

ENOTECA

www.enoteca.pt Nº 94 JUNHO 2015 • CLUBE DE VINHOS



NOVIDADE!

BACELO NOVO
Branco 2014

[pag. 18/19]

PORTO FEUERHEERD'S
Colheita 1975

O Melhor Vinho do Porto do Mundo!
[pag. 6]

QUINTA DO CARMO



QUINTA DO CARMO BRANCO 2013

SÓCIO
7,60 €
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,00 €
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REF^o 062614

45,60 €
CAIXA 6 GFAS.

48,00 €
CAIXA 6 GFAS.

QUINTA DO CARMO TINTO 2011

SÓCIO
11,31 €
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
11,90 €
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REF^o 062291

67,86 €
CAIXA 6 GFAS.

71,40 €
CAIXA 6 GFAS.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE+MODERATION.eu
Art de Viver


BACALHÔA
VINHOS DE PORTUGAL



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt

EDITORIAL

NO VERÃO, BRANCOS! QUE BRANCOS? A ACOMPANHAR O QUÊ?

A nossa tradição vinícola foi durante um longo período a expressão dos vinhos tintos. Penso que na década de 60, do séc. passado, podiam-se encontrar tintos de grande nível que ombreavam com os grandes tintos de reconhecimento mundial.

Produziam-se brancos então, que à falta de melhor lá iam passando por consumidores menos exigentes.

Nos anos 70 apareceram os primeiros Encruzados do Dão “à moda da Borgonha” e foi este o marco que delimitou o aparecimento de brancos “a sério”. Um processo mais criterioso, desde o trabalho na vinha com seleções clonais mais adequadas, até à adega, com as macerações, fermentações em barrica e “bâtonnage”, tem-nos presenteado com colheitas excelentes, para satisfação de todos.

Estes brancos são mais versáteis à refeição, podendo acompanhar, para além de pratos de peixe com preparação mais complexa, polvo, bacalhau e ainda carnes brancas (vitela, porco, etc.) e aves (perú, frango, etc.).

Para peixes gordos grelhados (sardinha, p.ex.), um branco com um bom equilíbrio de acidez, um Verde ou Alvarinho, um Lisboa ou Bucelas, ou um Península de Setúbal, em que é notória a influência Atlântica, com as características de frescura que os caracterizam.

Agora todos podemos dizer VIVAM OS BRANCOS PORTUGUESES.

Nós Seleccionamos...

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



Na ENOTECA os vinhos são seleccionados por um painel de produtores, constituído pelos 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 SINFONIA DE PALADARES
- 9 FIGURA DO VINHO
- 10 NOTÍCIAS DO VINHO
- 13 GALERIA DO PRODUTOR
- 14 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 17 VINIFICAÇÃO DE A a Z
- 18 NOVAS COLHEITAS BACELO NOVO
- 20 CAVE PORTOS
- 21 CESTO DE PRIMAVERA
- 22 VINHOS DO TRIMESTRE
- 24 CAVE BRANCOS
- 26 CAVE BRANCOS / ROSÉS
- 27 CAVE TINTOS
- 34 MEIA CAVE
- 36 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 39 GARRAFEIRA DO SÓCIO
- 40 VINHOS DO MUNDO
- 41 ESPUMANTES / ESPIRITUOSOS
- 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.



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 seleccionados.
- 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



SINFONIA DE PALADARES

É notável a capacidade criativa de alguns chefes... Desafiamos o Chef Artur Gomes (Restaurante Casa da Música – Porto) a preparar uma entrada que pudesse acompanhar um Porto Branco 10 Anos, mais precisamente o **TAWNY BRANCO 10 ANOS DA BARÃO DE VILAR**.

O resultado foi um folhado de massa filo, recheado com pedacinhos de leitão e guarnecido com compota chutney de laranja e salada de agriões (sem vinagre no molho) que provamos na companhia do Edgardo Pacheco, conhecido jornalista de gastronomia e vinhos.

Ficamos deveras satisfeitos, foi uma experiência conseguida *“a presença do vinho ligou bem com a gordura do báculo e as notas cítricas fizeram o mesmo com a compota de laranja amarga (chutney)”* comentou Edgardo Pacheco que continuou a dizer que *“(o vinho) guloso no nariz e na boca mostra-se desafiante e cativante. Sentimos notas de frutos secos à mistura com aromas de passas (uva, figo e damasco) revelando-se sedoso e longo na boca.”*

Felizes com o desenrolar deste desafio decidimos revelar a notícia em primeira mão ao enólogo responsável por este vinho, Eng.º Álvaro van Zeller que, como pai babado, nos revelou outra excelente notícia, o **PORTO FEUERHEERD'S COLHEITA 1975** (também da Barão de Vilar) tinha acabado de ser considerado na Vinalies Internationales 2015 o **melhor vinho generoso do mundo!**

A Enoteca não perdeu a oportunidade e neste momento temos disponíveis estes dois magníficos Portos.



**PORTO
BARÃO DE VILAR**
TAWNY BRANCO 10 ANOS



**PORTO
FEUERHEERD'S**
COLHEITA 1975

SÓCIO
11,69€
GFA. 0,50L

NÃO SÓCIO
12,30€
GFA. 0,50L

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 2 GFAS. • REFº 022604

23,38€
CAIXA 2 GFAS.

24,60€
CAIXA 2 GFAS.

SÓCIO
104,50€
GFA. 0,75L

NÃO SÓCIO
110,00€
GFA. 0,75L

ENCOMENDA EM CAIXA DE 1 GFA. • REFº 012605

CABEÇA DE TOIRO

DOC DOTEJO

É UMA ATITUDE.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO. WINE IN MODERATION BU
Bebe com moderação

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



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.





