

ENOTECA

www.enoteca.pt Nº 96 DEZEMBRO 2015 • CLUBE DE VINHOS



QUINTA DO CARMO



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.




BACALHÔA
VINHOS DE PORTUGAL



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt

EDITORIAL

Um Clube de 30 anos como a Enoteca, foi criando ao longo dos anos uma relação com os sócios que vai muito além da mera apresentação de vinhos. Contactos diretos e eventos que o Clube organiza criaram um ambiente de convívio, apreciação e partilha de bons vinhos que tem levado muitos sócios a trazerem ao nosso seio amigos e familiares. O Clube tem crescido com os seus sócios e, agradecido, criou um incentivo especial para estes sócios “embaixadores” que nos apresentam novos sócios (ver pag. 46/47).

Somos inovadores com um projeto pioneiro – o “PROJETO BARRICA” – uma parceria com a Quinta Nova, e também outro motivo de reconhecimento aos sócios, que estão connosco e confiam nas nossas propostas. (pág 10/11)

Nós Seleccionamos...

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



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

ÍNDICE

- 3 EDITORIAL
- 4 COMO ENCOMENDAR À ENOTECA
- 5 MONTRA DE PRÉMIOS
- 6 NOTÍCIAS DO VINHO
- 9 GALERIA DO PRODUTOR
- 10 PROJETO BARRICA
- 13 AGORA PROVO EU
- 15 VINHOS DO MUNDO
- 17 GARRAFEIRA DO SÓCIO
- 18 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 20 NOVAS COLHEITAS BACELO NOVO
- 22 CAVE PORTOS
- 23 CESTO DE INVERNO
- 24 VINHOS DO TRIMESTRE
- 26 CAVE BRANCOS
- 29 CAVE ROSÉS / TINTOS
- 30 CAVE TINTOS
- 37 MEIA CAVE
- 38 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 40 ESPUMANTES
- 41 SOBREMESA
- 42 ESPIRITUOSOS / DIGESTIVOS
- 43 MUITO BOM GOSTO
- 44 CONJUNTOS DE NATAL
- 46 ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE
- 47 ENOCLUBE – CLUBE DOS CONHECEDORES

PROPRIETÁRIO/EDITOR: JOSÉ SERÓDIO
PUBLICAÇÃO PERIÓDICA TRIMESTRAL

DIRETOR: JOSÉ SERÓDIO
DESIGN: TRÊS SENTIDOS DESIGN
CAPA: ORLANDO MENDONÇA
EXECUÇÃO GRÁFICA: VIANA E DIAS

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 deseja.



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.



MONTRA DE PRÉMIOS



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 (385gr.)



36 PONTOS

Saca-rolhas ENOTECA



44 PONTOS

Bomba de vácuo "Vacuvin" com 2 rolhas



50 PONTOS

2 copos "Branco do Clube" da Schott-Zwiesel



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 "Vintage" da Schott-Zwiesel

- 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.



220 PONTOS

Dicionário Ilustrado do Vinho do Porto
Manuel Pintão | Carlos Cabral
Porto Editora

NOTÍCIAS DO VINHO

VINDIMAS 2015 – Campolargo Vinhos

Sábado, 26 de Setembro

2015 foi ano do EnoClube fazer a vindima na Bairrada, mais precisamente na Campolargo Vinhos. Os cerca de 100 associados e convidados foram recebidos pelo produtor Carlos Campolargo e por sua filha Joana.

A visita começou com uma explicação de Carlos Campolargo sobre o processo produtivo, e sobre as vinhas e terroirs que existem na quinta. Imediatamente depois realizou-se uma visita à adega e à cave onde repousam os vinhos antes de serem lançados no mercado.

Terminada a parte educativa da visita foi altura dos sócios se lançarem ao trabalho, a vindima de um talhão situado sobranceiro à adega. Após esta “árdua jorna”, os sócios reuniram-se na varanda da casa onde, acompanhando diversos aperitivos, foram servidos o Espumante Campolargo Bruto 2011 e o vinho branco Entre Il Santos 2013.

O almoço teve início com uma Cabidela de Leitão acompanhada pelo vinho branco Bical 2011, a que se seguiu o prato principal, uma iguaria da bairrada pela mão do Chef Vidal Agostinho, o Leitão Assado que foi acompanhado pelo Espumante Campolargo Clarete Bruto 2011, pelo Calda Bordaleza tinto 2009 e pelo Diga? Tinto 2010. Como sobremesa mais uma especialidade bairradina o “Amor da Curia” que foi acompanhada pelo Espumante Borgia Bruto 2010.

Este foi mais um evento responsável pela criação muitas e boas memórias e um desejo de um dia voltar a esta casa que tão bem nos recebeu.



Boas Quintas com nova Adega

Este é um marco histórico para o percurso da empresa, escrito na primeira pessoa, pelo enólogo Nuno Cancela de Abreu, que depois de ter construído várias adegas ao serviço de outros, viu a construção da Adega Boas Quintas receber as primeiras uvas a 10 de Setembro. Para além do aumento significativo da quantidade de uvas a vinificar, há um forte investimento na capacidade e modernização da linha de engarrafamento de forma a responder à procura dos mercados.

Participe nestes eventos. Inscreva-se no **EnoClube – Clube dos Conhecedores**. Condições na página 47.

PROVA DA GAMA TYTO ALBA – Casa da Música

Terça-feira, 13 de Outubro

Este modelo de prova, com um pequeno grupo de enófilos, permitiu uma vez mais uma explicação minuciosa e uma interação, agora com o Eng^o Bernardo Cabral da Companhia das Lezírias, com os vinhos da gama Tyto alba.

Começou com o Sauvignon Blanc, uma casta elegante com um vinho macio, harmonioso, um aperitivo ideal, ou a acompanhar uma entrada leve, ou marisco, ou um peixe magro; o branco 2014, 90% Fernão Pires e 10% Verdelho apresentou já uma maior complexidade e corpo, para acompanhar peixes gordos bem temperados, e mesmo carnes brancas e aves de capoeira. Dos tintos, o Tyto alba Colheita 2012, com uma utilização abrangente, um tinto com um estilo de estrutura e complexidade, excelente quando pensamos na cozinha tradicional portuguesa.

De nível superior, o Touriga Nacional, que acompanhou da melhor forma a perna de porco servida ao jantar, um tinto de guarda, que nos dará muito prazer por muitos anos. O rei da prova foi o Grande Reserva 1836 [data da fundação da Companhia das Lezírias] 2012, um grande tinto, entre os melhores que se produzem em Portugal, que na nossa opinião deverá começar a ser consumido com mais uns meses de garrafa. Um Alicante Bouschet de vinhas velhas, uma experiência única em Portugal e no mundo. A surpresa da noite foi um colheita tardia de 2013, que será agora lançada no mercado. Muito elegante com um ligeiro toque de acidez, que num equilíbrio perfeito com a doçura lhe confere uma elegância ímpar.



João Nicolau de Almeida fez última vindima na Ramos Pinto

Depois de 40 anos a coordenar a enologia na Ramos Pinto [os últimos 25 também como administrador delegado], João Nicolau de Almeida vai abandonar a empresa em Março próximo.

Formado em Bordéus, destacou-se nos anos 80 pelo estudo das castas do Douro. Na Ramos Pinto foi o responsável pela criação de novas marcas como Duas Quintas e Bons Ares, entre outras.

2015 “Annus Mirabilis”

A vindima deste ano foi “entre muito boa e excepcional” em quase todas as regiões vitivinícolas portuguesas em qualidade e quantidade.

A opinião é praticamente unânime de Norte a Sul do País, o ano promete a figurar nos registos como excelente, com uma qualidade média elevada. Apenas no Alentejo se registaram quebras de produção sendo que o Dão e a Bairrada se destacam pela qualidade.

Vinho tinto aumenta HDL em pessoas com Diabetes tipo 2

Um estudo de 13 de outubro, publicado no jornal “*Annals of Internal Medicine*” relaciona o consumo moderado de vinho tinto com o aumento do “colesterol bom” (HDL). Este estudo, levado a cabo por uma equipa em que maior parte dos autores está associada à Universidade de Ben-Gurion, em Israel, contou com 224 pessoas com diabetes tipo 2 e mostrou que um copo de vinho tinto à hora do jantar ajuda a aumentar os níveis de “colesterol bom” (HDL), além de lhes permitir melhores noites de sono.

Itália ultrapassa França

O ano de 2015 poderá ser lembrado pela boa colheita do vinho italiano. As uvas amadureceram mais cedo e melhor, na segunda colheita mais precoce da história do país desde a Segunda Guerra, o que provocou um aumento de 13% na produção. Tal aumento fez com que a Itália ultrapassasse a França voltando a ser o maior produtor mundial de vinho.

DESCUBRA O QUE TÊM EM COMUM OS NOSSOS VINHOS, AZEITES E O MERGULHÃO DE CRISTA

Passeio para observação da fauna e flora local

Esta é uma das experiências do Enoturismo da Herdade do Esporão que desafia a sair da rotina, a passar um dia no campo e a conhecer a forma de fazer e viver os nossos vinhos e azeites. Esqueça o computador, desligue o telemóvel e venha à Herdade do Esporão fazer um passeio de bicicleta, de carro ou a pé, com sorte e na estação certa, poderá observar a garça-vermelha, o pato-de-bico-vermelho, a gaivina-de-bico-preto ou outras das 150 espécies aqui documentadas. Além do roteiro de biodiversidade, visite a exposição de fotografia com uma amostra de 29 espécies representativas da enorme riqueza e diversidade do património natural da Herdade do Esporão. Aproveite ainda para fazer um piquenique no campo (quando foi a última vez que fez um?) com petiscos alentejanos ou fazer uma prova de vinhos nos jardins, depois da visita às vinhas, adegas, túnel das barricas e caves de estágio.

Enoturismo da Herdade do Esporão. Saboreie o dia.



GALERIA DO PRODUTOR

Herdade Monte Novo e Figueirinha



O projeto da Herdade Monte Novo e Figueirinha ensina-nos como a vontade, o pragmatismo e a inteligência são afinal as qualidades que distinguem o sucesso do fracasso. Não é necessário ter "nascido" na vinha para desenvolver com êxito uma empresa neste setor.

O Comendador Leonel Cameirinha, cujo percurso profissional passa pelas áreas do comércio e turismo, sentiu neste projeto agrícola um chamamento à terra e às origens. Com um dinamismo invulgar meteu mãos à obra, criando em 10 anos um invejável complexo agrícola que é um exemplo na região.

A Herdade Monte Novo e Figueirinha é uma sociedade familiar fundada em 1998 gerida pelo Comendador Cameirinha e pelo seu neto Filipe Cameirinha Araújo Ramos. Localizada em S. Brissos, perto de Beja conta com um total de 300 hectares sendo 40 de vinha e 170 de olival.

