

www. ENOTECA .pt

www.enoteca.pt • Nº 98 JUNHO 2016 • CLUBE DE VINHOS



Venha conhecer o nosso novo site.

QUINTA DO CARMO



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



BACALHÔA
VINHOS DE PORTUGAL



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt

A DIFÍCIL TAREFA DO PRESCRITOR

Tempos houve em que aconselhar vinhos era fácil. Havia claras referências para aquelas marcas que sobressaíam pela sua qualidade, num ambiente em que a cultura enológica era ainda um pouco incipiente.

Hoje, com uma enologia de ponta aplicada por um escol de enólogos é muito difícil fazer escolhas. São vinhos bons, muito bons e excelentes. Resta-nos um critério objetivo de avaliar o preço, já que a qualidade é garantida.

É, por vezes penoso, quando somos chamados a apoiar a opção de um sócio mais indeciso sobre dois vinhos da mesma região com preços idênticos.

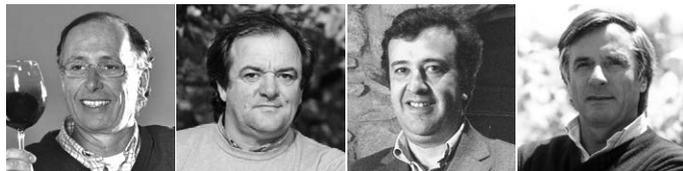
Gostamos de assentar a decisão de compra num argumento de autoridade, alguém em quem temos confiança, que provou, gostou e aconselhou. É claro que esta referência respeita um determinado vinho, de um determinado ano de colheita. A colheita seguinte já necessita de outra prova, etc...

A avaliação de uma marca é um processo dinâmico, que para nos tranquilizar como consumidores, tem que ser feito por profissionais. Ao folhearmos o Guia do João Paulo Martins, os apontamentos do Edgardo Pacheco, do Fernando Melo, ou do José Augusto Moreira, etc..., encontramos opiniões fiáveis que nos ajudam melhor a decidir.

Na Enoteca, mais que o produtor e a marca, é aquela colheita que é sujeita ao escrutínio dos nossos provadores, que nos assegura um elevado nível de satisfação dos nossos sócios.

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 Engenheiros Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, João Silva e Sousa e Manuel Vieira, que os avalia segundo a relação qualidade/preço. Apenas são aprovados os vinhos que obtiverem uma classificação igual ou superior a 14 valores (em 20 possíveis).

ÍNDICE

- 3 EDITORIAL
- 5 COMO ENCOMENDAR À ENOTECA
- 7 MONTRA DE PRÉMIOS
- 8 NOTÍCIAS DO VINHO
- 11 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 13 AGORA PROVO EU
- 14 BACELO NOVO
- 16 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 19 CESTO DE VERÃO
- 20 GALERIA DO PRODUTOR
- 22 VINHOS DO TRIMESTRE
- 24 CAVE BRANCOS
- 27 CAVE ROSÉS
- 28 CAVE ROSÉS / TINTOS
- 29 CAVE TINTOS
- 35 MEIA CAVE
- 36 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 38 VINHOS COM HISTÓRIA
- 39 APERITIVOS / DIGESTIVOS / SOBREMESAS
- 40 CAVE PORTOS
- 41 VINHOS DO MUNDO
- 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

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

Alves de Sousa

Seja responsável. Beba com moderação

as Vinhas Velhas

o Xisto dos solos

a Elegância

a tradição

QUINTA DA GAIVOSA
DOURO
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

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.



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.

PERIQUITA[®]
SINCE 1850
RESERVA
JOSÉ MARIA  DA FONSECA
AZEITÃO - PORTUGAL

75cl

MONTRA DE PRÉMIOS



20 PONTOS

10 identificadores de garrafeira (reutilizáveis)



24 PONTOS

6 bases de copos antiderrapantes Enoteca



32 PONTOS

1 frasco Figos Pingo de Mel em Calda Casa das Rendufas [385gr.]



36 PONTOS

Saca-rolhas ENOTECA



44 PONTOS

Bomba de vácuo "Vacuvin" com 2 rolhas



50 PONTOS

2 copos "Branco do Clube" da Schott-Zwiesel



50 PONTOS

2 copos "Tinto do Clube" da Schott-Zwiesel



60 PONTOS

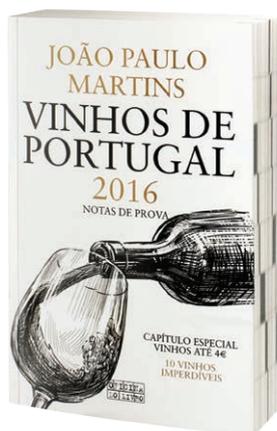
2 Cálices de Vinho do Porto "Siza Vieira" da Schott-Zwiesel



100 PONTOS

Decanter "Vintage" da Schott-Zwiesel

- Por cada compra é-lhe atribuída uma pontuação correspondente a uma percentagem dos vinhos adquiridos (10%).
- Exemplo: 1 caixa de vinho 30 euros = 3 pontos
- Todos os sócios/clientes que totalizam durante 1 ano um mínimo de 20 pontos qualificam-se automaticamente para escolher os prémios selecionados.
- Considerar-se-á para o cálculo da pontuação todas as compras efetuadas desde o dia 1 de janeiro de 2003.



