

ENOTECA

www.enoteca.pt Nº 95 SETEMBRO 2015 • CLUBE DE VINHOS



FESTA DO VINHO

Compre os seus vinhos nas
condições mais vantajosas

Ver pag. 5

QUINTA DO CARMO



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.




BACALHÔA
VINHOS DE PORTUGAL



JOSÉ SERÓDIO
jsferodio@enoteca.pt

EDITORIAL

O VINHO E AS MODAS

Os vinhos brancos estão em alta. Vá lá saber-se porquê!

Na década de 80 do séc. XX, o consumo de brancos deve ter atingido um dos seus valores mais baixos. Havia então um número muito pequeno de produtores-engarrafadores, e ressaltando algumas exceções, o vinho branco era normalmente de fraca qualidade. Produtores houve, que embora já com alguma tradição na produção de brancos, reconverteram uma parte substancial das suas vinhas com castas tintas.

Entretanto, vários fatores levaram à inversão desta tendência. Primeiro, começaram a fazer-se grandes brancos. Virgílio Loureiro nos Maias e Roques, Nuno Cancela de Abreu na Quinta da Romeira, Manuel Vieira nos Carvalhais e tantos outros que sériamente redescobriram os vinhos brancos utilizando processos de vinificação com resultados já comprovados noutras regiões, p.ex. Borgonha.

O consumidor reagiu muito positivamente a estes novos brancos. As próprias situações de consumo com vinhos com maior estrutura e mais versáteis, vão para além dos paradigmáticos peixe e marisco e é comum ver hoje estes brancos a acompanharem perfeitamente carnes brancas, massas e suplantam os tintos em certos tipos de queijo com grande satisfação dos consumidores gourmets.

Por tudo isso podemos dizer que hoje o branco está na moda!

Nós Seleccionamos...

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



Na ENOTECA os vinhos são seleccionados 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 FESTA DO VINHO
- 6 NOTÍCIAS DO VINHO
- 9 GALERIA DO PRODUTOR
- 10 SINFONIA DE PALADARES
- 12 VINIFICAÇÃO DE A a Z
- 13 AGORA PROVO EU
- 15 VINHOS DO MUNDO
- 16 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 18 NOVAS COLHEITAS BACELO NOVO
- 20 CAVE PORTOS
- 21 CESTO DE OUTONO
- 22 VINHOS DO TRIMESTRE
- 24 CAVE BRANCOS
- 26 CAVE ROSÉS
- 27 CAVE TINTOS
- 34 MEIA CAVE
- 35 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 38 MONTRA DE PRÉMIOS
- 39 GARRAFEIRA DO SÓCIO
- 41 ANTES...E DEPOIS
- 42 ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE
- 43 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
CTT AUT. Nº 50 DE 2058/97 RCN

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.



Festa do Vinho

2015

ENOTECA

5%
Desconto

**Na compra de 3
ou mais caixas dos
Vinhos apresentados
nesta Revista**

- **ENCOMENDA VIA POSTAL**

Acrescente o **Código Promocional** à sua Nota de Encomenda, na última linha da área de encomenda (antes do TOTAL).

- **ENCOMENDA VIA TELEFONE OU MAIL**

Indique o **Código Promocional** na sua encomenda via Mail ou Telefone.

- **ENCOMENDA SITE ENOTECA**

Acrescente o **Código Promocional** à sua Nota de Encomenda online, no espaço para OBSERVAÇÕES (o desconto não é automaticamente aplicado mas ser-lhe-á indicado na resposta de confirmação da sua encomenda).

- **DATA LIMITE PARA USUFRUIR DESTA PROMOÇÃO**

31 DE OUTUBRO DE 2015

Usfrua deste desconto em qualquer encomenda de 3 ou mais caixas, do mesmo vinho ou vinhos diferentes, apresentados nesta revista.

Este é um desconto especial da **FESTA DO VINHO 2015**, que pode ser adicionado ao Desconto de Sócio, bastando para isso mencionar na encomenda o **Código Promocional** abaixo indicado.

Código Promocional

FESTAVINHO2015

NOTÍCIAS DO VINHO

PROVA COMENTADA DA GAMA

"COLECÇÃO PRIVADA DOMINGOS SOARES FRANCO"

21 DE MAIO 2015 – Winebar "By the Wine"

O Clube organizou, em parceria com a José Maria da Fonseca, na Quinta-feira 21 de Maio, uma prova comentada por Domingos Soares Franco de alguns dos seus "Colecções Privadas". Domingos Soares Franco falou-nos de como surgiu o projeto "Colecção Privada" e o que o motiva a dar seguimento ao mesmo. Explicou um a um os vinhos que foram provados, a sua génese, desenvolvimento e lançamento. Continuou com uma explicação organoléptica. Os sócios tiveram a oportunidade de colocar as suas questões ao enólogo, que numa agradável conversa as foi respondendo. Foi um fim de tarde muito agradável em que os vinhos à prova foram acompanhados por petiscos do Winebar "By the Wine", tábua de queijos e enchidos, pão, azeites, passata de tomate e torta de azeitão. Deixamos aqui também um agradecimento e uma nota positiva a Ricardo Santos (responsável do "By the Wine") e a toda a sua equipa.

Foram estes os vinhos à Prova: Colecção Privada D.S.F. Espumante Rosé de Moscatel Roxo 2012, Colecção Privada D.S.F. Verdelho Branco 2014, Colecção Privada D.S.F. Moscatel Roxo Rosé 2014, Colecção Privada D.S.F. Touriga Francesa tinto 2013 – Apresentação Nacional, Colecção Privada D.S.F. Moscatel de Setúbal (Armagnac) 2004.



OS VINHOS DE JOÃO SILVA E SOUSA

9 DE JUNHO 2015 – Restaurante da Casa da Música

A Enoteca em parceria com o enólogo João Silva e Sousa e o Restaurante da Casa da Música organizaram mais uma prova comentada a que se seguiu um jantar. Os vinhos apresentados, embora todos da autoria de João Silva e Sousa vieram de dois produtores, a Quinta de Cottas e a Wines & Winemakers. Da Quinta de Cottas provamos um excelente espumante bruto, o Quinta de Cottas Tinto Cão 2010 e dois vinhos tintos, o Cottas Colheita 2012 e o Quinta de Cottas Reserva 2011. Já da Wines & Winemakers um Alvarinho da região de Monção e Melgaço, o Nostalgia 2013 e os tintos Andreza Reserva 2013 e o Andreza Grande Reserva 2013. João Silva e Sousa, o "pai" destes vinhos, explicou-nos com a sua mestria habitual, o como e o porquê destes vinhos e presenteou-nos com a estreia mundial do Andreza Grande Reserva tinto 2013. Desde já os agradecimentos de todos os que estiveram presentes.

