

# ENOTECA

www.enoteca.pt • Nº 93 MARÇO 2015 • CLUBE DE VINHOS



Douro

Alentejo

• NOVAS COLHEITAS •

**BACEIRO NOVO**

Págs. 18/19

# QUINTA DO CARMO



## QUINTA DO CARMO BRANCO 2013

SÓCIO  
**7,13€**  
GFA. 0,75L.

NÃO SÓCIO  
**7,50€**  
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REF<sup>o</sup> 062316

**42,78€**  
CAIXA 6 GFAS.

**45,00€**  
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<sup>o</sup> 062291

**67,86€**  
CAIXA 6 GFAS.

**71,40€**  
CAIXA 6 GFAS.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE+MODERATION.eu  
Art de Vivre

  
**BACALHÔA**  
VINHOS DE PORTUGAL



**JOSÉ SERÓDIO**  
jsferodio@enoteca.pt

## EDITORIAL

Na "Sinfonia de Paladares" fazemos neste número referência aos vinhos de sobremesa. Entre outros, falamos do Vinho do Porto o que, uma vez mais, nos faz pensar. Um vinho único no mundo. Uma qualidade média, reconhecidamente superior. Os preços, em termos relativos, baixos.

Quase toda a gente gosta de Vinho do Porto. E tem-no em casa! Bebê-lo, porém, é já uma tarefa mais difícil. Há uma inércia – que deve ser combatida – para abrir uma garrafa de Vinho do Porto.

Não esqueçamos que o Vinho do Porto é também um vinho de celebração. Para algumas culturas orientais, cada dia que passa deve ser celebrado. Sejam "multiculturais" e celebremos cada dia com um cálice de Vinho do Porto.

À vossa saúde!

## 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<sup>os</sup> 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](http://www.enoteca.pt)

# COMO ENCOMENDAR À ENOTECA

## COMO POSSO FAZER UMA ENCOMENDA

*Escolha os vinhos que deseja e...*

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



**OU**

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



**220 PONTOS**

Dicionário Ilustrado  
do Vinho do Porto  
- Porto Editora

**445 PONTOS**

Conjunto Prazer dos Sentidos

- 1 Gfa. 375ml Porto Seleção Enoteca Tawny 30 Anos - Barão de Vilar
- 1 Anel em Prata "Culto do Vinho" - Alcino Joalheiros
- 1 Caixa de Trufas frescas "Especial Porto" - Annobon

- 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.





## Nut Loaf

### Ingredientes:

- 3 chávenas de farinha
- 4 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal refinado
- 3/4 de uma chávena de açúcar
- 1 chávena de nozes partidas
- 3/4 de uma chávena de corintos
- 1 ovo batido
- 1 e 1/2 chávena de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida

### Confeção (para 8 pessoas)

- Mistura-se a farinha com o fermento, o sal e o açúcar.
- Adicionam-se as nozes, os corintos, o ovo e o leite.
- Por fim, junta-se a manteiga derretida.
- Deita-se esta massa numa forma untada com manteiga, deixa-se repousar 20 minutos antes de ir ao forno, com uma película de alumínio untada com manteiga.
- Fica pronto em cerca de 1 hora. Serve-se frio.



## Blätterteig

### Ingredientes:

- 250 gr. de farinha
- 200 gr. de manteiga
- 125 gr. de açúcar
- 125 gr. de miolo de amêndoa passado pela máquina
- 250 gr. de compota de morango

### Confeção (para 8 pessoas)

- Misturam-se os ingredientes até obter uma massa.
- Estende-se a massa e recorta-se de forma a obter 4 rodela finas.
- Não cabendo todas no forno, vão em duas vezes.
- Retiram-se quando estão cozidas.
- Sobreponem-se as rodela intercaladas com a compota de morango.
- Polvilha-se com açúcar em pó.



## A COMPLETAR A SINFONIA... VINHOS DE SOBREMESA

### VINDIMAS TARDIAS

Sauternes Chateau Piaux-Simon 2009 (0,375 L.)  
Qta dos Carvalhais Colheita Tardia 2007 (0,375 L.)

### PORTOS TAWNY

Barão de Vilar 30 anos (0,375 L.)  
Ferreira 20 anos Duque de Bragança

### MOSCATEL/BASTARDINHO

Bastardinho de Azeitão 30 anos (0,50 L.)  
Bacalhã Moscatel Roxo Superior 2002



▶ ESTES VINHOS PODEM SER ENCOMENDADOS NA PÁGINA 41.

# 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.**



LUISA AMORIM

## FIGURA DO VINHO

### Luisa Amorim – Grandes Vinhos no Feminino

Luisa Amorim fez o curso de Gestão Hoteleira no Porto e mais tarde o bacharelato. No seu vasto currículo somou atividades profissionais que a ajudaram na sua atual função de Administradora da Quinta Nova. Desde uma experiência no Casino da Figueira da Foz, até ao envolvimento em vários setores do Grupo Amorim, passando por um período enriquecedor na área de marketing nos Estados Unidos, acumulou conhecimentos que lhe permitem desempenhar a sua função com grande eficiência, num excelente ambiente de trabalho com quem a rodeia. Assumiu a gestão da Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo, no Douro, aos 32 anos.

#### **Enoteca** – Como se sente num projeto com a dimensão da Quinta Nova?

**Luisa Amorim** – *Abracei com paixão o projeto da Quinta Nova, com uma equipa responsável que vestiu a camisola da empresa desde o primeiro momento. Propusemo-nos produzir a melhor qualidade sempre, com um toque diferenciador. Os nossos juizes são os nossos consumidores, a quem sujeitamos os frutos do nosso trabalho.*

*A nossa operação global integra o enoturismo e o projeto gourmet. São áreas complementares da nossa atividade principal em que também colocamos grande empenho. É nosso objetivo manter um elevado grau de satisfação nos públicos envolventes – consumidores, colaboradores e acionistas.*

#### **Enoteca** – O Douro tem muitos produtores. É possível ser diferente numa área tão concorrencial?

**Luisa Amorim** – *O Douro é a região vinícola de Portugal com maior notoriedade. Deve-se muito à imagem e prestígio internacional do vinho do Porto.*

*Apesar disso, o vinho do Porto ainda tem muito espaço para crescer, mesmo em Portugal onde toda a gente gosta e tem em casa, mas poucas vezes o bebe.*

*Uma nova geração de produtores dedicou-se com afinco aos vinhos Douro DOC, criando uma dinâmica imparável, que hoje se traduz por um número considerável de vinhos que atinge a excelência e de que a Quinta Nova faz parte.*



*A nossa estratégia assenta na apresentação de uma gama abrangente para consumidores de brancos, de tintos colheita e de tintos reserva, com maior complexidade. As nossas marcas Quinta Nova, Pomares, Grainha e Mirabilis são os cartões de visita que identificam a nossa qualidade.*

*Pretendemos servir um vasto leque de consumidores que se enquadrem em segmentos com níveis elevados de exigência. ■*

# NOTÍCIAS DO VINHO

## ENOCLUBE E FORUM DE ENÓLOGOS NA JOSÉ MARIA DA FONSECA

Foi a 29 de Novembro último que o EnoClube – Clube dos Conhecedores se juntou ao Fórum de Enólogos na realização de mais um evento vínico, desta vez na José Maria da Fonseca.