As marcas Monte Novo e Figueirinha têm-se imposto no mercado, situando-se nos lugares cimeiros de vinhos alentejanos em provas cegas de provadores que são uma referência no país.

A adega, situada na herdade, foi construída em 2003, tendo feito a sua estreia com a vindima desse mesmo ano. É uma adega equipada com a mais moderna tecnologia, com a particularidade de efetuar a vinificação em lagares mecanizados. Conta principalmente com as uvas da Herdade do Monte Novo e Figueirinha e da Herdade das Fontes, também propriedade da família e situada na região da Vidigueira, dispondo assim no total de 70 hectares de vinha sob a orientação do Enólogo Filipe Sevinete Pinto.



Ver pag. 28

Ver pag. 36



• PROJETO •

BARRICA

Um vinho “en primeur” por 50% do seu valor

A prática de venda de vinhos “*en primeur*” tem sido característica de um número reduzido de produtores de Bordéus (com vinhos também em número limitado, os “*grands crus*”), que permitem a comercialização depois do vinho entrar nas barricas para estagiar (normalmente por um período que varia entre 12 e 24 meses) e antes de ser engarrafado. O preço de partida tem em conta o historial da Casa Produtora, as condições específicas dessa vindima e a opinião dos especialistas do mercado (cerca de 300 “*negociants*”). Num ano muito bom, estes valores de venda “*en primeur*” podem representar para o comprador um importante benefício, em relação aos preços finais de mercado.

A ENOTECA associou-se à QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO para lançar este projeto de venda “*en primeur*” para os seus sócios. A ENOTECA tem mais de 30 anos de experiência na seleção e venda dos melhores vinhos. A Quinta Nova, no Douro, tem o reconhecimento dos especialistas do setor como produtora de vinhos de alta qualidade. São 120 ha, dos quais 85 de vinha, uma beleza ímpar com uma vista espetacular sobre o rio Douro, produz vinhos desde 1764 e é propriedade da família Amorim desde 1999.

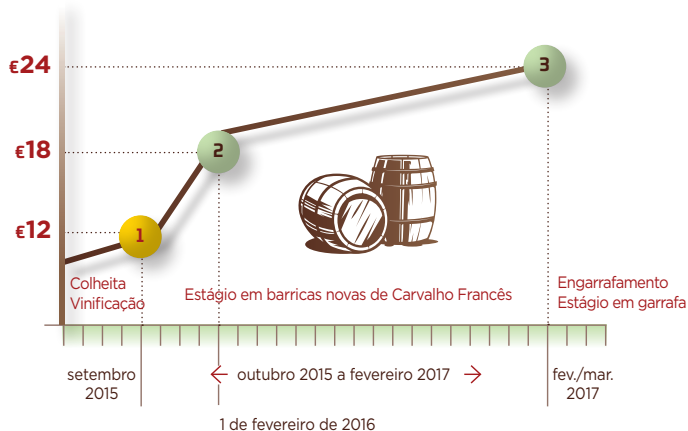
Agora irá ter a oportunidade de adquirir “*en primeur*” a colheita 2015 do **Quinta Nova Reserva** [o último Quinta Nova Reserva lançado no mercado, a colheita de 2012, obteve 90 pontos de *Robert Parker* e 91 pontos na *Wine Enthusiast*. 2015 perspectiva-se como um ano superior e, por isso, as expectativas são elevadas].



QUINTA NOVA
Reserva

Quinta Nova Reserva 2015 Barrica “en primeur”

Em 2015 foram reunidas todas as condições que perspectivam este ano como uma colheita excelente no Douro. A vindima decorreu de 5 e 20 de Setembro, nas parcelas seleccionadas das castas Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Nacional e Touriga Franca. Foi obtido um mosto com forte potencial para a qualidade exigida para este Reserva, o qual foi sujeito a uma maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias, seguida de uma fermentação de 8 dias e de um período de maceração pós-fermentativa de mais 4 dias.



O vinho iniciou o estágio por castas separadas, em barricas novas de carvalho francês *Cadus*, *Taransaud*, *Sylvain* e *Boutes*, na semana de 26 de Outubro, fica em repouso até Abril de 2016, altura em que é realizada a prova e elaboração do lote final Reserva. Após esta prova volta ao estágio até Fevereiro de 2017, quando se procede ao engarrafamento. Após engarrafamento, o vinho estagia em garrafa durante cerca de 3 meses antes de ser lançado no Mercado.



Como participar no Projeto Barrica Quinta Nova Reserva 2015

QUE PREÇO?

- Até 31 de Janeiro de 2016 pode adquirir este vinho a **€12,00** por garrafa.
- De Fevereiro a Dezembro de 2016, poderá adquirir cada garrafa a **€18,00**.
- A partir de 1 de Janeiro de 2017 entrará em vigor o preço de mercado, i.e., **€24,00** por garrafa.



Luisa Amorim
CEO Quinta Nova

QUE QUANTIDADE?

Calculamos que cada barrica dê origem a 384 garrafas de 750 ml, ou seja 64 caixas de 6 garrafas por cada barrica. Cada participante ou co-proprietário poderá adquirir:

- | | |
|--|--|
| • 1/16 de Barrica – 4 cx / 6 gfas | • Meia Barrica – 32 cx / 6 gfas |
| • 1/8 de Barrica – 8 cx / 6 gfas | • Uma Barrica – 64 cx / 6 gfas |
| • 1/4 de Barrica – 16 cx / 6 gfas | |

COMO ENCOMENDO?

Para encomendar utilize a **nota de encomenda** desta revista ou como alternativa envie-nos um email para **enoteca@enoteca.pt** ou telefone para o **228 348 440** para nos indicar a sua encomenda.

QUANDO RECEBO O MEU VINHO?

A entrega do vinho será efetuada depois do estágio em barrica e em garrafa, ou seja em Abril de 2017.



	QUADRO DE VALORES		
	Até 31 Janeiro 2016	1 Fevereiro a 31 Dezembro 2016	A partir de 1 Janeiro 2017
• 1/16 de Barrica – 4 cx/6 gfas	288€	432€	576€
• 1/8 de Barrica – 8 cx/6 gfas	576€	864€	1.152€
• 1/4 de Barrica – 16 cx/6 gfas	1.152€	1.728€	2.304€
• Meia Barrica – 32 cx/6 gfas	2.304€	3.456€	4.608€
• Uma Barrica – 64 cx/6 gfas	4.608€	6.912€	9.216€

- Em Abril de 2016 cada participante será convidado para provar o lote final do Reserva 2015, na Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo.
- Cada participante usufruirá também de condições vantajosas de alojamento na Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo durante todo o período de estágio, para que possa, sempre que desejar, visitar o seu vinho.
- Serão enviados relatórios periódicos ao longo da evolução do vinho a todos os participantes neste projeto. A Enoteca garante a entrega deste vinho ou a devolução do valor caso a qualidade do vinho não corresponda à qualidade expectável.

QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO



ENOTECA
CLUBE DE VINHOS



JOSÉ MARIA
DA FONSECA
♦ VI ♦

COLEÇÃO *Nomíngos Soares Franco*[®] PRIVADA



Conjunto COLEÇÃO PRIVADA *Nomíngos Soares Franco*[®]

2 gfas. DSF Coleção Privada VERDELHO Branco 2014

2 gfas. DSF Coleção Privada MOSCATEL ROXO Rosé 2014

2 gfas. DSF Coleção Privada TOURIGA FRANCESA Tinto 2013

Conjunto caixa 6 gfas [2 + 2 + 2] • Sócio 63,65€ • Não Sócio 67,00€ • Ref^a 062769



ÁLVARO
VAN ZELLER

Agora
provo
EU!

Agora provo EU!

ZOM COLECÇÃO 2011

O vinho "Zom Colecção" nasceu em 2008 como um vinho DOC Douro topo de gama, produzido apenas quando a qualidade excede as expectativas. As uvas, seleccionadas sempre das melhores parcelas, são vinificadas na nova adega da Barão de Vilar em Santa Comba da Viliariça.

Privilegiam-se as castas Touriga Nacional e Touriga Francesa "apimentadas" com uvas de vinhas velhas existentes na Quinta de Zom. Este vinho estagia em barricas 100% carvalho francês, metade novas e as restantes de 2º e 3º anos, durante 18 meses.

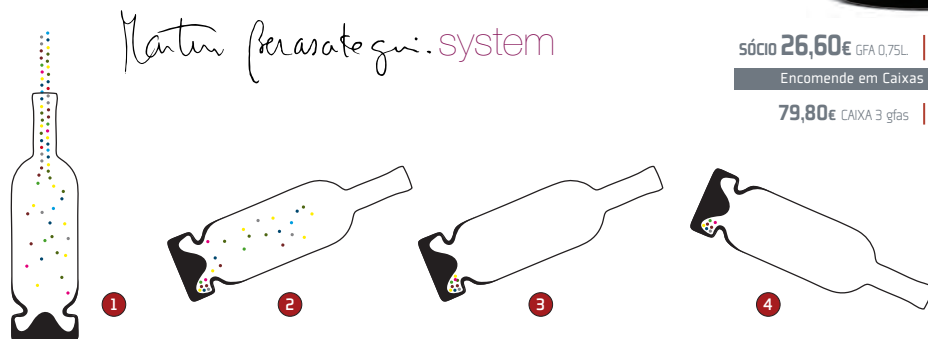
Esta constante procura pela excelência não parou no vinho, mas estendeu-se à escolha da garrafa. Era necessária uma garrafa que também excedesse as expectativas. Assim, nasceu a parceria com o projecto *MBS - Martin Berasategui System*. Esta garrafa consegue guardar o depósito formado ao longo do envelhecimento em vinhos de qualidade superior, evitando que o vinho turve durante a decantação.



SÓCIO 26,60€ GFA 0,75L | NÃO SÓCIO 28,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 gfas. • REFº 032770

79,80€ CAIXA 3 gfas | 84,00€ CAIXA 3 gfas



No seguimento das colheitas 2008 e 2009 (não foi produzida a 2010), 2011 foi novamente um ano de excelência, dando origem a um vinho de cor vermelha escura, aromas de frutos vermelhos maduros de complexidade única e notas a madeira, com um final de boca elegante e frutado.

Aliás a excelência desta mais recente colheita do "Zom Colecção" já foi reconhecida tendo sido seleccionada entre os Melhores vinhos do Guia de Vinhos de Portugal 2015 – João Paulo Martins.

Nota: O nome "Zom" refere-se à ribeira que atravessa a Quinta de Zom, situada em pleno Parque Natural do Douro Internacional, a 3 Kms de Freixo de Espada à Cinta, na estrada para Barca d'Alva. Dizem os "antigos" que, durante chuvas torrenciais, daquela ribeira sai um rugido que entoa "zzzzzzooooom", o barulho da passagem das pedras arrastadas pela enxurrada, a rolarem pelas rochas que formam o leito da ribeira.



