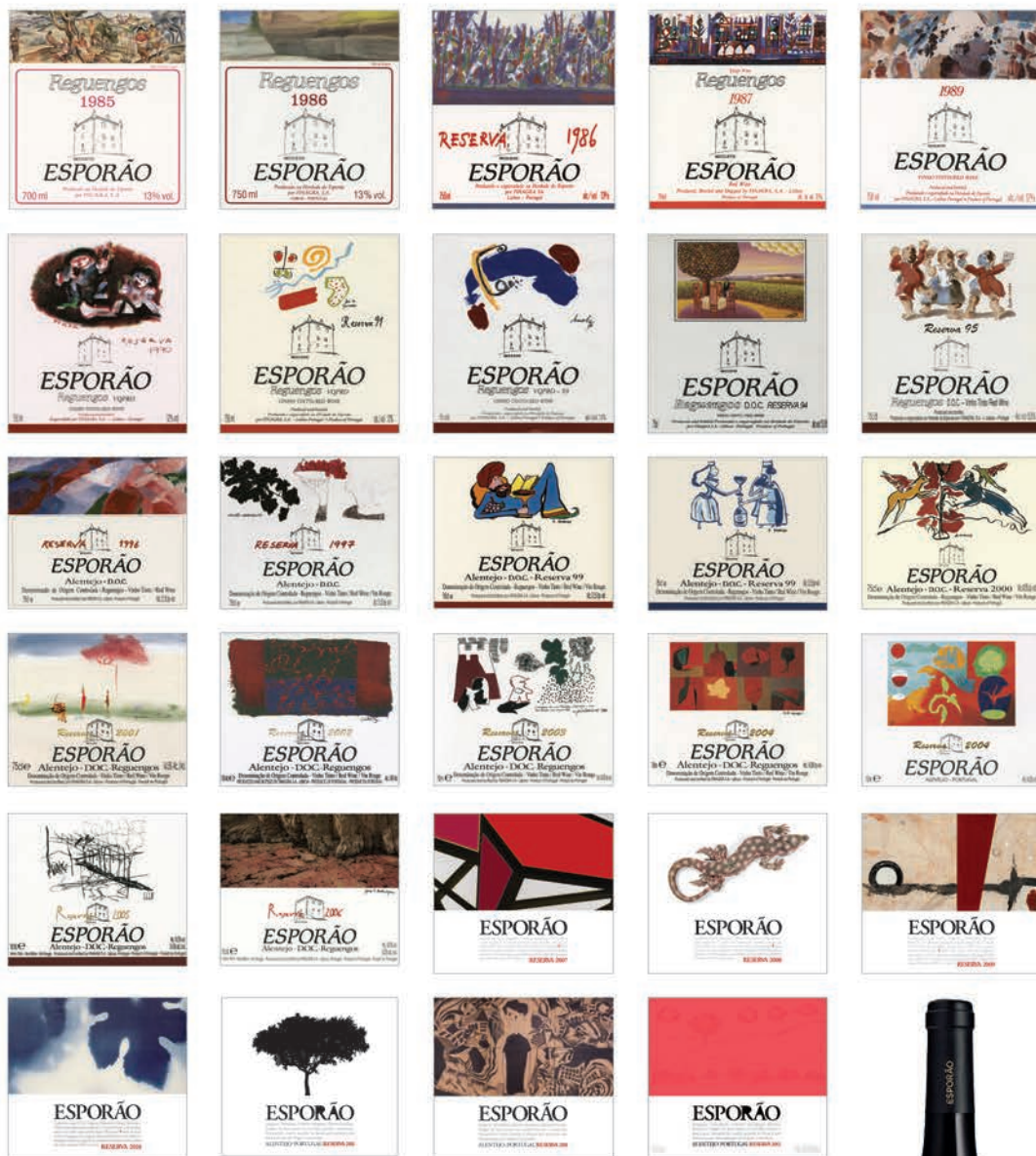


A large, clear wine glass is shown against a light gray background. Inside the glass, a vibrant, multi-colored powder explosion is captured in mid-air, creating a dynamic and colorful splash. The colors include shades of pink, purple, orange, yellow, and blue. The word "ENOTECA" is overlaid in large, white, sans-serif capital letters across the center of the glass, with the letter 'O' being a solid orange color.

ENOTECA

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.



Seja responsável beba com moderação.



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt

O VINHO – UMA FORMA DESCONTRAÍDA DE SOCIALIZAR

O vinho tem um papel importante num ambiente de convívio. Faz parte da nossa cultura servirmos vinho, quando estamos com amigos.

Esta tradição que em meio rural é espontânea e natural, em ambiente urbano assume contornos de refinada educação e de consideração pelos convivas presentes.

Na prática, num e noutro casos, estamos com amigos, abrimos uma garrafa de vinho, e surge um tema, normalmente sedutor – a história do vinho, a referência do produtor e do enólogo, a marca, o design do rótulo. Depois os comentários sobre a qualidade, a fruta, a complexidade, se é macio e longo na boca, qual o prato que iria bem na nossa opinião, etc., etc.

Aqui está o início promissor de uma reunião conseguida!

Nós Seleccionamos...

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



Álvaro van Zeller

Anselmo Mendes

João Silva e Sousa

Manuel Vieira

Na ENOTECA os vinhos são seleccionados por um painel de provadores, 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
- 5 PORQUÊ A ENOTECA
- 6 NOTÍCIAS DO VINHO
- 9 O CHEF E O VINHO
- 10 2019 - UM ANO DE REFERÊNCIA!
- 13 AGORA PROVO EU
- 15 PROJETO BARRICA IV
- 16 FÓRUM DE ENOLOGOS
- 20 BACELO NOVO
- 22 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 24 CESTO DA PRIMAVERA
- 25 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 26 GALERIA DO PRODUTOR
- 28 VINHOS DO TRIMESTRE
- 30 CAVE BRANCOS
- 34 CAVE BRANCOS/ROSÉS
- 35 CAVE TINTOS
- 41 MEIA CAVE
- 42 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 47 SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
- 49 SELEÇÃO ESPIRITUOSOS
- 51 SELEÇÃO SOBREMESA
- 52 OFEREÇA ANUIDADE ENOCLUBE
- 54 MONTRA DE PRÉMIOS
- 55 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 Impresor: 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

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 FAZER PARTE DA 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 – concedem 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

MAIS INFORMAÇÕES
enoteca@enoteca.pt ou T. 228 348 440

Notícias do Vinho

JANTAR FÓRUM DE ENÓLOGOS – Braga, 16 de Novembro

Realizou-se mais um evento do Fórum de Enólogos, desta vez no Hotel Vila Galé Collection Braga sábado 16 de Novembro. Durante a tarde desse dia foram provados, em provas cegas, mais de 30 dos melhores vinhos dos enólogos do Fórum e como habitualmente nestes jantares todos os vinhos aprovados estiveram disponíveis durante o jantar. Neste evento tivemos duas novidades que foram do agrado dos Sócios presentes, a primeira foi a localização dos vinhos em conservadores situados em pontos estratégicos da sala (conservadores de 3 temperaturas cedidos graciosamente para o evento pela empresa Schmidt-Stosberg), a segunda novidade foi o sorteio, uma vez terminado o jantar, das garrafas que não foram abertas.

De referir que neste jantar foram leiloados vinhos oferecidos pelos enólogos e cuja receita reverteu inteiramente para a Associação Bagos D'Ouro.

Estiveram presentes os seguintes enólogos: **Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, Bernardo Cabral, Carlos Magalhães, David Baverstock, Filipe Sevinate Pinto, Graça Gonçalves, Jorge Alves, José Manuel Sousa Soares, Manuel Vieira, Maria Serpa Pimentel, Miguel Pessanha, Nuno Cancela de Abreu, Patrícia Peixoto e Rui Cunha.**



PRÓXIMOS EVENTOS

MARÇO 2020: Socalcos do Côa (Douro) | Terça-feira, 17 (Porto) e Quarta-feira, 25 (Lisboa)

ABRIL 2020: Vicentino (Alentejo) | Terça-feira, 21 (Porto) e Quarta-feira, 29 (Lisboa)

MAIO 2020: Quinta Nova N. S. do Carmo (Douro) | Terça-feira, 19 (Porto) e Quarta-feira, 27 (Lisboa)

JUNHO 2020: Enoport | Terça-feira, 16 (Porto) e Quarta-feira, 24 (Lisboa)

Gostaria de participar nestes eventos? Inscreva-se no **EnoClube – Clube dos Conhecedores**. [Mais informações na página 55]

JANTAR COM PROVAS – QUINTA DO GRADIL (Porto, 19 de Novembro – Lisboa, 27 de Novembro)

Prova comentada pelo enólogo Tiago Correia.

Na região vitivinícola de Lisboa, encontramos a Quinta do Gradil, uma das mais antigas, senão a mais antiga, herdade do concelho do Cadaval. Encontramos registos que remontam ao final do século XV. Um documento Régio de 14 de Fevereiro de 1492, em que D. Martinho de Noronha recebeu de D. João II a carta de doação da jurisdição e rendas do Concelho do Cadaval e da Quinta do Gradil. A Quinta terá sido adquirida pelo Marquês de Pombal no sec. XVIII, tendo-se mantido na família até meados do século XX, sendo adquirida pelos atuais proprietários, a família Vieira, em 1999. Hoje, encontramos nos 120 hectares de vinha da Quinta do Gradil, as castas nacionais e internacionais que melhor se adaptaram ao terroir da Quinta. Falamos, entre outras, das castas Alvarinho, Arinto, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viosinho (brancas), Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tannat, Tinta Roriz e Touriga Nacional (tintas).

Fomos recebidos com um Espumante Brut Nature Qta Gradil bem fresco e para a prova fomos brindados com o Quinta Gradil Cabernet Sauvignon & Tinta Roriz 2015 e o Quinta Gradil Alvarinho 2018. No jantar a acompanhar a entrada o Quinta Gradil Syrah 2015, a acompanhar o prato principal o Quinta Gradil Alvarinho 2018 e a acompanhar a sobremesa o Quinta Gradil Tannat 2016.

No Porto, no restaurante Casa da Música o Chef Artur Gomes apresentou-nos a seguinte ementa, para entrada bola de Berlim recheada com pato trufado, para o prato principal robalinho em crosta de ervas sobre risotto de azeitonas e orégãos e para a sobremesa semi frio de requeijão, coulis de abóbora. Já em Lisboa, no restaurante Falstaff o Chef Hugo Henriques preparou-nos para a entrada perdiz, aipo e castanhas, para o prato principal groupa, feijão branco e legumes do momento e para a sobremesa cacau, avelã e balsâmico.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) – Quinta do Gradil

RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) – Jantar Quinta do Gradil

JANTAR COM PROVAS – SANTA VITÓRIA (Porto 21 de Janeiro – Lisboa 29 de Janeiro)

Prova Comentada pela enóloga Patricia Peixoto.

A Santa Vitória é uma empresa do Grupo Vila Galé focada na produção e comercialização de vinhos e azeites alentejanos de qualidade superior. Fundada em 2002, e fruto de uma paixão pelos produtos ligados à terra, esta empresa representa um investimento que pretende proporcionar um contacto direto com o que de melhor se produz no Alentejo. Combinando características únicas e claramente distintas dos restantes produtores, os vinhos Santa Vitória nascem dos seus 127 hectares de vinha em plena planície alentejana.

