amado

<b>SÓCIO</b> <b>8,55€</b> GFA 0,75L	<b>NÃO SÓCIO</b> <b>9,00€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF <sup>o</sup> 063937	
<b>51,30€</b> Caixa 6 GFAS	<b>54,00€</b> Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2018

## Herdade de Gâmbia RESERVA TINTO 2016

**PRODUTOR** Boas Quintas  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Península de Setúbal  
**CASTAS** Touriga Nacional, Syrah  
**TEOR ALCOÓLICO** 14%  
**LONGEVIDADE** 8 a 9 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi intenso. Aroma intenso e complexo, frutos silvestres com notas de madeira, notas mentoladas e balsâmicas. Na boca mostra-se bem estruturado e fresco com notas de fruta madura e frutos secos, confirma as notas de madeira bem integradas no conjunto. Final longo e equilibrado.  
**ENÓLOGO** Nuno Cancela de Abreu

<b>SÓCIO</b> <b>7,60€</b> GFA 0,75L	<b>NÃO SÓCIO</b> <b>8,00€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF <sup>o</sup> 063927	
<b>45,60€</b> Caixa 6 GFAS	<b>48,00€</b> Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2018

## TÃ SOMENTE TOURIGA NACIONAL RESERVA TINTO 2016

**PRODUTOR** Herdade da Figueirinha  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Alentejano  
**CASTA** Touriga Nacional  
**TEOR ALCOÓLICO** 15%  
**LONGEVIDADE** 8 a 10 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor granada concentrada. Aroma quente e complexo, notas frutadas com um toque floral e especiado. Na boca é suave e harmonioso. Estruturado com notas de boa madeira. Final longo.  
**ENÓLOGO** Filipe Sevinante Pinto

<b>SÓCIO</b> <b>13,78€</b> GFA 0,75L	<b>NÃO SÓCIO</b> <b>14,50€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF <sup>o</sup> 033915	
<b>82,68€</b> Caixa 6 GFAS	<b>87,00€</b> Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE  
ENÓLOGOS

Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2018

## Herdade do Peso

### RESERVA TINTO 2015

**PRODUTOR** Herdade do Peso  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Alentejo  
**CASTAS** Syrah, Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional  
**TEOR ALCÓOLICO** 14,5%  
**LONGEVIDADE** 8 a 10 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho granada intensa. Aroma complexo e intenso, notas de frutos do bosque e de madeira muito bem casada com um toque de especiarias. Boca muito equilibrada e elegante. Macio e harmonioso com taninos maduros. Final longo e persistente.  
**ENÓLOGO** Luís Cabral de Almeida

**SÓCIO** 14,25€ GFA 0,75L  
**NÃO SÓCIO** 15,00€ GFA 0,75L  
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFº 033896  
42,75€ Caixa 3 GFAS 45,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2018

## Quinta S. Sebastião

### GRANDE ESCOLHA TINTO 2015

**PRODUTOR** Quinta de S. Sebastião  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Lisboa  
**CASTAS** Merlot, Sousão  
**TEOR ALCÓOLICO** 14%  
**LONGEVIDADE** 10 a 15 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor granada muito intensa. Aroma muito elegante e complexo revelando frutos pretos maduros com notas balsâmicas e de especiarias. Na boca é cheio e estruturado, taninos vivos e uma excelente acidez. Final longo e fresco.  
**ENÓLOGO** Filipe Sevinate Pinto

**SÓCIO** 57,00€ GFA 0,75L  
**NÃO SÓCIO** 60,00€ GFA 0,75L  
Encomende em Caixas de 1 gfa • REFº 013907



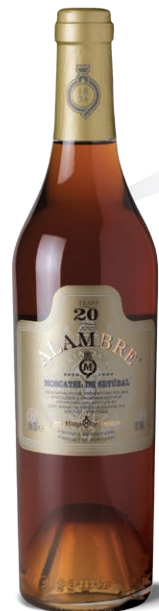
Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2018

## Porto Sandeman

### TAWNY 20 ANOS

**PRODUTOR** Sandeman  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Porto  
**CASTAS** Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão, Touriga Nacional  
**TEOR ALCÓOLICO** 20%  
**LONGEVIDADE** Em cave mais de 15 anos. Depois de aberto 8 a 12 semanas.  
**NOTAS DE PROVA** Cor âmbar com reflexos acastanhados. Aroma intenso, elegante, fino e complexo. Notas de frutos secos, especiarias e um toque de casca de laranja. Na boca continua elegante com boa estrutura e textura sedosa. Confirma os frutos secos, fresco e complexo. Final longo e persistente.  
**ENÓLOGO** Luís Sottomayor

**SÓCIO** 27,55€ GFA 0,50L  
**NÃO SÓCIO** 29,00€ GFA 0,50L  
Encomende em Caixas de 1 gfa • REFº 013938



Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2018

## Moscatel Alambre

### 20 ANOS

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca Vinhos  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** D.O.C. Moscatel de Setúbal  
**CASTAS** Moscatel de Setúbal  
**TEOR ALCÓOLICO** 18%  
**LONGEVIDADE** Mais de 15 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor âmbar. Aroma complexo com notas de frutos secos e um toque de tangerina. Na boca é muito estruturado e complexo com uma excelente acidez. Final prolongado.  
**ENÓLOGO** Domingos Soares Franco

**SÓCIO** 23,75€ GFA 0,50L  
**NÃO SÓCIO** 25,00€ GFA 0,50L  
Encomende em Caixas de 1 gfa • REFº 010573

Santa Vitória

RESERVA  
TINTO

Vinho Regional Alentejo  
Produce of Portugal

# UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS

Do Alentejo herdámos muitas das coisas que nos tornam singulares: as histórias cantadas à desgarrada em planícies sem fim, o intenso aroma cravado na terra, a força de uma história esculpida de sol a sol. Tudo isto é a força de um carácter alentejano, reconhecido e premiado. Tudo isto é Santa Vitória.

Seja responsável, beba com moderação.



**MEDALHA DE PRATA**  
Concours Mondial  
Bruxelles 2017



**MEDALHA DE OURO**  
Concours Mondial  
Bruxelles 2017



**90 PONTOS**  
Wine Advocate  
Robert Parker



**MEDALHA**  
Fórum dos  
Enólogos



**TOP 10**  
Vencedor  
RWFF 2017

**91 PONTOS**  
Wine Advocate,  
Robert Parker



**BERNARDO  
CABRAL**

## VINIFICAÇÃO de A a Z

### DIFERENTES ÂNGULOS NA MAIOR REGIÃO VITIVINÍCOLA PORTUGUESA - O ALENTEJO

Na sua longa extensão geográfica, podemos dizer que a região vitivinícola alentejana tem 3 grandes zonas distintas e que em muito influenciam o estilo dos vinhos nelas produzidos:

A planície interior (que ocupa a maioria da área da região), a Serra de São Mamede (Portalegre) e a Costa Vicentina (de Vila Nova Milfontes até Odeceixe).

Enquanto que na Planície Interior os vinhos são os mais quentes, concentrados, estruturados e sedosos, na Serra de São Mamede a altitude "refresca" o estilo originando vinhos mais minerais, a pedirem uns anos de repouso resultante do conhecido potencial de envelhecimento. Mas é na Costa Vicentina que a diferença é mais acentuada. Ali as temperaturas são, em média, 10 a 15°C inferiores à Planície Interior e a proximidade do mar (nalguns casos a escassas centenas de metros) relembra alguns dos vinhos produzidos em regiões como Colares ou Malborough na longínqua Nova Zelândia.

Não tendo experiência enológica na zona de influência da Serra, posso testemunhar algumas das diferenças mais marcantes na Planície versus Costa Vicentina como os tempos de maturação das mesmas castas (por vezes mais de um mês), ou as diferenças surpreendentes de acidez e perfis aromáticos. Na Costa Vicentina a concentração dá lugar à elegância.

Acredito que o vinho deve exprimir o terroir de uma forma pura e genuína, funcionando para aquele que o prova como um convite a conhecer um pouco mais sobre a sua origem. Assim escolho um vinho de cada uma das zonas do Alentejo que acredito cumprir na plenitude o seu dever.

- Planície Interior** - Inevitável tinto 2016
- Serra de São Mamede** - Sonhador tinto 2012
- Costa Vicentina** - Vicentino Pinot Noir tinto 2016



Ver pág. 39

Ver pág. 39

Ver pág. 25



foto Santa Vitória Wines

**Planície Interior**



foto Howard's Folly Wine

**Serra de São Mamede**



foto Vicentino Wines

**Costa Vicentina**

# RÓTULOS PERSONALIZADOS

A Enoteca faz o seu rótulo para acompanhar os momentos especiais da sua vida, ou da vida da sua empresa - Uma imagem (desenho), uma fotografia, ou uma ideia são suficientes para produzirmos o seu rótulo.

MÍNIMO 12 GARRAFAS - PRAZO MÁXIMO DE ENTREGA: 15 DIAS

1

Escolha o vinho, espumante ou porto

2

Envie-nos a sua ideia imagem/texto/fotografia/desenho

3

Receba o vinho com o seu rótulo personalizado



## Espumante SUPER RESERVA BRUTO

1 Gfa  
REFª 012744

SÓCIO 8,31€ NÃO SÓCIO 8,75€

3 Gfas  
REFª 032744

SÓCIO 24,08€ NÃO SÓCIO 25,35€

6 Gfas  
REFª 062744

SÓCIO 47,03€ NÃO SÓCIO 49,50€



## Reserva Douro TINTO 2014

1 Gfa  
REFª 013024

SÓCIO 8,31€ NÃO SÓCIO 8,75€

3 Gfas  
REFª 033024

SÓCIO 24,08€ NÃO SÓCIO 25,35€

6 Gfas  
REFª 063024

SÓCIO 47,03€ NÃO SÓCIO 49,50€

**PRODUTOR** JOSÉ GASPAR (JAPG Vitivinicultura)

**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo palha límpida.

Bolha fina e persistente. Aroma intenso com notas tostadas e fumadas, casca de laranja, frutos secos e um ligeiro balsâmico. Na boca é maduro e elegante com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo.

**ENÓLOGO** José Gaspar

**PRODUTOR** Barão de Vilar

**NOTAS DE PROVA** Vinho de cor rubi profundo.

Aroma jovem e frutado sobressaindo notas de frutos vermelhos [cereja, groselha]. Na boca é fresco e equilibrado, bom volume, taninos vivos mas bem integrados no conjunto. Bom final.

**ENÓLOGO** Álvaro van Zeller

OS VALORES INCLUEM IVA E DISTRIBUIÇÃO DOMICILIÁRIA EM QUALQUER PARTE DE PORTUGAL CONTINENTAL.

PARA QUALQUER ESCLARECIMENTO FALE CONNOSCO Telf. 228 348 440 • E-mail: enoteca@enoteca.pt



EMPRESAS

ANIVERSÁRIOS

REUNIÕES

CASAMENTOS

FESTAS

OFERTAS



A ENOTECA, em colaboração com a **Barão de Vilar**, a **Casa de Santa Vitória** e o produtor **José Gaspar** (produtores de vários vinhos premiados nacional e internacionalmente) disponibiliza-lhe um serviço único. Colocamos numa garrafa de inquestionável qualidade, o rótulo idealizado por si. Marque os momentos mais importantes da sua vida ou da sua empresa com uma garrafa que leva a sua mensagem.