O evento teve início com uma visita dos sócios à Casa Museu José Maria da Fonseca em Vila Nogueira de Azeitão enquanto os vinhos que mais tarde iriam estar disponíveis no jantar eram provados (e aprovados) pelos enólogos presentes.

O jantar teve lugar nas modernas instalações da JMF, no espaço anexo à área das barricas onde para além dos vinhos servidos por Domingos Soares Franco (Espumante Lancers Brut, Quinta de Camarate branco seco 2013, Seleção Domingos Soares Franco – Enoteca 30 Anos – tinto 2011 e o Moscatel Alambre 20 Anos) estiveram à disposição dos sócios os 24 vinhos previamente aprovados pelos enólogos do Fórum (Espumante Quinta de Cottas Tinto Cão 2010, Decisão Reserva branco 2013, Morgado Sta Catherina Reserva branco 2012, Nostalgia 10 Barricas branco 2013, Expressões branco 2012, JP Private Selection tinto 2012, Dom Martinho tinto 2013, Decisão Reserva tinto 2012, Zom Reserva tinto 2011, Quinta do Monte d'Oiro Lybra tinto 2011, Vadio tinto 2011, Herdade do Esporão Quatro Castas tinto 2013, Quinta dos Quatro Ventos tinto 2012, Col.Priv. DSF Touriga Francesa e Moscatel Roxo tinto 2013, Casa Sta Vitória Grande Reserva tinto 2012, Palato do Côa Reserva tinto 2011, Herdade do Peso Reserva tinto 2012, Casa Sta Vitória Cabernet Sauvignon tinto 2012, Quinta do Monte d'Oiro Aurius tinto 2010, T da Quinta da Terrugem tinto 2011, Moscatel de Setúbal Superior 2001, Moscatel Roxo Superior 2002, Col.Priv. DSF Moscatel Setúbal (Cognac) 1999 e Porto Barão de Vilar Tawny 10 Anos).



## Verallia promove II Concurso de Design e Criatividade

A Verallia Portugal, líder no mercado de vidro e embalagem, lançou a 2.ª edição do Concurso de Design e Criatividade com o tema "Prático e Fácil de Utilizar" para todos os alunos de Design e Artes do Ensino Superior em Portugal, matriculados no ano letivo de 2014-2015. As inscrições, abertas até 30 de Abril de 2015, poderão ser feitas individualmente, em grupo ou através das Instituições de Ensino. Pretende-se focalizar as qualidades de proximidade do vidro com o consumidor com soluções práticas e acessíveis. Os candidatos deverão familiarizar-se com a essência e potencialidades do material e processo vidreiro. Para mais informações consultar [www.criatividade-verallia.pt](http://www.criatividade-verallia.pt)

## A Revista de Vinhos atribui Excelência

A Revista de Vinhos distinguiu com o prémio Excelência 2014, Parcela Única 2014, Antónia Adelaide Ferreira 2011, Qta. da Gaivosa 2009, Qta. da Manoella Vinhas Velhas 2012, Campolargo branco 2011, Comp.ª das Lezírias (1836) 2012, Esporão Private Selection tinto 2011, T da Quinta de Terrugem 2011, Porto Andresen branco 40 anos entre outros. Uma seleção imperdível para os conhecedores.

## Ermelinda de Freitas envolve a comunidade numa ação da Caritas Diocesana

Uma cuidadosa seleção das castas Castelão, Touriga Nacional, Syrah e Cabernet deram origem a este vinho único, engarrafado em garrafa magnum (1,5 l), depois do devido estágio em barrica. A receita total da venda deste Reserva 2008 é destinado à Caritas Diocesana e à União Social Sol Crescente da Marateca que dirige a sua ação a crianças carenciadas. Comprar uma garrafa é partilhar nesta meritória ação.



## Apresentação do Dicionário do Vinho do Porto

Indispensável na biblioteca dos enófilos, o Dicionário do Vinho do Porto vai ser apresentado pelo seu autor, Manuel Pintão, aos sócios da Enoteca, no próximo dia **27 de Março** num jantar a realizar nas **Caves Ferreira**. Faça já a sua inscrição.



### Correio dos Sócios



Neste espaço todos os sócios poderão colocar as questões, opiniões, ou testemunhar as experiências. A Enoteca irá premiar com vinhos especiais os melhores conteúdos que receber. Enviem-nos as vossas mensagens para o email [enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt) com o assunto "**Correio dos Sócios**" ou para a morada postal da Enoteca.

Damos início a esta rubrica com um agradecimento a todas as simpáticas mensagens de apoio e a todas as cartas recebidas e pedindo desde já desculpa pois por uma limitação de espaço apenas iremos publicar parte da carta vencedora. Este trimestre agradecemos com uma garrafa do vinho FSF tinto 2007 o sócio **Prof. Doutor José Dias Correia**, de Lisboa.

Transcrevemos aqui parte da mensagem: [...] gostaria de partilhar com todos as citações que se seguem e que, de facto, refletem a minha vivência como enófilo.

"...a alma do vinho cantava nas garrafas." [Charles-Pierre Baudelaire, poeta francês precursor do Simbolismo na literatura e que viveu de 1821 a 1867].

"Tinha em minhas mãos uma taça de ouro cinzelado e dela avidamente bebia o doce licor para momentaneamente afogar as penas e os cuidados." [Johann Wolfgang Goethe, génio da literatura romântica alemã que viveu de 1749 a 1832]. [...].

O vinho é uma criação certamente divina, mas a bebedeira foi sem dúvida uma invenção diabólica. O aforismo "in vino veritas" só pode relectir uma aproximação à divindade se for encarado à luz da primeira parte da frase antecedente e, também, do conteúdo das citações.



## 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 2011 DÃO

+ 2 GFAS. QUINTA DA TERRUGEM 2011 ALENTEJO

REF<sup>o</sup> 062567

SÓCIO

**56,05€**

CAIXA 6 GFAS.