80 PONTOS

Vinhos de Portugal 2016
João Paulo Martins
Oficina do Livro

NOTÍCIAS DO VINHO

PROVA DE VINHOS E JANTAR NA CASA DA MÚSICA - 10 MAIO 2016

Apresentação de vinhos da Quinta de Paços e Quinta da Gaivosa

Os produtores da Quinta de Paços e Quinta da Gaivosa, respetivamente Dr. José Ramos e Eng^o Domingos Alves de Sousa, orientaram uma prova de vinhos selecionados da sua produção. Na sua apresentação, José Ramos contou-nos as origens da Casa de Paços e Morgadio do Perdigão que remontam aos Séc. XV e XVI, mais de 400 anos e 15 gerações na mesma família.

Provaram-se Casa de Paços Loureiro e Arinto 2015, Casa de Paços Superior 2015 e Casa Capitão-mor Alvarinho 2014. Ao jantar o Casa do Capitão-Mor acompanhou uma entrada de "Canelloni de presunto, maçã e queijo da serra".

Domingos Alves de Sousa, depois de uma referência às Quintas da Gaivosa e Vale da Raposa e à recém inaugurada adega, de facto uma obra notável pela eficiência e estética, provou connosco o Vale da Raposa Reserva 2012 e o Quinta da Gaivosa 2011, uma referência obrigatória do Douro.

Ao jantar foram servidos o Gaivosa com "tagliata de vitela sobre risotto de cogumelos" e com a sobremesa "gelado de chocolate, mousse de chocolate e petit gateau de chocolate", um excelente Porto Vintage Alves de Sousa 2009.



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

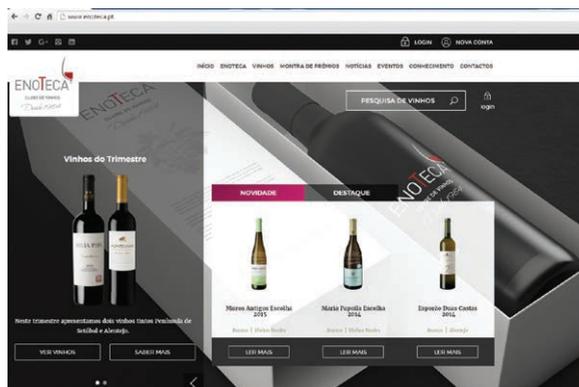
ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS ESTÃO A MUDAR A PRODUÇÃO DE VINHO

Segundo um estudo do Instituto da Terra da Universidade de Columbia, as regiões vinícolas mais famosas do mundo podem ter os dias contados. A culpa é do aquecimento global que vai tornar a sua produção impossível em zonas como França, Itália ou Califórnia. A boa notícia é que terras agora demasiado frias se podem tornar perfeitas para a produção de vinho.

ENOTECA LANÇA NOVO WEBSITE

Após alguns anos de serviço chegou a altura de renovar o website da Enoteca. Ouvimos todas as opiniões dos nossos sócios e clientes, que desde já agradecemos, para fazer este novo site mais dinâmico, mais amigável do utilizador e mais funcional.

Neste novo site, para além das funcionalidades do anterior (tais como inscrição num clube, compras, notícias, informação sobre castas, regiões, etc...) irá ter acesso às suas encomendas, aos pontos que possui, rebate dos pontos em prémios, wishlist, e outras funcionalidades que esperamos que aprecie.



O novo design gráfico do site da Enoteca apoia-se numa tecnologia "responsive" adaptando a informação apresentada ao tamanho do ecrã onde a está a visualizar, ou seja, quer esteja a ver o site da Enoteca no seu PC de secretária ou no seu tablet ou mesmo no seu telemóvel (smartphone) irá sempre ver os conteúdos do site sem dificuldade.

Convidamos desde já todos os nossos sócios e clientes a virem visitar o novo website da Enoteca, sempre em www.enoteca.pt

Agradecemos que nos enviem as vossas opiniões sobre este novo site e acima de tudo a informação sobre algum erro ou funcionalidade que não esteja correta.

JANTAR FÓRUM DE ENÓLOGOS – 18 JUNHO 2016

Palácio do Freixo (Porto)

O Fórum de Enólogos reúne-se mais uma vez para provar, aprovar e dar à prova os néctares mais distintos dos Enólogos que o constituem.

Como habitualmente, após a prova (exclusiva para os Enólogos) os vinhos aprovados descem à sala de jantar onde poderão ser degustados por todos os comensais. Será feita uma breve apresentação da **Associação Bagos D'Ouro** pela sua Presidente, Luísa Amorim. Esta associação tem como missão apoiar crianças e jovens carenciados do Douro, através do acompanhamento do seu percurso escolar e da criação de oportunidades para o desenvolvimento de projetos de vida de sucesso. As receitas deste jantar e das vendas de um lote especial de um Porto 10 anos branco, exclusivamente produzido para o Fórum de Enólogos pelas Casas Andresen, Barão de Vilar, C. da Silva, Ferreira e Niepoort, reverterão a seu favor.

Também durante este evento, Manuel Cabral, Presidente do IVDP (Instituto do Vinho do Douro e Porto) partilhará com os presentes alguns aspetos muito interessantes sobre a realidade atual do Vinho do Porto.