JOSÉ DA SILVA RAMOS



FIGURA DO VINHO

José da Silva Ramos

UMA REFERÊNCIA OBRIGATÓRIA NA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

Economista de formação, o Dr. José da Silva Ramos começou a sua carreira profissional como Professor em Vila Nova de Famalicão, mais tarde ligado à Electro Cerâmica do Candal, assumindo depois a administração nas áreas metalo-mecânica e têxtil do grupo Borges. Entrou nos vinhos, como consultor, participando nos projetos e gestão das Adegas Cooperativas do Douro.

Finalmente, em 1993, dedica-se em exclusividade aos projetos QUINTA DE PAÇOS e CASA DO CAPITÃO MOR, propriedades em posse da família há mais de 500 anos e 15 gerações.

Enoteca – Faz sentido hoje continuar a haver uma diferença de conceito entre “vinhos verdes” e “vinhos maduros”?

J.S.R. – Os vinhos maduros eram produzidos na região sobretudo no noroeste, e eram incluídos no manifesto da produção. Julgo que a partir de 1926, com a constituição da Comissão de Viticultura Regional houve combate a esses vinhos, só sendo permitidas as vinhas em bordadura, normalmente nos campos de produção de milho, bem regados e adubados que davam origem aos verdadeiros Vinhos Verdes. Então a designação de maduros passou a ser aplicada a todos os vinhos não “Verdes”. Com a legislação vínica em vigor a partir de 1981, passaram a existir umas 40 regiões vitivinícolas, o termo maduro deixou de fazer qualquer sentido.

Mas devemos também ter em conta que a partir dos anos 60/70 passou a ser possível plantar vinhas contínuas, sendo a cruzeta a forma de condução mais utilizada inicialmente. Depois nos anos 90 passou-se a usar os cordões simples com o arame muito mais próximo do solo. Estes sistemas de condução vieram equilibrar os valores da acidez e do álcool, nivelando-os pelos valores médios dos outros bons brancos produzidos em Portugal.

A questão que aqui se põe é a de se deve chamar “Verdes” a estes vinhos. Entendo que não e a solução que tenho preconizado, baseando-me na regulamentação internacional, é transformar as sub-regiões em Regiões Demarcadas e registar a sua Denominação de Origem. Assim se consegue dar uma identidade própria e uma proteção legal aos vinhos aí produzidos. É o caminho que se está a percorrer para a sub-região de Monção e Melgaço, infelizmente ainda não compreendida por todos os interessados na Região. Os consumidores conscientes de vinhos verdes e alvarinhos aumentaram entretanto as suas expectativas de qualidade para estes vinhos, e é nossa obrigação como produtores atendê-las e, se possível, superá-las.

Enoteca – Como vê esta região dentro de 5 anos, considerando as suas potencialidades e também os homens que lideram o seu destino?

J.S.R. – Não é muito fácil responder. Por um lado, penso que haverá menos produtores, i.e., haverá uma maior concentração, aumentando a área média da vinha. Neste momento assiste-se ao aparecimento de uma ameaça à vinha, a “flavescência dourada”, uma praga provocada por um fitoplasma transportado por uma “cigarrinha”, um inseto parecido com a cigarra. Os meios utilizados para a combater, com uma eficácia

prevista como possível, implicam um controle e um conjunto de medidas preventivas que dificilmente poderão ser assumidas pelo pequeníssimo produtor, que tenderá a desaparecer como tal, o que consequentemente poderá levar à irrelevância de algumas adegas cooperativas. Por outro lado, haverá espaço para emparcelamentos de forma a criar dimensão económica que permita os necessários meios de proteção. Num ou noutro caso haverá menos unidades produtoras, o que irá provocar um aumento da qualidade média dos vinhos produzidos na região. ■



NOTÍCIAS DO VINHO

JANTAR DE APRESENTAÇÃO DO DICIONÁRIO DO VINHO DO PORTO, POR MANUEL PINTÃO

27 DE MARÇO – Hotel Crowne Plaza Porto

O EnoClube organizou para os seus sócios e convidados no Hotel Crowne Plaza Porto um jantar com a apresentação do Dicionário Ilustrado do Vinho do Porto.

Esta obra de Manuel Pintão e Carlos Cabral recebeu os maiores elogios de quem já teve a oportunidade de o ler e folhear, tendo sido considerado pelo I.V.D.P. “um livro verdadeiramente excepcional... a história e as pessoas que criaram o Vinho do Porto”, indispensável na biblioteca dos enófilos.

Manuel Pintão, Mestre fundador da Confraria do Vinho do Porto, falou aos Sócios do EnoClube o fundamental sobre o livro e as motivações que o levaram a escrevê-lo.



PROVAS COMENTADAS NA CASA DA MÚSICA

Em Abril e Maio o EnoClube teve a oportunidade de apreciar em prova comentada os vinhos da Casa Barão de Vilar e da Casa de Santa Vitória, respetivamente. Os vinhos foram apresentados e comentados pelos enólogos que os fizeram nascer, o Eng.º Álvaro van Zeller (Barão de Vilar) e a Eng.ª Patrícia Peixoto (Casa de Santa Vitória). Após as provas seguiu-se um jantar da autoria do Chef Artur Gomes que com mestria conseguiu apresentar as harmonizações perfeitas para os vinhos do jantar.

Próximas provas comentadas na Casa da Música:

9 de Junho – Os vinhos de João Silva e Sousa

14 de Julho – Aliança/Bacalhôa

Gostaria de participar nestas provas comentadas?

*Por favor envie um email para:
enoteca@enoteca.pt*

PRÓXIMOS EVENTOS

20 DE JUNHO – VISITA E ALMOÇO NA QUINTA DE PAÇOS (BARCELOS)

O EnoClube organiza no dia 20 de Junho próximo uma visita e almoço na Quinta de Paços em Barcelos. Durante o almoço serão servidos os vinhos da Quinta de Paços.