NÃO SÓCIO

**59,00€**

CAIXA 6 GFAS.



Manuel Dias



Bernardo Cabral



Francisco Baptista



Jaime Quendera



João Silva e Sousa

# GALERIA DO PRODUTOR

## Wines & Winemakers

Como a união faz a força

A W&W é um Agrupamento Complementar de Empresas (ACE), que reúne produtores de vinhos, enólogos e distribuidores, com o objetivo de promover e distribuir os vinhos dos produtores agrupados nos mercados nacional e internacional.

Além de marcas próprias, os produtores e enólogos selecionam os vinhos da marca Azul Portugal. Esta marca orientada para a exportação pretende fazer conhecer pelo consumidor estrangeiro os vinhos das principais regiões – vinhos Verdes, Douro, Dão, Bairrada, Tejo, Península de Setúbal e Alentejo. Os produtores que participam neste grupo são: *Adega Cooperativa de Cantanhede, Adega das Mouras de Arraiolos, Casa Agrícola Águia de Moura, Companhia das Lezírias, Lua Cheia em Vinhas Velhas, Adega Cooperativa de Pegões, Fundação Abreu Callado e Herdade Pegos Claros.*

O nível de qualidade dos vinhos apresentados é aferido por padrões prédefinidos, i.e., os vinhos destes produtores são selecionados por uma equipa de enólogos [Bernardo Cabral, Francisco Baptista, Jaime Quendera e João Silva e Sousa], que também faz parte do projeto, conforme as diferentes estratégias comerciais. Este é o exemplo de como funciona e bem, um modelo de associação em que todos os intervenientes têm uma participação construtiva no projeto.

O coordenador do projecto, Manuel Dias, tem uma longa experiência nos mercados internacionais, e soube transmitir este conceito, em que os produtores participantes, sem perderem a sua identidade, estão mais e melhor e com menores custos junto do universo dos seus consumidores internacionais.





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

*Personalizado com a imagem  
e nome da sua empresa.*



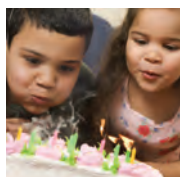
# CRIE O SEU PRÓPRIO RÓTULO DE VINHO!

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

|                            |                        |                            |
|----------------------------|------------------------|----------------------------|
| 1 GARRAFA:<br>REFª 012431  | SÓCIO<br><b>8,08€</b>  | NÃO SÓCIO<br><b>8,50€</b>  |
| 3 GARRAFAS:<br>REFª 032431 | SÓCIO<br><b>23,75€</b> | NÃO SÓCIO<br><b>25,00€</b> |
| 6 GARRAFAS:<br>REFª 062431 | SÓCIO<br><b>47,03€</b> | NÃO SÓCIO<br><b>49,50€</b> |

### RESERVA ALENTEJO TINTO 2012

**PRODUTOR** Casa de Santa Vitória

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

|                            |                        |                            |
|----------------------------|------------------------|----------------------------|
| 1 GARRAFA:<br>REFª 012254  | SÓCIO<br><b>8,08€</b>  | NÃO SÓCIO<br><b>8,50€</b>  |
| 3 GARRAFAS:<br>REFª 032254 | SÓCIO<br><b>23,75€</b> | NÃO SÓCIO<br><b>25,00€</b> |
| 6 GARRAFAS:<br>REFª 062254 | SÓCIO<br><b>47,03€</b> | NÃO SÓCIO<br><b>49,50€</b> |

### 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:<br>REFª 012135  | SÓCIO<br><b>9,45€</b>  | NÃO SÓCIO<br><b>9,95€</b>  |
| 3 GARRAFAS:<br>REFª 032135 | SÓCIO<br><b>28,03€</b> | NÃO SÓCIO<br><b>29,50€</b> |
| 6 GARRAFAS:<br>REFª 062135 | SÓCIO<br><b>54,15€</b> | NÃO SÓCIO<br><b>57,00€</b> |

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](mailto:enoteca@enoteca.pt)

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.



JOÃO SILVA E SOUSA



*"Esperar é ainda uma ocupação.  
Terrível é não ter nada que esperar."  
Cesare Pavese*

## VINIFICAÇÃO de A a Z

### O tempo do vinho

Para quem lida com o vinho, como nós enólogos, não são novidade as partidas que o vinho nos vai pregando que quase parecem caprichos, dele ou nossos. Sabemos ser frequente provar um vinho que tínhamos gostado tanto há uns meses e que agora não nos parece o mesmo ou o seu contrário.

Ao José Serôdio aconteceu algo muito comum e que passo a descrever: provou um vinho que lhe foi proposto e gostou muito, passado algum tempo voltou a prová-lo e não o reconheceu e depois de um razoável período de luto, há umas semanas atrás, regressou ao vinho e pareceu-lhe assistir a uma ressurreição. Isto é muito frequente acontecer-nos.

Antes do vinho entrar na garrafa, branco ou tinto, há etapas dentro da adega, que quase nos fazem entrar em depressão. Nelas o vinho "tropeça", "esconde-se", "perde-se", "encolhe", "fecha" e mais uma série de termos que contam as peripécias pelas quais passa e que nos obriga a passar. Depois de entrar na garrafa as variações de humor também não acabam e é fácil identificá-las.

Num vinho de qualidade, branco ou tinto, feito para durar em garrafa, no período a seguir ao engarrafamento, o vinho demora de 1 a 3 meses a recuperar. Depois de refeito demora mais 3 a 6 meses a ganhar alguns aromas de garrafa, nos 2-3 anos a seguir ao engarrafamento o vinho "ganha garrafa" mas mantém a fruta, daqui até aos 7-10 anos de idade passa um período difícil em que já não é jovem mas ainda não é velho e em que a luta entre a fruta e a idade deixa muitas vítimas.

Sobre este assunto o Porto deu-me muitas lições. Os fundamentalistas dos "Vintage" consideram um crime bebê-los antes dos 10 anos de idade porque

– argumentam – só aqui se entende se o "Vintage" foi bem ou mal escolhido, se tem ou não pernas para andar. De 10 anos para trás, tive a sorte, na Offley e na Sogrape, de fazer muitas verticais chegando até ao fim do século 19 e, mesmo assim a forma como as colheitas se expressavam de prova para prova não deixou de me surpreender.

Lembro-me de ter provado pela primeira vez, em 1993, com o David Guimaraens, o famoso Fonseca 77. Dez anos depois, em 2003 e em silêncio, encontrei um vinho que me decepcionou. Provei-o no Douro em plena vindima de 2013, 20 anos depois, e o vinho fez-me acreditar que continua a valer a pena esperar e ser espectador. O palco é dele, não nosso.