CABEÇA DE TOIRO

DOC DOTEJO
É UMA ATITUDE.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO. WINE MODERATION BU
201 de 100ml

Conjunto Cabeça de Toiro

- 2 GFAS. CABEÇA DE TOIRO RESERVA BRANCO 2014
- + 2 GFAS. CABEÇA DE TOIRO RESERVA TINTO 2011
- + 2 GFAS. CABEÇA DE TOIRO SPECIAL SELECTION TINTO 2010

PREÇO SÓCIO - 38,95€ (CAIXA 6 GFAS.)

PREÇO NÃO SÓCIO - 41,00€ (CAIXA 6 GFAS.)

REFº 062650



BERLINER WINE TROPHY | BEST PORTUGUESE PRODUCER | 2011 | 2012 | 2013
MUNDUS VINI | PRODUTOR EUROPEU DO ANO | 2012

enoport
united wines | www.enoport.com
CabeçaToiro

VINHOS DO MUNDO

6 VINHOS • 6 PAÍSES



Espanha

LAN Crianza
TINTO 2010



PRODUTOR Bodegas Lan
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Espanha - Rioja
CASTA Tempranillo (100%)
VINIFICAÇÃO A fermentação das uvas desengaçadas é feita em cubas inox uma temperatura controlada de 28/30°. Todo o processo com maceração pelicular para uma boa extração de cor demora cerca de 15 dias. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho americano e francês.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho cereja brilhante, aromas especiados do estágio com notas frutais. Paladar elegante, sedoso e persistente.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/17° com charcutaria, massas, aves e carnes vermelhas.

sócio 8,74€ GFA 0,75L | NÃO sócio 9,20€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062207

52,44€ CAIXA 6 GFAS

55,20€ CAIXA 6 GFAS



França

DOMAINE DE COURTEILLAC
Merlot e Cab. Sauvignon
TINTO 2011



PRODUTOR Domaine Courteillac
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM França - Bordeaux Supérieur
CASTAS Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
VINIFICAÇÃO Desengace. Fermentação lenta com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa durante 15 dias. Metade do vinho faz a fermentação maloláctica e estágio de 16 meses em madeira de carvalho.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo. Aromas frutados, intensos e elegantes. Na boca é equilibrado, sedoso e complexo com notas de frutos vermelhos. Final firme, longo e especiado.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C pratos de carne vermelha condimentados, cordeiro, coelho, massas apaladadas e queijos fortes.

sócio 14,30€ GFA 0,75L | NÃO sócio 15,05€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062772

85,80€ CAIXA 6 GFAS

90,30€ CAIXA 6 GFAS



Alemanha

SOLITÄR
Riesling Trocken
BRANCO 2014



PRODUTOR S.A. Prüm
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Alemanha - Mosel
CASTA Riesling
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Prensagem ligeira. Longa fermentação a frio em inox.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo limão pálido. Boa intensidade aromática com notas de pêssego e damasco. Na boca é frutado, bem equilibrado e mineral. Final refrescante.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 8/11° C com aperitivos, sushi, peixes grelhados, marisco variado, saladas e carnes brancas. Excelente com amêijoas à bulhão pato, cozinha asiática e pratos com molho de caril.

sócio 11,88€ GFA 0,75L | NÃO sócio 12,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062678

71,28€ CAIXA 6 GFAS

75,00€ CAIXA 6 GFAS



Argentina

CRIOS
Cabernet Sauvignon
TINTO 2013



PRODUTOR Dominio del Plata
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Argentina - Mendoza
CASTAS Cabernet Sauvignon, Malbec (5%)
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Fermentação com controlo de temperatura e maceração longa. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Aromas intensos de ameixas maduras e cerejas com notas de baunilha. Na boca é harmonioso combinando as notas de frutos vermelhos com pimentos vermelhos. Bom corpo. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/16°C acompanhando pratos de porco, aves, coelho e enchidos.

sócio 10,69€ GFA 0,75L | NÃO sócio 11,25€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062773

64,14€ CAIXA 6 GFAS

67,50€ CAIXA 6 GFAS



Chile

MOMENTOS
Reserva Merlot
TINTO 2012



PRODUTOR Château los Boldos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Chile - Alto Cachapoal
CASTA Merlot (100%)
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Fermentação com maceração em inox com controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi com nuances azuladas. Aroma intenso de frutos vermelhos com notas de cereja preta. Na boca é suave, redondo, com notas de frutos pretos muito maduros. Taninos suaves, boa acidez e bom equilíbrio. Final agradável.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/18°C com carnes brancas e pastas.

sócio 5,70€ GFA 0,75L | NÃO sócio 6,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062339

34,20€ CAIXA 6 GFAS

36,00€ CAIXA 6 GFAS



Nova Zelândia

RIBBONWOOD
Sauvignon Blanc
BRANCO 2014



PRODUTOR Ribbonwood Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Nova Zelândia - Marlborough
CASTA Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Curto contacto pelicular pré-fermentativo, desengace e esmagamento suave. Clarificação do mosto. Fermentação em inox e uma pequena parte em madeira. Estágio sobre borras finas de 3 meses com remontagens frequentes no lote que fermenta em madeira.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aromas maduros de citrinos e de frutos tropicais com notas de groselha. Boca complexa com notas de citrinos, groselha, pimentos e minerais. Boa acidez. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com aperitivos, marisco e massas. Este vinho tem uma vedação do tipo "screwcap".

sócio 9,98€ GFA 0,75L | NÃO sócio 10,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062771

59,88€ CAIXA 6 GFAS

63,00€ CAIXA 6 GFAS

Conjunto Vinhos do Mundo

1 GFA. LAN CRIANZA 2010 + 1 GFA. DOMAINE DE COURTEILLAC 2011 + 1 GFA. SOLITÄR RIESLING 2014

+ 1 GFA. CRIOS 2013 + 1 GFA. MOMENTOS RESERVA 2012 + 1 GFA. RIBBONWOOD 2014

sócio 61,28€ | NÃO sócio 64,50€

CONJUNTO de 6 gfas. • REFª 062774

Santa Vitória

RESERVA
TINTO 2012

Vinho Regional Alentejo
Produce of Portugal



Santa Vitória

VINHOS

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS



Medalha de Prata
Concours Mondial
de Bruxelles

Medalha de Ouro
Concours Mondial
de Bruxelles

Melhor Vinho
Tinto do Velho Mundo
Expovinis 2012

Melhor Vinho
Tinto do Velho Mundo
Expovinis 2013

Grande Medalha
de Ouro Concours
Mondial de Bruxelles

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

Seja responsável, beba com moderação.

GARRAFEIRA DO SÓCIO



Conjunto Exclusivo Sócio

- 1 GFA. **ESPUMANTE QUINTA DE COTTAS TINTO CÃO 2010** [Douro]
+ 2 GFAS. **PROVA RÉGIA RESERVA BRANCO 2014** [Bucelas]
+ 2 GFAS. **DSF COLEÇÃO PRIVADA TOURIGA FRANCESA TINTO 2013** [Península Setúbal]
+ 1 GFA. **PORTO TAWNY BARÃO DE VILAR ENOTECA 30 ANOS** – 0,375L [Porto]

REF^a 062775

PREÇO TABELA ~~81,30€~~ [CAIXA 6 GFAS.]

PREÇO ESPECIAL SÓCIO 65,00€ [CAIXA 6 GFAS.]

O CONJUNTO APRESENTADO NESTA PÁGINA É DE VENDA EXCLUSIVA AOS SÓCIOS

Se ainda não é sócio consulte as páginas 46 e 47 desta revista.

Proponha um novo Sócio e receba uma oferta, assim que ele se inscreva [veja a oferta na pag. 46 e 47].



CRIE O SEU PRÓPRIO RÓTULO DE VINHO

Para momentos inesquecíveis...

EMPRESA

ANIVERSÁRIOS

REUNIÕES

CASAMENTOS

FESTAS



Personalize num rótulo de vinho os momentos especiais da sua vida ou da sua empresa, surpreenda um amigo, impressione um convidado.

- 1 Escolha o vinho
- 2 Envie-nos a sua imagem/texto
- 3 Receba o vinho com o seu rótulo personalizado

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



Reserva Douro TINTO 2013

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

1 Gfa	SÓCIO	NÃO SÓCIO
REFª 012431	8,31€	8,75€
3 Gfas	SÓCIO	NÃO SÓCIO
REFª 032431	24,08€	25,35€
6 Gfas	SÓCIO	NÃO SÓCIO
REFª 062431	47,03€	49,50€



Reserva Alentejo TINTO 2012

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
NOTAS DE PROVA Aroma intenso a frutos maduros, flores, tabaco e chocolate preto. Boca cheia equilibrada e com taninos suaves. Final muito persistente.
ENÓLOGOS Bernardo Cabral, Patrícia Peixoto

1 Gfa	SÓCIO	NÃO SÓCIO
REFª 012254	8,31€	8,75€
3 Gfas	SÓCIO	NÃO SÓCIO
REFª 032254	24,08€	25,35€
6 Gfas	SÓCIO	NÃO SÓCIO
REFª 062254	47,03€	49,50€



Porto Reserva RUBY

PRODUTOR Barão de Vilar
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma complexo de frutos vermelhos maduros (cerejas negras, groselhas). Na boca sentem-se as groselhas, elegante e equilibrado. Final longo e agradável.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

1 Gfa	SÓCIO	NÃO SÓCIO
REFª 012135	9,50€	10,00€
3 Gfas	SÓCIO	NÃO SÓCIO
REFª 032135	27,65€	29,10€
6 Gfas	SÓCIO	NÃO SÓCIO
REFª 062135	54,15€	57,00€



Espumante RESERVA BRUTO

PRODUTOR Quinta da Barreira
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha límpida. Bolha fina e persistente. Aroma intenso com notas tostadas e fumadas, casca de laranja, frutos secos e um ligeiro balsâmico. Na boca é maduro e elegante com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo.
ENÓLOGO José Gaspar

1 Gfa	SÓCIO	NÃO SÓCIO
REFª 012744	9,79€	10,30€
3 Gfas	SÓCIO	NÃO SÓCIO
REFª 032744	28,50€	30,00€
6 Gfas	SÓCIO	NÃO SÓCIO
REFª 062744	55,86€	58,80€

(rótulos exemplificativos)

Os valores incluem IVA e distribuição domiciliária em qualquer parte de Portugal Continental. Encomenda mínima 12 garrafas.
Prazo de entrega: 15 dias após confirmação da encomenda.

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

OS VALORES DE VENDA INCLUEM IVA E ENTREGA GRATUITA, EM PORTUGAL CONTINENTAL • PÁG. 19



• NOVAS COLHEITAS •
BACELO NOVO

novas

Vinhos de Lisboa, Douro e Alentejo para todos os dias...

Já provou?