Como entrada, Salada de manga, abacate e camarão c/ molho de cocktail, acompanhada pelo Nostalgia Alvarinho 2013. O prato principal foi Alcatra de vitela com rösti de batata-doce e esparregado de grelos que casou muito bem com o Andreza Grande Reserva tinto 2013 e por fim na sobremesa um Suspiro de canela com ganache de chocolate e coulis de frutos silvestres que foi acompanhado por uma agradável surpresa com que Pedro do Carmo, o proprietário da Quinta de Cottas, nos presenteou, o Porto Tawny 10 Anos da Quinta de Cottas.



Participe nestes eventos. Inscreva-se no EnoClube – Clube dos Conhecedores. Condições na página 43.

ALMOÇO E VISITA À QUINTA DE PAÇOS

20 DE JUNHO 2015 – Quinta de Paços, Barcelos

O EnoClube foi muito bem recebido na Quinta de Paços em Barcelos pelo proprietário Dr. José Silva Ramos e sua família. Após uma visita à vinha, acompanhada pelo Prof. Paulo Ramos, seguiu-se uma pequena recepção onde foram dados à prova os diversos néctares da Quinta de Paços e da Casa do Capitão-Mor. Já durante o almoço o Dr. José da Silva Ramos muito eloquentemente falou-nos dos seus vinhos, enquanto os mesmos eram degustados por todos na companhia de um excelente bacalhau. Terminado o almoço os sócios foram surpreendidos pela chegada de um artesão especialista na manufatura de Galos de Barcelos que convidou todos os presentes a pintar o seu próprio Galo. Alguns dos sócios aceitaram o desafio com surpreendentes resultados. Foi mais um evento que certamente ficará na memória durante muito tempo por todos que tiveram o prazer de estar presentes. Apenas para futura referência aqui fica a lista dos vinhos que foram provados, degustados, e com muito prazer, bebidos.

À prova estiveram os vinhos: Casa de Paços Loureiro e Arinto 2014, Casa de Paços Fernão Pires 2014, Morgado de Perdigo Alvarinho e Loureiro 2014, Casa de Paços Superior 2013, Casa do Capitão-Mor Alvarinho [colheitas de 2011, 2012 e 2013], Casa do Capitão-Mor Alvarinho Reserva [colheitas de 2010, 2011, 2012 e 2013].



JANTAR DE VERÃO – FÓRUM DE ENÓLOGOS

4 DE JULHO 2015 – Restaurante da Casa da Música

O Fórum de Enólogos em conjunto com o EnoClube – Clube dos Conhecedores organizou mais um evento de verão a 4 de Julho de 2015 no Restaurante da Casa da Música, no Porto estando a ementa a cargo do Chefe Artur Gomes. Como habitualmente, antes do jantar os Enólogos reuniram-se para avaliar colegialmente algumas das suas experiências, novidades e aqueles vinhos já consagrados. Todos os vinhos aprovados estiveram disponíveis ao jantar para todos os sócios e seus convidados os degustarem.

Foram aprovados os seguintes vinhos: Espumante Aliança Baga Reserva Bruto 2013, Espumante Aliança Vintage Bruto 2010, Espumante Scorpio Bruto Dosagem Zero 2012, Cova da Ursa Chardonnay branco 2014, Curtimenta Anselmo Mendes branco 2013, Maria Papoila Escolha branco 2014, Parcela Única Anselmo Mendes branco 2013, Quinta da Bacalhôa branco 2014, Andreza Grande Reserva tinto 2013, Aurius tinto 2011, Barão de Vilar Grande Reserva tinto 2012, Pardusco tinto 2013, Quinta do Monte d'Oiro Lybra tinto 2012, Quinta dos Carvalhais Alfrocheiro tinto 2012, Quinta Vale de Fornos tinto 2012, Quinta Vale de Fornos Syrah Reserva tinto 2012, Santa Vitória Grande Reserva tinto 2013, Vale da Raposa Sousão tinto 2011 e o Porto Domingos Alves de Sousa Vintage 2009.



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 e, 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

BARÃO DE VILAR

Uma presença incontornável nos vinhos do Porto e Douro



Barão de Vilar, nome de empresa e marca dos vinhos, propriedade hoje de Fernando e Álvaro van Zeller, aos quais se associou Rui Correia de Carvalho em 2008.

A família van Zeller está há cerca de 15 gerações ligada à produção e comércio de vinhos do Porto, facto sem precedentes no mundo dos vinhos nacionais, tendo mais recentemente, em 2008, iniciado a produção e comercialização de vinhos DOC do Douro elaborados na sua moderna adega de Santa Comba da Vilariça no Douro Superior.

A Barão de Vilar produz os seus vinhos Douro Doc a partir de uvas das Quintas da família – Quinta do Saião e Quinta de Zom – e da compra a uva a diversos produtores localizados nas três sub-regiões do Douro – Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Esta dispersão da origem das uvas é, afinal uma vantagem competitiva, já que estas 3 sub-regiões têm características diferenciadas, o que permite equilibrar as opções para os lotes, obtendo uma maior harmonia do que seria possível encontrar numa só destas sub-regiões. A vocação da Barão de Vilar tem sido maioritariamente a exportação e o vinho do Porto, com um foco claro na venda de categorias especiais, registando no último quinquénio a mais alta taxa de crescimento de todo o setor.

Em Portugal optou por uma política seletiva dos seus canais de distribuição permitindo-lhe assim, com uma pequena equipa, um acompanhamento muito próximo do mercado e dos seus clientes. Começa a afirmar-se pela inequívoca qualidade dos seus vinhos e pelo correto posicionamento dos seus preços, realidade que tem vindo a ser reconhecida pela crítica especializada, nacional e internacional, e, pelos inúmeros prémios alcançados pelos seus Portos e Douros nos concursos internacionais de maior nomeada (*Vinalies, Challenge International du Vin, Decanter, IWC, Concours Mondial de Bruxelles*, etc).

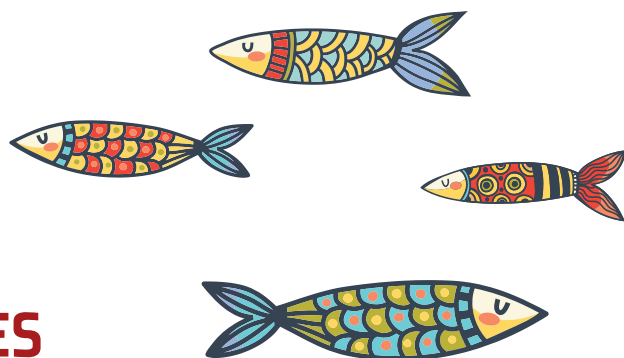
De referir as 4 medalhas de ouro e o duplo prémio de melhor vinho da categoria obtido pelo **Feuerheerd's Colheita 1975**, neste ano, facto absolutamente inédito e nunca alcançado por qualquer



outro vinho nacional. Do seu portfólio, disponível no mercado nacional, obrigatório referir a gama Barão de Vilar para os vinhos do Porto e DOC Douro Reserva e Grande Reserva. Por último não podemos deixar de fazer uma referência especial para a nova gama de Portos Brancos como o recém lançado **Porto Branco 10 anos**, que acompanha as novas tendências de consumo que tiveram em Álvaro van Zeller um verdadeiro pioneiro.