4 DE JULHO – EVENTO FORUM DE ENOLOGOS NA CASA DA MÚSICA (PORTO)

O Forum de Enólogos em parceria com o EnoClube, organiza no próximo 4 de Julho um jantar no restaurante da Casa da Música, onde serão apresentados os novos lançamentos dos enólogos do Forum para o corrente ano.



Gostaria de participar nestes eventos? Por favor envie um email para: enoteca@enoteca.pt

Alambre Moscatel Roxo 20 Anos em Grande

O Moscatel Roxo 20 Anos da José Maria da Fonseca foi considerado, pelo segundo ano consecutivo, o **Melhor Vinho da Região** entre todos os vinhos provados no XV Concurso de Vinhos da Península de Setúbal, obteve ainda o diploma de **Melhor Moscatel de Setúbal da Região e Medalha de Ouro**. Também na ExpoVinis Brasil 2015 foi distinguido como **melhor vinho fortificado** do evento, figurando também do Top 10 do certame.

Ano de Ouro para a Quinta da Gaivosa

Os vinhos da Quinta da Gaivosa estão a conquistar a crítica internacional, dispensando já apresentações. Só este ano, o produtor já conquistou **5 Medalhas de Ouro** e elevadas pontuações em alguns dos mais prestigiados concursos do setor: *Berliner Wein Trophy* (Alemanha) e *Le Challenge du Vin* (França).

Ferreira Vintage 1815 leilado por 6.800 euros

O mais antigo vinho da impressionante coleção de Vintages da Ferreira foi **leilado pela Sotheby's**, no âmbito da comemoração dos 200 anos da Batalha de *Waterloo*. A garrafa de Porto Ferreira Vintage 1815 foi licitada por 6.800 euros. Este valor será doado à APELA (Associação Portuguesa de Esclerose Lateral Amiotrófica), como homenagem ao espírito filantrópico de Dona Antónia Adelaide Ferreira, a grande mulher do Douro e impulsionadora desta marca.

International Wine Challenge 2015

Os vinhos portugueses obtiveram **60 medalhas de ouro** no concurso *International Wine Challenge* (IWC). Os vinhos do Porto sobressaíram, com 34 medalhas de ouro conquistadas. O Alentejo e a Madeira tiveram ambas seis vinhos premiados, seguindo-se o Douro e o Dão, com cinco cada, os vinhos verdes (2) e, com uma medalha, um moscatel de Faveiros (Douro) e outro de Setúbal. Ao todo, Portugal obteve **617 medalhas no IWC 2015**. Além das de ouro, conseguiu ainda 223 de prata e 334 de bronze.

Vinexpo 2015

São cada vez mais os produtores de vinhos e bebidas espirituosas de origem portuguesa a procurar a **Vinexpo**, que decorre em **Bordéus entre 14 e 18 de junho**, para divulgar, expor e dar a provar os seus produtos. Depois de um crescimento na presença nacional no salão em 2013, as marcas portuguesas reforçam este ano a sua aposta neste certame. Individualmente ou integrados em stands coletivos, como os da ViniPortugal, do Instituto do Vinho do Porto, ou dos Vinhos Verdes, os produtores nacionais esperam, com a sua presença, conseguir divulgar e comercializar os seus néctares em novos mercados internacionais.

Vinalies Internationales 2015

A edição de 2015 da competição *Vinalies Internationales* reuniu mais de 3500 amostras de vinho, de todas as regiões vitivinícolas do mundo. Entre as 1069 medalhas atribuídas aos melhores vinhos em competição, 79 pertencem aos Vinhos de Portugal, destas **25 são ouro e 54 de prata**.

Berliner Wein Trophy 2015

Promovido pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a competição estabeleceu novos padrões para este ano, tendo recebido mais 8200 amostras de vinho. Os vinhos portugueses arrecadaram **92 medalhas** numa das mais importantes competições de vinhos na Alemanha. Este ano existiram mais 28 vinhos portugueses premiados, em relação ao ano 2014.

Minho Wine Tasting

Os vinhos elaborados nos 24 municípios que integram as Comunidades Intermunicipais (CIM) do Alto Minho, Cávado e Ave estarão em prova nos próximos dias 3 de Junho, no **Museu do Alvarinho**, em Monção, e de dia 4 de Junho, no **Solar do Alvarinho**, em Melgaço.

Há uma nova aliança entre o Norte e o Sul.

No Douro, Dão e Alentejo, os vinhos Aliança revelam o valor da tradição, o prazer dos sabores, a ousadia de inovar.

Um universo que se completa com aguardentes e espumantes de exceção.

Esta é a marca Aliança que hoje se demarca com uma nova imagem, um novo símbolo.



CONJUNTO ALIANÇA . TINTOS DE QUINTA

6 GARRAFAS

2 GFAS. QUINTA DOS QUATRO VENTOS 2012 DOURO

+ 2 GFAS. QUINTA DA GARRIDA RESERVA 2012 DÃO

+ 2 GFAS. QUINTA DA TERRUGEM 2011 ALENTEJO

REFº 062615

SÓCIO

56,05€

CAIXA 6 GFAS.

NÃO SÓCIO

59,00€

CAIXA 6 GFAS.



GALERIA DO PRODUTOR

Casa de São Matias – Uma Visão com Tradição



Há paixões que são heranças. A Casa de São Matias acolhe uma Família que, há mais de trezentos anos, se inspira em bons vinhos. Hoje, é a Casa de São Matias que apresenta vinhos que inspiram: a escolha das melhores uvas, a garantia de uma vinificação irrepreensível, o envolvimento de uma equipa de enologia experiente e um lote de dedicação e de compromisso são as notas de prova de uma chancela que vive da História e que quer fazer história com vinhos autênticos e com um carácter único.

A Casa de S. Matias, situada na freguesia de Tourais, concelho de Seia, recebe o seu nome por incorporar, desde 1745, uma Capela de singular expressão barroca e da evocação daquele santo.