BACELO NOVO

BRANCO 2014

Reg. Lisboa

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto, Chardonnay
VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento suave. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura (14°C).
TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor citrina intensa. Aroma frutado intenso com notas de frutos tropicais e um leve toque mineral. Na boca é equilibrado, fresco e aveludado. Final persistente.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com refeições ligeiras de massas, carnes brancas e peixes.
ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO
3,71€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
3,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFª 122616

44,52€
Caixa 12 GFAS

46,80€
Caixa 12 GFAS

BACELO NOVO

TINTO 2013

Douro

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Douro DOC
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento. Maceração pré-fermentativa longa a 34°C. Fermentação alcoólica com temperatura controlada (22/24°C).
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso com laivos violeta. Aroma jovem, frutos negros com notas vegetais e tostadas discretas. Na boca apresenta boa estrutura, é elegante e macio com bons taninos. Final agradável.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 15/17°C com bacalhau no forno e carnes assadas.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
3,71€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
3,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFª 122520

44,52€
Caixa 12 GFAS

46,80€
Caixa 12 GFAS

BACELO NOVO

TINTO 2013

Alentejo

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez, Tinta Caiada
VINIFICAÇÃO Desengace total seguido de fermentação a 24°C. Estágio em cubas inox. Ligeira filtração antes do engarrafamento. Estágio em garrafa durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi brilhante. Aroma intenso, frutos vermelhos e flores silvestres com fortes notas de madeira e especiarias. Na boca é elegante e macio confirmando os aromas. Final agradável.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas, borrego assado e outros pratos condimentados e queijos leves.
ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO
3,71€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
3,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFª 122534

44,52€
Caixa 12 GFAS

46,80€
Caixa 12 GFAS

Conjunto Bacele Novo

4 gfas. BACELO NOVO **BRANCO 2014** Lisboa + 4 gfas. BACELO NOVO **TINTO 2013** Douro
+ 4 gfas. BACELO NOVO **TINTO 2013** Alentejo

sócio 44,52€ Caixa 12 GFAS

REFª 122638

NÃO SÓCIO 46,80€ Caixa 12 GFAS

colheitas



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

CAVE DE PORTOS

Oferta

EM COMPRAS
SUPERIORES A 100€

Oferta 2 COPOS

EM COMPRAS
SUPERIORES A 250€

Oferta 6 COPOS

Categoria *Branços*

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
FERREIRA D. ANTÓNIA RESERVA	9,45 €	9,95 €	012404
FERREIRA BRANCO 10 ANOS (375 ml)	13,78 €	14,50 €	010051
BARÃO DE VILAR BRANCO 10 ANOS (500 ml)	11,69 €	12,30 €	012604

Categoria *Ruby*

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
LATE BOTTLED VINTAGE			
MAGALHÃES LBV - QUINTA DO SILVAL 2005	14,25 €	15,00 €	010368
FERREIRA LBV 2010	16,15 €	17,00 €	012579
VINTAGE			
JMF & VAN ZELLER VINTAGE 2003	41,80 €	44,00 €	011290
FERREIRA VINTAGE 2003	47,50 €	50,00 €	010376
ALVES DE SOUSA VINTAGE 2009	42,75 €	45,00 €	011870
ALVES DE SOUSA VINTAGE 2011	37,05 €	39,00 €	012120
BARÃO DE VILAR VINTAGE 2011	37,91 €	39,90 €	012152
FERREIRA VINTAGE 2011	45,13 €	47,50 €	012157

Categoria *Tawny*

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
10 ANOS			
BARÃO DE VILAR 10 ANOS	11,69 €	12,30 €	011244
FERREIRA QUINTA DO PORTO 10 ANOS	14,54 €	15,30 €	010052
20 ANOS			
FERREIRA DUQUE DE BRAGANÇA 20 ANOS	39,90 €	42,00 €	010046
30 Anos			
MAYNARD'S 30 ANOS	61,75 €	65,00 €	012448
BARÃO DE VILAR 30 ANOS (375 ml)	28,50 €	30,00 €	012360
Edição Especial 30º Aniversário da Enoteca			
COLHEITAS			
OFFLEY COLHEITA 1998	22,80 €	24,00 €	012725
BARÃO DE VILAR COLHEITA 1982	163,40 €	172,00 €	012449
FEUERHEERD'S COLHEITA 1975	104,50 €	110,00 €	012605



Cálice Oficial de Vinho do Porto
da SCHOTT-ZWIESEL,
desenhado por SIZA VIEIRA

CESTO DE INVERNO



DOURO



DÃO



ALENTEJO



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. QUINTA NOVA NOSSA SRA. DO CARMO COLHEITA TINTO 2011 Douro
 + 3 GFAS. SOLO TOURIGA NACIONAL RESERVA TINTO 2012 Dão
 + 3 GFAS. DSF COLEÇÃO PRIVADA TOURIGA FRANCESA TINTO 2013 Península Setúbal
 + 3 GFAS. SANTA VITÓRIA RESERVA TINTO 2013 Alentejo

REFº 122776

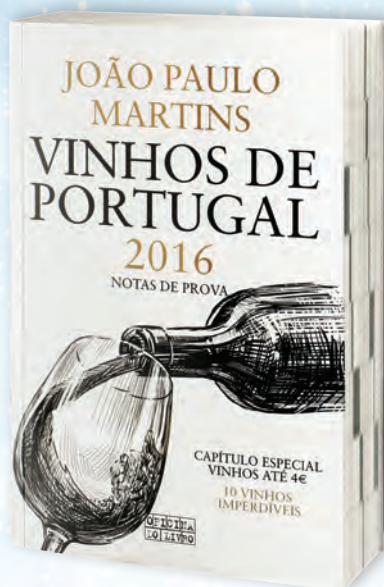
SÓCIO
94,05€
 Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
99,00€
 Caixa 12 GFAS

**PREÇO
 ESPECIAL**

VINHOS DO TRIMESTRE

A MELHOR PROPOSTA DO MERCADO



VALOR NAS
LIVRARIAS
16,60€

Oferta

GUIA VINHOS DE PORTUGAL 2016

de João Paulo Martins

Edição autografada pelo Autor



BARÃO DE VILAR RESERVA TINTO 2011

Douro

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 14,5%

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 firmes. Fresco com leves notas de especiarias.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 16/18°C com assados de galinha e porco e queijos.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
7,51€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062703

45,06€
Caixa 6 GFAS

47,40€
Caixa 6 GFAS

Na compra dos 3 Vinhos do Trimestre

1 caixa 6 gfas. ENTRE II SANTOS 2010

+ 1 caixa 6 gfas. BARÃO DE VILAR RESERVA 2011

+ 1 caixa 3 gfas. SCORPIO RESERVA BRUTO 2012

VINHOS DO TRIMESTRE

Especial Natal



ENTRE II SANTOS TINTO 2010

Bairrada

PRODUTOR Campolargo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTAS Baga, Castelão, Merlot
VINIFICAÇÃO Desengace total, fermentação separada com pisa mecânica em pequenos lagares. Fermentação maloláctica em balseiros. Estágio de 6 meses em barricas.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi atijolado aberta. Aroma fresco com boas notas de frutos negros maduros, um ligeiro fumado e "sous bois" a revelar boa evolução em garrafa. Boca cheia e fresca, taninos presentes mas bem integrados e um ligeiro apimentado. Final persistente.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne da cozinha portuguesa, carnes vermelhas e queijos.
ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

SÓCIO	NÃO SÓCIO
4,94€	5,20€
GFA 0,75L	GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 062670

29,64€	31,20€
Caixa 6 GFAS	Caixa 6 GFAS



ESPUMANTE SCORPIO RESERVA BRUTO 2012

Lisboa

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Método Clássico de espumantização, com rémuage e dégorgement efetuados à mão. Estágio em garrafa de 18 meses sobre as borras finas de fermentação, antes do degorgement.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha límpida. Bolha fina e persistente. Aroma intenso com notas tostadas e fumadas, casca de laranja, frutos secos e um ligeiro balsâmico. Na boca é maduro e elegante com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 7/9°C, num flute de cristal, sozinho como aperitivo ou acompanhando pratos de carnes brancas, peixes e ostras.
ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,17€	8,60€
GFA 0,75L	GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 gfas. - REFº 062738

24,51€	25,80€
Caixa 3 GFAS	Caixa 3 GFAS

SE FOR SÓCIO E PRETENDER ALTERAR A PROPOSTA DO TRIMESTRE INFORME-NOS, POR FAVOR, NO ESPAÇO DE 1 SEMANA:

TELEFONE: 228 348 440 FAX: 228 348 449 E-MAIL: enoteca@enoteca.pt

CAVE BRANCOS



CASA DE PAÇOS LOUREIRO & ARINTO GRANDE ESCOLHA 2014

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes
CASTAS Loureiro, Arinto
VINIFICAÇÃO As uvas são desengaçadas sendo metade sujeita a maceração pelicular, com a temperatura controlada, sendo a outra metade logo prensada. Decantação do mosto e fermentação com controlo de temperatura. Estágio sobre as borras finas com agitação durante cerca de 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 11%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma limpo com boa mineralidade, alguma intensidade, com notas florais e de fruta branca. Na boca é complexo e equilibrado com a acidez a dar-lhe frescura.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 9/10°C com entradas, saladas, mariscos e pratos simples.
ENÓLOGO Rui Walter Cunha

SÓCIO
4,32€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,55€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 062619

25,92€
Caixa 6 GFAS

27,30€
Caixa 6 GFAS



MARIA PAPOILA VINHO VERDE ESCOLHA 2014

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes
CASTAS Loureiro, Alvarinho
VINIFICAÇÃO Desengace das uvas. O bago entra na prensa pneumática, saindo o mosto para uma cuba onde repousa 24 horas a uma temperatura entre os 18°-20°C. Fermenta a uma temperatura controlada.
TEOR ALCOÓLICO 11,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso, com notas de mineralidade e frutos tropicais e de polpa branca. Na boca apresenta grande volume e estrutura, boa acidez, equilibrado. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes grelhados, marisco e carnes.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
5,89€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,20€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 062692

35,34€
Caixa 6 GFAS

37,20€
Caixa 6 GFAS



NOSTALGIA ALVARINHO 2013

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Bica aberta, decantação natural, leveduras indígenas, fermentação com películas e estágio sobre borras totais até ao engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino com boa intensidade. Aroma intenso e complexo, fortes notas de citrinos [toranja] com algum mineral e um ligeiro floral. Paladar equilibrado e complexo com bom volume, boa acidez, fresco. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 7 a 10 anos
SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, peixe assado ou grelhado, mariscos e queijos de pasta mole.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 062293

56,46€
Caixa 6 GFAS

59,40€
Caixa 6 GFAS



ANDREZA CÓDEX DO LARINHO 2014

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Códex do Larinho
VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento. 12 horas de maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas, utilização de leveduras selecionadas. Batonnage sobre borras finas.
TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso e fresco com belas notas de citrinos e um ligeiro vegetal. Na boca é muito fresco e elegante, redondo e equilibrado. Final muito longo e persistente.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes, marisco e carnes brancas.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
5,89€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,20€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 062729