VIRGÍLIO GOMES



SINFONIA DE PALADARES

Sardinha-rica-sardinha

A sardinha faz parte do grupo de peixes teleósteos abdominais e adquire o nome científico de "*Sardina pilchardus*".

Não pensem que vou continuar com esta linguagem ou com as definições técnicas deste maravilhoso peixe que nos identifica no Mundo. A sardinha sempre foi associada a alimentação popular e recentemente assistimos à sua utilização por grandes chefes e para grandes mesas, que dizer, alta gastronomia ou cozinha de autor.

Ninguém como os Portugueses para se deliciarem com sardinhas assadas e colocadas sobre fatia de pão de mistura. Claro que instintivamente a tradição de comer sardinhas está associada à época em que o seu sabor é melhor. Por isso a sardinha transforma-se em emblema culinário das festas populares de Junho. E lá diz o ditado: "*No S. João a sardinha pinga no pão*". Claro que a sardinha é também o elemento culinário do Santo António. É de facto neste tempo que a sardinha está gorda, a sua pele liberta-se com facilidade e a sua gordura embebe o pão de forma gulosa.

Domingos Rodrigues (1680), autor do primeiro livro de receitas em português sugere os meses de Novembro e Dezembro, apesar de não dar nenhuma receita. **Lucas Rigaud** (1780) nem sequer menciona as sardinhas. Já **João da Mata** (1876) lhe concede honras de três receitas: Sardinhas à Mata, Sardinhas em Pastelinhos à Portuguesa, e Sardinhas em Espiches. **Olleboma** (1936), autor de *Culinária Portuguesa* recomendava que a sardinha fosse consumida de Junho a Outubro pois eram os meses de melhor sabor e menciona que "*a sardinha é o peixe mais abundante em toda a costa de Portugal... consome-se fresca, salgada e em conserva de azeite*". Como modos de confecção apresenta várias receitas de fritas, grelhadas ou assadas na brasa, recheadas e fritas com molho de tomate à moda de Setúbal.

Não vou continuar a relatar a presença da sardinha nos clássicos de receituários de culinária portuguesa. Devo, no entanto, referir a importância que a indústria conserveira teve durante o século XX. O sistema de conserva dos alimentos após cozedura e isolamento do ar foi descoberto por um cozinheiro francês de nome **Appert** e já em 1804. Mas é em Inglaterra que se estabelece em 1810 a primeira indústria de conservas em folha-de-flandres, mas o produto final era muito caro pelo seu manuseamento.

Curioso é encontrar já uma receita de sardinhas no famoso livro, que eu traduzo directamente do francês para "*As delícias da mesa e os melhores tipos de comida*", de **Ibn Razin Tujibi**, escrito entre 1238 e 1266, e publicado no tempo das dinastias Almohade e Mérinide, no domínio de Al Andalus e do Maghreb. Isto porque a sardinha era considerada um peixe popular, ou menor.

Será fácil admitir que a sardinha já constava dos peixes que os romanos consumiam e que seria um dos elementos que entrava no famoso **garum**. Este seria uma pasta de peixe imaginada como sistema de conservação do peixe após a chegada dos barcos, e de cujo fabrico temos informações de Setúbal e Monte Gordo, condizentemente os locais onde se estabeleceram as primeiras indústrias de conserva.

Durante a Idade Média haveria até 240 dias de jejum de carne pelo que os frutos pesqueiros seriam a base da alimentação. A sardinha era primordial. Consta mesmo que no primeiro "restaurante" instalado na Praça da Ribeira, o Mal Cozinhado, se prestaria a fritar o peixe e servi-lo sobre fatias de pão.

A sardinha transformou-se num produto popular pelo seu preço, e vulgarizou-se, como a melhor forma de a saborear, assada na brasa.



A sardinha durante o século XX teve picos de glória e de abandono, deixando de ser prato de mesas finas ou abastadas. Para o interior vinham em barricas com sal pois para as grandes tarefas agrícolas era necessário contratar galegos que não abdicavam de comer peixe. Outras formas, de conservação, levaram à criação de outro receituário como as empadas ou bolas de sardinha.

A importância popular da sardinha foi, e é, tão grande que a linguagem proverbial a adoptou em vários sentidos:

*"Da garganta para baixa,
tanto sabe a galinha como a sardinha"*

*"Na tua casa não tens sardinha
e na alheia pedes galinha"*

"Nem sempre galinha, nem sempre sardinha"

"A mulher e a sardinha querem-se pequenina"

"A mulher e a sardinha quanto maior mais danadinha"

*"Não há comida abaixo da sardinha,
nem burro abaixo de jumento"*

"Se tens sardinha... não andes à cata de peru"

"Estar apertado como sardinha em lata"

"Comer sardinha e arrotar pescada"

"Tirar a sardinha com a mão do gato"

Para todas as ocasiões e para todos os sentidos.

A sardinha assada é, para mim, um elemento diferenciador da alimentação portuguesa. Os países mais próximos que consomem sardinha, como a Espanha, França ou Itália não o fazem como nós. E muito menos com o acto convivial de comer sardinhas assadas na brasa, em conjunto à volta do assador. E com a simplicidade de o fazer à mão e sobre uma fatia de pão. Claro que estará sempre por perto uma boa salada com pimentos e bom vinho.

Não resisto a lembrar o único sítio que comi sardinhas assadas e me fez lembrar, ou poder pensar que estava em Portugal. Em Essaouira, Marrocos e antiga praça portuguesa de Mogador, junto à lota há uma espécie de restaurantes que se limitam a ser umas mesas corridas e apenas temos que escolher o peixe. Está incluído o pão, salada de tomate e refrigerantes (país muçulmano e com uma mesquita na proximidade). Escolhi três variedades de peixe e, a medo, apenas duas sardinhas. Chegado o peixe comecei pelas sardinhas e de imediato pedi mais seis. Voltei lá mais vezes só para comer sardinhas.

Acompanhe as sardinhas com:

Casa de Paços Loureiro e Arinto 2014

Muros Antigos Loureiro 2014

Da Regência 2014

Quinta de Lóridos Alvarinho 2014





Grandes Vinhos

“Politicamente pouco corretos”

Vamos hoje referir alguns cuja penetração no mercado consumidor encontra algumas resistências por força dos paradigmas existentes.

Paradigma – os vinhos brancos são jovens, preferentemente com 1,2 – máximo 3 colheitas antes do momento de consumo.

Facto – o **UNIQO Sercial 2009** da Quinta da Romeira, é um vinho único – como a marca – com um estágio em barrica de 18 meses, um dos vinhos mais polivalentes em situações de consumo, com uma estrutura que lhe permite o seu ponto alto de consumo com 6/7 anos de vida.

Paradigma – os vinhos verdes tintos são servidos maioritariamente na região (Minho) a acompanhar a comida tradicional (sarrabulho, lampreia, cabidela, etc). Vinhos da casta Vinhão com uma acidez elevada e com uma vida que pouco ultrapassa 1 ano.