A Casa de São Matias alicerça-se nos traços mais profundos da Região do Dão e da sub-região da Serra da Estrela, terroir que dá origem a vinhos redondos e exuberantes, com aromas fortes e boa acidez, resultantes de uma altitude relevante que se define no palato.

Há seis gerações que a Casa de São Matias celebra a Região do Dão numa íntima ligação aos vinhos. Uma história que tem passado de pais para filhos, ao longo de várias décadas, defende uma orientação para a cultura enófila e denuncia um envolvimento permanente em apostas de qualidade superior, numa Região que, por excelência, é cartão-de-visita para apreciadores de boas colheitas.

Os vinhos São Matias são um investimento da família Montenegro. A liderar o projeto encontramos António Silveira Montenegro e o filho António Montenegro [durante uma década responsável pela direção comercial e marketing da Sogevinus]. Dos restantes sete irmãos, três estão diretamente envolvidos no projeto (área jurídica, financeira e design).

Com investimentos calculados, o desejo é a implementação da marca. Já presente em quatro mercados – Portugal, Brasil, Angola e Suíça – o objetivo passa por manter a consistência e ir aumentando, de ano para ano, em termos de volume. O enólogo da Casa São Matias não é estranho aos bons vinhos. Francisco Gonçalves foi durante muitos anos o responsável pela enologia dos vinhos tranquilos da Sogevinus (Kopke, Burmester, Cálem, Barros, entre outras).

Nesta edição da Revista Enoteca vai encontrar o tinto **Casa de São Matias Colheita 2012** (pag. 30) feito a partir das castas Jaen, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro, um vinho com uma agradável expressão aromática, muito equilibrado e elegante.





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

*Para aniversários
e celebrações especiais.*

CRIE O SEU PRÓPRIO RÓTULO DE VINHO!

Para momentos inesquecíveis...

EMPRESA



ANIVERSÁRIOS



FESTAS



REUNIÕES



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: **SÓCIO 8,08€** **NÃO SÓCIO 8,50€**
REFª 012431

3 GARRAFAS: **SÓCIO 23,75€** **NÃO SÓCIO 25,00€**
REFª 032431

6 GARRAFAS: **SÓCIO 47,03€** **NÃO SÓCIO 49,50€**
REFª 062431

1 GARRAFA: **SÓCIO 8,08€** **NÃO SÓCIO 8,50€**
REFª 012254

3 GARRAFAS: **SÓCIO 23,75€** **NÃO SÓCIO 25,00€**
REFª 032254

6 GARRAFAS: **SÓCIO 47,03€** **NÃO SÓCIO 49,50€**
REFª 062254

1 GARRAFA: **SÓCIO 9,45€** **NÃO SÓCIO 9,95€**
REFª 012135

3 GARRAFAS: **SÓCIO 28,03€** **NÃO SÓCIO 29,50€**
REFª 032135

6 GARRAFAS: **SÓCIO 54,15€** **NÃO SÓCIO 57,00€**
REFª 062135

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



VINIFICAÇÃO de A a Z

CHAMPAGNE – VINHOS ESPUMANTES (Método Clássico)

Champagne é o nome da região do nordeste francês, reservada para os vinhos espumantes aí produzidos. Este processo de produção é hoje matriz no mundo vinícola (método champanhês ou clássico). Foi desenvolvido no séc.XVII por *Dom Pérignon*, um monge beneditino.

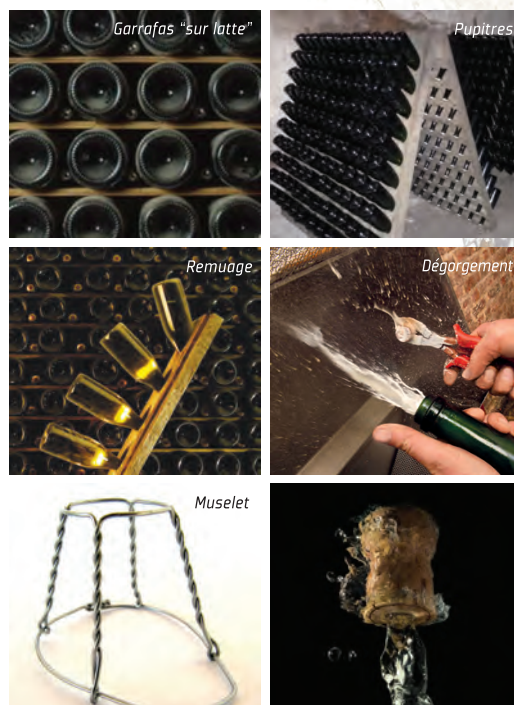
No processo de produção, depois da fermentação alcoólica, o vinho obtido é engarrafado com algumas gramas de leveduras e açúcar. A garrafa é vedada com uma “carica” (idêntica às cervejas) e repousa deitada “*sur latte*”, normalmente por um período não inferior a 18 meses. Durante este repouso, verifica-se a 2.ª fermentação que produz uma borra que se deposita na garrafa, que será expulsa mais tarde.

Depois deste descanso as garrafas são colocadas em orifícios apropriados, feitos em pranchas de madeira. Estas são colocadas duas a duas com uma inclinação que as une no topo “*pupitres*” onde as garrafas serão diariamente rodadas “*remuage*”. Esta operação de rotação da garrafa, fá-la simultaneamente inclinar gradualmente, até ficar numa posição quase vertical, com o gargalo voltado para baixo.

Este método faz acumular a borra junto da vedação da garrafa, permitindo a sua posterior expulsão. A vedação é retirada e uma hábil manobra do “*remueur*” faz a expulsão daquela borra “*dégorgement*”. O espaço vazio depois da saída da borra, provocada pela 2.ª fermentação, é colmatado por um “licor de expedição” constituído pelo champagne de outra garrafa que já fez o *dégorgement* e um teor de açúcar conforme se vai pretender o tipo “bruto”, “seco”, ou “meio seco”.