35,34€
Caixa 6 GFAS

37,20€
Caixa 6 GFAS

CAVE BRANCOS



ALIANÇA BAIRRADA RESERVA 2014

PRODUTOR Aliança Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTAS Maria Gomes, Bical
VINIFICAÇÃO Maceração pelicular durante 12 horas, seguida de fermentação alcoólica a 16°C em cubas de inox.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarela-citrina aberta. Aroma delicado com notas cítricas e tropicais. Na boca é fresco e equilibrado. Final agradável.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 8/10 °C, sozinho ou acompanhando saladas, mariscos e frango.
ENÓLOGO Francisco Antunes

SÓCIO
4,75€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
GFA 0,75L

28,50€
Caixa 6 GFAS

30,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DA FONTE DO OURO ENCRUZADO 2014

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

SÓCIO
8,98€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,45€
GFA 0,75L

53,88€
Caixa 6 GFAS

56,70€
Caixa 6 GFAS



DA REGÊNCIA BRANCO 2014

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Desengace total, prensagem pneumática suave, maceração pelicular a frio. Fermentação a temperatura controlada.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo citrino com laivos esverdeados. No nariz é intenso e jovem, com exuberantes aromas tropicais complexados com citrinos e leves notas de frutos brancos e flores. Na boca é fresco e elegante. Final muito agradável.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando peixes, mariscos e queijos de estrutura média.
ENÓLOGO Carlos Eduardo

SÓCIO
4,85€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,10€
GFA 0,75L

29,10€
Caixa 6 GFAS

30,60€
Caixa 6 GFAS



TÁGIDE ARINTO E CHARDONNAY 2014

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto, Chardonnay
VINIFICAÇÃO Vinificação de bica aberta com fermentação em inox com a temperatura controlada de 14°C.
TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor citrina intensa. Aroma intenso com notas de frutos tropicais. Na boca aveludado. Final persistente.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com refeições ligeiras.
ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L

22,80€
Caixa 6 GFAS

24,00€
Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062666

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062622

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062603

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062623

CAVE BRANCOS



QUINTA DO GRADIL SAUVIGNON BLANC & ARINTO 2014

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Sauvignon Blanc, Arinto
VINIFICAÇÃO Vendima nas primeiras horas da manhã. Desengace total. Maceração pelicular durante 4 horas. Fermentação em pequenas cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aromas de fruta madura com notas de eucalipto. Na boca confirma a fruta e apresenta boa acidez. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10°C com mariscos, peixes e caça de penas.
ENÓLOGOS António Ventura, Vera Moreira

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062735

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS



CABEÇA DE TOIRO RESERVA 2014

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Do Tejo
CASTAS Arinto, Chardonnay, Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 16°C.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha intensa. Aroma de boa intensidade com agradáveis notas minerais. Na boca é suave e bem estruturado. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com enchidos e fumados, peixes assados, carnes vermelhas guisadas e queijos de estrutura média.
ENÓLOGO Carlos Eduardo

SÓCIO
5,04€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,30€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062596

30,24€
Caixa 6 GFAS

31,80€
Caixa 6 GFAS



TYTO ALBA VINHAS PROTEGIDAS 2014

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Do Tejo
CASTAS Fernão Pires, Verdelho
VINIFICAÇÃO Fermentação alcoólica sem adição de leveduras em barricas de carvalho francês seguido de batonnage durante 2 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com laivos esverdeados. Aroma intensamente frutado com leves notas tostadas da barrica. Na boca é fresco e frutado, equilibrado e bem estruturado com belas notas minerais. Final persistente.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 9/11°C com sopas consistentes, peixes gordos grelhados ou peixes assados no forno.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062684

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS



COMENDADOR LEONEL CAMEIRINHA CHARDONNAY RESERVA 2013

PRODUTOR Herdade Monte Novo e Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Chardonnay
VINIFICAÇÃO Vinificado pelo processo tradicional em cubas inox com final de fermentação em carvalho francês a cerca de 18°C e batonnage durante 2 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino intensa. Aroma de fruta madura com notas de frutos secos e baunilha. Boca cheia e equilibrada com fruta e notas de madeira bem integrada. Final prolongado.
LONGEVIDADE 3 anos
SERVIÇO Servir a 11/12°C com pratos de peixe e algumas carnes brancas.
ENÓLOGOS Filipe Sevinato Pinto, Susana Correia

SÓCIO
9,22€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,70€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062747

55,32€
Caixa 6 GFAS

58,20€
Caixa 6 GFAS

CAVE ROSÉS



DSF COLECÇÃO PRIVADA ROXO 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTAS Moscatel Roxo
VINIFICAÇÃO Pré-maceração pelicular, a frio, durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox a 16 °C.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor límpida, salmão claro. Aroma intensamente frutado e floral, belas notas de cereja compotada. Na boca é equilibrado, com uma excelente acidez a transmitir-lhe frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 8/10°C sozinho ou com refeições ligeiras e pratos da cozinha oriental.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
9,41€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 062637

56,46€
 Caixa 6 GFAS

59,40€
 Caixa 6 GFAS



SANTA VITÓRIA 2014

PRODUTOR Casa Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Syrah
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular durante 8 horas. Ligeira prensagem para separar o mosto das películas. Fermentação com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor cereja-salmão intensa. Aromas de frutos vermelhos (groselha, morango) com um toque floral. Na boca é suave e fresco. Final agradável.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 8/10 °C como aperitivo ou acompanhando entradas leves, saladas frias e sushi.
ENÓLOGO Patrícia Peixoto

SÓCIO
4,66€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 062539

27,96€
 Caixa 6 GFAS

29,40€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



COTTAS 2013

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 25 kg. Seleção antes do desengace e esmagamento. Maceração pré-fermentativa a 32° C durante 24 horas. A fermentação processa-se abaixo de 24°C até ao total desdobramento do açúcar do mosto. 30% do lote estagia durante 6 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Aromas frescos bem presentes de groselha preta e canela torrada. Macio na boca com taninos elegantes. Bom volume e envoltória.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16° C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa e Manuel Vieira

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 062709

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS



VINHA DOS SANTOS 2012

PRODUTOR Quinta dos Frades
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca e Vinhas Velhas com mais de 90 anos
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace e esmagamento por pisa a pé em lagares de granito de grande dimensão. Transferência para cubas de aço inox onde terminam a fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo com laivos violeta. Aroma de frutos silvestres, especiarias com notas balsâmicas da boa madeira do estágio. Na boca é fresco e frutado com taninos macios. Equilibrado. Final prolongado.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/17°C com pratos da cozinha regional, pratos condimentados e caça.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO
5,89€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,20€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 062500

35,34€
 Caixa 6 GFAS

37,20€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



IN CULTO RESERVA 2011

PRODUTOR Casa Agrícola Pinto Barbosa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Fermentação com maceração prolongada. Estágio de 10 meses em barricas de 2º ano de carvalho francês e novas de carvalho americano.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi profunda. Aroma jovem e frutado com a madeira bem evidente e notas de especiarias. Na boca é encorpado e estruturado. Confirma a madeira. Taninos macios. Equilibrado. Final longo.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne.
ENÓLOGO Hermínio Abrantes

SÓCIO
6,18€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062438

37,08€
 Caixa 6 GFAS

39,00€
 Caixa 6 GFAS



ANDREZA RESERVA 2013

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa. Fermentação com controlo de temperatura e remontagens ligeiras. Estágio parcial em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Aroma intenso, complexo. Fruta madura e notas da boa madeira do estágio. Na boca é elegante, fresco e bem estruturado. Final persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos da cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole. Este vinho não foi sujeito a processos de clarificação, filtração e/ou estabilização pelo que pode criar depósito.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
6,27€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,60€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062732

37,62€
 Caixa 6 GFAS

39,60€
 Caixa 6 GFAS



FAGOTE RESERVA 2012

PRODUTOR Companhia dos Vinhos do Douro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
VINIFICAÇÃO Vinificação em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma a mostrar boa evolução, notas de frutos de baga maduros, um leve "sous bois" e notas balsâmicas. Na boca é elegante, com boa acidez e equilíbrio, leves notas frutadas. Final elegante.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne.
ENÓLOGO José Miguel Vasques de Almeida

SÓCIO
6,46€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,80€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062748

38,76€
 Caixa 6 GFAS

40,80€
 Caixa 6 GFAS



PALATO DO CÔA 2011

PRODUTOR S Bagos Sociedade Agrícola
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas
VINIFICAÇÃO Desengace total com esmagamento, após seleção das uvas. Fermentação em cubas a temperatura controlada. 50 % do vinho estagiou em barricas de carvalho francês (2º e 3º ano) de grão extra fino, durante 12 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor violeta brilhante. Aroma muito elegante e fresco a frutos vermelhos e muito floral, numa harmonia perfeita com notas balsâmicas da madeira. Bom volume na boca onde os frutos e a madeira se equilibram com taninos muito macios. Final longo e elegante.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18° com massas, carnes vermelhas, estufados, etc.
ENÓLOGOS Carlos Magalhães

SÓCIO
8,08€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062693

48,48€
 Caixa 6 GFAS

51,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



QUINTA NOVA NOSSA SRA. DO CARMO COLHEITA 2011

PRODUTOR Qta. Nova Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Seleção manual das uvas. Desengace total e maceração pré-fermentativa a frio, fermentação com duas "delestages" diárias em cubas de inox durante 6 dias com controlo de temperatura. Estágio em inox.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi brilhante. Aroma de frutos negros com agradáveis notas balsâmicas. Na boca é complexo e equilibrado. Encorpado com bons taninos. Final persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/17°C com massas apaladadas, aves, carnes brancas e queijos de estrutura média.
ENÓLOGOS Jorge Alves, Sónia Pereira

SÓCIO
8,36€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,80€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 062513

50,16€
Caixa 6 GFAS

52,80€
Caixa 6 GFAS



DECISÃO RESERVA 2012

PRODUTOR Quinta das Cepas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Távora-Varosa
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20 Kg. Desengace e esmagamento. Maceração pelicular a frio durante 24 horas. Fermentação com controlo de temperatura com delestage. Estágio de 12 meses antes do engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma elegante; jovem e frutado, elegante. Na boca é equilibrado e cheio com taninos suaves. Final agradável.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos típicos portugueses, carnes grelhadas na brasa, assados no forno ou guisados de carnes vermelhas ou caça.
ENÓLOGO Paulo Nunes

SÓCIO
4,75€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 062628

28,50€
Caixa 6 GFAS

30,00€
Caixa 6 GFAS



CB JÓVEM CALDA BORDALEZA 2011

PRODUTOR Manuel dos Santos Campolargo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTAS Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
VINIFICAÇÃO Desengace total. Fermentação alcoólica separada por castas em pequenos lagares com pisa mecânica ou manual. Fermentação maloláctica em madeira nova e usada. Estágio em barricas de carvalho francês até 14 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma a frutos vermelhos com notas compostadas e algum balsâmico. Na boca é fresco apresentando uma boa acidez. Equilibrado. Final longo.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas grelhadas, caça e assados no forno. Agradece decantação.
ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 062737