Facto – o **PARDUSCO Tinto 2012**, de Anselmo Mendes, produzido no Minho, proveniente das castas Alvarelhão, Pedral, Cainho, Borraçal e Vinhão. Aponta uma longevidade de 4/5 anos (da colheita). Bom aperitivo, acompanha massas, carnes brancas e charcutaria. Uma experiência muito interessante!



Paradigma – Os vinhos brancos à mesa são secos.

Facto – O **PASSIONADA Branco 2008** também do Anselmo Mendes, um branco doce (açúcar residual, após paragem da fermentação). Um estilo “riesling” indisfarçável com aquela acidez que equilibra o açúcar, aromas a lima e tangerina. Um longo estágio em garrafa que lhe refinou a elegância, enfim, um vinho único, imperdível. Excelente aperitivo a acompanhar bem um foie gras ou um queijo forte do tipo roquefort.

Facto – O **QUINTA DE CAMARATE Branco Doce 2014**, já um clássico da José Maria da Fonseca. Os consumidores que ousam prová-lo ficam rendidos e repetem!



Paradigma – Os Portos brancos são aperitivos.

Facto – Num jantar feito no Restaurante da Casa da Música o **PORTO BARÃO DE VILAR Branco 10 anos** acompanhou uma entrada do Chef Artur Gomes – folhados de massa filo com pedacinhos de leitão com chutney de laranja. Memorável! Experimente...





MANUEL VIEIRA

Agora
provo
EU!

Agora provo EU!

As provas oficiais em painel têm muito que ver com os critérios definidos e uma pontuação que estabelece o limite entre os vinhos a apresentar e aqueles que são recusados.

Nesta rubrica, há apenas a perceção subjetiva do provador que transmite os seus valores pessoais de apreciação.

O provador convidado hoje é o **eng. Manuel Vieira**, um enólogo com uma longa experiência vitivinícola, desde a responsabilidade na reconversão de 2.000 ha de "mortórios"⁽¹⁾ no Douro com as 5 principais castas da região (a sua 1.ª tarefa profissional), passando pela Casa Ferreirinha, onde começou na equipa de enologia a produzir os vinhos do Vale do Meão, com grande destaque para o Barca Velha, até o seu envolvimento e responsabilidade em outras regiões, quando a Sogrape comprou a Ferreira. Então como enólogo do grupo Sogrape, assumiu a enologia da Quinta dos Carvalhais no Dão, e do Solar de Azevedo nos Vinhos Verdes.

Manuel Vieira provou e dá-nos as suas impressões sobre o **UNIQUO Sercial 2009**, um branco da Quinta da Romeira, dos enólogos João Correia e Nuno do Ó.



“Estamos com um grande branco de Bucelas que estagiou em barrica durante 18 meses. Numa região de Arinto, o Sercial representa uma pequena parcela que conferiu a este vinho um estilo que marca pela diferença, e se afirma pela sua complexidade e estrutura.

Falar na vivacidade de um vinho branco com 6 anos, não causa estranheza a quem conhece a região. Além disso a oxidação ligeira e muito gradual durante os 18 meses em barrica conferem-lhe um estatuto de versatilidade de situações de consumo, muito do apreço dos consumidores. Numa refeição com uma entrada, um peixe assado ou um lombo de carne e um pratos de queijos à sobremesa, não necessitamos de trocar de vinho desde que seja este UNIQO Sercial 2009 a ser servido.

Sirva este vinho a 12º, e desfrute o prazer de o beber!”

(1)patamares do Douro cujas vinhas desapareceram depois da filoxera há mais de um século.



CABEÇA DE TOIRO

DOC DOTEJO

É UMA ATITUDE.

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.)

REF^a 062650



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

enoport
united wines | www.enoport.com
Cabeça Toiro

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO. WINE IN MODERATION ENJOY RESPONSIBLY

VINHOS DO MUNDO

3 VINHOS - 3 PAÍSES - 3 CASTAS



SOLITÄR RIESLING TROKEN BRANCO 2014

PRODUTOR S.A. Prüm
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Mosel - Alemanha
CASTA Riesling
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Prensagem ligeira.
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
11,64€
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
12,25€
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REF.º 062678

69,84€
CAIXA 6 GFAS.

73,50€
CAIXA 6 GFAS.



LAN CRIANZA TINTO 2010

PRODUTOR Bodegas Lan
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Rioja - Espanha
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 ca. 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°C com charcutaria, massas, aves e carnes vermelhas.

SÓCIO
8,74€
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,20€
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REF.º 062207

52,44€
CAIXA 6 GFAS.

55,20€
CAIXA 6 GFAS.



MOMENTOS RESERVA MERLOT TINTO 2012

PRODUTOR Château los Boldos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Alto Cachapoal - Chile
CASTA Merlot (100%)
VINIFICAÇÃO Vindima 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REF.º 062339

34,20€
CAIXA 6 GFAS.

36,00€
CAIXA 6 GFAS.

Conjunto Vinhos do Mundo

2 GFAS. SOLITÄR RIESLING TROKEN 2014 + 2 GFAS. LAN CRIANZA 2010 + 2 GFAS. MOMENTOS RESERVA MERLOT 2012

sócio 52,16€ CAIXA 6 GFAS. REF.º 062708 **não sócio 54,90€** CAIXA 6 GFAS.



**Crie o seu próprio
rótulo de vinho!**

*Para Reuniões, Encontros
e Eventos especiais.*

CRIE O SEU PRÓPRIO RÓTULO DE VINHO!

Para momentos inesquecíveis...

EMPRESA



ANIVERSÁRIOS



REUNIÕES



FESTAS



CASAMENTOS



OFERTAS



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

Os Vinhos:

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

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

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 GARRAFA: REFª 012431	SÓCIO 8,08€	NÃO SÓCIO 8,50€
3 GARRAFAS: REFª 032431	SÓCIO 23,75€	NÃO SÓCIO 25,00€
6 GARRAFAS: REFª 062431	SÓCIO 47,03€	NÃO SÓCIO 49,50€

1 GARRAFA: REFª 012254	SÓCIO 8,08€	NÃO SÓCIO 8,50€
3 GARRAFAS: REFª 032254	SÓCIO 23,75€	NÃO SÓCIO 25,00€
6 GARRAFAS: REFª 062254	SÓCIO 47,03€	NÃO SÓCIO 49,50€

1 GARRAFA: REFª 012135	SÓCIO 9,45€	NÃO SÓCIO 9,95€
3 GARRAFAS: REFª 032135	SÓCIO 28,03€	NÃO SÓCIO 29,50€
6 GARRAFAS: REFª 062135	SÓCIO 54,15€	NÃO SÓCIO 57,00€

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

Prazo de entrega: 15 dias após confirmação da encomenda. **Encomenda mínima 12 garrafas.**

PARA QUALQUER ESCLARECIMENTO FALE CONNOSCO

Tel: 228 348 440 • E-mail: enoteca@enoteca.pt



novas

• NOVAS COLHEITAS •
BACELO NOVO

*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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 12 GFAS. • REFº 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 Batista

SÓCIO
3,71€
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
3,90€
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 12 GFAS. • REFº 122520

44,52€
CAIXA 12 GFAS.