Depois deste processo, a garrafa é arrolhada (rolha de champagne) e, para impedir a sua saída espontânea pela pressão do gás natural, é reforçada a sua segurança com uma estrutura de arame que envolve a rolha e aperta abaixo do ressalto no gargalo “*muselet*”. Os espumantes portugueses que seguem esta matriz na produção utilizam no rótulo a designação de “método clássico”.

O champagne e o espumante natural estão associados a festas e celebrações. São abertos em momentos de grande alegria que culminam com a “explosão” provocada pela saída da rolha.



VINHOS DO MUNDO

3 VINHOS - 3 PAÍSES - 3 CASTAS



SOLITÄR RIESLING TROKEN BRANCO 2013

PRODUTOR S.A. Prüm

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Mosel - Alemanha

CASTA Riesling

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Prensagem ligeira. Longa fermentação a frio em inox.

TEOR ALCOÓLICO 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. - REFº 062443

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 ALCOÓLICO 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. - REFº 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 ALCOÓLICO 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. - REFº 062339

34,20€

CAIXA 6 GFAS.

36,00€

CAIXA 6 GFAS.

Conjunto Vinhos do Mundo

2 GFAS. SOLITÄR RIESLING TROKEN 2013 + 2 GFAS. LAN CRIANZA 2010 + 2 GFAS. MOMENTOS RESERVA MERLOT 2012

sócio 52,16€ CAIXA 6 GFAS.

REFº 062455

não sócio 54,90€ CAIXA 6 GFAS.



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.
ENÓLOGOS 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



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 *Ruby*

RESERVA

BARÃO DE VILAR RESERVA DECANter

SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
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

BARÃO DE VILAR LBV 2010

10,93 € 11,50 € 012408

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 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

FERREIRA BRANCO 10 ANOS [375 ml]

SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
13,78 €	14,50 €	010051

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

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

PREÇOS POR GARRAFA ▪
ENCOMENDAS MÍNIMAS: 24€ ▪

CESTO DE VERÃO



ALVARINHO



PENÍNSULA SETÚBAL



DOURO



DÃO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

3 gfas. NOSTALGIA BRANCO 2013 Alvarinho
 + 3 gfas. COLEÇÃO PRIVADA DOMINGOS SOARES FRANCO MOSCATEL ROXO ROSÉ 2014 Península Setúbal
 + 3 gfas. QUINTA NOVA NOSSA SRA. DO CARMO COLHEITA TINTO 2011 Douro
 + 3 gfas. QUINTA DA FONTE DO OURO TINTO 2012 Dão

REFª 122617

SÓCIO
94,05€
 CAIXA 12 GFAS.

NÃO SÓCIO
99,00€
 CAIXA 12 GFAS.



VINHOS DO TRIMESTRE

A MELHOR PROPOSTA DO MERCADO

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062603

29,10€

CAIXA 6 GFAS.

30,60€

CAIXA 6 GFAS.

SANTA VITÓRIA SELEÇÃO DO ENÓLOGO TINTO 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 adega. Vinificação separada por castas. Maceração a frio durante 3 dias e fermentação alcoólica a 24°C. Estagio 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 16/18º 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.

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. • REFª 062619

25,92€
CAIXA 6 GFAS.

27,30€
CAIXA 6 GFAS.



MARIA PAPOILA ESCOLHA 2013

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-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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062313

35,34€
CAIXA 6 GFAS.

37,20€
CAIXA 6 GFAS.



CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2013

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 19 kg. Desengace das uvas sendo parte sujeita a maceração pelicular com controlo de temperatura, e as restantes imediatamente prensadas. Decantação do mosto e fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas com agitação durante cerca de 5 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo-citrino. Aroma à casta, frutado e mineral, com boa intensidade. Na boca revela-se fresco e equilibrado com bom volume e estrutura.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO AA 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito.
ENÓLOGO Rui Walter Cunha

SÓCIO
7,79€
GFA, 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,20€
GFA, 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062620

46,74€
CAIXA 6 GFAS.

49,20€
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
9,03€
GFA, 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA, 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062293

54,18€
CAIXA 6 GFAS.

57,00€
CAIXA 6 GFAS.

CAVE BRANCOS



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. Batonnage 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.

35,34€
 CAIXA 6 GFAS.

37,20€
 CAIXA 6 GFAS.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062312



DECISÃO RESERVA 2013

PRODUTOR Quinta das Cepas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Távora - Varosa
CASTAS Gouveio Real, Bical, Malvasia Fina
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20 Kg. Desengace e prensagem das uvas. Fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre as borras finas durante a estabilização natural.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma limpo e elegante, frutado com notas florais e um toque mineral. Na boca é elegante, de estrutura média, fresco e aveludado. Final agradável.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C com pratos de bacalhau, peixes assados, mariscos, carnes brancas com especiarias, massas com queijos.
ENÓLOGO Paulo Nunes

SÓCIO
4,75€
 GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA. 0,75L.

28,50€
 CAIXA 6 GFAS.

30,00€
 CAIXA 6 GFAS.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062621



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 batonnage.
TEOR ALCÓOLICO 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
8,55€
 GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA. 0,75L.

51,30€
 CAIXA 6 GFAS.

54,00€
 CAIXA 6 GFAS.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062622



PROVA RÉGIA RESERVA 2013

PRODUTOR Wine Ventures
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC 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 dar-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.

28,50€
 CAIXA 6 GFAS.

30,00€
 CAIXA 6 GFAS.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062446

CAVE BRANCOS



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. • REFª 062623

22,80€
 CAIXA 6 GFAS.

24,00€
 CAIXA 6 GFAS.