Sou talvez a pior pessoa para falar sobre a virtude da paciência porque me comporto como uma criança que tem pela frente um presente embrulhado mas infelizmente são poucos os vinhos que conhecem o compromisso da "hora marcada".

---

### Vinhos que vale a pena guardar

**Os Portos Vintage mais recentes, e ainda vinhos que ainda se encontram no mercado com bom potencial de guarda:**

Vinha Grande tinto 2011; Campolargo Baga 2011; José de Sousa 2011; Quinta do Carmo 2011; Seleção Domingos Soares Franco (Enoteca 30 anos) tinto 2011; Barão de Vilar Grande Reserva 2011; Quinta de Cottas Touriga Nacional 2011; Quinta de Vila Maior 2009; Quinta dos Murças Reserva 2009; Redoma 2011; Quinta da Fonte do Ouro Touriga Nacional 2011; Aurius 2009; Quinta das Cerejeiras Reserva 2008; Quinta São João Batista Special Selection T.N. 2010.



• NOVAS COLHEITAS •

**BACELO NOVO**

novas colheitas



*Um vinho do Douro  
para todos os dias...*

**Já provou?**

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

# colheitas



• NOVAS COLHEITAS •  
**BACELO NOVO**

**12**  
GARRAFAS  
BACELO NOVO

*Um vinho do Alentejo  
para todos os dias...*

## Vai provar?

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

**PRODUTOR** Casa de Santa Vitória

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Alentejano

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

**VINIFICAÇÃO** Desengace total seguido de fermentação a 24°C. Estágio em cubas inox. Ligeira filtração antes do engarrafamento. Estágio em garrafa durante 6 meses.

**TEOR ALCOÓLICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi brilhante. Aroma intenso, frutos vermelhos e flores silvestres com fortes notas de madeira e especiarias. Na boca é elegante e macio confirmando os aromas. Final agradável.

**LONGEVIDADE** 3 a 4 anos

**SERVIÇO** A 15/17º 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.

# 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 <sup>a</sup> |
|---------|-----------|------------------|
| 15,20 € | 16,00 €   | 011455           |

### LATE BOTTLED VINTAGE

MAGALHÃES LBV - QUINTA DO SILVAL 2005

14,25 € 15,00 € 010368

FERREIRA LBV 2009

16,15 € 17,00 € 012432

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 <sup>a</sup> |
|---------|-----------|------------------|
| 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*

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

PREÇOS POR GARRAFA ■

ENCOMENDAS MÍNIMAS: 24€ ■

# CESTO DE PRIMAVERA



**DOURO**



**ÓBIDOS**



**TEJO**



**ALENTEJO**

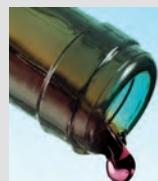
## CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 gfas. PAPA FIGOS TINTO 2013 DOURO
- + 3 gfas. QUINTA DE SÃO FRANCISCO TINTO 2010 ÓBIDOS
- + 3 gfas. TYTO ALBA VINHAS PROTEGIDAS TINTO 2011 TEJO
- + 3 gfas. DOM MARTINHO TINTO 2013 ALENTEJO

REFº 122560

**SÓCIO**  
**64,98€**  
CAIXA 12 GFAS.

**NÃO SÓCIO**  
**68,40€**  
CAIXA 12 GFAS.



# VINHOS DO TRIMESTRE

A MELHOR PROPOSTA DO MERCADO



## 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** 8 a 9 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. - REFª 062479

**43,32€**

CAIXA 6 GFAS.

**45,60€**

CAIXA 6 GFAS.

## PERIQUITA RESERVA 2012

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. 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. - REFª 062559

**42,78€**

CAIXA 6 GFAS.

**45,00€**

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](mailto:enoteca@enoteca.pt)



# CAVE BRANCOS



## MUROS ANTIGOS ESCOLHA 2013

**PRODUTOR** Anselmo Mendes  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Vinhos Verdes  
**CASTAS** Alvarinho, Loureiro, Avesso  
**VINIFICAÇÃO** Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação do mosto a frio. Fermentação a uma temperatura entre 12º e 16ºC. Estágio mínimo sobre borras finas de 4 meses.  
**TEOR ALCÓOLICO** 12%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo-citrino. No nariz apresenta grane complexidade, aromas de citrinos e frutos tropicais com notas minerais. Na boca é equilibrado e redondo, com boa acidez e estrutura. Final seco característico da casta.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 8º como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.  
**ENÓLOGO** Anselmo Mendes

**SÓCIO**  
**4,75€**  
 GFA. 0,75L.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062327

**28,50€**  
 CAIXA 6 GFAS.

**30,00€**  
 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-20ºC. 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 10/12ºC 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 062313

**35,34€**  
 CAIXA 6 GFAS.

**37,20€**  
 CAIXA 6 GFAS.



## CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2012

**PRODUTOR** Quinta de Paços  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Vinhos Verdes  
**CASTAS** Alvarinho  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual em caixas de 19 kg. Desengace e maceração pelicular parcial seguida de prensagem suave. O mosto é decantado a baixa temperatura e fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas com agitação até ao engarrafamento.  
**TEOR ALCÓOLICO** 12,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor límpida amarelo-citrino. Aroma à casta, frutado com notas tostadas e a revelar alguma evolução. Na boca revela-se fresco e equilibrado com bom volume.  
**LONGEVIDADE** 3 a 4 anos  
**SERVIÇO** A 9/10ºC 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. - REFº 062284

**46,74€**  
 CAIXA 6 GFAS.

**49,20€**  
 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 10/12ºC 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** DOC 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**  
**4,66€**  
GFA, 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**4,90€**  
GFA, 0,75L

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062547

**27,96€**  
CAIXA 6 GFAS.

**29,40€**  
CAIXA 6 GFAS.



## QUINTA DA BARREIRA 2013

**PRODUTOR** Quinta da Barreira  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Lisboa  
**CASTAS** Alvarinho, Arinto, Verdelho, Chardonnay  
**VINIFICAÇÃO** Vendima separada por castas. Vinificação de bica aberta com fermentação em inox com a temperatura controlada de 16°C. Estágio de 6 meses em inox com bâtonnage.

**TEOR ALCÓOLICO** 13%

**NOTAS DE PROVA** Cor intensa, palha-citrino. Aroma intenso e muito exuberante, frutos brancos, flores e baunilha. Na boca é equilibrado e elegante com uma excelente acidez a dar-lhe frescura. Notas de fruta madura e um toque mineral. Final persistente.

**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos

**SERVIÇO** A 10/12°C com queijos frescos, "patés", espargos e outros legumes confecionados, massas e peixes assados no forno.