46,80€
CAIXA 12 GFAS.

BACELO NOVO **TINTO 2013** - *Alentejo*

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez, Tinta Caiada
VINIFICAÇÃO Desengace total seguido de fermentação a 24°C. Estágio em cubas inox. Ligeira filtração antes do engarrafamento. Estágio em garrafa durante 6 meses.
TEOR 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° 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 12 GFAS. • REFº 122534

44,52€
CAIXA 12 GFAS.

46,80€
CAIXA 12 GFAS.

Conjunto BACELO 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.

REFº 122638

NÃO SÓCIO 46,80€ CAIXA 12 GFAS.

colheitas



12
GARRAFAS
BACELO NOVO



12
GARRAFAS
BACELO NOVO



12
GARRAFAS
BACELO NOVO

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

CAVE DE PORTOS

Categoria *Brancos*

	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*

RESERVA

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
BARÃO DE VILAR RESERVA DECANter	15,20 €	16,00 €	011455

LATE BOTTLED VINTAGE

MAGALHÃES LBV - QUINTA DO SILVAL 2005	14,25 €	15,00 €	010368
FERREIRA LBV 2010	16,15 €	17,00 €	012579

VINTAGE

GRAHAM'S VINTAGE 1997	61,75 €	65,00 €	011134
JMF & VAN ZELLER VINTAGE 2003	41,80 €	44,00 €	011290
FERREIRA VINTAGE 2003	44,94 €	47,30 €	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*

10 ANOS

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
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 1997	22,80 €	24,00 €	012433
BARÃO DE VILAR COLHEITA 1982	163,40 €	172,00 €	012449
FEUERHEERD'S COLHEITA 1975	104,50 €	110,00 €	012605

OFERTA

EM COMPRAS
SUPERIORES A 100 €
Oferta 2 COPOS

EM COMPRAS
SUPERIORES A 250 €
Oferta 6 COPOS



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

PREÇOS POR GARRAFA ■
ENCOMENDAS MÍNIMAS: 24€ ■

CESTO DE OUTONO



BAIRRADA



DÃO



BAIRRADA



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

3 gfas. ALIANÇA BAIRRADA RESERVA Branco 2014 Bairrada
 + 3 gfas. SÃO MATIAS Tinto 2012 Dão
 + 3 gfas. CAMPOLARGO BAGA Tinto 2011 Bairrada
 + 3 gfas. ARROIO DA VINHA RESERVA Tinto 2012 Alentejo

REFª 122706

SÓCIO
79.80€
 CAIXA 12 GFAS.

NÃO SÓCIO
84,00€
 CAIXA 12 GFAS.

**PREÇO
 ESPECIAL**



VINHOS DO TRIMESTRE

A MELHOR PROPOSTA DO MERCADO



COTTAS

TINTO 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 envoltência. Final persistente com a presença da fruta.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062709

34,20€

CAIXA 6 GFAS.

36,00€

CAIXA 6 GFAS.

TRINCA BOLOTAS

TINTO 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. Estagio de 6 meses em barricas de carvalho francês e do cáucaso.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho vivo. Aromas intensos de frutos vermelhos e pretos maduros (amora, framboesa e 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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062711

34,20€

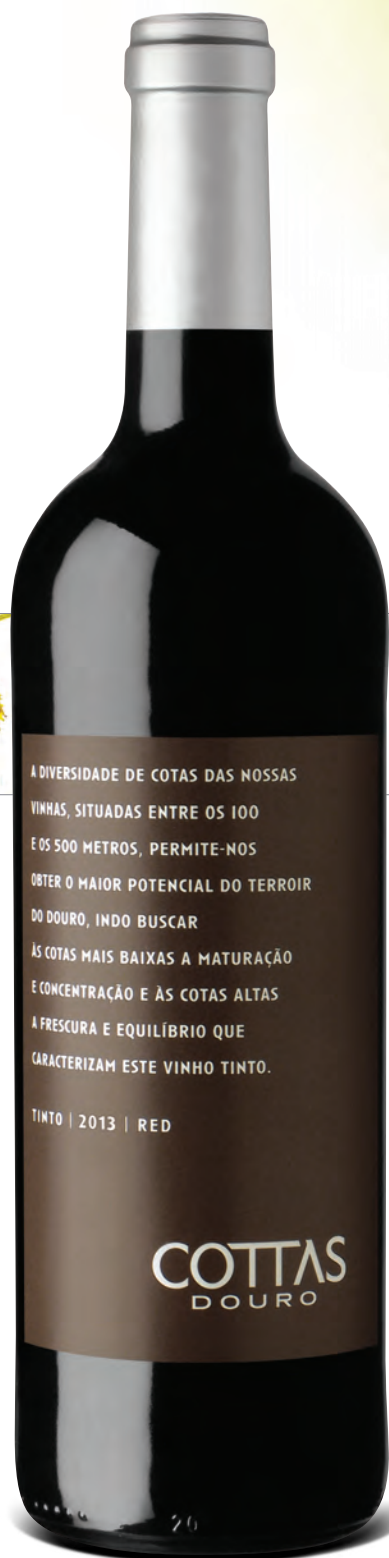
CAIXA 6 GFAS.

36,00€

CAIXA 6 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 E 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 ALCÓOLICO 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062619

25,92€
CAIXA 6 GFAS.

27,30€
CAIXA 6 GFAS.



MARIA PAPOILA VINO 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 18º-20°C. Fermenta a uma temperatura controlada.
TEOR ALCÓOLICO 11,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrina. 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 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
TEOR ALCÓOLICO 12,5% vol.
VINIFICAÇÃO Bica aberta, decantação natural, leveduras indígenas, fermentação com películas e estágio sobre borras totais até ao engarrafamento.
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 7/10 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062293

56,46€
CAIXA 6 GFAS.

59,40€
CAIXA 6 GFAS.



ANDREZA CÓDEX DO LARINHO 2013

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. Bâtonnage sobre borras finas.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma intenso e fresco, citrinos. Na boca é 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062312

35,34€
CAIXA 6 GFAS.

37,20€
CAIXA 6 GFAS.

CAVE BRANCOS



ENTRE II SANTOS 2012

PRODUTOR Manuel dos Santos Campolargo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOP Bairrada
CASTAS Sauvignon Blanc, Bical
VINIFICAÇÃO Decantação do mosto e fermentação em cuba com temperatura controlada. Fermentação parcial em barrica. Estágio sobre borras finas.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-palha. Aroma delicado, floral com notas de espargos verdes. Na boca notas frutadas de pêssego e ananás com uma boa acidez citrina a dar-lhe frescura. Final fresco e elegante.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C com saladas, mariscos, pratos de peixe ou carnes brancas.
ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

SÓCIO
4,89€
 GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,15€
 GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062547

29,34€ CAIXA 6 GFAS.
30,90€ CAIXA 6 GFAS.