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



CAMPOLARGO BAGA 2011

PRODUTOR Manuel dos Santos Campolargo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTAS Baga
VINIFICAÇÃO Desengace total seguido de maceração a frio em pequenos lagares com pisa mecânica onde se inicia a fermentação alcoólica. Termina da fermentação alcoólica e fermentação maloláctica em pequenos balseiros e barricas onde estagia durante cerca de 5 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo. Aroma intenso e fresco com boas notas de frutos negros e vermelhos e um toque fumado e vegetal. Na boca é firme e denso confirmando os frutos negros, elegante com taninos presentes mas bem integrados no conjunto. Boa acidez. Final longo.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas assadas e caça.
ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

SÓCIO
9,98€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 062514

59,88€
Caixa 6 GFAS

63,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



ROL DE COISAS ANTIGAS 2011

PRODUTOR Manuel dos Santos Campolargo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTAS Baga, Castelão, Alfrocheiro, Trincadeira, Bastardo, Souzão, Tinta Pinheira
VINIFICAÇÃO Vindima manual com escolha das uvas na vinha. Fermentação conjunta das uvas com controlo de temperatura em lagares de inox com pisa mecânica. Fermentação maloláctica e estágio em barricas usadas de carvalho francês durante 12 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo. Aroma intenso, frutas pretas com notas de madeira e balsâmicas. Na boca é atraente, boa acidez, confirma os frutos pretos. Taninos firmes.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne bem condimentados e outros pratos fortes da gastronomia portuguesa.
ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

SÓCIO
9,98€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062669

59,88€
 Caixa 6 GFAS

63,00€
 Caixa 6 GFAS



SÃO MATIAS DÃO TINTO 2012

PRODUTOR Casa de São Matias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Jaen, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro
VINIFICAÇÃO Desengace total. Maceração a baixa temperatura durante 24h. Fermentação em inox com controlo de temperatura e remontagens suaves.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Aroma intenso, complexo. Fruta madura e notas da boa madeira do estágio.
 Na boca é elegante, fresco e bem estruturado. Final persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com peixes gordos, carnes vermelhas e queijos.
ENÓLOGO Francisco Gonçalves

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062592

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA 2011

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 20 dias. Estágio de 12 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelha viva densa. Aromas ricos e intensos de frutos negros e florais com notas de menta e pimenta. A boca, elegante e equilibrada com os taninos muito bem integrados, confirma as notas aromáticas. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, caça e queijos amantiguados. Este vinho foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, pelo que pode formar depósito com a idade.
ENÓLOGO Manuel Vieira

SÓCIO
6,18€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062609

37,08€
 Caixa 6 GFAS

39,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DA FONTE DO OURO RESERVA 2013

PRODUTOR Sociedade Agrícola 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, os restantes 50% em inox
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma elegante e complexo de violetas, frutos vermelhos e chocolate com elegantes notas de madeira. Na boca é suave, elegante e complexo, notas de frutos silvestres e bons taninos. Final longo.
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
9,03€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062806

54,18€
 Caixa 6 GFAS

57,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



QUINTA DO GRADIL SYRAH 2013

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Desengace total à chegada à adega. Pré-maceração pelicular a frio. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor retinto fechado. Aroma de boa intensidade, fresco com notas de fruta madura e um toque mineral. Na boca é encorpado, bem estruturado e com boa acidez. Bom final.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16°C com caça (coelhos selvagens), aves [pato] e pratos bem condimentados.
ENÓLOGOS António Ventura, Vera Moreira

SÓCIO
6,65€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062733

39,90€
Caixa 6 GFAS

42,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA SYRAH 2011

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Vendima parcela a parcela. Colheita manual. Desengace sem esmagamento. Fermentação com leveduras indígenas, em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi aberto com laivos avermelhados. Aroma jovem e intenso com fortes notas balsâmicas e abaunilhadas. Na boca é macio e equilibrado. Bem estruturado com taninos elegantes. Final persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com caça, arroz de pato, estufados e assados de carne e peixes gordos assados.
ENÓLOGA Graça Gonçalves

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062629

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



CABEÇA DE TOIRO RESERVA 2011

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Touriga Nacional, Castelão
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada, fermentação alcoólica a 28°C e estágio de 9 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelha límpida e brilhante. Aroma intenso com notas de madeira. Na boca é macio e equilibrado com bons taninos.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes brancas, carnes vermelhas, peixes assados e queijos de estrutura média.
ENÓLOGO Carlos Eduardo

SÓCIO
4,99€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,25€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062550

29,94€
Caixa 6 GFAS

31,50
Caixa 6 GFAS



QUINTA S. JOÃO BÁTIMA RESERVA SYRAH 2011

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total. Maceração pelicular prolongada. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (28°C). Estágio de 9 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda. Aroma jovem e limpo com notas minerais e de madeira. Fresco na boca, com boa estrutura e complexidade. Equilibrado com taninos macios. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos típicos da cozinha mediterrânica e queijos curados.
ENÓLOGO João Vicêncio

SÓCIO
7,22€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062479

43,32€
Caixa 6 GFAS

45,60€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



PASMADOS 2012

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTAS Touriga Nacional, Syrah, Castelão
VINIFICAÇÃO Fermentação a 28°C com curtimento. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês. Ligeira filtração antes do engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aromas florais (violetas) e frutados (morangos, amoras, mirtilos) com notas do estágio em madeira. Na boca é elegante, redondo e equilibrado. Taninos presentes mas suaves.
LONGEVIDADE 6 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas. Pode criar depósito.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
8,36€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,80€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062654

50,16€
 Caixa 6 GFAS

52,80€
 Caixa 6 GFAS



DOM MARTINHO 2013

PRODUTOR Bacalhôa Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vinificação separada por castas em cubas de inox. Fermentação com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa curta. Estágio entre 6 e 9 meses em inox.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma intenso de frutos negros maduros com ligeiras notas balsâmicas e de pimento. Na boca é macio e aveludado, fresco e bem equilibrado. Agradável final frutado.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 16/18°C carnes vermelhas e caça.
ENÓLOGO Hugo Carvalho

SÓCIO
4,56€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,80€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062522

27,36€
 Caixa 6 GFAS

28,80€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GARRO 2013

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com maceração.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi, viva e intensa. Aroma jovem e intenso, floral com notas especiadas. Na boca é fresco e bem estruturado com bons taninos. Final suave e agradável.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 16/18°C com grelhados de carnes, massas, pratos picantes e queijos leves.
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 062631

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS



RIPANÇO PRIVATE SELECTION 2013

PRODUTOR José Maria da Fonseca Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Aragonez, Syrah, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Desengace manual pela técnica de ripanço. Fermentação em inox a temperaturas de 28°C. Estágio de 6 meses em carvalho novo americano e francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi carregado. Aroma frutado com notas de frutos silvestres (cassis, mirtilos e framboesas), café e baunilha. Na boca é suave, fresco e equilibrado. Final agradável.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne vermelha e queijo.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062606

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



TRINCA BOLOTAS 2014

PRODUTOR Herdade do Peso
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez
VINIFICAÇÃO Desengace total e suave esmagamento. Fermentação em cubas de inox a 26°C, durante 7 dias. Maceração pós-fermentativa de 3 a 4 dias seguida de prensagem das massas e fermentação maloláctica. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e do cáucaso.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho vivo. Aromas intensos de frutos vermelhos e pretos maduros (amora, framboesa, ameixa preta). Na boca apresenta-se bem estruturado, denso. Bons taninos, boa acidez. Equilibrado. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pastas, carnes brancas e pratos tradicionais mais elaborados. Este vinho foi engarrafado sem tratamento pelo frio pelo que se pode formar um ligeiro depósito durante o estágio em garrafa.
ENÓLOGO Luís Cabral de Almeida

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^a 062711

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS



JOSÉ DE SOUSA 2011

PRODUTOR José Maria da Fonseca Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Trincadeira, Aragonez, Grand Noir
VINIFICAÇÃO Fermentação parcial em ânforas de barro, sendo o restante fermentado em inox a temperaturas de 28°C. Estágio de 30% do lote durante 8 meses em carvalho novo americano e francês. Os restantes 70% estagiam em madeira de 1 ano.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo de chocolate negro, folha de tabaco, tâmaras secas e um toque de baunilha. Na boca é frutado, redondo e suave com taninos presentes mas macios. Final suave.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo. Este vinho pode criar depósito com a idade.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
7,13€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^a 062073

42,78€
Caixa 6 GFAS

45,00€
Caixa 6 GFAS



ARROIO DA VINHA RESERVA 2012

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Seleção das uvas em tapete na adega. Maceração pré-fermentativa durante 3 dias e fermentação alcoólica a 24°C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi-violeta fechada. Aroma intenso a frutos vermelhos maduros, cereja, cassis. Na boca mostra-se elegante mas estruturado e com taninos suaves e integrados. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.
ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^a 062268

45,60€
Caixa 6 GFAS

48,00€
Caixa 6 GFAS



GÁUDIO CLÁSSICO 2013

PRODUTOR Ribafreixo Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez, Tinta Miúda
VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento. Fermentação e inox e em balseiros de carvalho francês. Estágio de 9 meses em barricas novas de carvalho francês a que se segue 16 meses de estágio em garrafa.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-granada intensa. Aroma de frutos negros maduros, ameixas, mirtilos com notas de balsâmicas. Na boca é bem estruturado e encorpado. Fresco com taninos presentes mas bem integrados.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 15/16°C com carnes vermelhas condimentadas, caça de pelo e peixes no forno.
ENÓLOGO Paulo Laureano

SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^a 062730

45,60€
Caixa 6 GFAS

48,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



HOWARD'S FOLLY SONHADOR 2011

PRODUTOR Hill Valley Portugal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima separada por castas. Colheita manual. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com maceração e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma fresco e complexo, frutos vermelhos e pretos (ameixas, cerejas e cassis), com notas de especiarias e um toque de madeira. Na boca é sedoso e macio, elegante e equilibrado com taninos firmes a darem-lhe estrutura. Final longo.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos bem condimentados de borrego, aves ou massas e carnes vermelhas grelhadas. Este vinho não foi estabilizado pelo frio pelo que poderá formar depósito com a idade.
ENÓLOGO David Baverstock

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062630

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



HERDADE DO ESPORÃO 4 CASTAS 2013

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Miúda, Aragonez, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Fermentação com temperaturas controladas (22 a 25 °C) em lagares de inox de pequena capacidade com pisa mecânica e cubas rotofermentativas. Estágio de seis meses em barricas de carvalho americano e francês, seguido de mais seis meses em garrafa.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa com laivos violetas. Aroma fresco e elegante com notas de frutos vermelhos e pretos. Na boca é cheio e frutado. Muito equilibrado e elegante com boa estrutura, madeira muito bem integrada no conjunto. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18 graus com pratos de bacalhau de confeção simples, peixes gordos, borrego e caça.
ENÓLOGOS David Baverstock, Luís Patrão