## Reserva Alentejo TINTO 2015

1 Gfa  
REF<sup>o</sup> 013265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>8,31€</b>	<b>8,75€</b>

3 Gfas  
REF<sup>o</sup> 033265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>24,08€</b>	<b>25,35€</b>

6 Gfas  
REF<sup>o</sup> 063265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>47,03€</b>	<b>49,50€</b>

**PRODUTOR** Casa de Santa Vitória

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi. Aroma de frutos pretos com notas de baunilha e especiarias da madeira do estágio. Na boca é redondo e suave confirmando a fruta e as notas da madeira. Final longo.

**ENÓLOGA** Patrícia Peixoto



## Porto Tawny 10 ANOS

1 Gfa  
REF<sup>o</sup> 012055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>13,11€</b>	<b>13,80€</b>

3 Gfas  
REF<sup>o</sup> 032055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>38,48€</b>	<b>40,50€</b>

6 Gfas  
REF<sup>o</sup> 062055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>75,81€</b>	<b>79,80€</b>

**PRODUTOR** Barão de Vilar

**NOTAS DE PROVA** Cor dourado-avermelhado com reflexos âmbar. Notas de frutos secos (nozes), com um toque de frutos vermelhos sobremaduros. Cheio na boca, com notas de compotas, muito equilibrado, com um final longo e guloso.

**ENÓLOGO** Álvaro van Zeller

PRAZO DE ENTREGA: 15 DIAS APÓS CONFIRMAÇÃO DA ENCOMENDA.

**ENCOMENDA MÍNIMA 12 GARRAFAS.**

(rótulos exemplificativos)

Nas nossas Quintas produzimos,  
vinhos de carácter, singularidade  
e excelência!



NOVA IMAGEM



BERLINER WINE TROPHY | MELHOR PRODUTOR PORTUGUÊS | 2011 | 2012 | 2013  
MUNDUS VINI | PRODUTOR EUROPEU DO ANO | 2012  
www.enoport.com | enoportunitedwines

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE MODERATION  
ALCOHOL 14% VOL.

**Conjunto ENOPORT**

2 GFAS QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON TINTO 2015

2 GFAS CABEÇA DE TOIRO RESERVA TOURIGA NACIONAL E SYRAH TINTO 2013

2 GFAS QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA ARINTO BRANCO 2017

Preço Sócio - 44,65€ [caixa 6 gfas.] Preço Não Sócio - 47,00€ [caixa 6 gfas.]

REFª 063827

enoport  
united wines



**ANTONINA  
BARBOSA**

## Agora provo EU!

O Conde de Vimioso Reserva Tinto 2015 proveniente da região Tejo representa e reflecte, acima de tudo, um terroir único.

As uvas que estão na sua origem, vivem e desenvolvem-se num ambiente singular, constituído quase exclusivamente por uma vinha que tem por base o peculiar calhau rolado. Uma generosa dádiva deixada pela natureza à mais de 400.000 anos e testemunhada pelas nossas vinhas do Convento à mais de 25 anos.

O Conde de Vimioso Reserva Tinto, não é mais senão, uma seleção criteriosa de uvas dos melhores talhões dos 42 hectares da vinha do Convento e apenas produzido em anos de qualidade excepcional.

O ano de 2015 foi, sem dúvida, um deles. Um ano quente e seco, que culminou com temperaturas mais amenas no período de maturação, permitindo obter uvas com um equilíbrio extraordinário. Após a cuidada vindima manual, que decorreu entre a 2ª e 3ª semana de Setembro, decorreu a fermentação com maceração prolongada, e posterior estágio de 18 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês.

É um vinho enigmaticamente profundo, elegante, com taninos finos e com grande capacidade de longevidade. O seu marcado carácter traduz a plenitude do seu terroir, sobressaindo ainda uma elevada expressão aromática e um frescura persistente.

Despeço-me com um brinde em honra dos vinhos portugueses e naturalmente com um especial aos vinhos singulares da região do Tejo!!!



**Preço Especial  
de Lançamento**  
(Preço de mercado: 13.00€/ gfa)

### **CONDE VIMIOSO** Reserva Tinto 2015 *Tejo*

**SÓCIO**  
9,03€ GFA 0,75 L

**NÃO SÓCIO**  
9,50€ GFA 0,75 L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063943

**54,18€** CAIXA 6 gfas

**57,00€** CAIXA 6 gfas

**PRODUTOR** Falua

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Tejo

**CASTAS** Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonez, Syrah

**VINIFICAÇÃO** Colheita manual para caixas de 15 kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada em balseiros de carvalho francês.

Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

**TEOR ALCÓOLICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor granada escuro concentrada.

Aroma elegante e complexo com notas frutadas e balsâmicas.

Na boca é cheio, com taninos firmes e notas de madeira muito bem integrada no conjunto. Final longo.

**LONGEVIDADE** 6 a 8 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos bem condimentados e carnes vermelhas.

**ENÓLOGO** Antonina Barbosa

1878

# ADEGA JOSÉ DE SOUSA

1878

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE MODERATION Leu  
App. de Vinhos



JOSÉ MARIA DA FONSECA  
FAMÍLIA de Vinhos. Vinhos de FAMÍLIA.



[jmf.pt](http://jmf.pt)



[josemariadafonseca](https://www.facebook.com/josemariadafonseca)



[josemariadafonsecavinhos](https://www.instagram.com/josemariadafonsecavinhos)

# CESTO DE PRIMAVERA

*Estes vinhos são provenientes de diferentes terroirs e foram selecionados pela pontuação obtida na sua relação qualidade/preço*



DOURO



LISBOA



TEJO



ALENTEJO

## CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. DALVA RESERVA TINTO 2015 Douro
- + 3 GFAS. QUINTA DO GRADIL SYRAH TINTO 2015 Lisboa
- + 3 GFAS. CONDE VIMIOSO RESERVA TINTO 2015 Tejo
- + 3 GFAS. NÃ TE RALES TINTO 2015 Alentejo

REFª 123941

SÓCIO  
**88,35€**  
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO  
**93,00€**  
Caixa 12 GFAS

**Oferta**  
1 gfa ESPUMANTE  
**CAVE REAL**  
Arinto e Chardonnay  
**SUPER RESERVA**  
Bruto Natural





## GALERIA DO PRODUTOR

### Barão de Vilar

A Barão de Vilar, Vinhos, S.A. é uma empresa jovem com uma história de vários séculos. Com ligações a uma linhagem familiar - van Zeller - que conta 14 gerações ininterruptas dedicadas ao comércio e produção de vinhos, a empresa estabeleceu-se em 1996, recuperando um título nobiliárquico concedido por D. Maria II de Portugal a Cristiano Nicolau Kopke, o 1º Barão de Vilar, em 1836, [que por descendência, se encontra na posse direta da família] para sua denominação social.

Inicialmente uma empresa produtora de vinho do Porto, alargou a atividade à produção de vinhos Douro DOC em 2008. Nesse sentido foi desenvolvido um projeto de investimento na construção de raiz duma moderna e tecnologicamente avançada adega de vinificação em Santa Comba da Vilarça. Os vinhos da Barão de Vilar são produzidos a partir de uvas das Quintas da família Quinta do Saião e Quinta de Zom e da compra a uva a diversos produtores localizados nas três sub regiões do Douro Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior.

A Barão de Vilar tem visto os seus vinhos reconhecidos nacional e internacionalmente com a atribuição de inúmeros prémios , sendo o seu topo de gama dos Douro DOC, o Zom Coleção, já uma referência ao nível dos melhores vinhos portugueses.

O nome "Zom" refere-se à ribeira que atravessa a Quinta de Zom, situada em pleno Parque Natural do Douro Internacional, habitat da águia perdigueira ou águia de Bonelli, ilustrada no rótulo do vinho que aqui apresentamos. Dizem os "antigos" que, durante chuvas torrenciais, daquela ribeira sai um rugido que entoa "zzzzzzooooom", o barulho da passagem das pedras arrastadas pela enxurrada, a rolaem pelas rochas que formam o leito da ribeira.



BARÃO DE VILAR

PORT PRODUCERS IN OPORTO SINCE 1715



Ver pág. 24



## GALERIA DO PRODUTOR

### Howard's Folly Wine

O produtor Howard's Folly Wine nasce em 2002 fruto da união de um empresário Inglês de Yorkshire, Howard Bilton e de um enólogo Australiano, David Baverstock. Desde o início que o objetivo principal desta união foi revelar o que de melhor as castas portuguesas no terroir alentejano da Serra de São Mamede [Portalegre] têm para oferecer.

Howard Bilton embora residindo em Hong Kong, é um entusiasta amante de vinhos e admirador dos vinhos de Portugal, especialmente da região do Alentejo. David Baverstock é um enólogo radicado em Portugal e com provas dadas a nível nacional e internacional da sua experiência, saber e criatividade. Para além de ser o diretor de Enologia da casa Howard's Folly, assume idênticas funções no Esporão. Foi considerado enólogo do ano tanto em 2013 como em 2015.

A propriedade conta com 7 hectares na Serra de São Mamede onde encontramos plantadas as castas Touriga Nacional, Aragonez, Syrah, Trincadeira e Alicante Bouschet. Para além das vinhas próprias tem acordos estabelecidos com viticultores locais detentores de vinhas velhas onde podemos encontrar mais de 20 castas [muitas delas que não se conseguem identificar]. Esta diversidade permite a vinificação de vinhos únicos.

Desde 2018 a casa Howard's Folly Wine conta com uma moderna adega em Estremoz, a primeira adega "urbana" em Portugal. Situada nas antigas instalações da Sapec Agro Portugal, esta adega conta com equipamentos de topo que permitem extrair o que de melhor as uvas podem dar.

Howard's Folly Wine mais do que apresentar vinhos no mesmo patamar de qualidade ano após ano, é acima de tudo um pequeno produtor cujo objetivo é sempre produzir o máximo de qualidade em cada colheita.



HOWARD'S FOLLY



Ver pág. 25



# VINHOS DO



*“O nome “Zom” refere-se à ribeira que atravessa a Quinta, dizem os “antigos” que, durante chuvas torrenciais, daquela ribeira sai um rugido que entoa “zzzzzzooooom”, o barulho da passagem das pedras arrastadas pela enxurrada, a rolar pelas rochas que formam o leito da ribeira.”*

*Álvaro van Zeller*

## ZOM RESERVA TINTO 2015

*Douro*

**PRODUTOR** Barão de Vilar

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro

**CASTA** Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas

**VINIFICAÇÃO** Colheita manual. Desengace seguido de fermentação com controlo de temperatura. Quase todo o vinho estagia durante 15 meses em barricas de carvalho francês, mas uma pequena parte estagia em cubas de inox de forma a transmitir ao vinho mais frescura na boca e uma maior complexidade aromática.

**TEOR ALCOÓLICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi escuro. Aroma complexo, frutos negros e vermelhos maduros com um toque de especiarias. Na boca é muito equilibrado com a boa acidez dar-lhe frescura. Os taninos estão presentes mas maduros e bem integrados no conjunto. Final longo, intenso e persistente.