CABEÇA DE TOIRO RESERVA 2014

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Arinto, Chardonnay, Sauvignon-Blanc
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 16°C.
TEOR ALCÓOLICO 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 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062596

30,24€
 CAIXA 6 GFAS.

31,80€
 CAIXA 6 GFAS.



QUINTA DE CAMARATE SECO 2013

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTAS Alvarinho, Verdelho
VINIFICAÇÃO Vinificação de bica aberta à temperatura de 16°C.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. No nariz encontramos notas de frutos tropicais, brancos e citrinos com um toque mineral. Na boca é equilibrado, frutado e fresco. Boa acidez. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 11/13°C com peixes gordos grelhados e marisco.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
6,65€
 GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062289

39,90€
 CAIXA 6 GFAS.

42,00€
 CAIXA 6 GFAS.



HERDADE DO ESPORÃO 2 CASTAS 2013

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Roupeiro, Arinto
VINIFICAÇÃO Esmagamento dos cachos inteiros em prensa pneumática. Decantação estática do mosto. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio sobre as borras finas. Filtração antes do engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor límpida, citrino claro. Aromas de fruta branca madura e bem integrada no conjunto com um toque floral. Na boca é estruturado, envolvente, fresco e equilibrado. Final persistente.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12 °C com pratos de peixe no forno e saladas de marisco.
ENÓLOGOS David Bayerstock, Sandra Alves

SÓCIO
6,94€
 GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,30€
 GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFª 062285

41,64€
 CAIXA 6 GFAS.

43,80€
 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
4,28€
 GFA. 0,75L

NÃO SÓCIO
4,50€
 GFA. 0,75L

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062624

25,68€
 CAIXA 6 GFAS.

27,00€
 CAIXA 6 GFAS.



PERIQUITA 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Peninsular de Setúbal
CASTAS Castelão, Aragonez, Trincadeira
VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox a 16 °C.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor cereja intensa. Aroma fresco de frutos vermelhos com notas florais e um toque de compota. Na boca é frutado, com taninos muito suaves. Fresco e equilibrado. Final agradável.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 8/10°C sozinho como aperitivo ou com saladas, massas e mariscos.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
3,80€
 GFA. 0,75L

NÃO SÓCIO
4,00€
 GFA. 0,75L

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062625

22,80€
 CAIXA 6 GFAS.

24,00€
 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 8º/10 °C como aperitivo ou acompanhando entradas leves, saladas frias e sushi.
ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO
3,85€
 GFA. 0,75L

NÃO SÓCIO
4,05€
 GFA. 0,75L

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062539

23,10€
 CAIXA 6 GFAS.

24,30€
 CAIXA 6 GFAS.



VINHA GRANDE 2014

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO vindima 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
8,55€
 GFA. 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA. 0,75L

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062626

51,30€
 CAIXA 6 GFAS.

54,00€
 CAIXA 6 GFAS.

CAVE TINTOS



REDE 2011

PRODUTOR Quinta da Rede
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Desengace total. Suave maceração pelicular prolongada. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura. Estágio parcial de 4 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi vivo. Aroma limpo e frutado com notas de especiarias. Na boca é equilibrado e elegante com boa acidez a transmitir-lhe frescura. Final agradável.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos à base de carnes vermelhas caça e queijos.
ENÓLOGO Osvaldo Amado

SÓCIO
4,28€
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,50€
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062439

25,68€
CAIXA 6 GFAS.

27,00€
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
5,61€
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,90€
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062627

33,66€
CAIXA 6 GFAS.

35,40€
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.



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



PAPA FIGOS 2013

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional,
VINIFICAÇÃO vindima manual. Desengace e esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura, remontagem e maceração das películas em cubas de inox. Fermentação malolática. Estágio parcial de 8 meses em barricas usadas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Forte aroma floral (violeta e esteva) e de frutos vermelhos maduros (morango) com boas notas balsâmicas de cedro e mentol. A boca confirma os frutos vermelhos maduros e os aromas florais. Fresco e volumoso. Equilibrado com bons taninos. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, brancas e peixes assados.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
6,18€
GFA, 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,50€
GFA, 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062517

37,08€
CAIXA 6 GFAS.

39,00€
CAIXA 6 GFAS.



ANDREZA RESERVA 2012

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO vindima em caixa de 22 kgs. 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 ALCÓOLICO 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.



QUINTA NOVA NOSSA SRA. DO CARMO COLHEITA 2011

PRODUTOR Qta. Nova de 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 ALCÓOLICO 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.



VINHA GRANDE 2011

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Colheita manual das uvas. Suave esmagamento e desengace, fermentação em cubas de inox com macerações longas e remontagem a temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho francês entre 12 a 18 meses. Ligeira filtração antes do engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aromas intensos de frutos vermelhos (amora, groselha) e pretos (ameixa) com notas balsâmicas de cedro e caixa de tabaco. Na boca apresenta boa acidez e equilíbrio, taninos firmes e boa estrutura. Final longo.
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos da cozinha tradicional portuguesa, uma variedade de carnes, queijos e massas apaladadas.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
9,45€
GFA, 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,95€
GFA, 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062263

56,70€
CAIXA 6 GFAS.

59,70€
CAIXA 6 GFAS.

CAVE TINTOS



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 délestage. Estágio de 12 meses antes do engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 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	NÃO SÓCIO
4,75€	5,00€
GFA. 0,75L.	GFA. 0,75L.
ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062628	

28,50€	30,00€
CAIXA 6 GFAS.	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. 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	NÃO SÓCIO
9,98€	10,50€
GFA. 0,75L.	GFA. 0,75L.
ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062514	

59,88€	63,00€
CAIXA 6 GFAS.	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	NÃO SÓCIO
4,75€	5,00€
GFA. 0,75L.	GFA. 0,75L.
ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062561	

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



SÃO MATIAS 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	NÃO SÓCIO
5,70€	6,00€
GFA. 0,75L.	GFA. 0,75L.
ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062592	

34,20€	36,00€
CAIXA 6 GFAS.	CAIXA 6 GFAS.