À prova estiveram o Santa Vitória Seleção branco 2019, o Santa Vitória Seleção rosé 2019 e o Santa Vitória Seleção tinto 2018. No jantar a acompanhar as entradas o Santa Vitória Grande Reserva Branco 2018, a acompanhar o prato principal o Santa Vitória Grande Reserva Tinto 2016 e a acompanhar a sobremesa o Santa Vitória Espumante Brut Nature.

A ementa pelo Chef Artur Gomes do restaurante Casa da Música do Porto foi a seguinte: para a entrada Sopa de peixe, como prato principal Mignon de novilho sobre grelos salteados com molho de alho e presunto e para a sobremesa Crumble de morangos e pêra com gelado de nata. Em Lisboa no Restaurante Falstaff o Chef Hugo Henriques apresentou-nos como entrada Lagosta, Espargos Verdes e Brioche, para prato principal Cachaço, Batata e ameijoas, uma alentejana e como sobremesa Crepe, Laranja e Grand Marnier.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) – Jantar Santa Vitória

RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) – Santa Vitória



SANTA
VITÓRIA
— VINHOS —

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS



WWW.SANTAVITORIA.PT



**CHEF
HUGO HENRIQUES**

Restaurante Falstaff
Lisboa

O CHEF e o VINHO

Todos os meses (exceptuando Agosto e Dezembro) a Enoteca realiza um jantar com um Produtor. Para estes jantares a harmonização do vinho com a comida é essencial, motivo pelo qual os vinhos são enviados previamente e o Chef tem carta branca para desenvolver um prato que seja a companhia ideal para cada vinho. Nesta rubrica queremos mostrar uma das harmonizações indicando também a forma de a confeccionar e convidamos desde já todos a experimentar replicar esta experiência.

SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA TINTO 2016 E A CARNE DE PORCO À ALENTEJANA

[Jantar de Janeiro de 2020]

Começando pelo vinho, um tinto alentejano muito bom, bastante encorpado porém com uma acidez equilibrada e umas fantásticas notas cítricas. O que, automaticamente me fez pensar em algo leve e que ao mesmo tempo fosse reconfortante para um jantar de inverno, algo que não só nos enchesse o estômago mas também aquecesse o coração.

Algo que não fosse demasiado óbvio.

Lembrei-me de um dos meus pratos preferidos, a carne de porco à alentejana. Foi daí que tudo se desenvolveu. A carne optei por um cachaço de porco, por ser uma carne doce e gorda, o que nos permite mais espaço para "brincar" com o sabor e textura, sabendo que é uma peça que precisa de algum tempo para cozinhar, optei por uma marinada leve mas ácida, para equilibrar a gordura, seguidamente foi cozida a baixa temperatura por 24 horas e deixada a descansar por outras 24 horas, dentro dos seus próprios sucos. No dia do jantar, para não perder a humidade e textura, o cachaço foi porcionado, marcado e arrefecido de imediato, voltando a ser tocado pelo calor somente 9 minutos antes de ser colocado no prato.



Ver pág. 19

As batatas fritas, algo que me é muito querido, são confeccionadas em 3 fases, primeiramente são parcialmente cozidas a vapor, de seguida são deixadas arrefecer ligeiramente ao ar para que a humidade superficial se evapore, de seguida são mergulhadas em óleo a uma temperatura relativamente baixa até que fiquem macias. A terceira fase são fritas a 180°C como as fazemos em casa, o que lhes confere um centro macio e uma crosta extremamente crocante.

As amêijoas segui a tradição quase à risca. Abertas à Bulhão Pato mas para reforçar as notas cítricas do vinho acrescentei mais sumo de limão e coentros do que o habitual. O molho foi algo que me pareceu ser o óbvio, os sucos da cozedura da carne junto com o caldo das amêijoas, reduzido até obter a textura, cor e sabor corretos.

Nada de complicado, muito simples e saboroso... como manda a nossa tradição!

2019

UM ANO *de* REFERÊNCIA!

A grande conclusão é que no geral, podemos dizer que foi um ano de qualidade muitíssimo boa. Primeiro porque as condições climáticas foram benéficas para a viticultura. À parte um ou outro fenómeno climático anormal, muito localizado, a primeira parte do ciclo da videira correu sem grandes sobressaltos. De facto, todo o ciclo da videira foi realizado com temperaturas médias amenas, à exceção de Maio, que foi mais quente que a média [1971-2000]. No geral, 3,5 graus acima, mas em alguns sítios subiu aos 5 graus. Nada de grave, contudo, até porque as temperaturas máximas estavam longe de afetar negativamente as videiras e/ou as uvas.

Não houve grande pressão das doenças fúngicas [míldio, oídio], nem de outras. Apenas se registou algum desavinho, provocado por chuvas na altura da floração, em Abril e Maio. O desavinho é um acidente fisiológico que resulta em menor geração de cachos e, como tal, de produção total. Mas tem pouca influência na qualidade.

O final da Primavera e o início do Verão deixaram as videiras felizes, com temperaturas amenas e significativas amplitudes térmicas, que potenciam a acidez nas uvas. Nas regiões do sul, algum calor em 2 ou 3 semanas no final da maturação provocou desidratação, especialmente em vinhas com falta de rega. No sul quase não houve uva em passa, nem diluições causadas por chuvas tardias, que não existiram. De facto, toda a vindima decorreu, mais uma vez, sem precipitação. E a que houve antes foi ligeira, que até fez bem às plantas.



O panorama só não foi completamente idílico para os agricultores por causa de alguma descida de produção. Embora as quebras não tenham sido iguais por região e, por produtor, dentro da mesma região, é sempre penalizante para os viticultores, em termos económicos.

Com ano tão benéfico para a criação de uva, uma das razões para a descida de produção prendeu-se com o que aconteceu o ano passado, onde se verificou um stress hídrico profundo, especialmente a centro e sul e em especial nas regiões costeiras. Tradicionalmente mais húmidas e temperadas, as videiras destas regiões não se adaptaram bem às extremas temperaturas diurnas e noturnas do último dia de Julho e primeiros dias de Agosto. Sofrendo muito, a videira como que se “reprogramou” para a colheita seguinte, gerando menos cachos que o normal e, para acrescentar à desgraça, os cachos tendiam a ser mais pequenos.

No polo oposto, o Douro terá sido das regiões que cresceram em 2019, mas a verdade seja dita que 2018 foi um ano de produção muito baixa, ou, como disse Charles Symington no seu sempre detalhado relatório anual, um ano de produção “*absurdamente baixa*”.

Os números finais ainda não foram apurados mas, mesmo no fim de Julho, o Instituto da Vinha e do Vinho estimava um aumento de 10% na produção de vinho face ao ano passado.

Muitos produtores podem não se apresentar com grande satisfação porque as produções poderiam ter sido mais altas. Muitas vezes a maior qualidade das uvas não se traduz em melhores preços de venda, pelo que os rendimentos dos agricultores são afetados. Os consumidores, pelo contrário, querem sobretudo qualidade, se possível a baixo preço. E este é definitivamente um ano para a felicidade dos consumidores. Porque um produtor de vinhos terá de andar muito distraído para não conseguir fazer este ano vinhos de muito boa qualidade. É sobretudo um ano de vinhos muito frescos, muito equilibrados. Brancos “*fantásticos*”, “*fabulosos*”, são dois dos adjectivos que ouvimos. E quem gosta de tintos mais elegantes, frescos e aromáticos vai ter aqui certamente o nirvana, especialmente das regiões mais quentes.

A comissão de Viticultura dos Vinhos Verdes, previu já uma colheita de boa qualidade, mas com uma ligeira quebra de produção face a 2018, num total de cerca de 70 milhões de litros de Vinho Verde.

Na sub-região de Monção e Melgaço, onde se temia que o ano ameno provocasse menos álcool e um excesso de acidez no Alvarinho, quem esperou, e muita gente o fez, conseguiu excelentes Alvarinhos.





2019

UM ANO de REFERÊNCIA!

No Douro e Trás-os-Montes deverá ter sido uma colheita histórica. Em quantidade não foi nada mau, provavelmente superior à média. Especialmente nas sub-regiões do Baixo e Cima Corgo, um pouco mais húmidas que no Douro Superior, mais a Leste. Em qualidade terá sido excecional, foi o que nos disseram vários intervenientes. Películas grossas, excelentes teores de acidez.

Logo abaixo do Douro Superior, a parte norte da Beira compartilhou muito do que aconteceu no vizinho. Especialmente a vindima seca e prolongada, mas que começou bem mais tarde que nos dois últimos anos. Na terceira semana de Outubro algumas cooperativas ainda recebiam uva, mas sem chuvas no horizonte, o panorama era descansado. As vindimas começaram tarde e as maturações foram longas.

Na Bairrada o panorama só não foi mais brilhante porque a altura da nasença dos cachos foi afetada por falta de luz solar. Dias cinzentos provocaram alguma quebra, especialmente na Baga e a região estima ter menos 15% de produção que a média. Em termos de qualidade, o resultado foi muito bom.

Em Lisboa, a queda na produção está por precisar, mas poderá ter sido significativa, andando na ordem dos 20 a 30%. A qualidade foi muito boa: baixas produções e cachos pequenos são quase sempre sinónimo de vinhos de excelente qualidade, especialmente nas castas tintas. E, como vimos, não existiram problemas de sanidade... Ou seja, um grande ano de qualidade. Nem tanto na **quantidade**. No Tejo, um ano com grandes tintos *"com taninos macios, uma boa frescura ácida que lhe confere uma boa capacidade de guarda"*.

Nos brancos foi também um bom ano com vinhos frescos e equilibrados.

Um bom ano para os tintos da Península de Setúbal, com muito equilíbrio, cor, bom grau alcoólico e muita frescura. Os brancos, nos casos de referência as uvas entraram na adegas perfeitas para vinhos com exuberância aromática e bom equilíbrio de acidez.

No Alentejo, as notícias são boas e muito boas, vinhos *"frescos e elegantes"*. Em alguns locais quebras de produção com exceção das vinhas de rega. A qualidade, em alguns produtores, apresentam-nos bons níveis de acidez, menos grau alcoólico, em vinhos frescos e bem equilibrados.

Mais a sul, o panorama só teve tendência para melhorar. Luís Duarte, produtor e enólogo estava triste e quase delirante ao mesmo tempo. Triste porque as vinhas de sequeiro sofreram quebras significativas de produção. Três anos consecutivos de seca deixaram a sua marca. Nas vinhas com rega o panorama produtivo foi bem melhor. A nível de qualidade, foi a felicidade. Com um ano fresco, os níveis de acidez foram elevados, casados com vinhos menos alcoólicos e maturações fenólicas e alcoólicas regulares. *"Já não tínhamos um ano assim há muito tempo no Alentejo"*, declara-nos Luís Duarte.

Em síntese, uma imagem com um bom índice de satisfação por parte dos produtores, isto é, uma promessa de um bom índice de satisfação por parte dos consumidores. ■



**FRANCISCO
MACIEIRA**

Agora provo EU!

Barca do Inferno Reserva Arinto Branco 2019

O meu Primeiro Barca do Inferno Reserva Branco e claro... Arinto!