**LONGEVIDADE** 8 a 10 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne assada, caça e queijos.

**ENÓLOGO** Álvaro van Zeller

**SÓCIO** 8,31€ GFA 0,75L.

**NÃO SÓCIO** 8,75€ GFA 0,75L.

**49,86€** Caixa 6 GFAS

**52,50€** Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REF<sup>o</sup> 063537

**ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO**

**SE FOR SÓCIO E PRETENDER ALTERAR A PROPOSTA DO TRIMESTRE INFORME-NOS, POR FAVOR, NO**



# TRIMESTRE



*“Feito a partir de uvas da zona da Serra de São Mamede em Portalegre (500 metros de altitude) este vinho possuiu uma frescura fora do comum num tinto alentejano, entrando agora no seu ponto ótimo de consumo.”*

*David Baverstock*

## HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2012

*Alentejo*

**PRODUTOR** Howard's Folly Wine

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Alentejano

**CASTAS** Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO** Vendima separada por castas. Colheita manual para caixas de 15Kg. Desengate e suave esmagamento. Fermentação com maceração e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.

**TEOR ALCÓOLICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi/granada intensa. Aroma complexo, frutos do bosque maduros, cogumelos, "sous-bois". Notas de madeira muito bem integradas no conjunto. Na boca é concentrado e envolvente com bom volume e estrutura e uma excelente acidez a dar-lhe frescura. Final longo.

**LONGEVIDADE** 9 a 10 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos bem condimentados de borrego, aves ou massas e carnes vermelhas grelhadas. Este vinho não foi estabilizado pelo frio pelo que poderá formar depósito com a idade.

**ENÓLOGO** David Baverstock

**SÓCIO** 9,41€ GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO** 9,90€ GFA 0,75L

**56,46€** Caixa 6 GFAS

**59,40€** Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REF<sup>o</sup> 063930

**[1 CAIXA DE CADA] NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL**

ESPAÇO DE 1 SEMANA - TELEFONE 228 348 440 FAX 228 348 449 E-MAIL [enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt)

# CAVE Brancos



## QUINTA DE AZEVEDO RESERVA 2017

**PRODUTOR** Quinta de Azevedo  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Vinho Verde  
**CASTAS** Loureiro, Alvarinho  
**VINIFICAÇÃO** Desengace, encaminhamento do mosto com controlo de temperatura e protegido da oxidação com gases inertes e esmagamento suave. Maceração pré-fermentativa. Fermentação com temperatura controlada sendo que 40% do lote fermentou em contacto com as películas. Estágio sobre as borras finas com bâtonnage durante 3 meses.

**TEOR ALCOÓLICO** 12%

**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino. Aroma de fruta madura, com notas de citrinos, pêssego e nectarina com um leve toque mineral. Na boca é vivo e fresco, com uma acidez bem equilibrada. Bom volume. Final longo.

**LONGEVIDADE** 5 a 6 anos

**SERVIÇO** A 10/12°C como aperitivo ou com peixes, mariscos, saladas ricas e pratos da cozinha oriental.

**ENÓLOGO** António Braga

**SÓCIO**  
**6,65€**

GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**7,00€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF<sup>o</sup> 063661

**39,90€**

Caixa 6 GFA

**42,00€**

Caixa 6 GFA



## CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2016

**PRODUTOR** Quinta de Paços  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Vinho Verde  
**CASTAS** Alvarinho  
**VINIFICAÇÃO** vindima manual em caixas de 19 kg. Desengace das uvas sendo parte sujeita a maceração pelicular com controlo de temperatura, e as restantes imediatamente prensadas. Decantação do mosto e fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas bâtonnage durante cerca de 5 meses.

**TEOR ALCOÓLICO** 13%

**NOTAS DE PROVA** Cor límpida amarelo-citrino. Boa intensidade aromática com notas típicas da casta alvarinho, péra e alperce. Boas notas minerais. Na boca é suave, fresco e equilibrado com bom volume, boa acidez e estrutura.

**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos

**SERVIÇO** A 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito.

**ENÓLOGO** Rui Walter Cunha

**SÓCIO**  
**8,55€**

GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,00€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF<sup>o</sup> 063474

**51,30€**

Caixa 6 GFA

**54,00€**

Caixa 6 GFA



## QUINTA DA CARREGOSA RESERVA 2017

**PRODUTOR** Quinta da Carregosa  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTA** Gouveio, Rabigato, Viosinho  
**VINIFICAÇÃO** vindima manual. Esmagamento e desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa durante 48 horas. Decantação a frio durante 48h Fermentação com controlo de temperatura. Estágio parcial de 4 meses em barricas novas de carvalho francês.

**TEOR ALCOÓLICO** 13%

**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino intensa. Aroma frutado, citrinos e subteis notas de madeira bem integradas no conjunto. Na boca a boa acidez dá-lhe frescura. Equilibrado com notas minerais. Final longo.

**LONGEVIDADE** 3 a 4 anos

**SERVIÇO** A 8/10°C sozinho ou com pratos de peixe, carnes brancas, saladas mediterrânicas e pratos da cozinha oriental.

**ENÓLOGOS** Fernando Costa, Jorge Alves

**SÓCIO**  
**5,70€**

GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,00€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF<sup>o</sup> 063808

**34,20€**

Caixa 6 GFA

**36,00€**

Caixa 6 GFA



## QUINTA DA GIESTA 2017

**PRODUTOR** Boas Quintas  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão  
**CASTA** Arinto, Encruzado, Malvasia Fina  
**VINIFICAÇÃO** Ligeira maceração pelicular anterior à prensagem. Após a prensagem, o mosto limpo é fermentado a 14°C.

**TEOR ALCOÓLICO** 13%

**NOTAS DE PROVA** Cor brilhante, amarelo citrino claro. Aroma de fruta branca (pera), citrino e mineral com um toque floral. Na boca é equilibrado e envolvente, boa acidez, fresco e frutado. Final fresco e agradável.

**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos

**SERVIÇO** A 10/12°C com entradas, mariscos, peixe grelhado ou pratos frios (saladas).

**ENÓLOGO** Nuno Cancela de Abreu

**SÓCIO**  
**4,99€**

GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**5,25€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF<sup>o</sup> 063926

**29,94€**

Caixa 6 GFA

**31,50€**

Caixa 6 GFA

# CAVE Brancos



## FORTE DO OURO RESERVA ESPECIAL ENCRUZADO 2017

**PRODUTOR** Boas Quintas  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão  
**CASTA** Encruzado  
**VINIFICAÇÃO** Contacto pelicular e prensagem. Fermentação em barricas novas de carvalho francês onde estagia durante 4 meses com bâtonnage.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino brilhante. Aroma frutado, boas notas de citrinos, frutos tropicais e da madeira do estágio, grande mineralidade e com notas fumadas. A boca confirma a fruta e a mineralidade, num conjunto elegante e harmonioso com uma excelente acidez a dar-lhe frescura. Bom volume de boca. Final persistente.  
**LONGEVIDADE** 5 a 6 anos  
**SERVIÇO** A 10/12° C com peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos de ovelha.  
**ENÓLOGO** Nuno Cancela de Abreu

**SÓCIO**  
**9,50€** NÃO SÓCIO **10,00€**  
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063670

**57,00€** **60,00€**  
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



## TÁGIDE ARINTO, CHARDONNAY E MOSCATEL 2017

**PRODUTOR** Quinta da Barreira  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Lisboa  
**CASTAS** Arinto, Chardonnay, Moscatel  
**VINIFICAÇÃO** Vinificação por Bica Aberta. Fermentação em inox a temperatura controlada de 13°C.  
**TEOR ALCOÓLICO** 12,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma jovem e exuberante, floral (flor de laranjeira) e frutado (melão, banana, fruta tropical). Bom ataque de boca, levemente ácido, fresco, correto. Final persistente.  
**LONGEVIDADE** 1 a 2 anos  
**SERVIÇO** A 10/12°C como aperitivo ou com peixe, marisco ou acompanhando pratos leves e carnes frias.  
**ENÓLOGO** José Gaspar

**SÓCIO**  
**4,75€** NÃO SÓCIO **5,00€**  
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063557

**28,50€** **30,00€**  
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



## QUINTA DO BOIÇÃ RESERVA ARINTO 2017

**PRODUTOR** Enoport United Wines  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Bucelas  
**CASTA** Arinto  
**VINIFICAÇÃO** Desengace total, prensagem pneumática suave, maceração pelicular a frio. Fermentação a temperatura controlada sendo o final realizado em barricas de carvalho francês.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo-citrino com laivos esverdeados. No nariz é intenso e atrativo, notas de citrinos com um toque de tosta da madeira onde fermentou. Na boca é fresco e encorpado com uma acidez muito agradável que lhe dá frescura.  
**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos  
**SERVIÇO** A 8/10°C com peixes, mariscos e queijos de estrutura média.  
**ENÓLOGO** João Vicêncio

**SÓCIO**  
**7,13€** NÃO SÓCIO **7,50€**  
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063651

**42,78€** **45,00€**  
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



## QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA VIOGNIER ARINTO & MARSANNE 2017

**PRODUTOR** Quinta do Monte d'Oiro  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Lisboa  
**CASTA** Viognier, Arinto, Marsanne  
**VINIFICAÇÃO** Vendima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estagio de 5 meses em cubas de inox.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino aberto. Aroma fresco, discreto mas complexo, notas frutadas e minerais com um ligeiro tropical e frutos secos. Boca fresca e vibrante, notas minerais e de frutos secos com um ligeiro balsâmico. Boa estrutura, muito elegante. Final frutado e aveludado com boa persistência.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.  
**ENÓLOGA** Graça Gonçalves

**SÓCIO**  
**8,55€** NÃO SÓCIO **9,00€**  
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063645

**51,30€** **54,00€**  
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

# CAVE Brancos



## D.S.F. COLEÇÃO PRIVADA SAUVIGNON BLANC 2017

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Península de Setúbal  
**CASTAS** Sauvignon Blanc  
**VINIFICAÇÃO** Fermentação em cubas de inox a 16°C.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino, aroma cítrico com notas de espargos verdes e maracujá e um toque floral. Frutado e suave na boca, fresco com boa acidez, elegante. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 8/10°C sozinho ou com pratos de peixe e saladas.  
**ENÓLOGO** Domingos Soares Franco

**SÓCIO**  
**9,41€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,90€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063797

**56,46€**  
Caixa 6 GFA

**59,40€**  
Caixa 6 GFA



## NÃ TE RALES 2017

**PRODUTOR** Herdade da Figueirinha  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Arinto, Verdelho, Antão Vaz  
**VINIFICAÇÃO** Desengace total e prensagem seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13 °C.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor citrino esverdeado. Aromas jovens de fruta branca fresca e leve floral. Boa acidez na boca, num conjunto suave. Final agradável.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 11/12°C com pratos de peixe e marisco.  
**ENÓLOGOS** Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

**SÓCIO**  
**5,70€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,00€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063931