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062557

56,46€
Caixa 6 GFAS

59,40€
Caixa 6 GFAS



PÊRA-GRAVE 2012

PRODUTOR Pêra-Grave
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah
VINIFICAÇÃO 48 horas de contacto pelicular a frio. Fermentação durante 8 dias com controlo de temperatura e remontagem do mosto. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo, quase opaco. Aroma complexo, fruta madura com notas minerais e balsâmicas. Na boca é volumoso e bem estruturado, boa acidez e bons taninos. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas condimentadas, assados de carne, caça e bacalhau no forno.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
10,36€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062688

62,16€
Caixa 6 GFAS

65,40€
Caixa 6 GFAS



FONTE MOURO RESERVA 2012

PRODUTOR Herdade Monte Novo e Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em lagares de inox com pisadores automáticos, temperaturas de fermentação a cerca de 26°C. Estágio em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa quase opaca. Aroma de frutos vermelhos com belas notas balsâmicas. Na boca é profundo com bons taninos e boas notas de madeira do estágio. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO 16/18°C com pratos de carne e queijos. Este vinho não foi estabilizado pelo que pode criar depósito.
ENÓLOGOS Filipe Sevinata Pinto, Susana Correia

SÓCIO
12,07€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
12,70€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062746

72,42€
Caixa 6 GFAS

76,20€
Caixa 6 GFAS

MEIA CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2014

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio, Códrega, Arinto
VINIFICAÇÃO Colheita manual, desengace e esmagamento suave. Decantação a frio dos mostos. Fermentação em cubas inox com controlo de temperatura durante cerca de 20 dias. O lote final foi clarificado e estabilizado antes do engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma intenso e complexo, frutos brancos (melão e pera) com notas vegetais e alguma mineralidade. Bom volume de boca, confirma os aromas frutados e minerais, é harmonioso e equilibrado. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/11°C como aperitivo ou com saladas, pratos leves, peixe e marisco.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
2,38€
GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO
2,50€
GFA 0,375L.

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^a 122679

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



BSE BRANCO 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTAS Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires
VINIFICAÇÃO Fermentação em inox a temperaturas de 20°C.
TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Intensos aromas frutados (tropicais) com notas florais. Na boca é frutado e macio, com a boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 7°C como aperitivo ou acompanhando pratos de peixe grelhados, saladas e marisco.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
2,38€
GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO
2,50€
GFA 0,375L.

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^a 122742

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



ESTEVA TINTO 2014

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Suave desengace e esmagamento. Fermentação em inox com remontagem e maceração das películas em temperatura controlada. Fermentação maloláctica em inox.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi límpida e intensa. Aromas intensos de frutos vermelhos com notas florais e balsâmicas. A boca confirma os aromas mostrando-se bem estruturado e fresco, com taninos redondos e boa acidez. Equilibrado e elegante. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 15/17°C com aves, carnes variadas, fumeiro, peixes gordos, massas e saladas ricas.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
2,28€
GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO
2,40€
GFA 0,375L.

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^a 122632

27,36€ **28,80€**
Caixa 12 GFAS Caixa 12 GFAS



JOSÉ DE SOUSA TINTO 2012

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Trincadeira, Aragonez, Grand Noir
VINIFICAÇÃO Fermentação parcial em ânforas de barro, sendo o restante fermentado em inox a temperaturas de 28°C. Estágio durante 9 meses em carvalho americano e francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo de folha de tabaco, tâmaras, frutos negros e um toque de baunilha. Na boca é frutado, redondo e suave com taninos presentes mas macios. Final suave.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo.
ENÓLOGA Domingos Soares Franco

SÓCIO
3,42€
GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO
3,60€
GFA 0,375L.

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^a 122558

41,04€ **43,20€**
Caixa 12 GFAS Caixa 12 GFAS

CONJUNTO 375 ml. – 12 garrafas 375 ml.

3 gfas. PLANALTO RESERVA 2014 + 3 gfas. BSE 2014 + 3 gfas. ESTEVA 2014 + 3 gfas. JOSÉ DE SOUSA 2012

SÓCIO 31,35€ • NÃO SÓCIO 33,00€ • REF^a 122777

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS.



CASA CAPITÃO-MOR RESERVA BRANCO 2013

Um Alvarinho de Monção e Melgaço da Quinta de Paços, aromas complexos, fresco e equilibrado na boca com bom volume e frutado e um final longo.

SÓCIO
11,40€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO**
12,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032412

34,20€
Caixa 3 GFAS **36,00€**
Caixa 3 GFAS



NOSTALGIA 10 BARRICAS ALVARINHO BRANCO 2013

Cor amarelo citrino, límpida e intensa com aroma de grande intensidade e elegância, muito frutado, notas minerais e um toque de fumo. Estruturado e equilibrado, fresco e vibrante. Final muito longo.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032673

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

CURTIMENTA ALVARINHO BRANCO 2013

Da autoria de Anselmo Mendes, este Alvarinho explora ao máximo o potencial da casta aliando técnicas ancestrais de vinificação aos mais recentes meios de vinificação.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032694

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



CAMPOLARGO ARINTO BRANCO 2013

A excelência bairradina pela mão de Carlos Campolargo neste Arinto que fermenta e estagia em madeira. Cor intensa, aroma complexo, equilibrado e estruturado na boca, redondo e com boa acidez.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032671

28,50€
Caixa 3 GFAS **30,00€**
Caixa 3 GFAS



QUINTA CARVALHAIS ENCRUZADO BRANCO 2014

Excepcional qualidade, expoente máximo da elegância e riqueza da casta Encruzado. Bouquet complexo, com notas de frutos secos, fresco e equilibrado na boca com um final longo e delicado.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032778

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



UNIQO SERCIAL BRANCO 2009

Vinho de produção muito limitada (500 garrafas) da Quinta da Romeira. Vinificado a partir da casta Sercial, fermenta e estagia em barricas de carvalho. Aromas de especiarias, encorpado e gastronómico.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032721

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



QUINTA DA BACALHÔA BRANCO 2014

Cor amarelo-dourada. Aroma complexo e elegante com notas de frutos tropicais, flores brancas e mel. Na boca é elegante e bem estruturado com belas notas de fruta bem casadas com a boa madeira do estágio. Final longo.

SÓCIO
14,73€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO**
15,50€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032634

44,19€
Caixa 3 GFAS **46,50€**
Caixa 3 GFAS



ESPORÃO PRIVATE SELECTION BRANCO 2013

Cor amarelo-palha cristalina. Aromas complexos e harmoniosos de frutos tropicais maduros com notas de chocolate branco e tosta. Na boca é bem estruturado e equilibrado, rico e elegante. Final persistente.

SÓCIO
19,00€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO**
20,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032573

57,00€
Caixa 3 GFAS **60,00€**
Caixa 3 GFAS



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

CAIXAS
3 GFAS.



ANDREZA GRANDE RESERVA TINTO 2013

Um tinto do Douro que revela o melhor que a região tem para oferecer. Ainda com muitos anos de vida pela frente é um vinho que delicia todos aqueles que têm o prazer de o degustar agora.

SÓCIO
18,53€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
19,50€ GFA 0,75L.
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032701

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



REDOMA TINTO 2010

Dirk Niepoort diz-nos que no Redoma "[...] tentamos, todos os anos, expressar o que consideramos ser o carácter do Douro. 21 anos depois da primeira colheita, muitas coisas mudaram no Douro, mas o Redoma mantém o seu carácter."

SÓCIO
22,80€ GFA **NÃO SÓCIO**
24,00€ GFA 0,75L.
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032705

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

QUINTA DOS FRADES GRANDE RESERVA TINTO 2011

Feito exclusivamente a partir de vinhas com mais de 90 anos, este vinho do DOURO (Cima Corgo) traduz o que de melhor se produz na região. Um vinho obrigatório em qualquer garrafeira digna desse nome.

SÓCIO
23,75€ GFA **NÃO SÓCIO**
25,00€ GFA 0,75L.
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032576

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



AURIUS TOURIGA NACIONAL TINTO 2009

Cor vermelho escuro. Aromas de frutos negros maduros com notas florais, de fumo e especiarias. Equilibrado e complexo, bons taninos, notas da boa madeira do estágio. Final longo e algo austero a revelar longo potencial de guarda.

SÓCIO
20,90€ GFA **NÃO SÓCIO**
22,00€ GFA 0,75L.
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032305

62,70€ Caixa 3 GFAS **66,00€** Caixa 3 GFAS



QUINTA S. JOÃO BATISTA SP. SELECTION TOURIGA NACIONAL 2010

Cor vermelho-granada intensa. Aroma complexo, frutos vermelhos e frutos do bosque quase compostados. Notas de tosta e especiarias com um toque floral. Na boca é intenso e frutado, cheio e bem estruturado. Final longo.

SÓCIO
25,65€ GFA **NÃO SÓCIO**
27,00€ GFA 0,75L.
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032306

76,95€ Caixa 3 GFAS **81,00€** Caixa 3 GFAS



CASA SANTA VITÓRIA CABERNET SAUVIGNON TINTO 2010

Aroma intenso e elegante, frutos silvestres e especiarias. Complexo, boa estrutura e muito encorpado. Bons taninos, presentes mas suaves. Final muito prolongado.

SÓCIO
17,20€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
18,10€ GFA 0,75L.
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 031956

51,60€ Caixa 3 GFAS **54,30€** Caixa 3 GFAS

PÊRA-GRAVE RESERVA TINTO 2012

Um Regional Alentejano de marcado pelos frutos pretos maduros bem casados com a elegância da madeira com taninos redondos, encorpado, elegante e muito persistente.

SÓCIO
19,48€ GFA **NÃO SÓCIO**
20,50€ GFA 0,75L.
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032728

58,44€ Caixa 3 GFAS **61,50€** Caixa 3 GFAS



ESPORÃO PRIVATE SELECTION TINTO 2011

O topo de gama deste produtor que nos diz que este vinho "[...] é a nossa conceção de um vinho Garrafeira Tinto clássico do Alentejo: intenso e rico no nariz mas sem exageros, equilibrado na boca porém com bom potencial de guarda."