FIM À VISTA DO TCA

Corticeira Amorim lança rolhas naturais com garantia de TCA não detetável

Através de uma nova tecnologia de deteção de TCA, a NDTech, é agora possível detetar qualquer rolha de cortiça que apresente mais de 0,5 nanogramas/litro (partes por trilião) de TCA, removendo-a automaticamente da linha de produção. Este nível de precisão numa escala industrial é surpreendente, tendo em conta que o limiar de deteção de 0,5 nanogramas/litro pode ser o equivalente a uma gota de água em 800 piscinas olímpicas.

A tecnologia NDTech será inicialmente aplicada à gama de rolhas naturais premium da Corticeira Amorim, utilizadas por algumas das marcas de vinho mais importantes do mundo, incluindo as principais marcas nacionais. A receptividade dos produtores de vinho tem sido, como se previa, muito positiva, tendo em conta a importância da rolha natural no packaging premium de vinhos.

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.

VINIFICAÇÃO de A a Z

JOÃO SILVA E SOUSA

AZ
VINIFICAÇÃO

Rosés

Quando o Nuno Serôdio me pediu para escrever este artigo comecei por procurar referências históricas sobre este tipo de vinho. Nada. Nada a não ser “Claretos” que por definição não são rosés. Só me resta concluir que o rosé é um vinho injustiçado, filho de um deus menor, mestiço num mundo de branco ou tinto e vítima de extremo preconceito.

Hoje a notoriedade internacional vai para os rosés de “Cotes de Provence” e para os “Blush Wines” da Califórnia mas fomos nós, portugueses, há cerca de 60 anos atrás, na Sogrape com o Mateus Rosé que iniciámos a globalização do rosé e que criámos verdadeiramente a categoria. Ainda hoje me choca que em Portugal existam pessoas que demonstrem preconceito contra este vinho. Trabalhei na Sogrape, conheci profundamente a vinificação, o rigor, a investigação e a inovação sempre associadas à marca e posso garantir-vos que é muito mais difícil fazer Mateus rosé do que Barca Velha. A única coisa em comum: serem vinhos feitos com uvas.

Voltando à vinificação e excluindo a prática antiga, hoje proibida, de misturar branco com tinto para produzir rosé, podemos dividir a sua produção em dois grandes grupos:

1 - Prensagem direta

Feitos exatamente como um branco de “Bica Aberta”. Idealmente uva inteira descarregada na prensa para evitar maceração e extração de cor. Prensagem suave até a cor pretendida ser alcançada. Após clarificação, por decantação pelo frio ou outro processo, o mosto é fermentado a temperatura controlada.

São utilizadas uvas tintas em que a maturação fenólica ainda não foi atingida e em que a concentração de açúcar dificilmente ultrapassará, após fermentação, os 12,5% de álcool e em que a acidez, a frescura e a cor pouco intensa são privilegiadas. São rosés dedicados.

2 - Sangria

Feitos com uvas tintas desengaçadas e esmagadas, colocadas dentro de uma cuba de fermentação de tintos. Antes que a fermentação alcoólica comece, retira-se apenas 10 a 15% do volume total em

mosto líquido – a sangria – que se clarifica e depois se fermenta a temperatura controlada. O resto do volume segue para a fermentação em tinto.

Neste processo, a maceração obrigatória conduz a uma maior extração de compostos fenólicos – antocianinas e taninos – com o consequente aumento de intensidade corante. Este processo é normalmente utilizado não para produzir rosé, mas para concentrar os vinhos tintos, uma vez que concentramos a quantidade de películas por unidade de volume. Não se privilegia a frescura e a acidez pois os vinhos tintos que pretendemos produzir com este método querem-se maduros, densos e estruturados e dificilmente o álcool é inferior a 13%. Os rosés daqui resultantes são mais maduros, mais quentes e com notas de compota.



pag. 27



pag. 27



pag. 27



pag. 27



pag. 28



pag. 28



pag. 13

Rosés

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

Agora
provo
EU!

Agora provo EU!

Lua Cheia em Vinhas Velhas Rosé 2015

A Lua Cheia em Vinhas Velhas nasce em 2009 e demorámos 6 anos a produzir o rosé que faltava para juntar ao branco, ao branco Reserva, ao tinto e ao tinto Reserva Especial.

Feito com uvas de vinhas velhas, do Cima Corgo, plantadas entre os 380 e os 480 metros e exposição nascente, para manter a frescura que só a altitude e esta exposição conseguem imprimir.

A colheita é feita à mão e é vinificado como se de um branco se tratasse, com prensagem direta de uva inteira que não ultrapassava os 12,5% de álcool provável na altura da vindima (e que se confirmou no engarrafamento), já a pensar na manutenção da acidez que o torna tão fresco e agradável.

O resultado desta primeira incursão nos rosés não podia ser melhor, uma bela cor rosa-salmão e uma excelente intensidade aromática a lembrar cassis e framboesas. Quando levamos o copo à boca sentimos toda uma frescura e equilíbrio que um bom e jovem rosé do Douro deve transmitir, terminando com um final persistente. Estas características tornam-no um excelente aperitivo se bebido sozinho ou o companheiro ideal para a cozinha oriental e para pratos de carnes brancas, mariscos e massas, eu, pessoalmente, sempre que olho para este vinho não deixo de pensar num prato de jaquinhos fritos com arroz de tomate ou num belo prato de sushi.

Espero que não percam a oportunidade de beber esta primeira edição de um vinho que foi feito a pedido de vários dos nossos clientes em Portugal e no estrangeiro (já estamos em 23 países!!) para acompanhar a Primavera e o Verão. Tenho a certeza que vão gostar!