**34,20€**  
Caixa 6 GFA

**36,00€**  
Caixa 6 GFA



## ESPORÃO RESERVA 2017

**PRODUTOR** Esporão  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Alentejo  
**CASTAS** Antão Vaz, Arinto, Roupeiro  
**VINIFICAÇÃO** Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox e em barricas novas de carvalho americano e francês onde estagia sobre as borras finas durante 6 meses.  
**TEOR ALCOÓLICO** 14,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma frutado (fruta amarela, toranja e limão), com um toque de especiarias e tosta. A boca confirma as notas de fruta num conjunto equilibrado e bem estruturado, suave e com bom volume. Final longo e intenso.  
**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos  
**SERVIÇO** A 10/12°C com carnes brancas, peixes gordos assados, massas apaladadas, aves.  
**ENÓLOGOS** David Baverstock, Sandra Alves

**SÓCIO**  
**9,98€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**10,50€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063742

**59,88€**  
Caixa 6 GFA

**63,00€**  
Caixa 6 GFA



## SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA 2017

**PRODUTOR** Casa Santa Vitória  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Arinto  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual e seleção das uvas na adegas. Maceração a frio durante 2 dias. Fermentação alcoólica a 14°C, 50% do mosto em barricas novas de carvalho francês e 50% em inox. Battonage durante 6 meses.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino intensa. Aroma complexo, boa madeira muito bem integrada no conjunto, notas florais e de frutos tropicais e um toque de mineralidade. Na boca é fresco e equilibrado com bom volume e estrutura. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos  
**SERVIÇO** A 12/13°C com queijos amanteigados, peixes grelhados e condimentados e diversos pratos de carnes grelhadas.  
**ENÓLOGOS** Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

**SÓCIO**  
**10,45€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**11,00€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063828

**62,70€**  
Caixa 6 GFA

**66,00€**  
Caixa 6 GFA

# CAVE Rosés



## VINHA GRANDE 2017

**PRODUTOR** Casa Ferreirinha  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Touriga Nacional  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual com seleção das uvas na vinha. Extração suave com seleção do mosto. Decantação a frio. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura.  
**TEOR ALCOÓLICO** 12%  
**NOTAS DE PROVA** Cor "pétala de rosa". Aroma fino e elegante, levemente frutado com notas florais e um toque mineral. Boca equilibrada, bom volume e frescura. Final longo e fresco.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando refeições ligeiras de peixe, saladas, massas e carnes brancas.  
**ENÓLOGO** Luís Sottomayor

**SÓCIO**  
**8,55€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,00€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 063932

**51,30€**  
 Caixa 6 GFAS

**54,00€**  
 Caixa 6 GFAS



## QUINTA D'A GIESTA 2017

**PRODUTOR** Boas Quintas  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão  
**CASTA** Touriga Nacional  
**VINIFICAÇÃO** Desengace total, contacto pelicular durante 10 horas. Fermentação com temperatura controlada a 14°C.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor cereja brilhante, aroma mineral, floral (violetas) e de frutos vermelhos (morangos). Na boca é fresco. Final suave e muito agradável.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 10/12°C com entradas pastas, saladas e comida mediterrânica e comida asiática.  
**ENÓLOGO** Nuno Cancela de Abreu

**SÓCIO**  
**6,08€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,40€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 063658

**36,48€**  
 Caixa 6 GFAS

**38,40€**  
 Caixa 6 GFAS



## TYTO ALBA "VINHAS PROTEGIDAS" 2017

**PRODUTOR** Companhia das Lezírias  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Do Tejo  
**CASTAS** Touriga Nacional, Merlot  
**VINIFICAÇÃO** Fermentou e estagiou com batonage durante 3 meses em barricas com 5 anos de carvalho francês.  
**TEOR ALCOÓLICO** 12,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor salmão, cristalina. Aromas florais (flores de cerejeira) e frutados (maçã verde, lima, morangos) com belas notas de baunilha. Na boca é equilibrado e envolvente, sedoso e fresco. Final persistente.  
**LONGEVIDADE** 3 a 4 anos  
**SERVIÇO** A 9/10°C como aperitivo ou a acompanhar saladas, sushi ou peixes gordos grelhados.  
**ENÓLOGO** Bernardo Cabral

**SÓCIO**  
**6,27€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,60€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 063576

**37,62€**  
 Caixa 6 GFAS

**39,60€**  
 Caixa 6 GFAS



## D.S.F. COLEÇÃO PRIVADA ROXO 2017

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional  
**CASTAS** Moscatel Roxo  
**VINIFICAÇÃO** Pré-maceração pelicular, a frio, durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox a 18°C.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor límpida, salmão claro. Aroma intensamente floral com notas frutadas. Na boca é frutado e equilibrado, elegante com uma excelente acidez a transmitir-lhe frescura. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 1 a 2 anos  
**SERVIÇO** A 8/10°C sozinho ou com refeições ligeiras e pratos da cozinha oriental.  
**ENÓLOGO** Domingos Soares Franco

**SÓCIO**  
**9,41€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,90€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 063805

**56,46€**  
 Caixa 6 GFAS

**59,40€**  
 Caixa 6 GFAS

# CAVE Tintos



## DALVA RESERVA 2015

**PRODUTOR** C. da Silva Vinhos  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro

**CASTAS** Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO** Desengace total, maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi aberto brilhante. Aroma floral intenso com belas notas de frutos vermelhos maduros e especiarias. Bom equilíbrio de boca. Taninos firmes. Final persistente.

**LONGEVIDADE** 6 a 7 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com carnes vermelhas grelhadas e queijos.

**ENÓLOGO** José Manuel Sousa Soares

**SÓCIO**  
**6,18€**

GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,50€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 063345

**37,08€**  
Caixa 6 GFAS

**39,00€**  
Caixa 6 GFAS



## AZUL DE VENTOZELO 2016

**PRODUTOR** Quinta de Ventozelo  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro

**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

**VINIFICAÇÃO** Vindima manual para caixas de 25 Kg com criteriosa seleção de cachos na vinha e à entrada da adegas. Maceração a baixas temperaturas. Fermentação em inox com remontagens periódicas.

**TEOR ALCOÓLICO** 13%

**NOTAS DE PROVA** Cor violeta intensa. Aroma de frutos vermelhos frescos com um toque floral e um final de especiarias. Na boca é encorpado, muito equilibrado. Final frutado muito agradável.

**LONGEVIDADE** 7 anos

**SERVIÇO** A 16°C, ideal para acompanhar pratos de carne grelhada.

**ENÓLOGO** José Manuel Sousa Soares

**SÓCIO**  
**6,65€**

GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**7,00€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 063784

**39,90€**  
Caixa 6 GFAS

**42,00€**  
Caixa 6 GFAS



## COTTAS 2016

**PRODUTOR** Quinta de Cottas  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro

**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão

**VINIFICAÇÃO** Vindima manual para caixas de 25 kg, triagem em tapete de escolha, desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa a 32°C durante 24 horas. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.

**TEOR ALCOÓLICO** 13%

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi escuro. Aromas de frutos negros [groselha, amora] com notas de baunilha. Na boca é suave com taninos firmes mas bem casados, envolvente. Notas de frutos maduros e especiarias. Final persistente.

**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos

**SERVIÇO** A 15/17°C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.

**ENÓLOGO** Manuel Vieira

**SÓCIO**  
**6,94€**

GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**7,30€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 063917

**41,64€**  
Caixa 6 GFAS

**43,80€**  
Caixa 6 GFAS



## ZOM RESERVA 2015

**PRODUTOR** Barão de Vilar  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas

**VINIFICAÇÃO** Colheita manual. Desengace seguido de fermentação com controlo de temperatura. Quase todo o vinho estagia durante 15 meses em barricas de carvalho francês, mas uma pequena parte estagia em cubas de inox de forma a transmitir ao vinho mais frescura na boca e uma maior complexidade aromática.

**TEOR ALCOÓLICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi escuro. Aroma complexo, frutos negros e vermelhos maduros com um toque de especiarias. Na boca é muito equilibrado com a boa acidez dar-lhe frescura. Os taninos estão presentes mas maduros e bem integrados no conjunto. Final longo, intenso e persistente.

**LONGEVIDADE** 8 a 10 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne assada, caça e queijos.

**ENÓLOGO** Alvaro van Zeller

**SÓCIO**  
**8,31€**

GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**8,75€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 063537

**49,86€**  
Caixa 6 GFAS

**52,50€**  
Caixa 6 GFAS

# CAVE Tintos



## QUINTA DOS MURÇAS MINAS 2015

**PRODUTOR** Murças  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinto Cão  
**VINIFICAÇÃO** Colheita manual com mesa de seleção. Desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com pisa-a-pé e numa antiga prensa vertical. Estágio de 9 meses em cubas de betão e barricas de carvalho francês.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor intensa, vermelho profundo com laivos violeta. Aroma fresco e intenso, com notas de frutos vermelhos, um toque floral e algum balsâmico. Na boca é fresco com taninos firmes, redondo, volumoso e envolvente. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 10 anos  
**SERVIÇO** A 14/16°C com carnes vermelhas (cabrito assado, porco preto), pratos condimentados de peixes gordos (bacalhau com broa) e queijos de pasta mole.  
**ENÓLOGOS** David Baverstock, José Luís Moreira da Silva

**SÓCIO**  
**9,41€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,90€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 063807

**56,46€** **59,40€**  
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



## QUINTA DOS CARVALHAIS SELEÇÃO DA ENÓLOGA 2015

**PRODUTOR** Quinta dos Carvalhais  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão  
**CASTAS** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual. Vinificação separada por castas. Desengace e esmagamento suave. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. A Touriga Nacional faz maceração pós-fermentativa de 10 dias. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi intensa. No nariz é fresco com notas de madeira do estágio muito bem casadas com os aromas de frutos negros, frutos silvestres, notas balsâmicas e de bosque. Na boca confirma os aromas num conjunto suave, elegante e equilibrado com uma bela acidez e taninos redondos bem integrados. Final longo e persistente.  
**LONGEVIDADE** 10 a 15 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com assados no forno de carnes, peixes gordos e polvo. Este vinho foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, pelo que pode formar depósito com a idade.  
**ENÓLOGA** Beatriz Cabral de Almeida

**SÓCIO**  
**7,79€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**8,20€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 063799

**46,74€** **49,20€**  
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



## QUINTA DE SILVARES ANSELMO MENDES 2015

**PRODUTOR** Anselmo Mendes Vinhos  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão  
**CASTAS** Cabernet Sauvignon, Tinta Roriz  
**VINIFICAÇÃO** Colheita manual para caixas pequenas. Desengace total seguido de maceração pelicular curta. Fermentação longa. Fermentação malolática total. Estágio em inox de 9 meses seguido de um estágio em garrafa de 6 meses.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho granada. Aromas fresco e equilibrado com notas de frutos silvestres maduros e pimenta preta. Boca muito elegante e fresca com taninos macios. Final elegante.  
**LONGEVIDADE** 6 a 7 anos  
**SERVIÇO** A 14/16°C com com peixes gordos, carnes vermelhas e queijos suaves.  
**ENÓLOGOS** Anselmo Mendes

**SÓCIO**  
**8,55€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,00€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 063801