CAVE TINTOS



QUINTA DA BARREIRA RESERVA 2011

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vinificação cuidada em curtimento total com maceração prolongada, em cubas inox com controlo de temperatura. Estágio em barricas de carvalho americano.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma complexo e intenso, sobressaindo a fruta e a madeira do estágio. Na boca é vivo mas redondo, harmonioso e equilibrado. Bom corpo e estrutura. Bom final.
CAVE 8/10 anos
SERVIÇO A 18°C com assados, carnes vermelhas e queijos fortes.
ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO
4,75€
 GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 060674

28,50€
 CAIXA 6 GFAS.

30,00€
 CAIXA 6 GFAS.



QUINTA DE S. FRANCISCO 2010

PRODUTOR C.ª Agrícola do Sanguinhal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Óbidos
CASTAS Castelão, Aragonez, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Seleção das uvas, desengace e esmagamento suave. Fermentação em inox com controlo de temperatura durante 15 dias. Vinificação separada por castas. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas de frutos vermelhos maduros com notas de chocolate e baunilha. Na boca é encorpado e muito macio com notas de especiarias. Final persistente.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos carne simples, aves, peixes, massas e queijos suaves.
ENÓLOGO Miguel Móteu

SÓCIO
4,85€
 GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,10€
 GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062113

29,10€
 CAIXA 6 GFAS.

30,60€
 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.
ENÓLOGA Graça Gonçalves

SÓCIO
8,55€
 GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 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. • REFº 062550

29,94€
 CAIXA 6 GFAS.

31,50€
 CAIXA 6 GFAS.

CAVE TINTOS



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 atijolados. 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
6,37€
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,70€
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062362

38,22€
CAIXA 6 GFAS.

40,20€
CAIXA 6 GFAS.



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 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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062479

43,32€
CAIXA 6 GFAS.

45,60€
CAIXA 6 GFAS.



JP PRIVATE SELECTION 2012

PRODUTOR Bacalhoa Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal

CASTAS Syrah, Castelão, Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO Vinificação separada por castas. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês Allier.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho-intensa.

Aromas de frutos vermelhos maduros e leves notas vegetais. Na boca é equilibrado com taninos firmes, confirma os frutos vermelhos.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 16/18°C com borrego, carnes vermelhas e caça.

ENÓLOGO Filipa Tomaz da Costa

SÓCIO
3,94€
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,15€
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062537

23,64€
CAIXA 6 GFAS.

24,90€
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 ALCOÓLICO 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.

CAVE TINTOS



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
4,28€
GFA. 0,75L

NÃO SÓCIO
4,50€
GFA. 0,75L

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062522

25,68€
CAIXA 6 GFAS.

27,00€
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.



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. • REFº 062606

34,20€
CAIXA 6 GFAS.

36,00€
CAIXA 6 GFAS.



TRINCA BOLOTAS 2013

PRODUTOR Herdade do Peso

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOP 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. • REFº 062394

34,20€
CAIXA 6 GFAS.

36,00€
CAIXA 6 GFAS.

CAVE TINTOS



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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062073

42,78€	45,00€
CAIXA 6 GFAS.	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.

ENÓLOGO Patrícia Peixoto

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062268

45,60€	48,00€
CAIXA 6 GFAS.	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 ALCÓOLICO 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	NÃO SÓCIO
8,55€	9,00€
GFA. 0,75L.	GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062630

51,30€	54,00€
CAIXA 6 GFAS.	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 ALCÓOLICO 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	NÃO SÓCIO
9,41€	9,90€
GFA. 0,75L.	GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062557

56,46€	59,40€
CAIXA 6 GFAS.	CAIXA 6 GFAS.

MEIA CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2013

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 ALCOLÓICO 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. • REFª 122331

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 ALCOLÓICO 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. • REFª 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 ALCOLÓICO 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. • REFª 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 ALCOLÓICO 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. • REFª 122558

41,04€ **43,20€**
CAIXA 12 GFAS. CAIXA 12 GFAS.

CONJUNTO 375 ml. – 12 garrafas 375 ml.

3 GFAS. PLANALTO RESERVA 2013 + 3 GFAS. BSE 2013 + 3 GFAS. ESTEVA 2014 + 3 GFAS. JOSÉ DE SOUSA 2012

SÓCIO 31,35€ • **NÃO SÓCIO 33,00€** • REFª 122633

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS.



QTA. DOS CARVALHAIS ENCRUZADO BRANCO 2013

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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032498

39,90 €
CAIXA 3 GFAS.

42,00 €
CAIXA 3 GFAS.



MORGADO STA. CATHERINA RESERVA BRANCO 2012

Considerado um dos melhores vinhos brancos feitos em Portugal. Um Arinto com notas florais e de citrinos, excelente frescura e equilíbrio na boca que termina num final longo e frutado.

SÓCIO **9,31** € GFA. 0,75L. NÃO SÓCIO **9,80** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032501

27,93 €
CAIXA 3 GFAS.

29,40 €
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.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032634

44,19 €
CAIXA 3 GFAS.

46,50 €
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. • REFº 032087

55,59 €
CAIXA 3 GFAS.

58,50 €
CAIXA 3 GFAS.



BARÃO DE VILAR GRANDE RESERVA TINTO 2011

Cor rubi profundo com laivos violeta. Elegante no nariz com aromas de frutos pretos e notas da boa madeira. Na boca é redondo, macio e aveludado com os taninos muito bem integrados, fresco e bem estruturado. Final longo e elegante.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032296

68,40 €
CAIXA 3 GFAS.

72,00 €
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. • REFº 032573

57,00 €
CAIXA 3 GFAS.

60,00 €
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. • REFº 032300

71,25 €
CAIXA 3 GFAS.