Denominação de Origem: D.O.C. Douro

Castas: Vinhas Velhas

Vinificação: Vindima 100% manual. Desengace e esmagamento. 12 horas de maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas. Fermentação em inox com controlo de temperatura.

Teor Alcoólico: 12,5 %vol.

Longevidade: 3 a 4 anos

Enólogos: João Silva e Sousa, Francisco Batista



sócio 4,75€ GFA 0,75L | NÃO sócio 5,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 062962

28,50€ CAIXA 6 gfas | 30,00€ CAIXA 6 gfas



BACELO NOVO

Bacelelo

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

JÁ PROVOU?

→ *Nova Colheita*

BACELO NOVO BRANCO 2015 *Reg. Lisboa*

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Chardonnay, Arinto
VINIFICAÇÃO Vinificação por Bica Aberta.
Fermentação em inox a temperatura controlada de 14°C.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor citrino claro. Aroma intenso, notas minerais, cítricas (lima, limão) e florais. Na boca é equilibrado, com uma muito boa acidez a transmitir-lhe frescura. Final longo e aromático.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo, com peixe, marisco ou acompanhando pratos leves e carnes frias.
ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO
3,71€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
3,90€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. - REFº 122961

44,52€ Caixa 12 GFAS

46,80€ Caixa 12 GFAS

BACELO NOVO TINTO 2013 *Douro*

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

SÓCIO
3,71€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
3,90€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. - REFº 122520

44,52€ Caixa 12 GFAS

46,80€ Caixa 12 GFAS

→ *Nova Colheita*

BACELO NOVO TINTO 2015 *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 ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas intensos com notas florais e de frutos vermelhos. Na boca é elegante e macio confirmando os aromas. Final agradável.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas, borrego assado e outros pratos condimentados e queijos leves.
ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO
3,71€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
3,90€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. - REFº 122953

44,52€ Caixa 12 GFAS

46,80€ Caixa 12 GFAS

Conjunto Bacelelo Novo

4 gfas. BACELO NOVO **BRANCO 2015** *Lisboa* + 4 gfas. BACELO NOVO **TINTO 2013** *Douro*
+ 4 gfas. BACELO NOVO **TINTO 2015** *Alentejo*

SÓCIO 44,52€ Caixa 12 GFAS

REFº 122979

NÃO SÓCIO 46,80€ Caixa 12 GFAS



Novo



Crie o seu próprio Rótulo de Vinho

Para momentos inesquecíveis...

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

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



1 Gfa
REFº 012431

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFº 032431

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFº 062431

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€



1 Gfa
REFº 012963

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFº 032963

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFº 062963

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€

Reserva Douro TINTO 2013

PRODUTOR Barão de Vilar

NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi profundo. Aroma jovem e frutado sobressaindo notas de frutos vermelhos (cereja, groselha). Na boca é fresco e equilibrado, bom volume, taninos vivos mas bem integrados no conjunto. Bom final.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

Reserva Alentejo TINTO 2014

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma de frutos negros com notas florais de madeira e especiarias. Boca cheia e equilibrada com taninos suaves. Final longo.

ENÓLOGA Patrícia Peixoto

OS VALORES INCLUEM IVA E DISTRIBUIÇÃO DOMICILIÁRIA EM QUALQUER PARTE DE PORTUGAL CONTINENTAL.

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

EMPRESAS

ANIVERSÁRIOS

REUNIÕES

CASAMENTOS

FESTAS

OFERTAS



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



1 Gfa
REFª 012135

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,50€	10,00€

3 Gfas
REFª 032135

SÓCIO	NÃO SÓCIO
27,65€	29,10€

6 Gfas
REFª 062135

SÓCIO	NÃO SÓCIO
54,15€	57,00€

Porto Reserva RUBY

PRODUTOR Barão de Vilar

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

ENÓLOGO Álvaro van Zeller



1 Gfa
REFª 012744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,03€	9,50€

3 Gfas
REFª 032744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
26,22€	27,60€

6 Gfas
REFª 062744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
51,30€	54,00€

Espumante RESERVA BRUTO

PRODUTOR Quinta da Barreira

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

ENÓLOGO José Gaspar

(rótulos exemplificativos)

PRAZO DE ENTREGA: 15 DIAS APÓS CONFIRMAÇÃO DA ENCOMENDA.

ENCOMENDA MÍNIMA 12 GARRAFAS.



CABEÇA DE TOIRO

DOC DO TEJO

É UMA ATITUDE.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO. WINE IN MODERATION BU. Até ao fim de vida.

Conjunto Cabeça de Toiro

- 2 GFAS. CABEÇA DE TOIRO RESERVA BRANCO 2015
- + 2 GFAS. CABEÇA DE TOIRO RESERVA TINTO 2011
- + 2 GFAS. CABEÇA DE TOIRO SPECIAL SELECTION TINTO 2010

PREÇO SÓCIO - 38,95€ (CAIXA 6 GFAS.)