A casta Arinto será porventura a mais importante e emblemática variedade de uva branca da região dos vinhos de Lisboa.

O próprio Duque de Wellington durante as invasões francesas [1807] levou a fama do Arinto além-mar! A importância do Arinto continuou a crescer e hoje em dia estende-se à maioria das regiões de vinho portuguesas.

Sobre este Barca do Inferno Reserva, decidi fazer um blend de Arinto! Um vinho feito 100% de Arinto mas de vinhas em terroirs completamente diferentes.

Uma parte veio de uma vinha plantada em solo profundamente calcário e a 230m de altitude, a outra parte veio de uma vinha de solo de derivação vulcânica e a 280m de altitude. As uvas foram colhidas em simultâneo e os resultantes mostos colocados juntos numa cuba para a fase da decantação estática do mosto. A mistura dos dois mostos tem como fim a harmonização o mais perfeita possível das características provenientes das duas parcelas de vinha num só vinho. O mosto decantado foi colocado em madeira com tosta ligeira apenas durante a sua fermentação que ocorreu sensivelmente durante vinte dias.

Acabada a fermentação, o vinho foi passado para cuba de betão onde se iniciou a bâtonnage, processo em que as borras finas do vinho são reincorporadas e agitadas no próprio vinho. Este processo foi efetuado duas vezes por semana até quinze dias antes do engarrafamento.

Pelas características dos terroirs escolhidos e pela ação protetora da bâtonnage, obteve-se um vinho mineral, estruturado e com larga capacidade de envelhecimento.

Graças à determinação da ENOTECA em apoiar vinhos exclusivos também este Barca do Inferno poderá ser a sua próxima escolha.



Barca do Inferno Reserva Arinto Branco 2019

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTA Arinto

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor límpida com reflexos esverdeados.

Aroma intenso de fruta branca de caroço com notas minerais. Bom volume de boca, redondo e bem estruturado com boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo e mineral.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 12/14°C com peixes gordos assados e queijos de pasta mole.

ENÓLOGO Francisco Macieira

Sócio
8,55€ GFA 0,75 L.

Não Sócio
9,00€ GFA 0,75 L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. REF^o 064296

51,30€ CAIXA 6 gfas

54,00€ CAIXA 6 gfas

Alves de Sousa

Alves de Sousa

Vale
da
Raposa

GRANDE
ESCOLHA



• PROJETO •
BARRICA IV

PROJETO BARRICA IV
VALE DA RAPOSA GRANDE ESCOLHA TINTO 2019
 ALVES DE SOUSA / ENOTECA

Chegamos já à segunda fase do Projeto Barrica IV e não poderíamos estar mais satisfeitos. Segundo Tiago Alves de Sousa [o enólogo da casa Alves de Sousa] o vinho do projeto, o **Vale da Raposa Grande Escolha tinto 2019** está a ter uma evolução fantástica. Deixamos aqui as notas de Tiago Alves de Sousa:

“O primeiro Inverno de um vinho representa um período particularmente importante para a sua definição e evolução. Apesar de atualmente podermos dispor das mais variadas ferramentas enológicas, a Natureza assume sempre um papel principal ao longo dos vários momentos do vinho.

As baixas temperaturas registadas nas últimas semanas foram e estão a ser particularmente benéficas para a sua estabilização de uma forma totalmente natural e com o máximo respeito pela expressão da vinha. A também natural microoxigenação através dos poros das barricas de carvalho Francês onde o vinho se encontra a estagiar vai trabalhando a sua estrutura e potenciando a sua complexidade.

*4 Meses volvidos sobre a vindima e a caminho dos 3 meses de estágio em barrica, as excelentes indicações iniciais vão-se confirmando e reforçando – apesar da juventude o vinho apresenta uma definição e uma pureza de fruta cativantes, grande profundidade e personalidade, estrutura sólida e um equilíbrio notável. O carácter **Vale da Raposa Grande Escolha** é bem evidente, potenciado pela impressão digital de um grande ano. Naturalmente ainda com muito tempo e com muito trabalho pela frente mas a caminhar assertivamente na direção de um Futuro extremamente promissor.”*

Recordamos que ainda poderá aderir a este projeto. Agora na segunda fase o valor por garrafa é de **€ 18,75** que poderá adquirir nas seguintes quantidades:



	QUADRO DE VALORES		
	Até 31 Janeiro 2020	De 1 Fevereiro 2020 a 31 Maio 2021	A partir de 1 Junho 2021
• 1/16 de Barrica – 3 cx/6 gfas	225,00€	337,50€	450,00€
• 1/8 de Barrica – 6 cx/6 gfas	450,00€	675,00€	900,00€
• 1/4 de Barrica – 12 cx/6 gfas	900,00€	1 350,00€	1 800,00€
• Meia Barrica – 24 cx/6 gfas	1 800,00€	2 700,00€	3 600,00€
• Uma Barrica – 48 cx/6 gfas	3 600,00€	5 400,00€	7 200,00€

Para mais informações e/ou encomendas por favor envie um e-mail para enoteca@enoteca.pt

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Espumante Fonte do Ouro ENCRUZADO BRUT NATURE 2016

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Encruzado
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrina. Bolha fina e persistente. Aroma fresco com notas de frutos brancos (pera, maçã) e de brioche. Na boca confirma os frutos brancos, apresenta boa acidez e mineralidade com notas de tosta. Bom volume. Final complexo, saboroso e persistente.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,23€ GFA 0,75L	25,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 2 gfas - REF ^o 024174	
48,46€ Caixa 2 GFAS	51,00€ Caixa 2 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Casa de Paços LOUREIRO E ARINTO BRANCO 2018

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Loureiro, Arinto
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino aberto. Aroma limpo com boa mineralidade, jovem, alguma intensidade, com notas florais e de fruta branca. Na boca é equilibrado com boa acidez a dar-lhe frescura. Final agradável.
ENÓLOGA Rui Walter Cunha

SÓCIO	NÃO SÓCIO
4,42€ GFA 0,75L	4,65€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF ^o 064239	
26,52€ Caixa 6 GFAS	27,90€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Anselmo Mendes LOUREIRO PRIVATE BRANCO 2017

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Loureiro
TEOR ALCÓOLICO 12%
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma complexo, intenso e persistente. Delicadas notas florais com um toque de ervas aromáticas. Na boca apresenta boa acidez e estrutura, com notas de boa evolução em garrafa. Equilibrado. Final longo, vibrante e persistente.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO	NÃO SÓCIO
26,60€ GFA 0,75L	28,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas - REF ^o 034292	
79,80€ Caixa 3 GFAS	84,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Lacrau MOSCATEL GALEGO BRANCO 2018

PRODUTOR Secret Spot Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Moscatel Galego Branco
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma jovem e exuberante com notas de flores e um toque de frutos tropicais maduros. Na boca é seco e leve com uma acidez crocante. Excelente aroma de boca. Final refrescante.
ENÓLOGOS Rui Cunha, Hugo Linton

SÓCIO	NÃO SÓCIO
7,60€ GFA 0,75L	8,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF ^o 064293	
45,60€ Caixa 6 GFAS	48,00€ Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Vale da Raposa RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino, límpida. Aroma intenso e frutado com notas de toranja, lima, erva cortada e tosta muito fina. Muito mineral e complexo. Boca envolvente, equilibrado e fresco.
ENÓLOGO Tiago Alves de Sousa

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,50€ GFA 0,75L	10,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064294	
57,00€ Caixa 6 GFAS	60,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Morgado de Santa Catherina RESERVA BRANCO 2017

PRODUTOR Quinta da Romeira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas
CASTA Arinto
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 6 a 7 Anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino com laivos dourados. Aroma complexo e elegante, notas de frutos de polpa amarela com um toque de baunilha do estágio em barrica. Na boca é volumoso e redondo com a boa acidez a dar-lhe frescura. Final harmonioso e prolongado.
ENÓLOGO António Braga

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,22€ GFA 0,75L	9,70€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064167	
55,32€ Caixa 6 GFAS	58,20€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Quinta de Ventozelo TOURIGA FRANCA TINTO 2016

PRODUTOR Quinta de Ventozelo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor granada intensa. Aromas complexos, fruta madura. Na boca é macio e equilibrado, estruturado com grande suavidade e persistência. Final longo.
ENÓLOGO José Manuel Sousa Soares

SÓCIO	NÃO SÓCIO
12,35€ GFA 0,75L	13,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 063857	
74,10€ Caixa 6 GFAS	78,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Quinta da Carregosa GRANDE RESERVA TOURIGA FRANCA TINTO 2016

PRODUTOR Quinta da Carregosa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Touriga Franca
TEOR ALCOÓLICO 15%
LONGEVIDADE 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelha intensa com reflexos azulados. Aroma muito complexo com notas de frutos azuis, cereja preta, especiarias (pimenta preta e cravinho). Boca com grande volume, concentrado, bom equilíbrio entre o álcool a estrutura e a acidez; textura firme, estrutura ampla. Final muito longo, preciso e de grande persistência.
ENÓLOGOS Fernando Costa, Jorge Alves

SÓCIO	NÃO SÓCIO
13,78€ GFA 0,75L	14,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064276	
82,68€ Caixa 6 GFAS	87,00€ Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Zom GRANDE RESERVA TOURIGA NACIONAL TINTO 2015

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE Mais de 25 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi intenso. Aroma fresco com notas de boa fruta e um toque floral combinadas com as notas de de boa madeira (especiarias, côco), muito elegante. Na boca é bem estruturado com taninos redondos. Confirma as notas de madeira. Final longo.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
19,00€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
20,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas - REFº 034249
57,00€ Caixa 3 GFAS **60,00€** Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Quinta dos Murças RESERVA TINTO 2015

PRODUTOR Quinta dos Murças
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi intensa e profunda. Aroma complexo, fresco e elegante, dominado pelos frutos vermelhos com notas de especiarias. Na boca é muito equilibrado e macio com boa acidez e estrutura. Final longo.
ENÓLOGOS David Baverstock, José Luis Moreira da Silva

SÓCIO
21,38€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
22,50€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas - REFº 034255
64,14€ Caixa 3 GFAS **67,50€** Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Quinta do Monte D'Oiro RESERVA TINTO 2015

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Syrah, Vioignier
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 15 a 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma intenso redondo e envolvente, notas de fruta preta madura, especiarias, grafite e chocolate preto. Na boca é complexo e macio com bom volume e estrutura. Elegante com bons taninos. Final longo e persistente.
ENÓLOGOS Graça Gonçalves, Gregory Viennois

SÓCIO
30,40€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
32,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas - REFº 034231
91,20€ Caixa 3 GFAS **96,00€** Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Conde Vimioso RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonez, Castelão, Syrah
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 6 a 8 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi intensa. Aroma elegante e complexo com notas de fruta negra madura quase compotada e especiarias. Na boca é fresco e equilibrado com notas de madeira muito bem integradas e taninos polidos. Final longo.
ENÓLOGA Antonina Barbosa

SÓCIO
12,35€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
13,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas - REFº 064152
74,10€ Caixa 6 GFAS **78,00€** Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE
ENÓLOGOS

*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Grande Trinca Bolotas TINTO 2017