**ENÓLOGO** José Gaspar

**SÓCIO**  
**4,75€**  
GFA, 0,75L

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062395

**28,50€**  
CAIXA 6 GFAS.

**30,00€**  
CAIXA 6 GFAS.



## 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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062446

**28,50€**  
CAIXA 6 GFAS.

**30,00€**  
CAIXA 6 GFAS.



## QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA Arinto 2012

**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 sendo o final realizado em barricas de carvalho francês.

**TEOR ALCÓOLICO** 13,5%

**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo-citrino cristalino. No nariz é intenso, complexo, aromas de citrinos e pêssego com alguma mineralidade, notas tostadas e especiarias. Na boca é harmonioso com boa acidez e taninos macios. Elegante e equilibrado. Final longo e agradável.

**LONGEVIDADE** 3 a 4 anos

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

**ENÓLOGO** João Vicêncio

**SÓCIO**  
**8,12€**  
GFA, 0,75L

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062185

**48,72€**  
CAIXA 6 GFAS.

**51,30€**  
CAIXA 6 GFAS.

## CAVE BRANCOS



### 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 cítricos 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. - REFº 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 Baverstock, Sandra Alves

**SÓCIO**  
**6,94€**  
GFA. 0,75L.

**NÃO SÓCIO**  
**7,30€**  
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062285

**41,64€**  
CAIXA 6 GFAS.

**43,80€**  
CAIXA 6 GFAS.

## CAVE ROSÉS



### CEREJEIRAS COLHEITA SELECIONADA ROSÉ 2013

**PRODUTOR** C.ª Agrícola do Sanguinhal  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Lisboa  
**CASTAS** Castelão, Aragonez, Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO** Vindima manual. Prensagem ligeira. Maceração pelicular prolongada (18 horas). Fermentação em bica aberta com controlo de temperatura durante 20 dias. Estágio em inox durante 3 meses.

**TEOR ALCÓOLICO** 13,5%

**NOTAS DE PROVA** Cor rosada intensa.

No nariz é fresco e elegante com aromas de frutos silvestres. Na boca é equilibrado e elegante confirmando os aromas frutados. Bom corpo. Final longo.

**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos

**SERVIÇO** A 10/13°C como aperitivo ou acompanhando patés, peixes grelhados ou assados, aves e carnes brancas.

**ENÓLOGO** Miguel Moteo

**SÓCIO**  
**3,80€**  
GFA. 0,75L.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062350

**22,80€**  
CAIXA 6 GFAS.

**24,00€**  
CAIXA 6 GFAS.



### PERIQUITA ROSÉ 2013

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Península de Setúbal

**CASTAS** Castelão, Aragonez, Trincadeira

**VINIFICAÇÃO** Fermentação em cubas de inox a 16 °C.

**TEOR ALCÓOLICO** 12%

**NOTAS DE PROVA** Cor rosa claro.

Aroma equilibrado e fresco com notas de frutos vermelhos (morango, cereja, groselha, framboesa). A boca confirma a frescura e a fruta, boa acidez e taninos suaves. Final suave.

**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 062329

**22,80€**  
CAIXA 6 GFAS.

**24,00€**  
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 ALCOÓLICO** 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.



## COTTAS 2011

**PRODUTOR** Quinta de Cottas  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca  
**VINIFICAÇÃO** Transporte em caixas, triagem em tapete de escolha, desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa e fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas novas de carvalho francês.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho-rubi intenso. Excelente intensidade aromática, cereja madura e um ligeiro balsâmico com notas de violeta. Na boca é equilibrado e elegante com boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo com alguma complexidade.  
**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos  
**SERVIÇO** A 15/17°C com cozido à Portuguesa e pratos de carne.  
**ENÓLOGO** João Silva e Sousa

**SÓCIO**  
**5,70€**  
 GFA. 0,75L

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062124

**34,20€**  
 CAIXA 6 GFAS.

**36,00€**  
 CAIXA 6 GFAS.



## VINHA DOS SANTOS 2012

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

**SÓCIO**  
**5,89€**  
 GFA. 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,20€**  
 GFA. 0,75L

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 ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho rubi profunda. Aroma jovem e frutado com a madeira bem evidente e notas de especiarias. Na boca é encorpado e estruturado. Confirma a madeira. Taninos macios. Equilibrado. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 8 a 9 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne.  
**ENÓLOGO** Herminio 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 ALCOÓLICO** 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. 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.



## 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 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.



## BARÃO DE VILAR GARRAFEIRA TINTO 2009

**PRODUTOR** Barão de Vilar Vinhos  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas.  
**VINIFICAÇÃO** vindima manual. Vinificação a temperatura controlada. Estagiou 12 meses em barricas novas de carvalho francês e 30 meses em garrafa.  
**TEOR ALCOÓLICO** 14%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi fechado. Aroma a revelar boa evolução. Frutos vermelhos maduros e especiarias, notas balsâmicas. Na boca é redondo, equilibrado e elegante com a fruta bem presente sem ser cansativo. Taninos muito bem integrados e boa acidez. Final com boa complexidade, fresco e persistente.  
**LONGEVIDADE** 10 a 15 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com carnes vermelhas, caça e queijos de pasta mole. Este vinho teve apenas uma leve filtração, pelo que irá criar depósito com a idade.  
**ENÓLOGO** Álvaro van Zeller

**SÓCIO**  
**8,46€**  
GFA. 0,75L.

**NÃO SÓCIO**  
**8,90€**  
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062430

**50,76€**  
CAIXA 6 GFAS.

**53,40€**  
CAIXA 6 GFAS.

# CAVE TINTOS



## 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 filtragem antes do engarrafamento.  
**TEOR ALCOÓLICO** 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.



## CAMPOLARGO BAGA 2011

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

**SÓCIO**  
**9,98€**  
 GFA. 0,75L

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062514

**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 ALCOÓLICO** 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. • REFº 062561

**28,50€**  
 CAIXA 6 GFAS.

**30,00€**  
 CAIXA 6 GFAS.



## SOLO TOURIGA NACIONAL RESERVA 2012

**PRODUTOR** Enoport United Wines  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão  
**CASTAS** Touriga Nacional  
**VINIFICAÇÃO** Desengace total, maceração pelicular prolongada. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi escuro, límpida. Aroma intenso de frutos maduros com notas minerais e de madeira. Na boca é equilibrado e estruturado. Confirma a fruta e as notas de madeira. Taninos macios. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 7 a 8 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com carnes e queijos.  
**ENÓLOGO** Carlos Eduardo

**SÓCIO**  
**5,23€**  
 GFA. 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**5,50€**  
 GFA. 0,75L

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062450

**31,38€**  
 CAIXA 6 GFAS.

**33,00€**  
 CAIXA 6 GFAS.

# CAVE TINTOS



## QUINTA DA GARRIDA RESERVA 2011

**PRODUTOR** Aliança Vinhos

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão

**CASTAS** Tinta Roriz, Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO** Vinificação tradicional com controlo de temperatura de fermentação. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e russo.