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

REF^o 062978



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

enoport united wines | www.enoport.com
Cabeça Toiro



CESTO DE VERÃO



MINHO



ALENTEJO



LISBOA



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- + 3 GFAS. MORGADO DO PERDIGÃO ALVARINHO E LOUREIRO Branco 2015 Minho
- + 3 GFAS. SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA Branco 2014 Alentejo
- + 3 GFAS. QUINTA DA BARREIRA RESERVA Tinto 2014 Lisboa
- + 3 GFAS. SANTA VITÓRIA SELECÇÃO DO ENÓLOGO Tinto 2013 Alentejo

REFº 122980

**PREÇO
ESPECIAL**

SÓCIO
89,30€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
94,00€
Caixa 12 GFAS



GALERIA DO PRODUTOR

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL



A Bacalhôa Vinhos de Portugal, S.A., uma das maiores e mais inovadoras empresas vinícolas em Portugal, desenvolveu ao longo dos anos uma vasta gama de vinhos que lhe granjeou uma sólida reputação e a preferência de consumidores nacionais e internacionais. Presente em 7 regiões vitícolas portuguesas, com um total de 1200ha de vinhas, 40 quintas, 40 castas diferentes e 4 centros vnicos (adegas), a empresa distingue-se no mercado pela sua dimensão e pela autonomia em 70% na produção própria. A cada uma das entidades que constituem a Bacalhôa Vinhos de Portugal, S.A. – Aliança Vinhos de Portugal, Quinta do Carmo e Quinta dos Loridos – corresponde um centro de produção com características próprias e um património com intrínseco valor cultural. É à dinâmica gerada pelo cruzamento destas várias identidades, explorada com recurso à tecnologia mais atual e aos conhecimentos de uma equipa de renome, que a Bacalhôa Vinhos de Portugal, S.A. deve a sua capacidade única no competitivo mercado português de oferecer o vinho perfeito para qualquer ocasião.

Em 1998, o Comendador José Berardo tornou-se o principal acionista e prosseguiu a missão da empresa, investindo no plantio de novas vinhas, na modernização das adegas e na aquisição de novas propriedades, iniciando ainda uma parceria com o Grupo Lafitte Rothschild na Quinta do Carmo. Em 2007 a Bacalhôa tornou-se a maior acionista na Aliança, um dos produtores mais prestigiados nas categorias de espumantes de alta qualidade, aguardentes e vinhos de mesa. No ano seguinte, a empresa comprou a Quinta do Carmo, aumentando assim para 1200ha de vinhas a sua exploração agrícola.

A Bacalhôa dispõe de adegas nas regiões mais importantes de Portugal: Alentejo, Península de Setúbal (Azeitão), Lisboa, Bairrada, Dão e Douro.

O projeto implementado nas diversas quintas sob o tema “Arte, Vinho, Paixão” visa surpreender as expectativas mais exigentes. Das vinhas ao vinho, todo o processo vitivinícola é envolvido em vários cenários que incluem a tradição e modernidade, com exposições artísticas diversas, da pintura à escultura, nunca esquecendo as magníficas obras naturais.



Ver pág. 22



GALERIA DO PRODUTOR

CASA DE SANTA VITÓRIA

Fundada em 2002, a Casa de Santa Vitória está focada para a produção e comercialização de vinhos e azeites alentejanos de grande qualidade.

A herdade conta com cerca de 135 hectares de vinha, possuindo também uma Adega equipada com as mais modernas tecnologias que ocupa de 5.000 m², distribuídos em 3 pisos. Esta Adega foi especialmente concebida para produzir vinhos modernos, preservando, no entanto, aquilo em que o tradicional acrescenta mais valias qualitativas, incluindo um lagar de pisa a pé e uma cave de estágio para as barricas.

As vinhas estão implantadas em solos xisto-argilosos pobres, o que num clima mediterrâneo potencia enormemente as características das castas. A vindima mecânica é utilizada para potenciar o período de maturação ideal das uvas, no entanto, a vindima manual ainda é utilizada para os vinhos Premium. Desta forma, obtêm-se vinhos de elevada qualidade sensorial e comercial, satisfazendo as mais elevadas expectativas dos mais exigentes enófilos.

A herdade que totaliza 1620ha, encontra-se em Santa Vitória, concelho de Beja. Fruto de uma paixão pelo campo, este investimento no setor do vinho e noutros produtos ligados à terra, proporciona a todos os que o visitam um contacto direto com o que de melhor se produz no Alentejo, combinando, de uma forma única, grandes vinhos, uma cuidada gastronomia tradicional e inúmeras atividades lúdicas, em plena planície alentejana, num ambiente marcadamente rural.

Os amantes do enoturismo e do Alentejo encontram na Casa de Santa Vitória o Hotel Rural Vila Galé Clube de Campo, que, situado junto da Adega, possui um conjunto

de serviços e comodidades que transformam momentos de lazer em momentos inesquecíveis. O espaço da Adega foi concebido para facilmente proporcionar aos visitantes o acompanhamento da produção e da prova dos vinhos.



Ver pág. 23

VINHOS DO



“Produzido a partir das castas Syrah, Castelão e Cabernet Sauvignon, plantadas na Península de Setúbal onde as uvas apresentam excelentes condições de maturação e que enaltecem a personalidade de cada uma das castas. Meia Pipa é um vinho que apresenta um excelente equilíbrio entre os aromas característicos das castas e a madeira, com uma longa persistência gustativa.”