PRODUTOR Herdade do Peso
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma fresco e complexo, fruta negra madura (cassis, amora) e madeira bem casada no conjunto. Na boca é equilibrado e estruturado, quente com notas de fruta e taninos presentes. Final persistente.
ENÓLOGO Luís Cabral de Almeida

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,55€ GFA 0,75L	9,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 064215	
51,30€ Caixa 6 GFAS	54,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2015

PRODUTOR Hill Valley Portugal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Syrah, Aragonez, Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma muito elegante, frutos negros maduros com notas de madeira muito bem integradas. Na boca é macio com bom volume e estrutura e uma excelente acidez a dar-lhe frescura. Final longo.
ENÓLOGO David Baverstock

SÓCIO	NÃO SÓCIO
11,88€ GFA 0,75L	12,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 064271	
71,28€ Caixa 6 GFAS	75,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Santa Vitória GRANDE RESERVA TINTO 2016

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Aroma harmonioso e complexo, elegante com a madeira bem integrada, notas de frutos vermelhos maduros e um toque de chocolate negro. Na boca é fresco e elegante, com taninos presentes e boa acidez. Final longo.
ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO	NÃO SÓCIO
15,20€ GFA 0,75L	16,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 064238	
91,20€ Caixa 6 GFAS	96,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Vicentino PINOT NOIR TINTO 2016

PRODUTOR Vicentino - Vinhas da Costa Atlântica
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTA Pinot Noir
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
NOTAS DE PROVA 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.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO	NÃO SÓCIO
28,50€ GFA 0,75L	30,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF ^o 033940	
85,50€ Caixa 3 GFAS	90,00€ Caixa 3 GFAS

Novas Colheitas

BACELO NOVO

Dão

BACELO NOVO BRANCO 2018

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado, Cerceal Branco, Malvasia Fina
VINIFICAÇÃO Após a prensagem das uvas inteiras, o mosto limpo é fermentado a 14°C.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo esverdeada. Aroma muito limpo, citrino com ligeiro mineral. Na boca é fresco e equilibrado, notas de fruta verde e amarela. Final fresco e agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO Servir a 10/12°C com entradas, marisco, peixe ou saladas.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 124016

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

Douro

BACELO NOVO TINTO 2015

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca
VINIFICAÇÃO Vendima manual, fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi. Aroma de frutos vermelhos maduros. Na boca sente-se a fruta fresca. Boa acidez e equilíbrio. Bom final.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carnes brancas, vermelhas e da cozinha tradicional portuguesa.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 123398

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

Alentejo

BACELO NOVO TINTO 2017

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Fermentação com curtimentas curtas e controlo de temperatura. Parte do mosto fermenta em lagares de inox com pisadores automáticos sendo o restante fermentado em cubas de inox com remontagem.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa, aroma vinoso com notas de frutos vermelhos e chá preto. Na boca é equilibrado e fino com taninos suaves. Final agradável.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
ENÓLOGOS Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 124030

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

CONJUNTO BACELO NOVO

4 gfas. **BACELO NOVO Branco 2018 Dão** + 4 gfas. **BACELO NOVO Tinto 2015 Douro**
+ 4 gfas. **BACELO NOVO Tinto 2017 Alentejo**

SÓCIO **45,60€** Caixa 12 GFAS REF^o 124017 NÃO SÓCIO **48,00€** Caixa 12 GFAS

Novas Colheitas

SEMPRE
PRESENTE



DÃO

12 Garrafas



DOURO

12 Garrafas



ALENTEJO

12 Garrafas

RÓTULOS PERSONALIZADOS



RESERVA DOURO *Tinto 2014*

1 Gfa
REFº 014114

SÓCIO 8,31€ NÃO SÓCIO 8,75€

3 Gfas
REFº 034114

SÓCIO 24,08€ NÃO SÓCIO 25,35€

6 Gfas
REFº 064114

SÓCIO 47,03€ NÃO SÓCIO 49,50€



RESERVA ALENTEJO *Tinto 2016*

1 Gfa
REFº 013770

SÓCIO 8,31€ NÃO SÓCIO 8,75€

3 Gfas
REFº 033770

SÓCIO 24,08€ NÃO SÓCIO 25,35€

6 Gfas
REFº 063770

SÓCIO 47,03€ NÃO SÓCIO 49,50€

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

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

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

MÍNIMO 12 GARRAFAS - PRAZO MÁXIMO DE ENTREGA: 15 DIAS



EMPRESAS



ANIVERSÁRIOS



REUNIÕES



CASAMENTOS



FESTAS



OFERTAS

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 BAIRRADA

Bruto

1 Gfa
REF^o 014115

SÓCIO 9,03€ NÃO SÓCIO 9,50€

3 Gfas
REF^o 034115

SÓCIO 26,13€ NÃO SÓCIO 27,50€

6 Gfas
REF^o 064115

SÓCIO 51,06€ NÃO SÓCIO 53,75€



PORTO TAWNY

10 Anos

1 Gfa
REF^o 012055

SÓCIO 13,11€ NÃO SÓCIO 13,80€

3 Gfas
REF^o 032055

SÓCIO 38,48€ NÃO SÓCIO 40,50€

6 Gfas
REF^o 062055

SÓCIO 75,81€ NÃO SÓCIO 79,80€

PRODUTOR Kompassus Vinhos

NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha. Bolha fina e persistente. Aroma complexo com notas de brioche, marmelo compotado e um toque de citrinos. Na boca a boa acidez transmite frescura num conjunto muito equilibrado. Final muito agradável.

ENÓLOGO Anselmo Mendes

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 comotas, muito equilibrado, com um final longo e guloso.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

A ENOTECA, em colaboração com a **Barão de Vilar**, a **Casa de Santa Vitória** e a **Kompassus Vinhos** [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.

Os valores incluem IVA e distribuição domiciliária em qualquer parte de Portugal Continental.

PRAZO DE ENTREGA: 15 dias após confirmação da encomenda.

ENCOMENDA MÍNIMA: 12 garrafas.

PARA QUALQUER ESCLARECIMENTO FALE CONNOSCO

Telf. 228 348 440 - E-mail: enoteca@enoteca.pt

(rótulos exemplificativos)



**ANTONINA
BARBOSA**

AZ
VINIFICAÇÃO

VINIFICAÇÃO de A a Z

CASTAS BRANCAS NA REGIÃO TEJO Fernão Pires – Arinto – Verdelho

A qualidade das uvas brancas na região do Tejo é inegável, fruto de uma adaptação extraordinária de determinadas castas aos diferentes Terroirs da Região. É, de facto, uma região com elevado potencial para a produção de brancos de grande qualidade.

A casta mais expressiva na região [30% do encepamento total] é o Fernão Pires, estando presente numa grande parte dos vinhos da região. É uma casta muito aromática, predominando os aromas florais e de fruta branca, e com elevada concentração em boca. O Fernão Pires é uma casta muito precoce, normalmente a primeira a ser vindimada na região, sendo crucial apanhá-la cedo, no seu ponto ótimo de maturação para se tirar melhor partido das suas naturais características.

A casta Arinto, também muito presente na região Tejo, é provavelmente a segunda casta branca mais plantada. Com cartas dadas em várias regiões demarcadas do País, é uma casta extraordinária nesta região. Requer mais atenção, é mais tardia, mas a sua acidez natural confere aos vinhos uma frescura e persistência intensas, potenciando a sua capacidade de envelhecimento em garrafa.

Outra casta que tem surpreendido muito na região, plantada em menor escala, é o Verdelho. Uma casta muito equilibrada, com boa acidez e uma intensidade aromática elegante e elevada, sobressaindo as notas cítricas e tropicais, por vezes com um toque vegetal.

A primeira edição do **Conde Vimioso Sommelier Edition Branco**, da colheita 2019, é uma compilação das características destas 3 castas. Com uma marcada intensidade aromática, onde predominam os aromas cítricos e florais, é um vinho muito concentrado, com uma acidez natural de qualidade, que permite manter uma elevada frescura e um intenso final de boca, este com nuances minerais.

Um vinho muito harmonioso e elegante, que dará, com certeza, muito prazer à mesa!



Conde Vimioso Sommelier Edition Branco 2019 *Tejo*

PRODUTOR Falua

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo

CASTAS Fernão Pires, Arinto e Verdelho

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Marcada intensidade aromática onde predominam aromas cítricos e florais, um vinho muito concentrado, uma acidez natural de qualidade que permite manter uma elevada frescura, e um final de boca intenso com nuances minerais.

LONGEVIDADE 5 anos

ENÓLOGA Antonina Barbosa

Sócio
6,56€ GFA 0,75 L.

Não Sócio
6,90€ GFA 0,75 L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. REF³ 064311

39,36€ CAIXA 6 gfas

41,40€ CAIXA 6 gfas

CESTO DA PRIMAVERA

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

Oferta
1 gfa ESPUMANTE
CAVE REAL

SUPER RESERVA
Bruto Natural



BUCELAS



DOURO



TEJO



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. MORGADO DE SANTA CATHERINA RESERVA BRANCO 2017 BUCELAS
- + 3 GFAS. BARÃO DE VILAR RESERVA TINTO 2013 DOURO
- + 3 GFAS. QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA TOU. NAC. E CAB. SAUV. TINTO 2015 TEJO
- + 3 GFAS. D.S.F. COLEÇÃO PRIVADA ALENTEJANO TINTO 2014 ALENTEJO

SÓCIO
108,30€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
114,00€
Caixa 12 GFAS

REF^o 124297



GALERIA DO PRODUTOR

C. da Silva Vinhos

Em 1933, tendo recentemente chegado da sua estadia no Brasil, o jovem empreendedor português Clemente da Silva realizou o sonho de uma vida, o de criar uma casa de vinhos de excelência, que estava destinada a trazer-lhe sucesso além-fronteiras. Com a aquisição da Corrêa Ribeiro e Filhos, fundada em 1863 e portadora da chancela de antiga fornecedora da Casa Real, fundou a C. da Silva.

Esta casa assistiu desde cedo a um processo de expansão em todas as suas vertentes, merecendo elevado reconhecimento internacional que lhe assegurou um notável crescimento em exportação para inúmeros países e continentes. O leque de produtos vendidos passava, não só por vinho do Porto, mas também por brandy, espumantes naturais e vinhos tranquilos, o que só por si reflete o espírito visionário e diligente para um jovem empresário da altura.

Em 2007, a C. da Silva foi adquirida pelo grupo Gran Cruz e desde o princípio que a preocupação do grupo tem sido de criar sinergias no sentido de manter este espírito empreendedor de Clemente da Silva, valorizando o seu legado e fazendo-o crescer.

As vinhas do Douro encontram uma expressão pura e única nos vinhos da C. da Silva, desde os socalcos até à adega em Alijó equipada com tecnologia de vinificação de ponta. Apesar de as uvas serem transformadas no Douro, é nas caves em Vila Nova de Gaia que os vinhos envelhecem e onde ganham os seus próprios traços e a sua personalidade. Estas características únicas dependem, não só do tempo, mas também do processo de envelhecimento que é definido para cada vinho.



Combinando os saberes ancestrais na arte do vinho com a última tecnologia disponível, com muita paciência e dedicação, o valor inestimável destes vinhos é cuidadosamente preservado e a cada ano se transforma.