**TEOR ALCOÓLICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi-granada. Aroma de boa intensidade, frutos vermelhos maduros, elegante. A boca confirma a fruta madura, num conjunto rico, suave, com taninos redondos e acidez baixa. Final harmonioso e algo persistente.

**LONGEVIDADE** 8 a 10 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos tradicionais da cozinha portuguesa, carne assada e guisados.

**ENÓLOGO** Francisco Antunes

**SÓCIO**  
**6,65€**  
GFA, 0,75L

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062315

**39,90€**  
CAIXA 6 GFAS.

**42,00€**  
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 2010

**PRODUTOR** Quinta do Monte d'Oiro

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. 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 meses em barricas de carvalho francês.

**TEOR ALCOÓLICO** 13%

**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho-rubi. Aroma fresco e frutado, notas de madeira e alguma complexidade. Na boca é intenso e complexo. Bons taninos e boa acidez. Equilibrado. Final longo.

**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**  
**8,46€**  
GFA, 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**8,90€**  
GFA, 0,75L

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062321

**50,76€**  
CAIXA 6 GFAS.

**53,40€**  
CAIXA 6 GFAS.



## QUINTA DO PINTO MERLOT E SYRAH 2011

**PRODUTOR** Quinta do Pinto

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Lisboa

**CASTAS** Merlot, Syrah

**VINIFICAÇÃO** Colheita manual e seleção dos cachos à entrada na adega. Fermentação com controlo de temperatura durante 14 dias em cubas de alvenaria. Fermentação maloláctica e estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

**TEOR ALCOÓLICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho-granada opaco. Aroma intenso e jovem. Frutos pretos com leves notas de especiarias. Na boca é volumoso e elegante com taninos presentes mas discretos. Final persistente.

**LONGEVIDADE** 6 a 7 anos

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

**ENÓLOGO** Tiago Bellegarde Machado

**SÓCIO**  
**8,46€**  
GFA, 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**8,90€**  
GFA, 0,75L

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. - REFº 062097

**50,76€**  
CAIXA 6 GFAS.

**53,40€**  
CAIXA 6 GFAS.

# CAVE TINTOS



## 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.



## 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** Bacalhão 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  
**ENÓLOGA** 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.

# CAVE TINTOS



## PERIQUITA RESERVA 2012

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. 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

|              |                  |
|--------------|------------------|
| <b>SÓCIO</b> | <b>NÃO SÓCIO</b> |
| <b>7,13€</b> | <b>7,50€</b>     |
| GFA. 0,75L.  | GFA. 0,75L.      |

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062559

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>42,78€</b> | <b>45,00€</b> |
| CAIXA 6 GFAS. | CAIXA 6 GFAS. |



## DOM MARTINHO 2013

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

|              |                  |
|--------------|------------------|
| <b>SÓCIO</b> | <b>NÃO SÓCIO</b> |
| <b>4,28€</b> | <b>4,50€</b>     |
| GFA. 0,75L.  | GFA. 0,75L.      |

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062552

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>25,68€</b> | <b>27,00€</b> |
| CAIXA 6 GFAS. | CAIXA 6 GFAS. |



## TINTO DA ÂNFORA 2011

**PRODUTOR** Bacalhôa Vinhos  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon.  
**VINIFICAÇÃO** Vinificação separada por casta e vinha. Fermentação em cubas de pequena capacidade. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.  
**TEOR ALCOÓLICO** 14,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho-granada, viva e intensa. Aromas de frutos vermelhos maduros com leves notas florais e de especiarias. Na boca é equilibrado e elegante, boa acidez e bom corpo. Final prolongado.  
**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos condimentados de carne, caça de pelo e borrego.  
**ENÓLOGO** Hugo Carvalho

|              |                  |
|--------------|------------------|
| <b>SÓCIO</b> | <b>NÃO SÓCIO</b> |
| <b>5,37€</b> | <b>5,65€</b>     |
| GFA. 0,75L.  | GFA. 0,75L.      |

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062182

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>32,22€</b> | <b>33,90€</b> |
| CAIXA 6 GFAS. | CAIXA 6 GFAS. |



## TRINCA BOLOTAS 2013

**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 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

|              |                  |
|--------------|------------------|
| <b>SÓCIO</b> | <b>NÃO SÓCIO</b> |
| <b>5,70€</b> | <b>6,00€</b>     |
| GFA. 0,75L.  | GFA. 0,75L.      |

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062394

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>34,20€</b> | <b>36,00€</b> |
| CAIXA 6 GFAS. | CAIXA 6 GFAS. |

# CAVE TINTOS



## JOSÉ DE SOUSA 2011

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca Vinhos  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Trincadeira, Aragonez, Grand Noir  
**VINIFICAÇÃO** Fermentação parcial em ânforas de barro, sendo o restante fermentado em inox a temperaturas de 28°C. Estágio de 30% do lote durante 8 meses em carvalho novo americano e francês. Os restantes 70% estagiam em madeira de 1 ano.

**TEOR ALCÓOLICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho carregado. Aroma complexo de chocolate negro, folha de tabaco, tâmaras secas e um toque de baunilha. Na boca é frutado, redondo e suave com taninos presentes mas macios. Final suave.

**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos

**SERVIÇO** A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo. Este vinho pode criar depósito com a idade.

**ENÓLOGO** Domingos Soares Franco

**SÓCIO**  
**7,13€**  
GFA. 0,75L

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062073

**42,78€**  
CAIXA 6 GFAS.

**45,00€**  
CAIXA 6 GFAS.



## ARROIO DA VINHA RESERVA 2012

**PRODUTOR** Casa de Santa Vitória  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual. Seleção das uvas em tapete na adegas. 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**  
**7,60€**  
GFA. 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**8,00€**  
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062268

**45,60€**  
CAIXA 6 GFAS.

**48,00€**  
CAIXA 6 GFAS.



## PÊRA-GRAVE 2011

**PRODUTOR** Pêra-Grave – Soc. Agrícola  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Alicante Bouchet, 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 ALCÓOLICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi profundo, quase opaco. Aroma complexo, fruta madura com notas minerais e balsâmicas. Na boca é volumoso e bem estruturado, boa acidez e bons taninos. Final longo e persistente.