Filipa Tomaz da Costa

MEIA PIPA

PRIVATE SELECTION TINTO 2013

Península de Setúbal

PRODUTOR Bacalhôa 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 12 meses em barricas de carvalho francês Allier.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi-violeta intensa. Aromas florais (violetas) e de frutos vermelhos com leves notas de baunilha. A boca confirma os aromas num conjunto bem estruturado, fresco e equilibrado. Taninos finos e macios. Final elegante.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

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

ENÓLOGA Filipa Tomaz da Costa

SÓCIO 4,75€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO 5,00€ GFA 0,75L

28,50€ Caixa 6 GFAS

30,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REF° 062965

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO
SE FOR SÓCIO E PRETENDER ALTERAR A PROPOSTA DO TRIMESTRE INFORME-NOS, POR FAVOR, NO I

TRIMESTRE



“Ao fazer este vinho Alentejano a partir das castas Touriga Nacional, Aragonez e Trincadeira, seguimos uma linha com mais de 2.000 anos desde que os romanos aqui plantaram as primeiras cepas para produzir vinhos de excelência. Tantos séculos ricos em lendas e tesouros impõem-nos prosseguir essa milenar tradição e a crer que mais segredos poderemos ainda revelar.”

Patrícia Peixoto

MONTE VILAR **RESERVA TINTO 2014** Alentejo

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira

VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das melhores uvas na adegas.

Maceração a frio durante 2 dias e fermentação alcoólica a 26°C.

Estágio em barricas de carvalho francês e americano durante 9 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada. Aroma frutado (frutos negros maduros) e floral com notas de madeira e especiarias. Boca cheia e equilibrada com taninos presentes mas suaves. Bom final.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, borrego assado, peixes gordos assados e outros pratos condimentados.

ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO 6,18€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO 6,50€ GFA 0,75L

37,08€ Caixa 6 GFAS

39,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas - REFº 062958

(1 CAIXA DE CADA) NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

ESPAÇO DE 1 SEMANA - TELEFONE 228 348 440 FAX 228 348 449 E-MAIL enoteca@enoteca.pt

CAVE BRANCOS



SOLAR DAS BOUÇAS 2015

PRODUTOR Solar das Bouças
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Prensagem das uvas desengaçadas. Clarificação a frio durante 16h. Fermentação longa a baixa temperatura. Estágio de 1 mês sobre borras finas.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Intenso aroma frutado (citrinos e frutos tropicais). Na boca apresenta bom corpo e estrutura. Fresco e mineral com notas cítricas e uma acidez viva. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/12°C como aperitivo ou acompanhando marisco, peixes, carnes brancas e pratos vegetarianos.
ENÓLOGO Álvaro Van Zeller

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062967

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



MORGADO DO PERDIGÃO ALVARINHO E LOUREIRO 2015

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Alvarinho, Loureiro
VINIFICAÇÃO vindima separada por castas. Desengace total, parte das uvas são sujeitas a maceração pelicular durante cinco horas com controlo da temperatura, sendo a outra parte logo prensada. Decantação. Fermentação em cubas de aço inoxidável, ficando o vinho sobre as borras finas com "batonnage" até à preparação do engarramento.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor citrino esverdeado. Aroma frutado com notas de frutos tropicais, citrinos e lichias. Na boca é fresco com uma acidez vibrante.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 9/10°C com mariscos, pratos de peixe e aves.
ENÓLOGO Rui Walter Cunha

SÓCIO
6,27€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,60€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062964

37,62€ Caixa 6 GFAS
39,60€ Caixa 6 GFAS



ALVARINHO CONTACTO 2015

PRODUTOR Anselmo Mendes
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace total. Curta maceração pelicular. Clarificação a frio. Longa fermentação em inox a velocidade constante entre 14 a 22°C. Estágio de 4 meses sobre as borras finas.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma intenso, complexo e fresco, notas cítricas com algum mineral e um toque tropical. Muito bem equilibrado. Boa estrutura e volume de boca, boa acidez e belas notas minerais. Bom final.
LONGEVIDADE 10 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou com canapés, marisco, peixes diversos, queijos e pratos de aves.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062892

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



DECISÃO RESERVA 2014

PRODUTOR Quinta das Cepas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Távora-Varosa
CASTAS Malvasia Fina, Gouveio Real, Bical
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20 kg. Desengace e prensagem das uvas. Separação e decantação do primeiro mosto. Fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre as borras finas durante a estabilização natural.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma limpo e elegante, frutado com notas florais e um toque mineral. Na boca é fresco e equilibrado. Final agradável.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 8/10°C com pratos de bacalhau, mariscos, carnes brancas com especiarias, massas com queijos.
ENÓLOGOS Paulo Nunes

SÓCIO
4,75€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062969

28,50€ Caixa 6 GFAS
30,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE BRANCOS



SÃO MATIAS 2015

PRODUTOR Casa de São Matias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado, Malvasia Fina, Bical
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular e prensagem. Fermentação com controlo de temperatura. Fermentação em inox. Estágio de 3 meses com batonnage.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Fresco frutado com excelente mineralidade e com uma acidez muito equilibrada. Fim de boca exuberante mas muito harmonioso.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes, mariscos, carnes brancas e saladas.
ENÓLOGO Francisco Gonçalves

SÓCIO
5,04€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,30€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062976

30,24€ Caixa 6 GFA
31,80€ Caixa 6 GFA



TÁGIDE ARINTO E CHARDONNAY 2015

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto, Chardonnay
VINIFICAÇÃO Vinificação por Bica Aberta. Fermentação em inox a temperatura controlada de 14°C.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Muito aromático com notas minerais, de citrinos e florais. Na boca é fresco e equilibrado, com um final longo e aromático.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo, com peixe, marisco ou acompanhando pratos leves e carnes frias.
ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062922