O resultado final é uma gama de vinhos elegantes e distintos, cada um com a sua própria personalidade, criados com o propósito de materializar o melhor da região e levá-lo até à sua mesa e dos quais este Dalva Reserva tinto 2016 que lhe apresentamos é um excelente exemplo.



Ver pág. 28



GALERIA DO PRODUTOR

Quinta do Gradil

Não muito distante do sopé poente da Serra de Montejunto, entre Vilar e Martim Joanes [Cadaval], está instalada a Quinta do Gradil, considerada uma das mais antigas, senão a mais antiga, herdade do concelho do Cadaval, pertença da empresa especializada na produção e seleção de vinhos de qualidade, Parras Wines. Um dos ex-libris da Quinta do Gradil é o seu Palácio Setecentista e uma nobre Capela. A compor a paisagem encontram-se um núcleo habitacional, duas adegas, uma loja de vinhos e um Restaurante.

Da história da propriedade constam nomes como o do Marquês de Pombal, que a terá adquirido por volta de 1760. A ligação da Quinta do Gradil com a cultura da vinha é conhecida desde então.

Hoje, a gama de vinhos da Quinta do Gradil é composta por uma seleção de vinhos monovarietais de produção limitada, muitas vezes única, dependendo da vindima do ano anterior, a gama clássica, composta por vinhos de duas castas [esta gama inclui um vinho branco, um tinto, um rosé e um espumante, bem como reservas Branco e Tinto], uma colheita tardia, mel e a lendária aguardente.

Ao longo dos 200 hectares que a Quinta do Gradil tem em extensão, e que faz com que seja uma das maiores da região, destacam-se 120 de vinha plantada, onde são produzidos, em média, um milhão de litros por ano, sendo 30% de vinhos brancos e 70% de tintos. Entre castas nacionais e internacionais, destacamos a francesa Cabernet Sauvignon e a casta "ibérica" Tinta Roriz que conquistaram o seu lugar no terroir da Quinta do Gradil.



QUINTA DO GRADIL

A colheita de 2015 encontrou nas encostas solarengas e nos solos bem drenados da Quinta do Gradil um terreno bastante favorável. As suas uvas foram vindimadas manualmente nas melhores parcelas da Quinta do Gradil e totalmente desengaçadas à chegada da adega. Esta harmonia de fatores resultou num vinho de cor rubi intensa, aromas de bagas do bosque com toque de menta e folha de tabaco. Boca estruturada com taninos vigorosas, mas bem integrados, bom balanceamento com final de prova longo e persistente.



Ver pág. 29

VINHOS *do*



“Nascido nos vales do rio Douro, Ervedosa, Pinhão e Varosa, e depois de um processo de vinificação extremamente cuidado este vinho evidencia os aromas e torna a prova fresca e prolongada.”

José Manuel Sousa Soares

DALVA **RESERVA TINTO 2016** *Douro*

PRODUTOR C. da Silva Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTA Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Desengate 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 **6,65€** GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **7,00€** GFA 0,75L.

39,90€ Caixa 6 GFAS

42,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** · REFº 063964

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

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

TRIMESTRE



“Com uma longa história que remonta ao séc. XVIII, no melhor terroir da região de Lisboa, os vinhos da Quinta do Gradil reflectem a experiência do passado aliada à tecnologia avançada do presente.”

Tiago Correia

QUINTA DO GRADIL **CABERNET SAUVIGNON E TINTA RORIZ TINTO 2015** *Lisboa*

PRODUTOR Quinta do Gradil

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Cabernet Sauvignon, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total à chegada à adegas. Pré-maceração pelicular a frio. Fermentação em inox com controlo de temperatura.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi intensa. Aromas de frutos silvestres maduros com leves florais. 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 Tiago Correia

SÓCIO **6,18€** GFA 0,75L

NÃO SÓCIO **6,50€** GFA 0,75L

37,08€ Caixa 6 GFAS

39,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** • REF^o 063593

[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

CAVE Brancos



TORMES 2018

PRODUTOR Lima & Smith
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Vinho Verde
CASTAS Avesso, Arinto
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Transporte de uvas em pequenas caixas de 15 kg. Desengace total seguido de suave prensagem em prensa pneumática. Fermentação em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com reflexos palha. Aroma jovem e intenso com belas notas florais, frutos de árvore, citrinos e tropicais. Na boca é fresco e equilibrado com um final de boca frutado e vibrante.
LONGEVIDADE 2 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando saladas com carnes brancas ou bacalhau e petiscos leves.
ENÓLOGOS Rui Cunha

SÓCIO
5,70€
 NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064055

34,20€ **36,00€**
 Caixa 6 GFA



AZEVEDO ALVARINHO RESERVA 2018

PRODUTOR Azevedo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Vinho Regional Minho
CASTA Alvarinho
VINIFICAÇÃO Desengace suave. Prensagem suave em prensa pneumática com alguma maceração pré-fermentativa. Fermentação alcoólica a 16/18°C com leveduras selecionadas. Estágio em cubas de inox com "battonage" das borras finas durante 3 meses.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Aroma intenso com notas de frutos de polpa amarela maduros (nectarina, damasco), frutos tropicais (manga) e um toque floral (flores brancas). Na boca é envolvente e fresco com a acidez muito bem integrada. Cheio, amplo e equilibrado. Final persistente.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo ou com mariscos e massas italianas.
ENÓLOGO António Braga

SÓCIO
6,65€
 NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064051

39,90€ **42,00€**
 Caixa 6 GFA



CASA DE PAÇOS RESERVA ARINTO 2018

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTA Arinto
VINIFICAÇÃO As uvas são desengaçadas sendo parte logo prensada e fermentada em inox. O restante fermenta com curtimenta em barricas onde estagia sobre as borras finas com agitação durante cerca de 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha. Aroma rico e complexo com boa mineralidade, notas de fruta madura, citrinos e baunilha. Na boca é complexo e equilibrado, bem estruturado com a acidez a dar-lhe frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 12/14°C com peixes gordos, caça de penas ou carnes brancas.
ENÓLOGO Rui Walter Cunha

SÓCIO
7,22€
 NÃO SÓCIO
7,60€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064300

43,32€ **45,60€**
 Caixa 6 GFA



CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2018

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA 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 bñtonnage durante cerca de 5 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo-citrino. Aroma complexo com notas de citrinos, alguma mineralidade e um toque de frutos tropicais. Na boca é suave e fresco a confirmar os aromas. Equilibrado com bom volume, boa acidez e estrutura. Final longo.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito.
ENÓLOGO Rui Walter Cunha

SÓCIO
9,26€
 NÃO SÓCIO
9,75€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064301

55,56€ **58,50€**
 Caixa 6 GFA

CAVE Brancos



VALE DA RAPOSA RESERVA 2018

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Prensagem suave e decantação.

Fermentação a 16°C durante 15 dias.

50% do vinho estagia em carvalho francês de 2º ano durante 6 meses e o restante em depósito de inox com bâtonnage.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino, límpida.

Aroma intenso e frutado com notas de toranja, lima, erva cortada e tosta muito fina. Muito mineral e complexo. Boca envolvente, equilibrado e fresco.

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 10/12°C com vieiras, salmão, bacalhau, galinha ou peru.

ENÓLOGO Tiago Alves de Sousa

SÓCIO
9,50€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
10,00€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064294

57,00€

Caixa 6 GFAS

60,00€

Caixa 6 GFAS



QUINTA DO CERRADO RESERVA 2017

PRODUTOR Quinta do Cerrado

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTA Encruzado, Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO Desengace total, prensagem pneumática e fermentação alcoólica a 18º C. 30% deste vinho fez o final da fermentação em barricas de carvalho francês Allier.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino forte cristalina. Aroma frutado (pêssego, citrinos) com notas de tosta e especiarias. Na boca é elegante e equilibrado com belas notas de madeira. Bom final.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 10/12º C com peixes gordos (assados ou grelhados), charcutaria e queijos de cabra.

ENÓLOGOS Osvaldo Amado, Célia Costa

SÓCIO
8,55€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064010

51,30€

Caixa 6 GFAS

54,00€

Caixa 6 GFAS



FONTE DO OURO RESERVA ESPECIAL ENCRUZADO 2018

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 6 meses com bâtonnage.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. No nariz sobressaem aromas de citrinos e frutos tropicais num conjunto de agradável mineralidade com notas fumadas do estágio em barrica. A boca confirma a fruta e a mineralidade. Excelente acidez a dar-lhe frescura. Elegante e harmonioso com boa estrutura. Final persistente.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 10/12º C com peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos de ovelha.

ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
10,45€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
11,00€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064040

62,70€

Caixa 6 GFAS

66,00€

Caixa 6 GFAS



MORGADO DE BUCELAS 2018

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas

CASTA Arinto

VINIFICAÇÃO Contacto pelicular durante 4 horas, seguido de fermentação do mosto limpo a 14°C durante 25 dias.

Após a fermentação realizou-se bâtonnage em cuba durante 3 meses.

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo pálido com laivos esverdeados. Aroma elegante, floral e frutado (maçã e lima) com notas minerais. Na boca é fresco confirmando as notas florais. Bom volume. Final agradável com boa estrutura.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 10/12º C com aperitivos, mariscos, peixe ou pratos ligeiramente picantes.

ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
4,75€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,00€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064109

28,50€

Caixa 6 GFAS

30,00€

Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA ARINTO 2018

PRODUTOR Enoport United Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas

CASTA Arinto

VINIFICAÇÃO Desengace total, 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. Aroma intenso e atrativo com notas de citrinos e maçã verde e um toque de tosta. Na boca é vibrante, com uma estrutura mineral e uma acidez muito agradável que lhe dá frescura. Final longo.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 8/10°C com peixes, mariscos e queijos de estrutura média.

ENÓLOGO João Vicêncio

SÓCIO
7,13€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064054

42,78€
Caixa 6 GFAS

45,00€
Caixa 6 GFAS



MORGADO DE SANTA CATHERINA RESERVA 2017

PRODUTOR Quinta da Romeira

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas

CASTA Arinto

VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção das uvas. Fermentação em cubas de inox e em barricas de carvalho francês. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês com bâtonnage.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino com laivos dourados. Aroma complexo e elegante, notas de frutos de polpa amarela com um toque de baunilha do estágio em barrica. Na boca é volumoso e redondo com a boa acidez a dar-lhe frescura. Final harmonioso e prolongado.

LONGEVIDADE 6 a 7 Anos

SERVIÇO A 10/12°C com peixes ou carnes brancas assadas e queijos intensos.

ENÓLOGO António Braga

SÓCIO
9,22€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,70€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064167

55,32€
Caixa 6 GFAS

58,20€
Caixa 6 GFAS



BARCA DO INFERNO RESERVA ARINTO 2019

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTA Arinto

VINIFICAÇÃO Vinificação clássica em bica aberta com fermentação em madeira. Bâtonnage em cuba de betão até duas semanas antes do engarrafamento.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor límpida com reflexos esverdeados. Aroma intenso de fruta branca de caroço com notas minerais. Bom volume de boca, redondo e bem estruturado com boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo e mineral.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 12/14°C com peixes gordos assados e queijos de pasta mole.

ENÓLOGO Francisco Macleira

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064296

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



CABEÇA DE TOIRO RESERVA CHARDONNAY 2018

PRODUTOR Enoport

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo

CASTA Chardonnay

VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular pré-fermentativa, fermentação alcoólica a 14°C.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino.