PROVA RÉGIA RESERVA 2013

PRODUTOR Wine Ventures
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOP Bucelas
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox e em barricas de carvalho francês. O vinho que fermentou em barrica estagia nas barricas durante 10 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma jovem e mineral com notas frutadas de citrinos. Na boca a boa acidez a da-lhe frescura. Equilibrado. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/10°C com peixes grelhados, sushi e mariscos.
ENÓLOGO Manuel Pires da Silva

SÓCIO
4,75€
 GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062446

28,50€ CAIXA 6 GFAS.
30,00€ CAIXA 6 GFAS.



DA REGÊNCIA BRANCO 2014

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOP Bucelas
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Desengace total, prensagem pneumática suave, maceração pelicular a frio. Fermentação a temperatura controlada.
TEOR ALCÓOLICO 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062603

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 ALCÓOLICO 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062623

22,80€ CAIXA 6 GFAS.
24,00€ CAIXA 6 GFAS.

CAVE ROSÉS



PLAINAS 2014

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Vinhão, Espadeiro
VINIFICAÇÃO Fermentação alcoólica com controlo de temperatura. Estágio em garrafa de um mês.
TEOR ALCOÓLICO 10,5%
NOTAS DE PROVA Cor cereja. Aroma intenso, de frutos vermelhos e floral. Boa acidez na boca, fresco e equilibrado. Elegante. Final persistente.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 8/9°C como aperitivo ou acompanhando peixes, mariscos e carnes frias.
ENÓLOGOS Anselmo Mendes, Francisco Marques Leandro

SÓCIO	NÃO SÓCIO
4,28€	4,50€
GFA. 0,75L.	GFA. 0,75L.
ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062624	
25,68€	27,00€
CAIXA 6 GFAS.	CAIXA 6 GFAS.



SANTA VITÓRIA 2014

PRODUTOR Casa Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional 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.
ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO	NÃO SÓCIO
4,66€	4,90€
GFA. 0,75L.	GFA. 0,75L.
ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062539	
27,96€	29,40€
CAIXA 6 GFAS.	CAIXA 6 GFAS.



VINHA GRANDE 2014

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vendima manual com seleção das uvas na vinha e à chegada à adega. Esmagamento suave e longa decantação a frio. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 11,5%
NOTAS DE PROVA Cor "pétala de rosa". Aroma frutado e floral. Na boca é fresco, com boa estrutura e elegância. Final longo e harmonioso.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando refeições ligeiras de peixe, marisco, saladas, massas e carnes brancas.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,55€	9,00€
GFA. 0,75L.	GFA. 0,75L.
ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062626	
51,30€	54,00€
CAIXA 6 GFAS.	CAIXA 6 GFAS.



DSF COLEÇÃO 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	NÃO SÓCIO
9,41€	9,90€
GFA. 0,75L.	GFA. 0,75L.
ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062637	
56,46€	59,40€
CAIXA 6 GFAS.	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 ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Aromas frescos bem presentes de groselha preta e canela torrada. Macio na boca com taninos elegantes. Bom volume e envoltória. Final persistente com a presença da fruta.
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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 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 ALCÓOLICO 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062500

35,34€
CAIXA 6 GFAS.

37,20€
CAIXA 6 GFAS.



FORAL RESERVA 2013

PRODUTOR Aliança Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi intensa. Aromas de frutos vermelhos e negros maduros com notas de fumo. Na boca é fresco e suave com taninos bem integrados. Boa estrutura e equilíbrio. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos da cozinha mediterrânica, carnes vermelhas e massas condimentadas.
ENÓLOGO Francisco Antunes

SÓCIO
5,99€
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,30€
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062627

35,94€
CAIXA 6 GFAS.

37,80€
CAIXA 6 GFAS.



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 ALCÓOLICO 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062438

37,08€
CAIXA 6 GFAS.

39,00€
CAIXA 6 GFAS.

CAVE TINTOS



ANDREZA RESERVA 2012

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DDC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vindima em caixa de 22 kgs. Desengace e esmagamento, 12 h. de maceração pré-fermentativa a 34°. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°), remontagens ligeiras. Estágio de 70% do vinho em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano durante 10 meses e os restantes 30% em cuba.
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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062381

37,62€
CAIXA 6 GFAS.

39,60€
CAIXA 6 GFAS.



PALATO DO CÔA 2011

PRODUTOR 5 Bagos Sociedade Agrícola
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DDC 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.
ENÓLOGO Carlos Magalhães

SÓCIO
8,08€
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,50€
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062693

48,48€
CAIXA 6 GFAS.

51,00€
CAIXA 6 GFAS.



QUINTA NOVA NOSSA SRA. DO CARMO COLHEITA 2011

PRODUTOR Qta. Nova de Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DDC 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. Estagio 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062513

50,16€
CAIXA 6 GFAS.

52,80€
CAIXA 6 GFAS.



DECISÃO RESERVA 2012

PRODUTOR Quinta das Cepas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DDC 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062628

28,50€
CAIXA 6 GFAS.

30,00€
CAIXA 6 GFAS.

CAVE TINTOS



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. Término da fermentação alcoólica e fermentação maloláctica em pequenos balseiros e barricas onde estagia durante cerca de 5 meses.
TEOR ALCÓOLICO 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REF^o 062514

59,88€
CAIXA 6 GFAS.

63,00€
CAIXA 6 GFAS.



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. Final robusto.
CAVE 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REF^o 062669

59,88€
CAIXA 6 GFAS.

63,00€
CAIXA 6 GFAS.



QUINTA FONTE DO OURO 2012

PRODUTOR Sociedade Agrícola Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen
VINIFICAÇÃO Fermentação com maceração suave. Estágio de 6 meses em barricas usadas de carvalho francês Allier.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi-violeta intensa. Aroma intenso de fruta madura com notas de madeira e um toque de especiarias. Na boca é volumoso, estruturado e equilibrado com fortes notas de madeira. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas e assados.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
4,75€
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,00€
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REF^o 062561

28,50€
CAIXA 6 GFAS.

30,00€
CAIXA 6 GFAS.



SÃO MATIAS DÃO 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 rubi intensa. Agradáveis aromas de frutos vermelhos e pretos com algum floral. Na boca é fresco e elegante com taninos presentes mas integrados. Final longo.
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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REF^o 062592

34,20€
CAIXA 6 GFAS.

36,00€
CAIXA 6 GFAS.

CAVE TINTOS



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 ALCOÓLICO 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.
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, caça e queijos amanteigados. 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REF* 062609

37,08€
CAIXA 6 GFAS.

39,00€
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 Vindima 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 abaculhadas. 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.
ENÓLOGO Graça Gonçalves

SÓCIO
8,55€
GFA. 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REF* 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REF* 062550

29,94€
CAIXA 6 GFAS.

31,50€
CAIXA 6 GFAS.