22,80€ Caixa 6 GFA
24,00€ Caixa 6 GFA



QUINTA DOS LORIDOS ALVARINHO 2014

PRODUTOR Bacalhã Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Prensagem pneumática seguida de decantação estática. Fermentado a frio em inox. Estágio sobre as borras finas durante 3 semanas.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo aberto com laivos esverdeados. Aroma intenso, muito frutado mas elegante e equilibrado com belas notas minerais e de citrinos. Na boca é fresco confirmando os aromas de citrinos (limão, lima) e minerais. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com sopas, pratos leves de carnes brancas ou aves, peixes e mariscos.
ENÓLOGA Filipa Tomaz da Costa

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062644

34,20€ Caixa 6 GFA
36,00€ Caixa 6 GFA



QUINTA DO GRADIL SAUVIGNON BLANC & ARINTO 2015

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Sauvignon Blanc, Arinto
VINIFICAÇÃO Vindima nas primeiras horas da manhã. Desengace total. Maceração pelicular durante 4 horas. Fermentação em pequenas cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aromas de fruta madura com notas de frutos de caroço e minerais. Na boca, fruta fresca estrutura e persistência.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10°C com peixe, carnes brancas, pratos vegetarianos ou orientais. Harmoniza na perfeição com queijos de cabra e risotto de espargos.
ENÓLOGOS António Ventura, Vera Moreira

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062972

34,20€ Caixa 6 GFA
36,00€ Caixa 6 GFA

CAVE BRANCOS



CABEÇA DE TOIRO RESERVA 2015

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Do Tejo
CASTAS Arinto, Chardonnay, Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 16°C.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor citrino-esverdeado aberto. Aroma floral com notas de frutos tropicais. Na boca é envolvente, fresco. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com enchidos fumados, peixes assados, carnes vermelhas guisadas e queijos de estrutura média.
ENÓLOGO Carlos Eduardo

SÓCIO
5,04€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,30€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062970

30,24€
 Caixa 6 GFA's

31,80€
 Caixa 6 GFA's



TYTO ALBA SAUVIGNON BLANC 2015

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Do Tejo
CASTAS Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio sobre as borras finas durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com laivos esverdeados. Aroma frutado típico da casta (maracujá, ananás, lichias) com leves notas de espargos. Na boca é fresco e estruturado com belas notas minerais. Final persistente.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando saladas, sushi ou peixes.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
6,65€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062939

39,90€
 Caixa 6 GFA's

42,00€
 Caixa 6 GFA's



QUINTA DE CAMARATE SECO 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional
 Península de Setúbal
CASTAS Alvarinho, Verdelho
VINIFICAÇÃO Vinificação de bica aberta à temperatura de 15°C.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. No nariz encontramos notas de frutos tropicais, brancos e citrinos, florais e 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
6,46€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,80€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062739

38,76€
 Caixa 6 GFA's

40,80€
 Caixa 6 GFA's



FONTE MOURO CHARDONNAY RESERVA 2014

PRODUTOR Herdade Monte Novo e Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Chardonnay
VINIFICAÇÃO Vinificado pelo processo tradicional em cubas inox com final de fermentação em carvalho francês com batonnage.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma frutado com notas de frutos secos e baunilha. Boca fresca com notas fumadas. Final prolongado.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 11/12°C com pratos de peixe gordo, aves e grelhados com trufas e cogumelos selvagens.
ENÓLOGOS Filipe Sevinat Pinto, Susana Correia

SÓCIO
9,03€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062973

54,18€
 Caixa 6 GFA's

57,00€
 Caixa 6 GFA's

CAVE ROSÉS



CASCAS ROSÉ 2015

PRODUTOR Casca Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
VINIFICAÇÃO As uvas são esmagadas diretamente para a cuba, ficando em contacto com as suas massas durante 12h a frio. Fermentação alcoólica a 22°C. Estágio em inox.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rosa claro (pétala de rosa). Aroma floral e de frutos vermelhos (cereja). Na boca é fresco e leve. Final agradável.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, aves de capoeira, massas e saladas.
ENÓLOGO Hélder Cunha

SÓCIO
3,99€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,20€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062968

23,94€ Caixa 6 GFAS
25,20€ Caixa 6 GFAS



VINHA GRANDE ROSÉ 2015

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO vindima manual com seleção das uvas na vinha e à chegada à adega. Esmagamento suave sem desengace em prensa pneumática e longa decantação a frio. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 11,5%
NOTAS DE PROVA Cor "pétala de rosa". Aroma limpo, frutado e floral. Na boca a excelente acidez dá-lhe frescura. Boa estrutura e elegância. Final longo e harmonioso.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando refeições ligeiras de peixe, marisco, saladas, massas e carnes brancas.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062888

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



QUINTA DA GIESTA ROSÉ 2015

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengace total, contacto pelicular durante 6 horas. Fermentação com temperatura controlada a 14°C.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rosa claro (pétala de rosa), aroma mineral, floral (violetas) e de frutos vermelhos (morangos). Na boca é fresco. Final suave e muito agradável.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 10/12°C com entradas pastas, saladas e comida mediterrânica.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
4,75€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062945

28,50€ Caixa 6 GFAS
30,00€ Caixa 6 GFAS



CABEÇA DE TOIRO RESERVA ROSÉ 2015

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Touriga Nacional, Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 16°C.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor rosa claro. Aroma complexo muito agradável a cereja e morango. Na boca é fresco terminando suave.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando peixes, marisco, pizza ou comida oriental.
ENÓLOGO Carlos Eduardo