Aroma intenso com notas de frutos tropicais.

Na boca é envolvente, notas de citrinos e um toque mineral. Final agradável.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos assados, aves e queijos fortes.

ENÓLOGO Nuno Faria

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064176

56,46€
Caixa 6 GFAS

59,40€
Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



TYTO ALBA EDIÇÃO LIMITADA MOSCATEL GALEGO 2017

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTA Moscatel Galego
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace. Fermentação espontânea com leveduras indígenas em inox. Estágio sobre as borras finas durante 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor salmão límpida. Aroma subtil à casta com notas frutadas, florais (flor de laranjeira, flores brancas) e um leve toque de citrinos (tangerina, casca de limão). Na boca é fresco e elegante com a acidez muito bem colocada e uma profundidade notável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 6/8°C acompanhando pratos da cozinha asiática, aves de capoeira, peixes gordos assados.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
9,41€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,90€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 063660

56,46€
 Caixa 6 GFAS

59,40€
 Caixa 6 GFAS



D.S.F. COLEÇÃO PRIVADA VERDELHO 2018

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTA Verdelho
VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox a 14°C.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino límpido com laivos esverdeados. No nariz é floral e frutado com excelentes notas minerais. Boca elegante a confirmar a fruta. Boa estrutura, acidez e equilíbrio. Fresco. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10°C sozinho ou acompanhando refeições ligeiras.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
9,41€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,90€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064245

56,46€
 Caixa 6 GFAS

59,40€
 Caixa 6 GFAS



NÃ TE RALES 2018

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 ALCÓOLICO 13%
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. - REF^o 063973

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS



SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA 2017

PRODUTOR Casa Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das uvas na adega. Maceração a frio durante 2 dias. Fermentação alcoólica a 14°C, 50% do mosto em barricas novas de carvalho francês e 50% em inox. Battonnage durante 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 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. - REF^o 063828

62,70€
 Caixa 6 GFAS

66,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos | CAVE Rosés



ESPORÃO RESERVA 2018

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Antão Vaz, Arinto, Roupeiro
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação estática 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 ALCÓOLICO 13,5%
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 e alguma mineralidade. 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
10,45€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064160

62,70€ Caixa 6 GFA
66,00€ Caixa 6 GFA



HOWARD'S FOLLY SONHADOR 2018

PRODUTOR Hill Valley Portugal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Field Blend (vinhas velhas com predominância de Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina)
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15Kg. Seleção das uvas em tapete de escolha. Desengace e suave esmagamento. 48 horas de decantação a frio. 15% do lote fermenta em barricas novas de carvalho francês e o resto em inox. Estágio de 4 meses em sobre as borras finas.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma elegante complexando frutas cítricas, líchias e notas de tosta. Bom volume de boca, estruturado e cremoso com boa acidez a dar-lhe frescura. Equilibrado. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos assados ou grelhados, carnes brancas, massas condimentadas e queijos.
ENÓLOGO David Baverstock

SÓCIO
11,88€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
12,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064280

71,28€ Caixa 6 GFA
75,00€ Caixa 6 GFA



PLAINAS ESPADEIRO 2018

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Espadeiro
VINIFICAÇÃO Vendima manual para caixas de 20 kg. Desengace total e ligeira prensagem. Fermentação a baixa temperatura em cubas de inox.
TEOR ALCÓOLICO 11%
NOTAS DE PROVA Cor salmão claro. Aroma discreto com notas de frutos vermelhos (morango, amora). Na boca apresenta uma acidez vibrante, fresco. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 anos
SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando peixes, mariscos e carnes frias.
ENÓLOGOS Anselmo Mendes, Francisco Marques Leandro

SÓCIO
4,28€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 063905

25,68€ Caixa 6 GFA
27,00€ Caixa 6 GFA



D.S.F. COLEÇÃO PRIVADA ROXO 2018

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional
CASTA Espadeiro
VINIFICAÇÃO Pré-maceração pelicular, a frio, durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox a 18 °C.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor rosa pálido. Aroma intenso e complexo, muito floral (rosas). Boca envolvente e estruturada com boa acidez, confirma os aromas. Final longo.
LONGEVIDADE 1 a 2 Anos
SERVIÇO A 8/9°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^o 064090

56,46€ Caixa 6 GFA
59,40€ Caixa 6 GFA

CAVE Tintos



AZUL DE VENTOZELO 2016

PRODUTOR Quinta de Ventozeiro
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 adega. Maceração a baixas temperaturas. Fermentação em inox com remontagens periódicas.
TEOR ALCÓOLICO 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€
 NÃO SÓCIO 7,00€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063784

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



COTTAS 2017

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 25 kg. Seleção, desengace e esmagamento à entrada da adega. Fermentação em inox com controlo de temperatura, seguida de fermentação malolática. Estágio parcial em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aromas de frutos negros (groselha, amora) com notas de baunilha e canela torrada. Na boca é suave com taninos maduros e finos. Bom volume, envolvente. Final persistente e frutado.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/17°C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.
ENÓLOGO Manuel Vieira

SÓCIO 7,22€
 NÃO SÓCIO 7,60€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064148

43,32€ 45,60€
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



BARÃO DE VILAR RESERVA 2015

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas
VINIFICAÇÃO Desengace seguido de fermentação com controlo de temperatura. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma complexo, boa fruta e notas balsâmicas. Revela boa evolução em garrafa. Na boca apresenta boa acidez e taninos maduros e bem integrados no conjunto. Fresco com leves notas de especiarias.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de aves, assados, carnes brancas e queijos.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO 7,51€
 NÃO SÓCIO 7,90€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063566

45,06€ 47,40€
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



CAVE REAL RESERVA 2017

PRODUTOR João Silva e Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima 100% manual, transporte em pequenas caixas. Desengace parcial e esmagamento. Fermentação com remontagens suaves e 2 "déléstages". Maceração pós-fermentativa. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês "Sequin Moreau".
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi muito intensa. Aroma intenso e jovem com notas de fruta preta, cereja e mirtilos. Na boca é macio e elegante, com boa estrutura e volume. Equilibrado com taninos macios. Final frutado, longo e persistente.
LONGEVIDADE 12 a 15 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes assadas, caça de pelo, borrego, cabrito e queijos.
ENÓLOGO João Silva e Sousa

SÓCIO 7,60€
 NÃO SÓCIO 8,00€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064111

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

CAVE Tintos



QUINTA DO CUME SELECTION 2015

PRODUTOR Quinta do Cume
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace total. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. 50% do lote final estagia em barricas de carvalho francês de 225 L durante 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma profundo, frutos vermelhos maduros, com as notas de madeira muito bem integradas. Na boca é equilibrado e bem estruturado com taninos maduros bem integrados. Final persistente.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 15/17°C com pratos de aves, assados de carne, carnes brancas e queijos.
ENÓLOGO Jean-Hugues Gros

SÓCIO 9,03€
 NÃO SÓCIO 9,50€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

• Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064302

54,18€ **57,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



SOCALCOS DO CÔA 2017

PRODUTOR Segredos do Côa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção das uvas na vinha e em tapete de escolha à entrada da adega. Vinificação separada por castas. Fermentação em cubas de inox. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Aroma fresco e elegante com notas de frutos silvestres e cerejas pretas e discretas notas de madeira. Na boca fresco e equilibrado, com taninos firmes mas suaves. Final persistente.
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
SERVIÇO A 15/16°C com pratos de carne, queijos e cozinha mediterrânica.
ENÓLOGO António Ribeiro

SÓCIO 9,45€
 NÃO SÓCIO 9,95€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

• Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064303

56,70€ **59,70€**
 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 ALCÓOLICO 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 alicidez 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€
 NÃO SÓCIO 8,20€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

• Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063799

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



QUINTA DO CERRADO RESERVA 2016

PRODUTOR Quinta do Cerrado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pellicular prolongada e fermentação alcoólica com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês e 6 meses em garrafa.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor granada concentrada. Aroma complexo, notas de fruta compotada e grafite casadas com notas de madeira. Na boca é macio e suave confirmando as notas de barrica do estágio. Final suave.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas e pratos da cozinha mediterrânica.
ENÓLOGO Osvaldo Amado

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

• Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063937

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

CAVE Tintos



FONTE DO OURO RESERVA 2017

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen
VINIFICAÇÃO Fermentação longa com suave maceração para extrair o máximo de potencial das castas. Após a fermentação maloláctica, 50% do vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês Allier e os restantes 50% em inox.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa com laivos avermelhados. Aroma intenso e complexo, fresco e balsâmico com notas de frutos pretos e vermelhos maduros. Na boca é elegante, fresco e suave, boa estrutura, bons taninos com notas de madeira e especiarias. Final agradável.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18° C com caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
9,98€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064101

59,88€
 Caixa 6 GFAS

63,00€
 Caixa 6 GFAS



LISBON'S MUSTACHE 2017

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Sousão, Jaen, Tinta Barroca
VINIFICAÇÃO Desengace parcial sem esmagamento, fermentação e pré-estágio em cubas de betão subterrâneas de baixa amplitude térmica e estágio em barricas de carvalho durante seis meses.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor límpida, vermelho escuro com laivos violeta. Aroma jovem e intenso com notas de frutos silvestres e um ligeiro "sous bois". Na boca é equilibrado com taninos suaves, bem estruturado e volumoso com a acidez a dar-lhe frescura. Final agradável.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 15/17° C com carnes vermelhas grelhadas, massas apaladadas e pratos condimentados.
ENÓLOGO Francisco Macieira

SÓCIO
6,18€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064136

37,08€
 Caixa 6 GFAS

39,00€
 Caixa 6 GFAS



CHECKMATE SHIRAZ 2018

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTA 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 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho escuro quase opaco com laivos violeta. Aroma jovem e intenso com notas de frutos negros e cacau. Bem estruturado na boca com taninos suaves. Final agradável.
LONGEVIDADE 12 a 14 anos
SERVIÇO A 15/17° C com assados ou 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 064253

39,90€
 Caixa 6 GFAS

42,00€
 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 4 a 5 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
8,31€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,75€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063595

49,86€
 Caixa 6 GFAS

52,50€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



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. - REF^o 063894

51,30€ Caixa 6 GFA
54,00€ Caixa 6 GFA



POMAR DO ESPÍRITO SANTO CHELEIROS 2016

PRODUTOR Manzwine
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Castelão
VINIFICAÇÃO Desengace total, fermentação durante 8 dias, em inox, com controlo da temperatura. Maceração pós-fermentativa. Maturação de 12 meses em barricas de carvalho Francês com topos de carvalho Americano para 30% do lote. Os restantes 70% em cubas troncocónicas de inox. Estágio de 6 meses em garrafa.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma delicado e complexo, notas de frutos negros com um leve toque de especiarias. Na boca é fresco e equilibrado com taninos firmes mas elegantes.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com assados de carne, pratos de carne e queijos.
ENÓLOGO Ricardo Noronha

SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
10,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064305

57,00€ Caixa 6 GFA
60,00€ Caixa 6 GFA



CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2017

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTAS Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, 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 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada profunda. Aroma de fruta madura com notas de mineralidade, frutos negros e especiarias. Na boca é suave com taninos firmes mas elegantes. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes grelhadas e assadas, caça, enchidos e queijos.
ENÓLOGA Antonina Barbosa