TYTO ALBA "VINHAS PROTEGIDAS" 2011

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Fermentação alcoólica em pequenos lagares de inox seguido de estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi carregado com reflexos atilados. No nariz é aromático, notas florais (violeta) e de bosque. Na boca é seco com taninos firmes e madeira bem integrada no conjunto.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes brancas e vermelhas.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
6,65€
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,00€
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REF* 062362

39,90€
CAIXA 6 GFAS.

42,00€
CAIXA 6 GFAS.

CAVE TINTOS



QUINTA S. JOÃO BATISTA 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 ALCÓOLICO 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062479

43,32€
 CAIXA 6 GFAS.

45,60€
 CAIXA 6 GFAS.



PERIQUITA RESERVA 2012

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTAS Castelão, Touriga Nacional, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Fermentação durante 7 dias a 28°C, com maceração total. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi viva e límpida. Aroma intenso mas elegante. Frutado com notas minerais, de madeira e um "sous bois" a revelar boa evolução. Na boca é elegante, redondo e equilibrado com boa acidez a dar-lhe frescura e taninos macios. Final agradável.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 15/16°C com carnes vermelhas, caça ou queijos. Este vinho pode criar depósito com o tempo.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
7,13€
 GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062559

42,78€
 CAIXA 6 GFAS.

45,00€
 CAIXA 6 GFAS.



DOM MARTINHO 2013

PRODUTOR Bacalhôa Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional 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 ALCÓOLICO 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062522

27,36€
 CAIXA 6 GFAS.

28,80€
 CAIXA 6 GFAS.



QUINTA DO GARRO 2013

PRODUTOR Sociedade Agrícola Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional 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 ALCÓOLICO 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062631

28,50€
 CAIXA 6 GFAS.

30,00€
 CAIXA 6 GFAS.

CAVE TINTOS



RIPANÇO PRIVATE SELECTION 2013

PRODUTOR José Maria da Fonseca Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional 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 ALCÓOLICO 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062606

34,20€
 CAIXA 6 GFAS.

36,00€
 CAIXA 6 GFAS.



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 e 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062711

34,20€
 CAIXA 6 GFAS.

36,00€
 CAIXA 6 GFAS.



JOSÉ DE SOUSA 2011

PRODUTOR José Maria da Fonseca Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062073

42,78€
 CAIXA 6 GFAS.

45,00€
 CAIXA 6 GFAS.



ARROIO DA VINHA RESERVA 2012

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062268

45,60€
 CAIXA 6 GFAS.

48,00€
 CAIXA 6 GFAS.

CAVE TINTOS



SANTA VITÓRIA SELECÇÃO DO ENÓLOGO 2013

PRODUTOR Casa Santa Vitória S.A.
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez
VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das uvas na adeg. Vinificação separada por castas. Maceração a frio durante 3 dias e fermentação alcoólica a 24°C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma jovem e frutado, com notas balsâmicas e um "sous bois" agradável. Na boca é frutado, volumoso e bem estruturado. Final persistente.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18° com carnes vermelhas grelhadas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.
ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO
7,79€
 GFA. 0,75L

NÃO SÓCIO
8,20€
 GFA. 0,75L

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062618

46,74€
 CAIXA 6 GFAS.

49,20€
 CAIXA 6 GFAS.



HOWARD'S FOLLY SONHADOR 2011

PRODUTOR Hill Valley Portugal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima separada por castas. Colheita manual para caixas de 15Kg. 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

ENCOMENDA 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 Regional Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Miuda, 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.
CAVE 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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062557

56,46€
 CAIXA 6 GFAS.

59,40€
 CAIXA 6 GFAS.



PÊRA-GRAVE 2012

PRODUTOR Pêra-Grave – Soc. Agrícola
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 Canela de Abreu

SÓCIO
10,36€
 GFA. 0,75L

NÃO SÓCIO
10,90€
 GFA. 0,75L

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062688

62,16€
 CAIXA 6 GFAS.

65,40€
 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, Códaga, 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 ALCÓOLICO 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 12 GFAS. - REFº 122679

28,56€ **30,00€**
CAIXA 12 GFAS. CAIXA 12 GFAS.



BSE BRANCO 2013

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

SÓCIO
2,38€
GFA. 0,375L.

NÃO SÓCIO
2,50€
GFA. 0,375L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 12 GFAS. - REFº 122361

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 ALCÓOLICO 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 12 GFAS. - REFº 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. Estagia durante 9 meses em carvalho americano e francês.
TEOR ALCÓOLICO 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.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
3,42€
GFA. 0,375L.

NÃO SÓCIO
3,60€
GFA. 0,375L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 12 GFAS. - REFº 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 2013 + 3 GFAS. ESTEVA 2014 + 3 GFAS. JOSÉ DE SOUSA 2012

SÓCIO 31,35€ • **NÃO SÓCIO 33,00€** • REFº 122710

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 CLUBE

CAIXAS
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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032634

44,19 €
CAIXA 3 GFAS.

46,50 €
CAIXA 3 GFAS.



NOSTALGIA 10 BARRICAS 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032673

55,59 €
CAIXA 3 GFAS.

58,50 €
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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032573

57,00 €
CAIXA 3 GFAS.

60,00 €
CAIXA 3 GFAS.



PARCELA ÚNICA BRANCO 2013

Aromas muito elegantes com notas de madeira de elevada qualidade. Elegante e extremamente mineral com notas fumadas. Excelente estrutura e acidez. Final longo e delicado da casta Alvarinho.

SÓCIO **22,33** € GFA. 0,75L. NÃO SÓCIO **23,50** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032695

66,99 €
CAIXA 3 GFAS.

70,50 €
CAIXA 3 GFAS.



PASSADOURO TOURIGA NACIONAL TINTO 2011

Cor rubi intenso quase opaco. Exuberante no aroma, muito intenso e fresco com deliciosas notas de frutos silvestres e florais. Estruturado e equilibrado, redondo com excelente acidez e taninos macios. Longo e muito agradável final.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032087

55,59 €
CAIXA 3 GFAS.

58,50 €
CAIXA 3 GFAS.



QTA 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. 0,75L. NÃO SÓCIO **25,00** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032576

71,25 €
CAIXA 3 GFAS.

75,00 €
CAIXA 3 GFAS.

REDOMA TINTO 2011

Cor vermelho-rubi carregado. Aroma intenso e muito fresco com notas balsâmicas. Na boca apresenta-se complexo com uma excelente acidez. É apimentado com notas de especiarias e taninos firmes mas bem integrados. Final longo.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032300

71,25 €
CAIXA 3 GFAS.

75,00 €
CAIXA 3 GFAS.



QTA DA FONTE DO OURO TOURIGA NACIONAL TINTO 2011

Cor rubi carregado. Aromas florais e de frutos vermelhos maduros bem casados com a madeira do estágio. Muito equilibrado e complexo na boca com taninos robustos e frutos silvestres. Final agradável e persistente.

SÓCIO **20,33** € GFA. 0,75L. NÃO SÓCIO **21,40** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032301

60,99 €
CAIXA 3 GFAS.

64,20 €
CAIXA 3 GFAS.



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

CAIXAS
3 GFAS.