**51,30€** **54,00€**  
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



## QUINTA DO GRADIL CABERNET SAUVIGNON & TINTA RORIZ 2014

**PRODUTOR** Quinta do Gradil  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Lisboa  
**CASTAS** Cabernet Sauvignon, Tinta Roriz  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual. Desengace total à chegada à adega. Pré-maceração pelicular a frio. Fermentação em inox com controlo de temperatura.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi. Aromas de frutos silvestres maduros. Boa estrutura e equilíbrio, taninos firmes. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 5 a 6 anos  
**SERVIÇO** A 14/16°C com carnes vermelhas, assadas ou grelhadas e queijos fortes.  
**ENÓLOGOS** António Ventura, Vera Moreira

**SÓCIO**  
**5,70€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,00€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062734

**34,20€** **36,00€**  
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

# CAVE Tintos



## CHECKMATE SHIRAZ 2016

**PRODUTOR** Garrocha Wines  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Lisboa  
**CASTAS** Syrah  
**VINIFICAÇÃO** Desengace total sem esmagamento, fermentação e pré-estágio em cubas de betão subterrâneas de baixa amplitude térmica e estágio em barricas de carvalho durante 12 meses.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho escuro quase opaco com laivos violeta. Aroma jovem e intenso com notas de frutos silvestres e cacau. Bem estruturado na boca com taninos suaves. Final agradável.  
**LONGEVIDADE** 12 a 14 anos  
**SERVIÇO** A 15/17°C com assadosos grelhados de carnes vermelhas condimentadas e queijos curados.  
**ENÓLOGO** Francisco Macieira

**SÓCIO**  
**6,65€**  
 GFA 0,75L.

**NÃO SÓCIO**  
**7,00€**  
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063934

**39,90€**  
 Caixa 6 GFAS

**42,00€**  
 Caixa 6 GFAS



## QUINTA DE S. SEBASTIÃO COLHEITA 2016

**PRODUTOR** Quinta de S. Sebastião  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Lisboa  
**CASTAS** Tinta Roriz, Touriga Nacional  
**VINIFICAÇÃO** Vinificado pelo método tradicional de curtimenta com longa maceração. Estágio parcial durante 9 meses em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho granada. Aroma com notas de fruta madura e um toque de especiarias. Na boca é equilibrado, fresco e elegante. Final agradável.  
**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne, alheira de caça e queijos curados.  
**ENÓLOGO** Filipe Sevinate Pinto

**SÓCIO**  
**7,13€**  
 GFA 0,75L.

**NÃO SÓCIO**  
**7,50€**  
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063893

**42,78€**  
 Caixa 6 GFAS

**45,00€**  
 Caixa 6 GFAS



## QUINTA DO GRADIL SYRAH 2015

**PRODUTOR** Quinta do Gradil  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Lisboa  
**CASTA** Syrah  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual. Desengace total à chegada à adega. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.  
**TEOR ALCÓOLICO** 14%  
**NOTAS DE PROVA** Cor retinto fechado. Aroma intenso de fruta madura com notas de frutos silvestres e um toque mineral. Na boca é equilibrado e bem estruturado, num registo seco. Excelente acidez a dar-lhe frescura. Final prolongado.  
**LONGEVIDADE** 5 a 6 anos  
**SERVIÇO** A 16°C com caça (coelhos selvagens), aves (pato), comidas exóticas e pratos bem condimentados ou com muitas especiarias.  
**ENÓLOGOS** António Ventura, Vera Moreira

**SÓCIO**  
**8,08€**  
 GFA 0,75L.

**NÃO SÓCIO**  
**8,50€**  
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063595

**48,48€**  
 Caixa 6 GFAS

**51,00€**  
 Caixa 6 GFAS



## BARCA DO INFERNO RESERVA 2017

**PRODUTOR** Garrocha Wines  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Lisboa  
**CASTAS** Cabernet Sauvignon, Sousão  
**VINIFICAÇÃO** Vindima noturna com mistura de uvas no lagar, pisada a pé na madrugada seguinte. Estágio em barricas de carvalho francês e americano.  
**TEOR ALCÓOLICO** 14%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi profundo. Aroma jovem e frutado, notas de frutos negros (amoras) com ligeiras notas de baunilha. Na boca é equilibrado e suave com bom volume. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 8 a 9 anos  
**SERVIÇO** A 15/17°C com carnes vermelhas, pratos de carne da cozinha tradicional portuguesa e queijos.  
**ENÓLOGO** Francisco Macieira

**SÓCIO**  
**8,55€**  
 GFA 0,75L.

**NÃO SÓCIO**  
**9,00€**  
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063894

**51,30€**  
 Caixa 6 GFAS

**54,00€**  
 Caixa 6 GFAS



# CAVE Tintos



## QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA SYRAH 2015

**PRODUTOR** Quinta do Monte d'Oiro  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Lisboa  
**CASTA** Syrah  
**VINIFICAÇÃO** vindima parcela a parcela. Colheita manual com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio de 16 meses em barricas de carvalho francês.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi-granada laivos atijolados. No nariz notas de frutos silvestres, baunilha e especiarias. Na boca é elegante e equilibrado com taninos firmes e notas de madeira muito bem integradas. Final complexo.  
**LONGEVIDADE** 10 a 15 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com caça, arroz de pato, estufados e assados de carne e peixes gordos assados.  
**ENÓLOGA** Graça Gonçalves

**SÓCIO**  
**9,98€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**10,50€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063647

**59,88€** Caixa 6 GFAS  
**63,00€** Caixa 6 GFAS



## TYTO ALBA VINHAS PROTEGIDAS 2014

**PRODUTOR** Companhia das Lezírias  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC DoTejo  
**CASTA** Touriga Franca, Touriga Nacional, Alicante Bouschet  
**VINIFICAÇÃO** Fermentação alcoólica em pequenos lagares de inox seguido de estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.  
**TEOR ALCÓOLICO** 14%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi intensa e profunda. Aroma fresco e limpo com notas de frutos pretos maduros e um toque de balsâmico. Boa intensidade na boca com notas de madeira bem integradas e taninos polidos. Equilibrado. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 6 a 7 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com carnes grelhadas e queijos de pasta mole.  
**ENÓLOGA** Bernardo Cabral

**SÓCIO**  
**6,65€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**7,00€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063933

**39,90€** Caixa 6 GFAS  
**42,00€** Caixa 6 GFAS



## PERIQUITA RESERVA 2016

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Península de Setúbal  
**CASTAS** Castelão, Touriga Nacional, Touriga Franca  
**VINIFICAÇÃO** Fermentação durante 7 dias a 26°C, com maceração total. Estágio de 8 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi límpida. Aroma complexo, frutos vermelhos e pretos, baunilha e notas balsâmicas. Na boca é fresco, equilibrado e elegante confirmando a fruta e as notas de boa madeira. Taninos suaves. Final agradável.  
**LONGEVIDADE** 8 anos  
**SERVIÇO** A 14/16°C com carnes vermelhas, caça ou queijos. Este vinho pode criar depósito com o passar dos anos.  
**ENÓLOGO** Domingos Soares Franco

**SÓCIO**  
**7,60€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**8,00€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063577

**45,60€** Caixa 6 GFAS  
**48,00€** Caixa 6 GFAS



## HERDADE DA GÂMBIA RESERVA 2016

**PRODUTOR** Boas Quintas  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Península de Setúbal  
**CASTAS** Touriga Nacional, Syrah  
**VINIFICAÇÃO** Contacto pelicular pré-fermentativo a frio durante 2 dias. Fermentação durante 5 dias com temperatura controlada. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho.  
**TEOR ALCÓOLICO** 14%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi intenso. Aroma intenso e complexo, frutos silvestres com notas de madeira, notas mentoladas e balsâmicas. Na boca mostra-se bem estruturado e fresco com notas de fruta madura e frutos secos, confirma as notas de madeira bem integradas no conjunto. Final longo e equilibrado.  
**LONGEVIDADE** 8 a 9 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com carnes vermelhas e assados.  
**ENÓLOGO** Nuno Cancela de Abreu

**SÓCIO**  
**7,60€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**8,00€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063927

**45,60€** Caixa 6 GFAS  
**48,00€** Caixa 6 GFAS

# CAVE Tintos



## NÃ TE RALES 2015

**PRODUTOR** Herdade Monte Novo e Figueirinha  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTA** Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah

**VINIFICAÇÃO** Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Curtimentas de duração variável em função da casta. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.

**TEOR ALCOLÓICO** 15%

**NOTAS DE PROVA** Cor granada escura. Aroma de frutos silvestres com notas de especiarias e um toque floral.

Na boca é envolvente e redondo com uma boa acidez a dar-lhe frescura.

**LONGEVIDADE** 5 a 6 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne e queijos.

**ENÓLOGOS** Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

**SÓCIO**  
**5,70€**

GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,00€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063829

**34,20€**  
Caixa 6 GFAS

**36,00€**  
Caixa 6 GFAS



## CANTANDO 2014

**PRODUTOR** Herdade Monte Novo e Figueirinha  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Syrah, Alicante Bouschet

**VINIFICAÇÃO** Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

**TEOR ALCOLÓICO** 15%

**NOTAS DE PROVA** Um vinho de cor rubi intensa com laivos atijolados. Aroma a evidenciar boa evolução em garrafa, com notas de pimenta preta, ameixa e ligeira tosta. Madeira bem integrada no conjunto.

Na boca muito suave. Final longo.

**LONGEVIDADE** 6 a 7 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne assada, bacalhau e queijos.

**ENÓLOGOS** Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

**SÓCIO**  
**8,88€**

GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,35€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063858

**53,28€**  
Caixa 6 GFAS

**56,10€**  
Caixa 6 GFAS



## ESPORÃO COLHEITA 2016

**PRODUTOR** Esporão  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Touriga Franca, Cabernet Sauvignon

**VINIFICAÇÃO** Vinha certificada em modo de produção biológico. Início da co-fermentação das uvas em lagares, com pisa a pé, a temperaturas controladas, terminando em túlipas de betão. Maturação, após a fermentação malolática, nas mesmas túlipas de betão, durante 6 meses.

**TEOR ALCOLÓICO** 13,5%

**NOTAS DE PROVA** Aspetto límpido e cor rubi concentrada. No nariz, notas de fruta vermelha fresca, onde predomina a ameixa e o mirtilo, envoltas em notas vegetais. Na boca

pressente-se a densidade e o corpo da Touriga Franca, apoiados na estrutura e acidez da Cabernet Sauvignon. O conjunto é cremoso e vibrante, com final persistente, mas elegante.

**LONGEVIDADE** 5 anos

**SERVIÇO** A 14/16 graus com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.

**ENÓLOGOS** David Baverstock e Sandra Alves

**SÓCIO**  
**9,03€**

GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,50€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063765

**54,18€**  
Caixa 6 GFAS

**57,00€**  
Caixa 6 GFAS



## HORTA DA PALHA TOURIGA NACIONAL 2014

**PRODUTOR** Fundação Abreu Callado  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO** Vindima manual. Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas, prensagem, fermentação malolática. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

**TEOR ALCOLÓICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor granada, límpida e muito escura, excelente intensidade aromática dominada pelas notas florais da Touriga Nacional. Aromas de fruta fresca e de estágio em madeira, muito bem integrados. Encorpado, bastante equilibrado e com uma estrutura de taninos firmes e suaves.