**LONGEVIDADE** 5 a 6 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com carnes vermelhas condimentadas, assados de carne, caça e bacalhau no forno.

**ENÓLOGO** Nuno Cancela de Abreu

**SÓCIO**  
**10,45€**  
GFA. 0,75L.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062441

**62,70€**  
CAIXA 6 GFAS.

**66,00€**  
CAIXA 6 GFAS.



## QUINTA DO CARMO TINTO 2011

**PRODUTOR** Bacalhôa Vinhos  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Trincadeira.  
**VINIFICAÇÃO** Vinificação separada por casta. Fermentação com controlo de temperatura em depósitos inox e lagares. Maceração pós-fermentativa longa. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

**TEOR ALCÓOLICO** 14,5%

**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho-rubi intenso. Aroma a revelar boa evolução, fruta compotada e notas abaunilhadas do estágio em boa madeira. Na boca apresenta bom volume e equilíbrio num conjunto elegante, de boa estrutura e taninos suaves. Final persistente.

**LONGEVIDADE** 6 a 7 anos

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

**ENÓLOGO** Hugo Carvalho

**SÓCIO**  
**11,31€**  
GFA. 0,75L.

**NÃO SÓCIO**  
**11,90€**  
GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 6 GFAS. • REFº 062291

**67,86€**  
CAIXA 6 GFAS.

**71,40€**  
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 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 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 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 2013

**PRODUTOR** Casa Ferreirinha  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, 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** 12,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi intensa. Aromas de frutos vermelhos com notas florais e balsâmicas. Na boca é bem estruturado e harmonioso com taninos suaves e boa acidez. Equilibrado confirmando os frutos vermelhos do aroma. Final elegante.  
**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos  
**SERVIÇO** A 14/16°C com aves, carnes variadas, fumero, peixes gordos, massas e saladas ricas.  
**ENÓLOGO** Luís Sottomayor

**SÓCIO**  
**2,00€**  
GFA. 0,375L.

**NÃO SÓCIO**  
**2,10€**  
GFA. 0,375L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 12 GFAS. - REFº 122384

**24,00€** **25,20€**  
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 2013 + 3 GFAS. BSE 2013 + 3 GFAS. ESTEVA 2013 + 3 GFAS. JOSÉ DE SOUSA 2011

**SÓCIO 30,50€** • **NÃO SÓCIO 32,10€** • REFº 122558



# CABEÇA DE TOIRO

DOC DOTEJO

## É UMA ATITUDE.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO. WINE MODERATION DU  
EST DO VINHO



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

enoport  
united wines | [www.enoport.com](http://www.enoport.com)  
CabeçaToiro



# GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS  
3 GFAS.



## MUROS DE MELGAÇO ALVARINHO 2013

Cor amarelo citrino cristalina. Aromas intensos à casta, frutado, floral e mineral com notas da madeira da fermentação. Na boca é macio, encorpado e muito estruturado. Excelente acidez. Final longo e complexo.

SÓCIO **12,26** € GFA 0,75L  
NÃO SÓCIO **12,90** € GFA 0,75L

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032292

**36,78** €  
CAIXA 3 GFAS.

**38,70** €  
CAIXA 3 GFAS.



## QTA. DOS CARVALHAIS ENCRUZADO BRANCO 2013

Excecional 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.



## ESPORÃO RESERVA BRANCO 2013

A tradição da vitivinicultura alentejana, a sua diversidade de castas e técnicas de vinificação estão bem presentes neste vinho exuberante, equilibrado e estruturado, exemplo maior dos bons brancos alentejanos.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032286

**27,09** €  
CAIXA 3 GFAS.

**28,50** €  
CAIXA 3 GFAS.



## ALIANÇA BAGA TINTO 2009

Cor rubi intensa. Aroma e sabor frutado com nuances de frutos vermelhos intensos e chocolate preto. Na boca é um vinho poderoso mas elegante, equilibrado, muito encorpado com um final de boca persistente.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032303

**52,74** €  
CAIXA 3 GFAS.

**55,50** €  
CAIXA 3 GFAS.



## QTA. DE VILA MAIOR TINTO 2009

Este topo de gama já conta com duas medalhas de ouro. Apenas feito em anos excecionais, um vinho de grande complexidade e estrutura com uma longevidade impressionante.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032142

**75,54** €  
CAIXA 3 GFAS.

**79,50** €  
CAIXA 3 GFAS.

## CALDA BORDALEZA TINTO 2009

Um vinho tipo Bordéus feito em Portugal a partir de Merlot, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon, frutado e vegetal com notas de boa madeira. Cheio e bem estruturado, fresco com taninos firmes e boa estrutura.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032421

**68,40** €  
CAIXA 3 GFAS.

**72,00** €  
CAIXA 3 GFAS.



## CAMPOLARGO PINOT NOIR TINTO 2010

Um vinho tinto Pinot Noir extreme. Aromas de frutos do bosque, tosta, boa madeira. Bem estruturado e elegante na boca, fresco e suave com um final delicioso. Um dos melhores Pinot Noir feito em Portugal.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032422

**68,40** €  
CAIXA 3 GFAS.

**72,00** €  
CAIXA 3 GFAS.



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

CAIXAS  
3 GFAS.



### 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.



### ENOTECA 30 Anos Seleção DSF TINTO 2011

Este vinho feito para celebrar o 30º aniversário da Enoteca por Domingos Soares Franco com 3 das 6 castas que compõem o mítico Hexagon. Aromas complexos, fresco na boca com um final longo e elegante.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032233

**34,20** € CAIXA 3 GFAS. **36,00** € CAIXA 3 GFAS.



### HEGAXON TINTO 2008

Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Tinto Cão, Touriga Franca e Tannat, o casamento destas seis castas torna o vinho complexo, cor intensa, aroma denso e fechado e um longo final de boca.

SÓCIO **34,20** € GFA. 0,75L. NÃO SÓCIO **36,00** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 031998

**102,60** € CAIXA 3 GFAS. **108,00** € 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.



### MÁ PARTILHA MERLOT TINTO 2010

100% Merlot, a fermentação finaliza em barricas "Allier", seguido de um estágio nas mesmas, o que lhe confere uma estrutura complexa e muito persistente.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032131

**39,90** € CAIXA 3 GFAS. **42,00** € 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 presente mas suaves. Final longo.

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

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032480

**56,43** € CAIXA 3 GFAS. **59,40** € CAIXA 3 GFAS.



### INEVITÁVEL TINTO 2008

Cor vermelho-granada intenso. Aroma complexo, frutos pretos maduros, com excelentes notas de canela e baunilha e um toque mineral. Bom equilíbrio e estrutura. Excelente acidez e taninos redondos e sedosos. Final muito prolongado.