SÓCIO
6,56€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,90€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064247

39,36€ Caixa 6 GFA
41,40€ Caixa 6 GFA



QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA 2015

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Desengace total. Maceração pelicular prolongada. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (28°C). Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa com laivos violeta. Aroma agradável e complexo, frutos vermelhos e silvestres com notas florais e de especiarias. Na boca é frutado e macio com um excelente final de boca.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 15/17°C com pratos fortes da cozinha mediterrânica e queijos curados.
ENÓLOGO Nuno Faria

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 063859

56,46€ Caixa 6 GFA
59,40€ Caixa 6 GFA

CAVE Tintos



CABEÇA DE TOIRO TOURIGA NACIONAL RESERVA 2016

PRODUTOR Enoport
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTA Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular pré-fermentativa. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-granada com laivos violeta. Aroma intenso com notas florais e de frutos silvestres. Na boca é macio e equilibrado com bons taninos.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes maturadas, foie-gras e queijos de pasta mole.
ENÓLOGO Nuno Faria

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064904

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



TYTO ALBA TOURIGA NACIONAL "VINHAS PROTEGIDAS" 2016

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTA Touriga Nacional
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 intenso com laivos avermelhados. Aroma de frutos vermelhos maduros (mirtilos, amoras) com notas de tosta, chocolate preto e balsâmicas. A boca confirma os frutos vermelhos. Bela estrutura e acidez, bom volume. Madeira bem casada no conjunto, elegante. Fim longo e especiado.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
11,31€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064145

67,86€ Caixa 6 GFAS
71,40€ Caixa 6 GFAS



NÃ TE RALES 2017

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS 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 ALCÓOLICO 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. • REF^o 064286

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



JOSÉ DE SOUSA 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonez
VINIFICAÇÃO Vinificação tradicional de parte das uvas (pisa a pé e desengace por rirpanço 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 ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo e harmonioso, notas de tâmaras, frutos azuis (mirtilo, amora), especiarias e leves notas de tosta. Na boca é equilibrado e fresco, com taninos presentes mas suaves. 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
7,60€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064091

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

CAVE Tintos



MONTE VILAR RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira
VINIFICAÇÃO vindima manual e seleção das melhores uvas na adega. Fermentação alcoólica a 26/28°C, maceração pós-fermentativa. Estágio em barricas durante 9 meses.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi. Aroma expressivo, elegante e frutado com ligeiras notas de especiarias da madeira do estágio. Na boca é envolvente e equilibrado com taninos firmes e boa acidez. Final persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, borrego assado, peixes gordos assados e queijos curados.
ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO
7,60€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encemende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064108

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



CANTANDO 2015

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Syrah, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Vinificação pelo processo tradicional de curtimenta. Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 15%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma intenso com notas de pimenta preta, ameixa e um toque de tosta do estágio em barrica. Na boca é muito suave com as notas de madeira muito bem integradas no conjunto. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
ENÓLOGOS Filipe Sevinata Pinto, Susana Correia

SÓCIO
8,88€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encemende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064144

53,28€ **56,10€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



ESPORÃO 4 CASTAS 2017

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Alfrocheiro
VINIFICAÇÃO Vinificação separada por castas. Fermentação com temperaturas controladas (22º a 25º C) em lagares com pisa a pé, cubas de betão e cubas de inox. Estágio de seis meses entre cubas de betão e barricas de carvalho francês, seguido de mais seis meses em garrafa.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi concentrada. Aroma de frutos vermelhos (groselha) e azuis (mirtilos, amoras), com notas florais (violetas). Na boca é fresco, elegante e equilibrado, com muito boa acidez e taninos firmes. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18 graus com peixes gordos, borrego e caça.
ENÓLOGOS David Baverstock, Sandra Alves

SÓCIO
9,41€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encemende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064021

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



HOWARD'S FOLLY SONHADOR 2015

PRODUTOR Hill Valley Portugal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Syrah, Aragonez, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO vindima separada por castas. Colheita manual para caixas de 15Kg. Desengate e suave esmagamento. Fermentação com remontagens e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma muito elegante, frutos negros maduros com notas de madeira muito bem integradas. Na boca é macio 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.
ENÓLOGO David Baverstock

SÓCIO
11,88€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encemende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064271

71,28€ **75,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Meia CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Códega, Rabigato, Moscatel
VINIFICAÇÃO Desengace suave e prensagem. Decantação a frio dos mostos. Fermentação com controlo de temperatura. O lote final foi clarificado e estabilizado antes do engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo claro brilhante com nuances esverdeadas. Boa intensidade aromática, notas de frutos brancos, tropicais com ligeiros apontamentos cítricos, florais e um toque mineral. Bom ataque de boca, boa acidez, fresco confirmando as notas de frutos brancos e tropicais do aroma. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/11°C acompanhando pratos de peixe e carnes brancas.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
2,61€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
2,75€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. - REF^o 124052

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

BSE BRANCO 2018

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 ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Intensos aromas tropicais (abacaxi, maracujá) 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
2,61€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
2,75€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. - REF^o 124138

31,32€ **33,00€**
Caixa 12 GFAS 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 ALCÓOLICO 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^o 123471

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

JOSÉ DE SOUSA TINTO 2017

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 dividido 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 novo francês e americano.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo e harmonioso, notas de tâmaras, frutos azuis (mirtilo, amora), especiarias e leves notas de tosta. Na boca é equilibrado e fresco, com taninos presentes mas suaves. 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
4,29€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
4,52€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. - REF^o 123978

51,48€ **54,24€**
Caixa 12 GFAS Caixa 12 GFAS

CONJUNTO 375 ml. - 12 garrafas 375 ml.

3 gfas. PLANALTO RESERVA 2018 + 3 gfas. BSE 2018 + 3 gfas. VINHA GRANDE 2014 + 3 gfas. JOSÉ DE SOUSA 2017

SÓCIO 44,23€ • **NÃO SÓCIO 46,56€** • REF^o 124191

Garrafeira *do* Clube

CAIXAS
3 GFAS



Cor amarelo citrino com nuances de amarelo palha. No nariz é intenso e muito complexo, belas notas de citrinos, frutos verdes, maçãs e de madeira muito bem integrada no conjunto. Na boca é envolvente, muito equilibrado, bem estruturado e com uma excelente acidez. Final forte e longo.

SÓCIO
28,50€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
30,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034089

85,50€ Caixa 3 GFAS

90,00€ Caixa 3 GFAS



Cor amarelo citrino claro. Aroma intenso e equilibrado com notas de frutos tropicais (maracujá, manga) e frutos brancos (ameixa, pêssigo). Boca envolvente e frutada, boa acidez e estrutura, elegante. Final longo.

SÓCIO
13,11€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
13,80€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034098

39,33€ Caixa 3 GFAS

41,40€ Caixa 3 GFAS



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.

SÓCIO
18,05€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
19,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033935

54,15€ Caixa 3 GFAS

57,00€ Caixa 3 GFAS

PARCELA ÚNICA ALVARINHO BRANCO 2017 (DOC Vinho Verde)

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde

CASTA Alvarinho

VINIFICAÇÃO Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Clarificação com frio por período longo. Fermentação em barricas novas de carvalho francês de 400 litros. Estágio nestas barricas durante 9 meses com batonnage sobre borras totais.

TEOR ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 10 anos

SERVIÇO A 10/12°C com acompanhando marisco, peixes gordos, massas apaladadas.

ENÓLOGO Anselmo Mendes

NASCENTE BRANCO 2018 (DOC Douro)

PRODUTOR Quinta da Roga Grande

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTA Viosinho, Arinto

VINIFICAÇÃO vindima manual nas primeiras horas da manhã para caixas de 20Kg. Prensagem suave em prensa vertical e fermentação em cubas de inox de pequena capacidade, durante 3 semanas a temperaturas entre os 16 e os 18°C. Estagiou nas borras finas durante 4 meses.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

LONGEVIDADE 6 a 8 anos

SERVIÇO A 10/12°C com pratos de peixe e marisco sofisticados, carnes brancas, queijos pouco intensos mas curados.

ENÓLOGA Mafalda Magalhães

ARINTO DOS AÇORES BRANCO 2017 (DO Pico)

PRODUTOR Coop. Vitivinícola da Ilha do Pico

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO Pico

CASTA Arinto dos Açores

VINIFICAÇÃO Fermentação em balseiro de madeira de 5000lt onde estagiou durante 6 meses sobre as borras finas.

TEOR ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 10 anos

SERVIÇO A 10/12°C com pratos elaborados da cozinha oriental, como tempura ou pratos condimentados de peixe.

ENÓLOGO Bernardo Cabral

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

CAIXAS
3 GFAS



Cor vermelho-rubi intenso. Aroma frutado, notas de cereja. Na boca é bem estruturado, elegante com bom volume e fresco. Harmonioso Final longo com boa persistência.

SÓCIO
14,35€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
15,10 € GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033614

43,05€ Caixa 3 GFAS

45,30€ Caixa 3 GFAS



Cor vermelho rubi intensa. Aromas complexos e concentrados de frutos negros com notas de especiarias da boa madeira do estágio e uma excelente acidez a dar-lhe frescura. Muito equilibrado. Bem estruturado e succulento. Final tenso, longo e profundo.

SÓCIO
15,20€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
16,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034267

45,60€ Caixa 3 GFAS

48,00€ Caixa 3 GFAS



Cor rubi intensa. Aroma elegante e frutado com notas de frutos pretos e de boa madeira muito bem integrada no conjunto. Na boca é maduro, cheio, complexo. Boa estrutura e volume com notas da boa madeira do estágio. Final persistente, longo, frutado e tenso.

SÓCIO
22,80€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
24,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033756

68,40€ Caixa 3 GFAS

72,00€ Caixa 3 GFAS

COTTAS TOURIGA NACIONAL UNOAKED TINTO 2016 (DOC Douro)

PRODUTOR Quinta de Cottas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTA Touriga Nacional

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.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

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

ENÓLOGO Manuel Vieira

QUINTA NOVA TERROIR BLEND TINTO 2017 (DOC Douro)

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Seleção manual das uvas. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas de inox durante 8 dias. Duas "delestages" por dia. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 12 a 14 anos

SERVIÇO A 15/18°C com carnes vermelhas, caça de pelo e pratos condimentados.

ENÓLOGOS Jorge Alves, Sónia Pereira

QUINTA DA CARREGOSA VINHAS VELHAS RESERVA TINTO 2017 (DOC Douro)

PRODUTOR Quinta da Carregosa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Vinhas Velhas com predominância de Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Rufete, Tinta Barroca e Bastardo

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Esmagamento e desengace total. Maceração pré-fermentativa durante 24 horas. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

LONGEVIDADE 15 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes assadas, caça, borrego, cabrito, cozinha tradicional portuguesa.



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.

SÓCIO
30,88€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
32,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033515

92,64€ Caixa 3 GFAS

97,50€ Caixa 3 GFAS



Cor violeta escura intensa. Aroma complexo, belas notas de frutos azuis (amoras, cassis), damascos e flor de laranjeira. Na boca é equilibrado e elegante com boa estrutura, taninos vivos e muito boa fruta. Final longo.