**LONGEVIDADE** 8 a 10 anos

**SERVIÇO** A 16/17°C com cozinha mediterrânica ou queijos curados.

**ENÓLOGO** João Silva e Sousa

**SÓCIO**  
**10,93€**

GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**11,50€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063580

**65,58€**  
Caixa 6 GFAS

**69,00€**  
Caixa 6 GFAS

# Meia CAVE

12  
GARRAFAS  
375 ml.



## PLANALTO RESERVA BRANCO 2017

**PRODUTOR** Casa Ferreirinha  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Códrega, Rabigato, Moscatel  
**VINIFICAÇÃO** Colheita manual, desengace e esmagamento suave. Decantação a frio dos mostos. Fermentação em cubas inox com controlo de temperatura durante cerca de 20 dias. O lote final foi clarificado e estabilizado antes do engarrafamento.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma intenso e complexo, notas florais, de frutos tropicais, citrinos e de frutos de polpa branca. Na boca é fresco, confirmando os aromas. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 3 a 4 anos  
**SERVIÇO** A 9/11°C acompanhando saladas e pratos de peixe.  
**ENÓLOGO** Luís Sottomayor

SÓCIO  
**2,61€**  
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO  
**2,75€**  
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF<sup>o</sup> 123720

**31,32€** Caixa 12 GFAS  
**33,00€** Caixa 12 GFAS



## BSE BRANCO 2017

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Península de Setúbal  
**CASTAS** Arinto, Antão Vaz  
**VINIFICAÇÃO** Fermentação em inox a temperaturas de 16°C.  
**TEOR ALCOÓLICO** 12,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino. Intensos aromas frutados (citrinos, ananás, pêra) com um toque floral. Na boca é frutado e macio, com a boa acidez a dar-lhe frescura. Bom final.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 9/11°C como aperitivo ou acompanhando pratos de peixe grelhados, saladas e marisco.  
**ENÓLOGO** Domingos Soares Franco

SÓCIO  
**2,38€**  
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO  
**2,50€**  
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF<sup>o</sup> 123796

**28,56€** Caixa 12 GFAS  
**30,00€** Caixa 12 GFAS



## VINHA GRANDE TINTO 2014

**PRODUTOR** Casa Ferreirinha  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão  
**VINIFICAÇÃO** Suave esmagamento e desengace, fermentação alcoólica em cubas de inox com macerações longas e remontagem a temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho francês entre 12 a 18 meses. Ligeira filtragem antes do engarrafamento.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi profundo. Aroma intenso e complexo, notas florais (violeta) e de frutos vermelhos (morango, amora) com um toque de especiarias (pimenta) e de madeira. A boca confirma os frutos vermelhos, mostrando-se com bom volume e boa acidez. Taninos aveludados. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 10 a 15 anos  
**SERVIÇO** A 15/17°C com aves, carnes variadas, fumeiro, peixes gordos, massas e saladas ricas.  
**ENÓLOGO** Luís Sottomayor

SÓCIO  
**5,23€**  
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO  
**5,50€**  
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF<sup>o</sup> 123471

**62,76€** Caixa 12 GFAS  
**66,00€** Caixa 12 GFAS



## JOSÉ DE SOUSA TINTO 2016

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Grand Noir, Trincadeira, Aragonez  
**VINIFICAÇÃO** Vinificação tradicional de parte das uvas (com pisa a pé e desengace por ripanço dividindo o mosto para fermentar em lagares e em talhas de barro) sendo o restante fermentado em inox. Maceração pelicular pós-fermentativa e estágio de 9 meses em carvalho francês e americano.  
**TEOR ALCOÓLICO** 14%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi carregado. Aroma complexo de tâmaras, ameixas chocolate negro, um toque de baunilha, tosta e especiarias. Na boca é frutado e fresco, elegante e suave com taninos presentes mas macios. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 9 a 10 anos  
**SERVIÇO** A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo. Pode criar depósito com a idade.  
**ENÓLOGO** Domingos Soares Franco

SÓCIO  
**3,80€**  
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO  
**4,00€**  
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF<sup>o</sup> 123853

**45,60€** Caixa 12 GFAS  
**48,00€** Caixa 12 GFAS

**CONJUNTO 375 ml. – 12 garrafas 375 ml.**

3 gfas. PLANALTO RESERVA 2017 + 3 gfas. BSE 2017 + 3 gfas. VINHA GRANDE 2014 + 3 gfas. JOSÉ DE SOUSA 2016

SÓCIO **42,04€** • NÃO SÓCIO **44,25€** • REF<sup>o</sup> 123847

# Garrafeira do Clube

CAIXAS  
3 GFAS



## CURTIMENTA

ALVARINHO BRANCO 2015 (*DOC Vinho Verde*)

Cor límpida e intensa, amarelo citrino. Aroma muito elegante, intenso e complexo, frutado (frutos tropicais e de caroço), notas florais e de especiarias com um leve toque fumado. Na boca é intenso, equilibrado, com boa acidez e volume. Fresco e envolvente com notas minerais. Final saboroso, muito equilibrado e persistente. **Longevidade:** 20 anos.

SÓCIO **21,38€** GFA 0,75L  
NÃO SÓCIO **22,50€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>o</sup> 033607

**64,14€** Caixa 3 GFAS **67,50€** Caixa 3 GFAS



## COVELA

RESERVA BRANCO 2015 (*Regional Minho*)

Cor amarelo-palha. Aroma fino, fresco e complexo, frutado com notas de fumo e tosta da madeira. Na boca é equilibrado denotando uma boa evolução, volumoso. Final tenso e longo.

**Longevidade:** 10 a 15 anos.

SÓCIO **23,75€** GFA 0,75L  
NÃO SÓCIO **25,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>o</sup> 033936

**71,25€** Caixa 3 GFAS **75,00€** Caixa 3 GFAS



## QUINTA DOS CARVALHAIS

ENCRUZADO BRANCO 2017 (*DOC Dão*)

Cor amarelo citrino brilhante. Aroma complexo, frutos brancos (melão, pêra) e florais com notas minerais e de baunilha. Na boca é fresco com boa acidez e volume. Equilibrado e harmonioso terminando longo e elegante.

**Longevidade:** 8 a 10 anos

SÓCIO **13,30€** GFA 0,75L  
NÃO SÓCIO **14,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>o</sup> 033819

**39,90€** Caixa 3 GFAS **42,00€** Caixa 3 GFAS



## QUINTA DO MONTE D'OIRO

MADRIGAL VIOGNIER 2016 (*Regional Lisboa*)

Cor amarelo-citrino. Aroma fino, elegante e complexo, fruta branca, alperce, melão com notas de madeira e um ligeiro fumado. Na boca é redondo com bom volume, persistente. Excelente acidez, muito equilibrado e um toque mineral. Final longo. **Longevidade:** 5 a 6 anos.

SÓCIO **18,53€** GFA 0,75L  
NÃO SÓCIO **19,50€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>o</sup> 033644

**55,59€** Caixa 3 GFAS **58,50€** Caixa 3 GFAS



## PURO TALHA

BRANCO 2016 (*DOC Alentejo*)

Cor amarelo-laranja. Aroma evoluído e complexo com notas de frutos secos, casca de laranja, marmelo, xerez. Na boca mostra-se com muita complexidade e profundidade, seco com boa acidez, confirmando as notas a lembrar xerez. Final longo, persistente e seco. **Longevidade:** Por definir.

SÓCIO **33,25€** GFA 0,75L  
NÃO SÓCIO **35,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>o</sup> 033452

**99,75€** Caixa 3 GFAS **105,00€** Caixa 3 GFAS



## ARINTO DOS AÇORES

BRANCO 2017 (*DO Pico*)

Cor amarelo citrino com laivos dourados. Aroma distinto e elegante com discretas notas florais e de frutos tropicais. Na boca é fresco com bom volume, confirma as notas tropicais com um toque de madeira. Final longo. **Longevidade:** 10 anos.

SÓCIO **18,05€** GFA 0,75L  
NÃO SÓCIO **19,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>o</sup> 033935

**54,15€** Caixa 3 GFAS **57,00€** Caixa 3 GFAS

A Garrafeira do Clube propõe-lhe um conjunto equilibrado de grandes vinhos portugueses a servir naquelas ocasiões especiais

CAIXAS  
3 GFAS



## QUINTA DE VENTOZELO ROSÉ 2017 (DOC Douro)

Cor rosa pálido. Aromas de frutos vermelhos [morango]. Boca com boa estrutura e acidez com notas frutadas. Redondo e equilibrado. Final fresco frutado. **Longevidade:** 6 a 7 anos.

**SÓCIO**  
**11,40€** GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**12,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>o</sup> 033723

**34,20€** Caixa 3

**36,00€** Caixa 3 GFAS



## QUINTA NOVA RESERVA ROSÉ 2017 (DOC Douro)

Cor rosa salmão brilhante. Aroma a frutos vermelhos com notas de especiarias brancas e minerais. Na boca intenso e complexo, estruturado e elegante, equilibrado com boa acidez. Boas notas de madeira. Final longo. **Longevidade:** 6 a 7 anos.

**SÓCIO**  
**18,81€** GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**19,80€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>o</sup> 033754

**56,43€** Caixa 3

**59,40€** Caixa 3 GFAS



## PARDUSCO PRIVATE TINTO 2012 (DOC Vinho Verde)

Cor rubi aberta. Aromas intensos a frutos vermelhos maduros envolvidos em aromas finos de fumo, tosta e cedro. No palato é seco, com uma acidez bem vinculada. Elevada concentração de frutos vermelhos e compota bem equilibrada com sabores minerais como couro e terra. Termina longo, sedoso e muito mineral. **Longevidade:** 9 a 10 anos.

**SÓCIO**  
**19,00€** GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**20,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>o</sup> 033545

**57,00€** Caixa 3 GFAS

**60,00€** Caixa 3 GFAS



## QUINTA DE VENTOZELO TOURIGA NACIONAL TINTO 2015 (DOC Douro)

Cor rubi. Aroma floral elegante típico da casta. Na boca é frutado, volumoso e fresco. Final longo. **Longevidade:** 9 a 10 anos

**SÓCIO**  
**12,35€** GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**13,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>o</sup> 033541

**37,05€** Caixa 3 GFAS

**39,00€** Caixa 3 GFAS



## COTTAS RESERVA TINTO 2014 (DOC Douro)

Cor rubi profundo. Aroma intenso e exuberante, frutos pretos e vermelhos maduros, notas especiadas, madeira bem integrada no conjunto. Na boca mostra-se fresco e equilibrado com bom volume e estrutura. Bons taninos. Final muito elegante e persistente. **Longevidade:** 7 a 8 anos.

**SÓCIO**  
**14,25€** GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**15,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>o</sup> 033570

**42,75€** Caixa 3 GFAS

**45,00€** Caixa 3 GFAS



## QUINTA NOVA RESERVA TINTO 2015 (DOC Douro)

Cor vermelho violeta escuro com laivos azulados. Aroma intenso e complexo, frutos pretos e azuis com notas de tosta e especiarias. Na boca muito volumoso e equilibrado com taninos presentes mas muito bem integrados. Belas notas de frutos pretos e de especiarias. Final longo e persistente. **Longevidade:** 10 a 12 anos.