AURIUS 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. 0,75L. NÃO SÓCIO **22,00** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032305

62,70 €
CAIXA 3 GFAS.

66,00 €
CAIXA 3 GFAS.



CH BY CHOCAPALHA TINTO 2010

Cor rubi brilhante. Aroma intenso de frutos vermelhos com elegantes notas de madeira e um toque de chocolate. Na boca é complexo e bem estruturado com boa acidez, boa madeira e belíssimos taninos. Final persistente.

SÓCIO **27,55** € GFA. 0,75L. NÃO SÓCIO **29,00** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032217

82,65 €
CAIXA 3 GFAS.

87,00 €
CAIXA 3 GFAS.



PALÁCIO DA BACALHÔA TINTO 2009

Cor vermelho-granada intensa. Aroma complexo, frutos vermelhos e especiarias. Madeira muito bem integrada. A boca confirma os aromas, bom equilíbrio e estrutura. Taninos firmes e boa acidez. Final elegante, longo e persistente.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032307

75,54 €
CAIXA 3 GFAS.

79,50 €
CAIXA 3 GFAS.



QTA 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. 0,75L. NÃO SÓCIO **27,00** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 031956

51,60 €
CAIXA 3 GFAS.

54,30 €
CAIXA 3 GFAS.



JOSÉ DE SOUSA MAYOR TINTO 2010

Um Alentejano com "A" grande. Aroma intenso, especiarias, folha de tabaco e tâmaras. Equilibrado, frutado e complexo na boca com taninos presentes mas suaves.

SÓCIO **18,81** € GFA. 0,75L. NÃO SÓCIO **19,80** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032480

56,43 €
CAIXA 3 GFAS.

59,40 €
CAIXA 3 GFAS.



PÊRA-GRAVE RESERVA TINTO 2011

Cor rubi profundo, quase opaco. Aroma de frutos pretos maduros com notas florais. A boca confirma os aromas, é volumoso e bem estruturado com taninos suaves. Final longo e persistente.

SÓCIO **19,48** € GFA. 0,75L. NÃO SÓCIO **20,50** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032442

58,44 €
CAIXA 3 GFAS.

61,50 €
CAIXA 3 GFAS.

T - QTA DA TERRUGEM TINTO 2011

Cor púrpura muito intensa. Aroma complexo e elegante. Frutos maduros com notas de madeira muito bem casada. Na boca é cheio e estruturado, suave com taninos sedosos muito bem integrados no conjunto. Final longo e persistente.

SÓCIO **42,66** € GFA. 0,75L. NÃO SÓCIO **44,90** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032591

127,98 €
CAIXA 3 GFAS.

134,70 €
CAIXA 3 GFAS.



PROVADO
COM DISTINÇÃO.



O **PERIQUITA RESERVA** REFORÇA
O CARÁCTER DE UMA MARCA DE GRANDE
TRADIÇÃO, PROPORCIONANDO NOVAS
EXPERIÊNCIAS AOS SEUS APRECIADORES.

DESCUBRA TUDO O QUE DISTINGUE
O NOVO **PERIQUITA RESERVA**.



MONTRA DE PRÉMIOS



18 PONTOS

Saca-rolhas
Enoteca



20 PONTOS

20 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.)



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.
- Os pontos podem ser acumulados.



220 PONTOS

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



GARRAFEIRA DO SÓCIO



Conjunto Exclusivo Sócio

- 2 GFAS. QUINTA DOS QUATRO VENTOS TINTO 2012 [Douro]
+ 2 GFAS. QUINTA NOVA NOSSA SRA. DO CARMO COLHEITA TINTO 2011 [Douro]
+ 2 GFAS. ARROIO DA VINHA RESERVA TINTO 2012 [Alentejo]

REFº 062707

PREÇO TABELA ~~55,80€~~ [CAIXA 6 GFAS.]

PREÇO ESPECIAL SÓCIO - **50,00€** [CAIXA 6 GFAS.]

O CONJUNTO APRESENTADO NESTA PÁGINA É DE VENDA EXCLUSIVA AOS SÓCIOS

Se ainda não é sócio consulte as páginas 42 e 43 desta revista

Proponha um novo Sócio e receba uma oferta, assim que ele se inscreva [veja a oferta na pag. 42 e 43].

Antes... e depois



SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

ESPUMANTE
ALIANÇA VINTAGE BRUTO

1 GFA 0,75 L • REFº 011224



SÓCIO
35,15€

NÃO SÓCIO
37,00€

CHAMPAGNE
TAITTINGER BRUT RESERVE

1 GFA 0,75 L • REFº 010764



SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

BACALHÔA MOSCATEL
ROXO SUPERIOR 2002

1 GFA 0,75 L • REFº 012493



SÓCIO
19,14€

NÃO SÓCIO
20,15€

AGUARDENTE VELHA
QUINTA DA BARREIRA

1 GFA 0,50 L • REFº 012130



SÓCIO
54,15€

NÃO SÓCIO
57,00€

AGUARDENTE VELHA
ALIANÇA X.O. 40 ANOS

1 GFA 0,70 L • REFº 010176



SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

COGNAC
HINE RARE VSOP

1 GFA 0,70 L • REFº 012046



SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

SCOTCH WHISKY
CUTTY SARK PROHIBITION

1 GFA 0,70 L • REFº 012435



SÓCIO
34,20€

NÃO SÓCIO
36,00€

SINGLE MALT WHISKY
GLENROTHES SELECT RESERVE

1 GFA 0,70 L • REFº 010850



SÓCIO
49,40€

NÃO SÓCIO
52,00€

SINGLE MALT WHISKY
MACALLAN AMBER

1 GFA 0,70 L • REFº 012269

OFERTA DE INSCRIÇÃO

FAÇA-SE SÓCIO

OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO ►

**ATÉ 31 DE OUTUBRO DE 2015
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

ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE

■ 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.

■ 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.

■ QUOTA ANUAL

15,00€

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

► **Proponha um novo Sócio e receba também esta oferta, assim que ele se inscreva.**

INSCREVA-SE NO SITE www.enoteca.pt ou PEÇA A FICHA DE INSCRIÇÃO NA NOTA DE ENCOMENDA QUE A

OFERTA DE INSCRIÇÃO

Conjunto Regiões

FAÇA-SE SÓCIO

OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO ►

ATÉ 31 DE OUTUBRO DE 2015

E RECEBA COMO PRÉMIO DE INSCRIÇÃO:*

1 GFA. MUROS ANTIGOS ALVARINHO 2014

+ 1 GFA. PROVA RÉGIA RESERVA 2013

+ 1 GFA. VINHA GRANDE 2011

+ 1 GFA. TYTO ALBA 2011

+ 1 GFA. ENOTECA 30 ANOS 2011

+ 1 GFA. QUINTA DO CARMO 2011

*Oferta entregue com a primeira encomenda

QUOTA ANUAL – 50 EUROS



[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).

■ QUOTA ANUAL

50,00€

ENOCUBE – Clube dos Conhecadores

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

► Proponha um novo Sócio e receba também esta oferta, assim que ele se inscreva.

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.