SÓCIO **21,85** € GFA. 0,75L. NÃO SÓCIO **23,00** € GFA. 0,75L.

ENCOMENDA EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032236

**65,55** € CAIXA 3 GFAS. **69,00** € 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. **NOSTALGIA ALVARINHO BRANCO 2013** (VINHOS VERDES)

+ 2 GFAS. **CASA DA PALMEIRA RESERVA TINTO 2009** (DOURO)

+ 2 GFAS. **ESPORÃO RESERVA TINTO 2011** (ALENTEJO)

REFº 062564

PREÇO TABELA ~~62,30~~ € (CAIXA 6 GFAS.)

PREÇO SÓCIO - 15% DESCONTO **52,96** € (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].

# 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€** **73,50€**  
CAIXA 6 GFAS. 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€** **55,20€**  
CAIXA 6 GFAS. 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€** **36,00€**  
CAIXA 6 GFAS. 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.

# Antes... e depois



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
BRUT RESERVE

SÓCIO **35,15€** NÃO SÓCIO **37,00€**

1 GFA 0,75 L • REFº 010764



ESPUMANTE  
**GANCIA ASTI**  
BRUT RESERVE

SÓCIO **6,65€** NÃO SÓCIO **7,00€**

1 GFA 0,75 L • REFº 012565



ESPUMANTE  
**ALIANÇA**  
VINTAGE BRUTO

SÓCIO **15,68€** NÃO SÓCIO **16,50€**

1 GFA 0,75 L • REFº 011224



ESPUMANTE  
**ALIANÇA**  
RESERVA BRUTO

SÓCIO **5,70€** NÃO SÓCIO **6,00€**

1 GFA 0,75 L • REFº 010115



ESPUMANTE  
**SCORPIO**  
VELHA RESERVA BRUTO

SÓCIO **9,03€** NÃO SÓCIO **9,50€**

1 GFA 0,75 L • REFº 012129



SAUTERNES  
**Chateau Piat-Simon**  
2009 (0,375 L)

SÓCIO **14,25€** NÃO SÓCIO **15,00€**

1 GFA 0,375 L • REFº 012499



COLHEITA TARDIA  
**QTA. DOS CARVALHAIS**  
2007 (0,375 L)

SÓCIO **13,30€** NÃO SÓCIO **14,00€**

1 GFA 0,375 L • REFº 011687



PORTO TAWNY  
**BARÃO DE VILAR**  
ENOTECA 30 ANOS (0,375 L)

SÓCIO **28,50€** NÃO SÓCIO **30,00€**

1 GFA 0,375 L • REFº 012360



PORTO TAWNY  
**FERREIRA**  
DUQUE DE BRAGANÇA 20 ANOS

SÓCIO **39,90€** NÃO SÓCIO **42,00€**

1 GFA 0,75 L • REFº 010046



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

SÓCIO **64,60€** NÃO SÓCIO **68,00€**

1 GFA 0,50 L • REFº 010611



BAÇALHÃ MOSCATEL  
**RÔXO SUPERIOR**  
2002

SÓCIO **16,63€** NÃO SÓCIO **17,50€**

1 GFA 0,75 L • REFº 012493



AGUARDENTE VELHA  
**QTA. DA BARREIRA**  
(0,50 L)

SÓCIO **18,91€** NÃO SÓCIO **19,90€**

1 GFA 0,50 L • REFº 012130



AGUARDENTE VELHA  
**FERREIRINHA**  
(0,50 L)

SÓCIO **38,48€** NÃO SÓCIO **40,50€**

1 GFA 0,50 L • REFº 010055



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

SÓCIO **47,50€** NÃO SÓCIO **50,00€**

1 GFA 0,70 L • REFº 010176



COGNAC  
**HINE RARE**  
VSOP (0,70 L)

SÓCIO **42,75€** NÃO SÓCIO **45,00€**

1 GFA 0,70 L • REFº 012046



SCOTCH WHISKY  
**CUTTY SARK**  
PROHIBITION (0,70 L)

SÓCIO **21,85€** NÃO SÓCIO **23,00€**

1 GFA 0,70 L • REFº 012435



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

SÓCIO **34,20€** NÃO SÓCIO **36,00€**

1 GFA 0,70 L • REFº 010850



SINGLE MALT WHISKY  
**MACALLAN**  
AMBER (0,70 L)

SÓCIO **49,40€** NÃO SÓCIO **52,00€**

1 GFA 0,70 L • REFº 012269

PREÇOS POR GARRAFA - ENCOMENDAS MÍNIMAS: 24€

## OFERTA DE INSCRIÇÃO

FAÇA-SE SÓCIO

OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO ►

ATÉ 31 DE MARÇO DE 2015  
E RECEBA COMO PRÉMIO DE INSCRIÇÃO:\*

- 1 GFA. QUINTA DE CAMARATE BRANCO SECO 2013 (Setúbal)
- + 1 GFA. VINHA GRANDE TINTO 2011 (Douro)
- + 1 GFA. ARROIO DA VINHA RESERVA TINTO 2012 (Alentejo)

VALOR DA OFERTA 24,95 €

\*Oferta entregue com a primeira encomenda

QUOTA ANUAL – 15 EUROS



## ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE

### ■ PROPOSTA TRIMESTRAL

Uma seleção de 2 caixas, 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](http://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 MARÇO DE 2015  
E RECEBA COMO PRÉMIO DE INSCRIÇÃO:\*

- 1 GFA. MUROS ANTIGOS ALVARINHO 2014 (V. Verdes)
- + 1 GFA. CAMPOLARGO ARINTO 2011 (Bairrada)
- + 1 GFA. VINHA GRANDE 2011 (Douro)
- + 1 GFA. TYTO ALBA 2011 (Tejo)
- + 1 GFA. ENOTECA 30 ANOS 2011 (Setúbal)
- + 1 GFA. INEVITÁVEL 2008 (Alentejo)

VALOR DA OFERTA 70,85 €

\*Oferta entregue com a primeira encomenda



QUOTA ANUAL – 50 EUROS

## ENOCLUBE – CLUBE DOS CONHECEDORES

### PROPOSTA TRIMESTRAL

Uma seleção de 2 caixas, 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

50,00€

### 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.

COMPANHA A REVISTA ou pelo TELEFONE 228 348 440, FAX 228 348 449 E-MAIL enoteca@enoteca.pt

INFORMAÇÕES: www.enoteca.pt • enoteca@enoteca.pt • TEL. 228 348 440

# 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](http://www.herdadedopeso.pt/vinhos)