SÓCIO
38,95€ GFA **NÃO SÓCIO**
41,00€ GFA 0,75L.
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032572

116,85€ Caixa 3 GFAS **123,00€** Caixa 3 GFAS



ESPUMANTES



SÓCIO
12,83€

NÃO SÓCIO
13,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 012687

ESPUMANTE
Quinta de Cottas
Tinto Cão Bruto 2010



SÓCIO
6,65€

NÃO SÓCIO
7,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 012760

ESPUMANTE
Aliança Baga
Reserva Bruto 2013



SÓCIO
9,03€

NÃO SÓCIO
9,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 012779

ESPUMANTE
Campolargo Clarete
Bruto 2011



SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 011224

ESPUMANTE
Aliança Vintage
Bruto 2010



SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 012758

ESPUMANTE
Campolargo Borga
Bruto 2009



SÓCIO
8,17€

NÃO SÓCIO
8,60€

1 GFA 0,75 L
REFº 012738

ESPUMANTE
Scorpio
Reserva Bruto 2012



SÓCIO
10,93€

NÃO SÓCIO
11,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 011903

CAVA
Codorníu
Selección Raventos Brut Rose



SÓCIO
35,15€

NÃO SÓCIO
37,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 010764

CHAMPAGNE
Taittinger
Brut Reserve

PREÇOS POR GARRAFA

Encomendas mínimas
24€

SOBREMESA



SÓCIO
37,05€

NÃO SÓCIO
39,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 012120

PORTO
Alves de Sousa
Vintage 2011



SÓCIO
11,69€

NÃO SÓCIO
12,30€

1 GFA 0,50 L
REFº 012604

PORTO
Barão de Vilar
Tawny Branco 10 Anos
(0,50€)



SÓCIO
39,90€

NÃO SÓCIO
42,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 010046

PORTO
Ferreira Duque de Bragança
Tawny 20 Anos



SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,375 L
REFº 012360

PORTO
Barão de Vilar
Enoteca Tawny 30 Anos
(0,375€)



SÓCIO
20,43€

NÃO SÓCIO
21,50€

1 GFA 0,50 L
REFº 010573

MOSCATEL
Alambre
20 Anos
(0,50€)



SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 012493

MOSCATEL
Bacalhôa Roxo
Superior 2002



SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,375 L
REFº 012797

COLHEITA TARDIA
Fonte do Ouro
Colheita Tardia 2014
(0,375€)



SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,375 L
REFº 012499

COLHEITA TARDIA
Château Piau-Simon
Sauternes 2010
(0,375€)

PREÇOS POR GARRAFA

Encomendas mínimas
24€

ESPIRITUOSOS



SÓCIO
19,14€

NÃO SÓCIO
20,15€

1 GFA 0,50 L
REFª 012130

AGUARDENTE VELHA
Quinta da Barreira



SÓCIO
38,48€

NÃO SÓCIO
40,50€

1 GFA 0,50 L
REFª 010055

AGUARDENTE VELHA
Ferreirinha



SÓCIO
54,15€

NÃO SÓCIO
57,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 010176

AGUARDENTE VELHA
Aliança X.O. 40 Anos



SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012046

COGNAC
Hine Rare VSOP



SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012753

COGNAC
Pierre Ferrand Ambre



SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012435

SCOTCH WHISKY
Cutty Sark Prohibition



SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012780

TENNESSEE WHISKEY
Jack Daniel's n° 7



SÓCIO
49,40€

NÃO SÓCIO
52,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012269

SINGLE MALT WHISKY
The Macallan Amber

SELEÇÃO ENOTECA
vamos ousar...



PORTO FEUERHERD'S
Colheita 1975

sócio **104,50€**

1 GFA • REFº 012605

NÃO sócio 110,00€



MOSCATEL DE SETÚBAL
Trilogia J.M.F. (500 ML)

sócio **118,75€**

1 GFA • REFº 010521

NÃO sócio 125,00€



TAITTINGER
Comtes de Champagne
Blanc de Blancs

sócio **118,75€**

1 GFA • REFº 012755

NÃO sócio 125,00€



COGNAC MICHEL CAMUS

Royale



Estojo Edição Limitada e Numerada
Decanter em Cristal BACCARAT

*Na compra desta garrafa receberá um
convite para visitar, na companhia
da família Camus, o seu lar ancestral
- o Château du Plessis -
em Cognac, França.*

sócio **1472,50€**

REFº 011210

NÃO sócio 1550,00€



CONJUNTO *Gourmet*

- 1 gfa Campolargo Borga 2009 (0,75ℓ)
- 1 gfa Porto Tawny 10 Anos – Quinta do Porto (0,75ℓ)
- 1 emb Figs em calda "Pingo de Mel" (550gr)
- 1 caixa 9 Trufas Chocolate Annobon – com Porto

SÓCIO **58,52€** REFª 042762 NÃO SÓCIO 61,60€



CONJUNTO *Porto*

- 1 gfa Porto L.B.V. Sandeman 2010 (0,75ℓ)
- 2 Cálices "Vinho do Porto" Siza Vieira, de Cristal Schott-Zwiesel

SÓCIO **33,25€** REFª 022768 NÃO SÓCIO 35,00€



CONJUNTO *30 Anos*

- 1 gfa Porto Barão de Vilar Tawny Enoteca 30 Anos (0,375ℓ)
- 1 gfa Bastardinho de Azeitão 30 Anos (0,50ℓ)

SÓCIO **95,95€** REFª 022763 NÃO SÓCIO 101,00€



CONJUNTO *Vintage*

- 1 gfa Porto Barão de Vilar Vintage 2011 (0,75ℓ)
- 1 Decanter "Vintage" de Cristal Schott-Zwiesel

SÓCIO **64,51€** REFª 022764 NÃO SÓCIO 67,90€



CONJUNTO *Prestige*

- 1 gfa Champagne Taittinger Brut Reserve (0,75ℓ)
- 1 gfa Château Piat-Simon Sauternes 2010 (0,375ℓ)
- 1 gfa Cognac Pierre Ferrand 1840 (0,70ℓ)

SÓCIO **95,00€** REFª 032765 NÃO SÓCIO 100,00€



CONJUNTO *Porto e Chocolate*

- 1 gfa Porto LBV Magalhães – Quinta do Silval 2005 (0,75ℓ)
- 1 caixa 9 Trufas Chocolate Annobon – com Porto

SÓCIO **29,93€** REFª 022766 NÃO SÓCIO 31,50€



CABAZ *Enoteca*

- 1 gfa Espumante Aliança Baga 2013 (0,75ℓ)
- 1 gfa Da Regência Branco 2014 (0,75ℓ)
- 2 gfas Arroio da Vinha Reserva Tinto 2012 (0,75ℓ)
- 1 gfa Moscatel Roxo Superior 2002 (0,75ℓ)
- 1 gfa Azeite Extra Virgem Santa Vitória (0,50ℓ)
- 1 emb Figos em calda "Pingo de Mel" (385gr)
- 1 emb Mendiants de Chocolate Annobon (8 uni)

SÓCIO **61,85€** REFª 072767 NÃO SÓCIO 65,10€

Oferta de Inscrição

→ **FAÇA-SE SÓCIO ATÉ 31 DE JANEIRO DE 2016
E RECEBA COMO PRÉMIO DE INSCRIÇÃO:***

2 GFAS. BACELO NOVO BRANCO 2014 - LISBOA
2 GFAS. BACELO NOVO TINTO 2013 - DOURO
2 GFAS. BACELO NOVO TINTO 2013 - ALENTEJO

**Oferta entregue com a primeira encomenda*

QUOTA ANUAL - 15 EUROS

→ **OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO
E RECEBA COMO OFERTA:**

VOUCHER 15€

PARA USAR NAS SUAS
ENCOMENDAS NA REVISTA
E SITE ENOTECA



Lisboa

Douro

Alentejo

ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE

→ PROPOSTA TRIMESTRAL

Uma seleção de 2 caixas (6 garrafas de cada), que lhe será enviada todos os 3 meses (+ 3 garrafas de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista.

→ OFERTA ANUAL

Oferta de um conjunto de garrafas de pelo menos o valor da sua quota, que lhe será enviado juntamente com uma encomenda.

→ DESCONTO DE 5%

Desconto de 5% em todos os produtos apresentados pela Enoteca.

ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE

Quota anual	15,00 €
Oferta Inscrição	Sim (ver acima)
Oferta Renovação	Sim, sempre de valor igual ou superior à quota anual
Desconto	5% em todos os produtos
Participação em Eventos da Enoteca	Não
Programa Trimestral	Sim
Envio de Revista	Sim

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, FAX 228 348 449, E-MAIL enoteca@enoteca.pt

Oferta de Inscrição

→ **FAÇA-SE SÓCIO ATÉ 31 DE JANEIRO DE 2016
 E RECEBA COMO PRÉMIO DE INSCRIÇÃO:***

1 GFA MUROS ANTIGOS BRANCO 2014
 1 GFA PROVA RÉGIA RESERVA BRANCO 2014
 1 GFA VINHA GRANDE TINTO 2011
 1 GFA QUINTA S. JOÃO BATISTA TINTO 2011
 1 GFA PASMADOS TINTO 2012
 1 GFA QUINTA DO CARMO TINTO 2011

**Oferta entregue com a primeira encomenda*

QUOTA ANUAL - 50 EUROS

→ **OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO
 E RECEBA COMO OFERTA:**

VOUCHER 50€

PARA USAR NAS SUAS
 ENCOMENDAS NA REVISTA
 E SITE ENOTECA



Conjunto Regiões



Alvarinho

Bucelas

Douro

Tejo

Setúbal

Alentejo

ENOCUBE - Clube dos Conhecedores

→ PROPOSTA TRIMESTRAL

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.

→ EVENTOS

Os sócios do EnoClube poderão participar nos eventos organizados pelo Clube - Jantares Temáticos, visitas a Caves e Adegas, participação em Vindimas, Cursos de Prova, etc.

→ OFERTA ANUAL

Oferta de um conjunto de garrafas de pelo menos o valor da sua quota, que lhe será enviado juntamente com uma encomenda.

→ DESCONTOS DE 5% E 10%

Desconto de 5% em todos os produtos apresentados pela Enoteca. Este desconto será de 10% na Gama Enoteca (Enoteca, Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Adegueiro, Cave Real).

ENOCUBE - Clube dos Conhecedores

Quota anual	50,00 €
Oferta Inscrição	Sim (ver acima)
Oferta Renovação	Sim, sempre de valor igual ou superior à quota anual
Desconto	10% nos vinhos gama Enoteca (Enoteca, Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Adegueiro, Cave Real) e 5% nos restantes produtos
Participação em Eventos da Enoteca	Sim
Programa Trimestral	Sim
Envio de Revista	Sim



HERDADE *do* PESO



TRINCA BOLOTAS, CORPO DE ALENTEJANO, ALMA DA VIDIGUEIRA.

Sempre que se abre uma garrafa de Trinca Bolotas liberta-se um pouco da alma alentejana. Respira em cada copo uma homenagem ao porco alentejano, raça autóctone portuguesa, e único sobrevivente dos suínos de pastoreio na Europa. Sentem-se as texturas do montado e as cores da paisagem da Vidigueira, abençoada por um clima único. Tudo junto produzindo um vinho que acompanha na perfeição pratos da nossa cozinha tradicional.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.