75,00 €
CAIXA 3 GFAS.



QUINTA DA LEDA TINTO 2010

Cor vermelho-rubi com laivos violeta. Aroma complexo com notas de frutos vermelhos maduros e balsâmicas bem casadas com a madeira do estágio. Na boca é cheio e fresco com taninos firmes mas bem integrados no conjunto. Final longo.

SÓCIO **32,21** € GFA. 0,75L. NÃO SÓCIO **33,90** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032257

96,63 €
CAIXA 3 GFAS.

101,70 €
CAIXA 3 GFAS.



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

CAIXAS
3 GFAS.



CAMPOLARGO C.C. TINTO 2008

Cor vermelho-granada. Aromas intensos de frutos negros bem maduros com notas apimentadas e de especiarias. Na boca é fresco e estruturado com taninos firmes. Final persistente.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032423

68,40 € CAIXA 3 GFAS. **72,00** € 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.



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. • REFª 032305

62,70 € CAIXA 3 GFAS. **66,00** € 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. • 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 **16,82** € GFA. 0,75L. NÃO SÓCIO **17,70** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 031956

50,46 € CAIXA 3 GFAS. **53,10** € 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. • REFª 032217

82,65 € CAIXA 3 GFAS. **87,00** € 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. • REFª 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. • REFª 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**.





GARRAFEIRA DO SÓCIO



Conjunto Exclusivo Sócio

15% Desconto

2 GFAS. MUROS ANTIGOS ALVARINHO BRANCO 2014 (VINHOS VERDES)

+ 2 GFAS. VINHA GRANDE ROSÉ 2014 (DOURO)

+ 2 GFAS. NIEPOORT VERTENTE TINTO 2012 (DOURO)

REFº 062635

PREÇO TABELA ~~60,40€~~ (CAIXA 6 GFAS.)

PREÇO SÓCIO - 15% DESCONTO **51,34€** (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).

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.

Antes... e depois



ESPUMANTE
LORIDOS
VINTAGE BRUTO

SÓCIO
7,13€

1 GFA 0,75 L • REFª 012382

NÃO SÓCIO
7,50€



ESPUMANTE
ALIANÇA
VINTAGE BRUTO

SÓCIO
15,68€

1 GFA 0,75 L • REFª 011224

NÃO SÓCIO
16,50€



CHAMPAGNE
TAITTINGER
BRUT RESERVE

SÓCIO
35,15€

1 GFA 0,75 L • REFª 010764

NÃO SÓCIO
37,00€



COLHEITA TARDIA
**QUINTA DOS
CARVALHAIS**
2011 (0,375 L)

SÓCIO
13,30€

1 GFA 0,375 L • REFª 011687

NÃO SÓCIO
14,00€



BAÇALHÃ MOSCATEL
**RÔXO
SUPERIOR**
2002

SÓCIO
16,63€

1 GFA 0,75 L • REFª 012493

NÃO SÓCIO
17,50€



VINHO LICOROSO
**BASTARDINHO
DE AZEITÃO**
30 ANOS (0,50 L)

SÓCIO
64,60€

1 GFA 0,50 L • REFª 010611

NÃO SÓCIO
68,00€



AGUARDENTE VELHA
**QUINTA DA
BARREIRA**
(0,50 L)

SÓCIO
18,91€

1 GFA 0,50 L • REFª 012130

NÃO SÓCIO
19,90€



AGUARDENTE VELHA
ALIANÇA X.O.
40 ANOS (0,70 L)

SÓCIO
47,50€

1 GFA 0,70 L • REFª 010176

NÃO SÓCIO
50,00€



COGNAC
HINE RARE
VSOP (0,70 L)

SÓCIO
42,75€

1 GFA 0,70 L • REFª 012046

NÃO SÓCIO
45,00€



SCOTCH WHISKY
CUTTY SARK
PROHIBITION (0,70 L)

SÓCIO
21,85€

1 GFA 0,70 L • REFª 012435

NÃO SÓCIO
23,00€



SINGLE MALT WHISKY
GLENROTHES
SELECT RESERVE (0,70 L)

SÓCIO
34,20€

1 GFA 0,70 L • REFª 010850

NÃO SÓCIO
36,00€



SINGLE MALT WHISKY
MACALLAN
AMBER (0,70 L)

SÓCIO
49,40€

1 GFA 0,70 L • REFª 012269

NÃO SÓCIO
52,00€

PREÇOS POR GARRAFA - ENCOMENDAS MÍNIMAS: 24€

OFERTA DE INSCRIÇÃO

FAÇA-SE SÓCIO

OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO ►

ATÉ 31 DE JULHO 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

FAÇA-SE SÓCIO

OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO ►

ATÉ 31 DE JULHO 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

Conjunto Regiões



[Alvarinho]

[Bucelas]

[Douro]

[Tejo]

[Setúbal]

[Alentejo]

QUOTA ANUAL – 50 EUROS

ENOCLUBE – 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% nas marcas Enoteca (Enoteca, Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Adegueiro, Cave Real).

■ QUOTA ANUAL

ENOCLUBE – 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

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

Trinca Bolotas

Da sua mesa vê-se o Alentejo.

Um verdadeiro convite ao prazer. Este é o **Trinca Bolotas**, o novo vinho da **Herdade do Peso** que vai marcar o seu paladar tal como o porco preto marca as paisagens do Alentejo. Único sobrevivente dos suínos de pastoreio na Europa, o porco alentejano é um tesouro gastronómico, desde sempre presente na cozinha local. Ao colocá-lo como fonte de inspiração para este vinho, de grande intensidade aromática e denso na boca, com taninos de qualidade, acidez equilibrada e final longo, a Herdade do Peso combina à sua mesa estes dois símbolos maiores do Alentejo.




HERDADE
do **PESO**

AFINAL HÁ MAIS ALENTEJO

www.herdadedopeso.pt/vinhos