SÓCIO
13,21€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
13,90€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 032702

39,63€ Caixa 3 GFAS

41,70€ Caixa 3 GFAS



Cor vermelho carregado. Aroma complexo e harmonioso com notas de frutos vermelhos (groselha) e azuis (mirtilo, amora), tâmaras e madeira muito bem integrada. Na boca revela boa complexidade num conjunto equilibrado e fresco com taninos presentes mas integrados. Final persistente.

SÓCIO
13,21€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
13,90€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034169

39,63€ Caixa 3 GFAS

41,70€ Caixa 3 GFAS

1836

GRANDE RESERVA TINTO 2015 (*Do Tejo*)

PRODUTOR Companhia das Lezírias

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo

CASTAS Vinhas Velhas de Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Pisa a pé. Fermentação alcoólica em pequenos lagares de inox. Estágio de 13 meses em barricas novas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 20 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos tradicionais de carne e enchidos.

ENÓLOGO Bernardo Cabral

DSF COLEÇÃO PRIVADA

TOURIGA FRANCESA TINTO 2013

(*Reg. Península de Setúbal*)

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal

CASTAS Touriga Francesa, Moscatel Roxo

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox separada por castas. A Touriga Francesa fermentou a 24°C e a Moscatel Galego Roxo a 16°C.

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 7 a 8 Anos

SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas, caça ou queijos de pasta mole. O vinho não foi filtrado, pelo que pode criar depósito.

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

DSF COLEÇÃO PRIVADA

ALENTEJANO TINTO 2014 (*Reg. Alentejano*)

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonez

VINIFICAÇÃO Parte das uvas têm uma vinificação tradicional com pisa a pé e fermentação em lagares, sendo as restantes fermentadas em inox. Estágio de 9 meses em carvalho francês e americano.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo.

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

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

CAIXAS
3 GFAS



Cor rubi intenso. Aroma rico de frutos silvestres compostados com notas de cacau e especiarias e um toque de tosta do estágio me barrica. Na boca cheio e redondo, intenso e estruturado com taninos suaves. Final longo e persistente.

SÓCIO
15,68€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
16,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034289

47,04€ Caixa 3 GFAS

49,50€ Caixa 3 GFAS

ESPORÃO

RESERVA TINTO 2016 (DOC Alentejo)

PRODUTOR Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo

CASTAS Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Colheita separada por castas. Desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox, cubas de betão e pequenos lagares de mármore com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho americano e francês. Estágio de 8 meses em garrafa antes da comercialização.

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 16/18 graus com pratos da cozinha mediterrânica, carnes vermelhas, pratos condimentados.

ENÓLOGOS David Baverstock, Sandra Alves

SANTA VITÓRIA

TOURIGA NACIONAL TINTO 2015
(Regional Alentejano)

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTA Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Maceração a frio durante 48h.

Fermentação com controlo de temperatura em lagares.

Fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês.

Estágio de 14 meses nas mesmas barricas.

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18º com carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.

ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral



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.

SÓCIO
17,58€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
18,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033592

52,74€ Caixa 3 GFAS

55,50€ Caixa 3 GFAS

ESSÊNCIA DO PESO

TINTO 2017 (DOC Alentejo)

PRODUTOR Herdade do Peso

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo

CASTAS Alicante Bouschet, Syrah

VINIFICAÇÃO Uvas provenientes do talhão 17 de Alicante Bouschet e talhão 7 de Syrah. Desengace e escolha manual dos bagos.

Esmagamento e maceração a a 10°C durante 72 horas. Fermentação em cubas tronco-cónicas de inox a 28°C. Estágio em carvalho francês durante 12 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne condimentados, caça ou queijos intensos.

ENÓLOGO Luís Cabral de Almeida



Cor rubi escuro, quase opaco. Grande intensidade e complexidade aromática, com notas de frutos silvestres maduros e de especiaria (pimenta preta) e um toque vegetal. Na boca é fresco e muito estruturado, confirmando os frutos silvestres do aroma. Cheio com taninos macios. Final prolongado.

SÓCIO
26,60€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
28,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034222

79,80€ Caixa 3 GFAS

84,00€ Caixa 3 GFAS



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO



Um TERROIR IMPERDÍVEL



QUINTA NOVA DE N. S. DO CARMO

Wine Tourism | Accommodation | Restaurant

5085-222 Covas do Douro - Portugal

M +351 969 860 056 | T +351 254 730 430

www.quintanova.com

Seleção

ESPUMANTE CHAMPAGNES



ESPUMANTE
Opta Bruto

SÓCIO 8,55€	NÃO SÓCIO 9,00€	1 GFA 0,75 L REFº 014149
-----------------------	---------------------------	-----------------------------



ESPUMANTE
Cave Real Super Reserva Bruto Natural

SÓCIO 9,03€	NÃO SÓCIO 9,50€	1 GFA 0,75 L REFº 014162
-----------------------	---------------------------	-----------------------------



ESPUMANTE
Kompassus Blanc de Noirs

SÓCIO 13,30€	NÃO SÓCIO 14,00€	1 GFA 0,75 L REFº 014173
------------------------	----------------------------	-----------------------------



ESPUMANTE
Campolargo Borga Bruto

SÓCIO 19,00€	NÃO SÓCIO 20,00€	1 GFA 0,75 L REFº 012758
------------------------	----------------------------	-----------------------------



ESPUMANTE
Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature

SÓCIO 24,23€	NÃO SÓCIO 25,50€	1 GFA 0,75 L REFº 014174
------------------------	----------------------------	-----------------------------



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€

OS VALORES DE VENDA INCLUEM IVA
E ENTREGA GRATUITA,
EM PORTUGAL CONTINENTAL

1878

ADEGA
JOSÉ DE SOUSA

1878

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE IN MODERATION.eu
Art. de Vinho



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



jmf.pt



josemariadafonseca



josemariadafonsecavinhos

Seleção
ESPIRITUOSOS



AGUARDENTE VELHA
Chancellia
(0,70 L)

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 010329



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
Ferreirinha
(0,50 L)

SÓCIO
38,48€

NÃO SÓCIO
40,50€

1 GFA 0,50 L
REFº 010055



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€

Assine já a



Assinaturas

1 ano (12 edições)

POR APENAS

€44

Assine já e beneficie de vantagens únicas!

* para adquirir edições anteriores contacte geral@grandesescolhas.com

mais informações

VASP -PREMIUM | assinaturas@vasp.pt | www.grandesescolhas.com

Linha directa de apoio ao assinante: **21 433 7036** (2^a a 6^a f das 9 as 13 e das 14 as 18 h)

Europa 12 edições € 76 | Resto do mundo 12 edições € 112

Seleção
SOBREMESA



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
**Barão
de Vilar**
Very Old Tawny
Enoteca 35 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
53,20€

NÃO SÓCIO
56,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 014103



PORTO
**Barão
de Vilar**
Colheita
Branco 2009
(0,75 L)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014102



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
**Maynard's
Organic**
Vintage 2015
(0,75 L)

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014073



COLHEITA TARDIA
**Fonte
do Ouro**
2017
(0,375 L)

SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,375 L
REFº 013741



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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€



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:

PRIMEIRA OPÇÃO - Entregue pessoalmente a oferta

1. Envie-nos o nome do seu amigo ou amiga;
2. Proceda ao pagamento da quota do 1º ano no valor de € 50,00;
3. A Enoteca enviará para sua casa, para que possa oferecer em mão, o Conjunto de Adesão, que compreende:
2 gfas Barão de Vilar Reserva tinto 2013 (Douro) + 2 gfas Quinta S. João Batista Reserva tinto 2015 (Tejo)
+ 2 gfas D.S.F. Coleção Privada Alentejano tinto 2014 (Alentejo).

Este conjunto incluirá ainda:

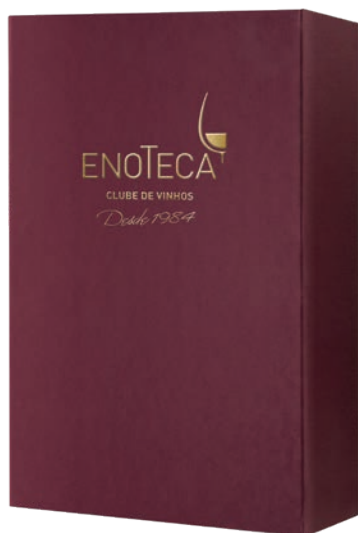
- a) uma ficha de inscrição (para formalização da inscrição);
- b) os estatutos do Clube;
- c) a revista Enoteca.

SEGUNDA OPÇÃO - O Clube entrega por si a oferta

1. Envie-nos o nome e morada do seu amigo ou amiga;
2. Proceda ao pagamento da quota do 1º ano, no valor de € 50,00;
3. O Clube irá enviar, em seu nome, para o seu amigo ou amiga, a caixa atrás referida com os vinhos do Conjunto de Adesão, a ficha de inscrição, os estatutos e a revista Enoteca.

Em qualquer das opções, o sócio proponente irá receber uma garrafa de Porto Barão de Vilar Very Old Tawny (valor de mercado de € 56,00) – ver página seguinte.

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



(0,50L)



OFERTA AO SÓCIO PROPONENTE PELA INSCRIÇÃO DO NOVO SÓCIO

EnoClube - Clube dos Conhecedores

PORTO

Barão de Vilar Very Old Tawny *Celebração dos 35 Anos da Enoteca*

PRODUTOR Barão de Vilar **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Porto

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Mourisco Tinto, Moscatel, Tinta Francisca, Tinta Barroca.

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Vinificação tradicional com maceração pré-fermentativa de 24h e fermentação em cubas de inox e lagares de granito. O envelhecimento dos lotes decorre em cascos de carvalho. Este Porto foi feito maioritariamente com lotes de 30 e 40 anos com uma pequena percentagem de Portos com 5, 6 e 7 anos.

TEOR ALCOÓLICO 20% **LONGEVIDADE** Em cave 15 a 20 anos. Depois de aberto 2 meses.

NOTAS DE PROVA Cor âmbar profunda com laivos acastanhados.

Aromas de frutos secos (avelãs) e baunilha. Na boca mostra uma boa estrutura, muito suave confirmando as notas de frutos secos do aroma com um toque de mel. Final prolongado.

SERVIÇO A 12°C como digestivo ou acompanhando bolo de laranja, tarte de frutos secos, queijos de ovelha de pasta mole ou chocolates pralinês.

Também é uma excelente companhia para um bom charuto.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller.

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



100 PONTOS

Decanter "Pure Wine" da Schott-Zwiesel



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.

EnoClube - Clube dos Conhecedores

CAMPANHA NOVO SÓCIO



➔ Ainda não é sócio do EnoClube?

Inscreva-se agora no EnoClube e receba pela sua quota anual de 50.00€ este Conjunto Novo Sócio (valor de venda 64,60€)

CONJUNTO NOVO SÓCIO

2 gfas Barão de Vilar

Reserva tinto 2013 (Douro)

2 gfas Quinta S. João Batista Reserva
Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon
tinto 2015 (Tejo)

2 gfas D.S.F. Coleção Privada
Alentejano tinto 2014 (Alentejo)



QUOTA ANUAL - 50,00€

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

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

AZEVEDO

Alvarinho

AZEVEDO



Alvarinho
RESERVA 2018