**SÓCIO**  
**22,80€** GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**24,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>o</sup> 032836

**68,40€** Caixa 3 GFAS

**72,00€** Caixa 3 GFAS

# Garrafeira do Clube

CAIXAS  
3 GFAS



## REDOMA TINTO 2015 (DOC Douro)

Cor granada. Aroma muito austero e cheio de personalidade, muito mineral e complexo com belas notas de fruta silvestre e flores, especiarias e ligeira tosta. Concentrado na boca, com uma frescura muito presente. Boa estrutura e volume de boca, terminando muito longo, fino, e com acidez bem presente. **Longevidade:** 20 anos.

SÓCIO **23,75€** GFA 0,75L  
NÃO SÓCIO **25,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033437

**71,25€** Caixa 3 GFAS **75,00€** Caixa 3 GFAS



## FONTE DO OURO GRANDE RESERVA TINTO 2013 (DOC Dão)

Cor vermelha profunda e consistente. Aroma intenso a frutos pretos, como a groselha, a par dos aromas forais, balsâmicos e especiados próprios do estágio em madeira. Na boca é encorpado com taninos robustos mas polidos com uma acidez e frescura marcantes onde sobressai a fruta preta e o chocolate. Mostra-se um vinho cheio, concentrado e complexo com grande potencial de envelhecimento. Final equilibrado, expressivo, longo e persistente. **Longevidade:** 8 a 10 anos.

SÓCIO **33,25€** GFA 0,75L  
NÃO SÓCIO **35,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033510

**99,75€** Caixa 3 GFAS **105,00€** Caixa 3 GFAS



## QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA TINTO 2014 (Regional Lisboa)

Cor granada intenso. Aroma com boa complexidade, profundo, com boa evolução. Notas de especiarias, "sous bois", um toque de gengibre. Na boca apresenta uma excelente acidez, fresco. Bom volume, ligeiras notas de madeira e fruta. Final muito longo. **Longevidade:** 15 a 20 anos.

SÓCIO **29,93€** GFA 0,75L  
NÃO SÓCIO **31,50€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033781

**89,79€** Caixa 3 GFAS **94,50€** Caixa 3 GFAS



## 1836 GRANDE RESERVA TINTO 2015 (DOC Do Tejo)

Cor granada escura, quase opaca. Aroma intenso e complexo, notas de frutos maduros, balsâmicas e de especiarias com um toque de tosta. Na boca é cheio e elegante, bem estruturado com notas de boa madeira. Final longo, persistente e preciso. **Longevidade:** 20 anos.

SÓCIO **30,88€** GFA 0,75L  
NÃO SÓCIO **32,50€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033515

**92,64€** Caixa 3 GFAS **97,50€** Caixa 3 GFAS



## HERDADE DO PESO RESERVA TINTO 2015 (DOC Alentejo)

Cor rubi brilhante e intenso. Aroma intenso e fresco com grande amplitude, notas de frutos vermelhos e negros, madeira muito bem integrada, notas de baunilha, especiarias e balsâmicas. Na boca é intenso e equilibrado, vibrante. Boa concentração e acidez. Notas de fruta madura e de boa madeira, taninos suaves. Final muito longo e profundo, persistente. **Longevidade:** 8 a 10 anos.

SÓCIO **14,25€** GFA 0,75L  
NÃO SÓCIO **15,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033896

**42,75€** Caixa 3 GFAS **45,00€** Caixa 3 GFAS



## ESPORÃO RESERVA TINTO 2015 (DOC Alentejo)

Cor rubi profundo. Aroma rico e intenso de frutos negros compostados com notas de especiarias e eucalipto. Na boca cheio e redondo. Confirma os frutos negros, taninos suaves. Muito equilibrado. Final longo. **Longevidade:** 8 a 9 anos.

SÓCIO **15,68€** GFA 0,75L  
NÃO SÓCIO **16,50€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033718

**47,04€** Caixa 3 GFAS **49,50€** Caixa 3 GFAS

A Garrafeira do Clube propõe-lhe um conjunto equilibrado de grandes vinhos portugueses a servir naquelas ocasiões especiais

CAIXAS  
3 GFAS



## SANTA VITÓRIA

TOURIGA NACIONAL 2015 (Regional Alentejano)

Cor violeta carregado. Aromas florais e frutados intensos com notas de especiarias, tabaco e café. Bom volume de boca, equilibrado. Final de prova macio e prolongado. **Longevidade:** 9 a 10 anos.

SÓCIO 17,58€ GFA 0,75L NÃO SÓCIO 18,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033592

52,74€ Caixa 3 GFAS 55,50€ Caixa 3 GFAS



## INEVITÁVEL

TINTO 2016 (Regional Alentejano)

Cor rubi. Aroma fresco e frutado. Notas de frutos negros, de especiarias e balsâmicas. Excelente boca, bem estruturada, leve acidez a dar frescura, frutado com bom volume e profundidade. Termina longo e muito persistente. **Longevidade:** 10 anos.

SÓCIO 22,80€ GFA 0,75L NÃO SÓCIO 24,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033272

68,40€ Caixa 3 GFAS 72,00€ Caixa 3 GFAS



## SELÃO

ALICANTE BOUCHET, ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, RESERVA TINTO 2014 (Regional Alentejano)

Cor rubi escuro quase opaco. Aroma intenso com notas bem casadas de especiarias e frutos pretos. Na boca é limpo, elegante, fresco e complexo. Final muito agradável e macio. **Longevidade:** 8 a 10 anos.

SÓCIO 23,75€ GFA 0,75L NÃO SÓCIO 25,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033947

71,25€ Caixa 3 GFAS 75,00€ Caixa 3 GFAS



## DOM COSME

RESERVA TINTO 2015 (Regional Alentejano)

Cor vermelho profundo, aroma intenso e complexo com belas notas de fruta madura e balsâmicas. Na boca é elegante e fresco com uma boa estrutura, denso. Final longo e persistente. **Longevidade:** 12 a 15 anos.

SÓCIO 25,18€ GFA 0,75L NÃO SÓCIO 26,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033680

75,54€ Caixa 3 GFAS 79,50€ Caixa 3 GFAS



## VICENTINO PINOT NOIR

TINTO 2016 (Regional Alentejano)

Cor vermelho granada. Elegante no nariz com leves notas cereja e eucalipto. Na boca continua elegante, confirmando as notas de cereja num conjunto suave com taninos maduros e acidez equilibrada. Final agradável. **Longevidade:** 4 a 5 anos.

SÓCIO 28,50€ GFA 0,75L NÃO SÓCIO 30,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033940

85,50€ Caixa 3 GFAS 90,00€ Caixa 3 GFAS



## J DE JOSÉ DE SOUSA

TINTO 2014 (Regional Alentejano)

Cor rubi retinta quase violeta. Notas de frutas como cassis e amoras, pimenta preta, florais (violeta), minerais, chocolate negro e aromas provenientes da madeira como torrefação e coco. Na boca é concentrado, elegante e complexo. Final longo e persistente. **Longevidade:** 10 a 12 anos.

SÓCIO 47,50€ GFA 0,75L NÃO SÓCIO 50,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033469

142,50€ Caixa 3 GFAS 150,00€ Caixa 3 GFAS

Seleção Enoteca  
**ESPUMANTES  
CHAMPAGNES**



ESPUMANTE  
**Cave Real**  
*Arinto e Chardonnay*  
Super Reserva  
Bruto

SÓCIO  
**9,03€**

NÃO SÓCIO  
**9,50€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 013806



ESPUMANTE  
**Aliança**  
Vintage  
Bruto

SÓCIO  
**15,20€**

NÃO SÓCIO  
**16,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 011224



ESPUMANTE  
**Campolargo**  
Borga  
Bruto

SÓCIO  
**19,00€**

NÃO SÓCIO  
**20,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 012758



CHAMPAGNE  
**Jacquart**  
Brut Mosaïque

SÓCIO  
**34,20€**

NÃO SÓCIO  
**36,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 013401



CHAMPAGNE  
**Taittinger**  
Brut Réserve

SÓCIO  
**37,91€**

NÃO SÓCIO  
**39,90€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 010764



CHAMPAGNE  
**Taittinger**  
COMTES  
de CHAMPAGNE  
Blanc de Blancs

SÓCIO  
**123,50€**

NÃO SÓCIO  
**130,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 012755

PREÇOS POR GARRAFA

ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€



# Seleção Enoteca GENEROSOS



PORTO  
**Barão  
de Vilar**  
Branco 10 Anos  
(0,50 ℓ)

SÓCIO  
**11,69€**

NÃO SÓCIO  
**12,30€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 012604



PORTO  
**Barão  
de Vilar**  
Tawny 10 Anos  
(0,75 ℓ)

SÓCIO  
**13,78€**

NÃO SÓCIO  
**14,50€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 011244



PORTO  
**Ferreira  
Dona  
Antónia**  
Tawny 20 Anos  
(0,75 ℓ)

SÓCIO  
**39,90€**

NÃO SÓCIO  
**42,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 010046



PORTO  
**Barão  
de Vilar**  
Tawny 30 Anos  
(0,50 ℓ)

SÓCIO  
**38,00€**

NÃO SÓCIO  
**40,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 013402



PORTO  
**Barão  
de Vilar**  
Colheita  
Branco 2007  
(0,75 ℓ)

SÓCIO  
**19,00€**

NÃO SÓCIO  
**20,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 013845



PORTO  
**Barão  
de Vilar**  
Vintage 2011  
(0,75 ℓ)

SÓCIO  
**37,91€**

NÃO SÓCIO  
**39,90€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 012152



PORTO  
**C. da Silva  
Dalva**  
Vintage 2015  
(0,75 ℓ)

SÓCIO  
**38,00€**

NÃO SÓCIO  
**40,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 013588



PORTO  
**Quinta  
Nova**  
Vintage 2015  
(0,75 ℓ)

SÓCIO  
**52,25€**

NÃO SÓCIO  
**55,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 013374



PORTO  
**Barão  
de Vilar**  
Vintage 2011  
(0,75 ℓ)

SÓCIO  
**37,91€**

NÃO SÓCIO  
**39,90€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 013343

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

Seleção Enoteca  
**GENEROSOS**  
**& COLHEITAS TARDIAS**



PORTO  
**Outono de Santar**  
 Colheita Tardia  
 2013  
 (0,375 ℓ)

SÓCIO  
**13,30€**

NÃO SÓCIO  
**14,00€**

1 GFA 0,375 L  
 REFº 013868



PORTO  
**Fonte do Ouro**  
 Colheita Tardia  
 2017  
 (0,375 ℓ)

SÓCIO  
**14,25€**

NÃO SÓCIO  
**15,00€**

1 GFA 0,375 L  
 REFº 013741



MOSCATEL SETÚBAL  
**Bacalhã Roxo Superior**  
 2003  
 (0,75 ℓ)

SÓCIO  
**19,00€**

NÃO SÓCIO  
**20,00€**

1 GFA 0,75 L  
 REFº 013456



MOSCATEL SETÚBAL  
**Bacalhã**  
 Colheita 2000  
 (0,75 ℓ)

SÓCIO  
**13,78€**

NÃO SÓCIO  
**14,50€**

1 GFA 0,75 L  
 REFº 011685



MOSCATEL SETÚBAL  
**DSF Armagnac**  
 2002  
 (0,75 ℓ)

SÓCIO  
**23,75€**

NÃO SÓCIO  
**25,00€**

1 GFA 0,75 L  
 REFº 013910



MOSCATEL SETÚBAL  
**DSF Cognac**  
 1998  
 (0,75 ℓ)

SÓCIO  
**23,75€**

NÃO SÓCIO  
**25,00€**

1 GFA 0,75 L  
 REFº 013912



MOSCATEL SETÚBAL  
**Alambre**  
 20 Anos  
 (0,50 ℓ)

SÓCIO  
**23,75€**

NÃO SÓCIO  
**25,00€**

1 GFA 0,50 L  
 REFº 010573



MOSCATEL SETÚBAL  
**Alambre**  
 30 Anos  
 (0,50 ℓ)

SÓCIO  
**52,25€**

NÃO SÓCIO  
**55,00€**

1 GFA 0,50 L  
 REFº 012846



MOSCATEL SETÚBAL  
**Alambre**  
 40 Anos  
 (0,50 ℓ)

SÓCIO  
**95,00€**

NÃO SÓCIO  
**100,00€**

1 GFA 0,50 L  
 REFº 012847

# Seleção Enoteca ESPIRITUOSOS



AGUARDENTE VELHA

**Chancellia**

(0,70 ℓ)

SÓCIO

**15,20€**

NÃO SÓCIO

**16,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 010329



AGUARDENTE VELHA

**Quinta da Barreira**

(0,50 ℓ)

SÓCIO

**19,14€**

NÃO SÓCIO

**20,15€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 012130



AGUARDENTE VELHA

**Fim de Século**

**25 ANOS**

(0,70 ℓ)

SÓCIO

**28,50€**

NÃO SÓCIO

**30,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 013815



AGUARDENTE VELHA

**J.M.F. 1964**

(0,70 ℓ)

SÓCIO

**65,55€**

NÃO SÓCIO

**69,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 012657



COGNAC

**Hine Rare**

**VSOP**

(0,70 ℓ)

SÓCIO

**47,50€**

NÃO SÓCIO

**50,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 012046



Single Malt Whisky

**Glenrothes**

**Select Reserve**

(0,70 ℓ)

SÓCIO

**38,00€**

NÃO SÓCIO

**40,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 010850



TENNESSEE WHISKEY

**Jack Daniel's**

**Single Barrel**

(0,70 ℓ)

SÓCIO

**41,80€**

NÃO SÓCIO

**44,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 011944



SINGLE MALT WHISKY

**The Macallan**

**Double Cask**

**12 Anos**

(0,70 ℓ)

SÓCIO

**59,85€**

NÃO SÓCIO

**63,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 013846



GIN

**Ventozelo**

**Premium**

**Dry Gin**

(0,50 ℓ)

SÓCIO

**23,75€**

NÃO SÓCIO

**25,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 013589

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

ENOTECA - Nós Seleccionamos • PÁG. 43

# MONTRA DE PRÉMIOS



## 20 PONTOS

2 DropStop  
ENOTECA



## 20 PONTOS

10 identificadores  
de garrafeira  
(reutilizáveis)



## 24 PONTOS

6 bases de copos  
antiderrapantes  
Enoteca



## 32 PONTOS

1 frasco Figos Pingo  
de Mel em Calda  
Casa das Rendufas  
(553gr.)



## 36 PONTOS

Saca-rolhas  
ENOTECA



## 44 PONTOS

Bomba de vácuo  
"Vacuvin" com 2 rolhas



## 50 PONTOS

2 copos "Tinto do Clube"  
da Schott-Zwiesel



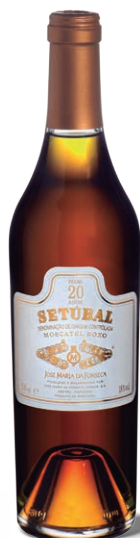
## 60 PONTOS

2 Cálices de Vinho do Porto  
"Siza Vieira" da Schott-Zwiesel



## 58 PONTOS

1 Garrafa PORTO BARÃO DE VILAR  
10 Anos



## 380 PONTOS

1 Garrafa JOSÉ MARIA DA FONSECA  
MOSCATEL ROXO 20 Anos

- Por cada compra é-lhe atribuída uma pontuação correspondente a uma percentagem dos vinhos adquiridos (10%).
- Exemplo: 1 caixa de vinho 30 euros = 3 pontos
- Todos os sócios/clientes que totalizam durante 1 ano um mínimo de 20 pontos qualificam-se automaticamente para escolher os prémios selecionados.
- Considerar-se-á para o cálculo da pontuação todas as compras efetuadas desde o dia 1 de janeiro de 2003.



• PROJETO •

# BARRICA III

## QUINTA DA CARREGOSA VINHAS VELHAS RESERVA 2017

Em Novembro último, os Sócios que tiveram a oportunidade de participar nos Jantares organizados com a Quinta da Carregosa (dia 20 no Porto e dia 28 em Lisboa), puderam apreciar por si a boa evolução que o vinho do Projeto Barrica III, o **Quinta da Carregosa Vinhas Velhas 2017**, teve desde que entrou para as barricas. Mais recentemente, a 29 de Janeiro, foi feita uma prova para aferir a evolução do vinho. Deixamos aqui as notas de prova que o enólogo Jorge Alves retirou:

*"Na cor verificamos a perda de alguns reflexos azuis e violeta que evoluíram para tons avermelhados mais fechados e opacos. Aromaticamente o vinho está mais complexo e intenso, pois surgem com o processo de envelhecimento aromas terciários, tais como frutas vermelhas em compota, aromas balsâmicos e a especiarias. O vinho tem um bom equilíbrio de fruta e doçura balanceado com a sua acidez e os seus taninos. O final de boca tornou-se mais prolongado, nota-se um aumento da concentração e um arredondamento dos seus taninos."*

Utilizando uma expressão comum **"está tudo a correr sobre rodas"**!

Aproveitamos para lembrar aos sócios que não subscreveram este projeto na 1ª fase, que ainda o podem fazer sendo que nesta 2ª fase o preço por garrafa é de €18,00. Lembramos também que quando o vinho for apresentado ao mercado o valor será de €24 por garrafa.



### QUADRO DE VALORES

	1 Janeiro 2019 a 30 Junho 2019	A partir de 1 Julho 2019
• <b>1/16 de Barrica</b> - 3 cx/6 gfas	324€	432€
• <b>1/8 de Barrica</b> - 6 cx/6 gfas	648€	864€
• <b>1/4 de Barrica</b> - 12 cx/6 gfas	1.296€	1.728€
• <b>Meia Barrica</b> - 24 cx/6 gfas	2.592€	3.456€
• <b>Uma Barrica</b> - 48 cx/6 gfas	5.184€	6.912€

### QUANDO RECEBO O MEU VINHO?

A entrega do vinho será efetuada depois do estágio, pelo que prevemos, seja em Julho de 2019 [data sujeita a aprovação e validação do vinho pelos enólogos responsáveis].

### NOTAS

- Serão enviados relatórios periódicos ao longo da evolução do vinho a todos os participantes neste projeto.
- A ENOTECA garante a entrega deste vinho ou a devolução do valor caso a qualidade do vinho não corresponda à qualidade expetável.

Para mais informações e/ou encomendas por favor envie um e-mail para [enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt)



**ENOTECA**  
CLUBE DE VINHOS



*Seja amigo do seu amigo,  
ofereça a inscrição no*

## **ENOCLUBE CLUBE DOS CONHECEDORES**

Certamente que trás em boa memória aquele amigo que pela primeira vez lhe falou no EnoClube. Aproveite agora esta oportunidade para ser esse amigo.

Seja lembrado como a pessoa que abriu a porta para este maravilhoso mundo dos bons vinhos e boas experiências, ofereça a inscrição no EnoClube.

---

### **COMO:**

- 1.** Envie-nos o nome e morada do seu amigo;
- 2.** Com o pagamento dos € 50,00 referentes à inscrição do seu amigo, irá receber um voucher de € 50,00 que poderá rebater de imediato (ou quando desejar) em qualquer encomenda de vinhos da revista ou site Enoteca de valor igual ou superior a € 100,00;
- 3.** O Clube irá enviar para o seu amigo:
  - Uma Ficha de Inscrição (apenas para formalizar o desejo de ser sócio);
  - Uma carta com uma breve exposição do EnoClube e a menção de quem lhe fez a oferta;
  - Uma explicação de como funciona o Clube;
  - A Oferta de Inscrição (ver página seguinte).

**Ofereça uma prenda que perdura, ofereça a inscrição no EnoClube!**

EnoClube - Clube dos Conhecedores

# CAMPANHA NOVO SÓCIO



→ Inscreva-se agora no EnoClube e receba pela sua quota anual de 50.00€ este conjunto (valor de venda superior a 60€).

- 1 gfa Quinta da Bacalhôa Branco 2016 (Pen. de Setúbal)
- 1 gfa Quinta dos Murças Minas Tinto 2016 (Douro)
- 1 gfa Quinta dos Carvalhais Seleção da Enóloga Tinto 2015 (Dão)
- 1 gfa Quinta do Gradil Cabernet Sauvignon & Tinta Roriz Tinto 2014 (Lisboa)
- 1 gfa Cantando Tinto 2014 (Alentejo)
- 1 gfa Espumante Cave Real Super Reserva Bruto Natural 2015 (Lisboa)



Setúbal

Douro

Dão

Lisboa

Alentejo

Lisboa

QUOTA ANUAL - 50,00€

→ Proponha um novo Sócio e receba como oferta um Voucher de 50€. Utilize este Voucher em qualquer compra igual ou superior a 100€, na Revista Enoteca ou em [www.enoteca.pt](http://www.enoteca.pt)



## EnoClube - Clube dos Conhecedores



QUOTA ANUAL	50,00€
OFERTA INSCRIÇÃO	SIM - Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual.
OFERTA RENOVAÇÃO	SIM - Sempre de valor igual ou superior à quota anual.
DESCONTO	10% - nos vinhos da Gama Enoteca (Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Cave Real). 5% - nos restantes vinhos e produtos. Desconto adicional de 5€ - em encomendas de 3 ou mais caixas.
PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS DA ENOTECA	SIM - Jantares Temáticos, visitas a Caves/Adegas, participação em Vindimas, Cursos de Prova, etc.
PROGRAMA TRIMESTRAL	SIM - Uma seleção de 2 caixas (6 gfs. cada), que lhe será enviada todos os 3 meses (+ 3 Gfs de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista.
ENVIO DA REVISTA ENOTECA	SIM - A Revista ENOTECA, de periodicidade trimestral, será enviada aos sócios do EnoClube.

INSCREVA-SE

NO SITE [www.enoteca.pt](http://www.enoteca.pt) ou PEÇA A FICHA DE INSCRIÇÃO NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA ou pelo TELEFONE 228 348 440 - pelo FAX 228 348 449 - pelo E-MAIL [enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt)

FERREIRA  
ESTD 1751  
PORTO

# DONA E SENHORA DE UMA NOVA GAMA.

RESERVA TAWNY • RESERVA BRANCO • 10 ANOS BRANCO  
10 ANOS TAWNY • 20 ANOS TAWNY

DONA ANTONIA  
OLD TAWNY PORTO

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE IN MODERATION.eu  
Art de Viver



ORIGINAL  
LEGACY  
WINES  
SOGRAPE