SÓCIO
5,04€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,30€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062974

30,24€ Caixa 6 GFAS
31,80€ Caixa 6 GFAS

CAVE ROSÉS



DSF COLEÇÃO PRIVADA ROXO ROSÉ 2014

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

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062637

56,46€
Caixa 6 GFA

59,40€
Caixa 6 GFA

CAVE TINTOS



PATO FRIO ROSÉ CASHMERE 2015

PRODUTOR Ribafreixo Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Uvas selecionadas e posteriormente prensadas inteiras em vácuo sem qualquer esmagamento ou desengace. Suave pressão e fermentação do mosto.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor rosada muito clara. Aromas complexos de citrinos com notas de líchias. Na boca é fresco com suaves e agradáveis notas adocicadas. Final longo.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 9/10°C com sushi, sashimi ou frutos do mar.
ENÓLOGO Paulo Laureano

SÓCIO
6,13€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,45€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062977

36,78€
Caixa 6 GFA

38,70€
Caixa 6 GFA



VALLE DE PASSOS TRÁS-OS-MONTES 2014

PRODUTOR Quinta Valle de Passos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Trás-os-Montes
CASTAS Touriga Franca, Tinta Amarela, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Fermentação em cuba inox com temperatura controlada. Estágio em cuba inox durante cerca de 12 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Aroma jovem com notas minerais e de frutos pretos. Na boca é fresco e elegante com taninos suaves mas presentes.
LONGEVIDADE 10 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, queijos maduros de casca rija
ENÓLOGOS Carloto Magalhães, Manuel Vieira

SÓCIO
8,08€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062957

48,48€
Caixa 6 GFA

51,00€
Caixa 6 GFA



VINHA DOS SANTOS 2013

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 de carvalho.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
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 e encorpado. Final prolongado.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/17°C com pratos da cozinha regional, pratos condimentados e caça.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO
5,89€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,20€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062889

35,34€
Caixa 6 GFA

37,20€
Caixa 6 GFA

CAVE TINTOS



COTTAS 2013

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

SÓCIO
6,65€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062709

39,90€
 Caixa 6 GFAS

42,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DAS HENRICAS 2012

PRODUTOR Quinta da Pereira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO vindima manual. Esmagamento suave e desengace total. Fermentação em cubas de inox. Estágio em inox durante 12 meses antes do engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-granada muito fechado. Aroma jovem e intenso de frutas do bosque com notas de grafite e um ligeiro fumado. Na boca é fresco e bem estruturado com taninos maduros.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 15/17°C com cabrito e assados de carne.
ENÓLOGO Vítor Rabaçal

SÓCIO
6,65€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062890

39,90€
 Caixa 6 GFAS

42,00€
 Caixa 6 GFAS



PALATO DO CÔA 2011

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

SÓCIO
8,08€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062693

48,48€
 Caixa 6 GFAS

51,00€
 Caixa 6 GFAS



VALE DA RAPOSA RESERVA 2012

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura durante 6 dias e 3 dias de maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de terceiro ano.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi de boa intensidade. Aroma com notas de frutos vermelhos e violetas com um ligeiro balsâmico. Na boca é elegante e equilibrado. Complexo com notas de ameixas pretas e um toque de café. Bom final.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/17°C com assados de aves, carne de vaca, charcutaria e queijos.
ENÓLOGO Tiago Alves de Sousa

SÓCIO
8,17€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,60€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062895

49,02€
 Caixa 6 GFAS

51,60€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



QUINTA NOVA NOSSA SRA. DO CARMO COLHEITA 2013

PRODUTOR Qta. Nova Nossa Sra. do Carmo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz, Tinto Cão

VINIFICAÇÃO Seleção manual das uvas à entrada da adega. Desengace total e maceração pré-fermentativa a frio, fermentação em inox com três "delestages" diárias em cubas de inox durante 6 dias com controlo de temperatura. Estágio em inox.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi brilhante com laivos violeta. Aroma de frutos negros com notas balsâmicas de especiarias. Na boca é complexo, estruturado e equilibrado. Encorpado com bons e suaves taninos. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 16/17°C com massas apaladadas,

aves, carnes brancas e queijos de estrutura média.

ENÓLOGOS Jorge Alves, Sónia Pereira

SÓCIO
8,36€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,80€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062937

50,16€
Caixa 6 GFA's

52,80€
Caixa 6 GFA's



ROL DE COISAS ANTIGAS 2011

PRODUTOR Manuel dos Santos Campolargo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada

CASTAS Baga, Castelão, Alfrocheiro,
Trincadeira, Bastardo, Souzão, Tinta Pinheira

VINIFICAÇÃO vindima manual com escolha das uvas na vinha. Fermentação conjunta das uvas com controlo de temperatura em lagares de inox com pisa mecânica. Fermentação maloláctica e estágio em barricas usadas de carvalho francês durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo.

Aroma intenso, frutas pretas com notas de madeira e balsâmicas. Na boca é atraente, boa acidez, confirma os frutos pretos. Taninos firmes.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne bem condimentados e outros pratos fortes da gastronomia portuguesa.

ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

SÓCIO
9,98€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062669

59,88€
Caixa 6 GFA's

63,00€
Caixa 6 GFA's



QUINTA DA GARRIDA RESERVA 2012

PRODUTOR Aliança Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Maceração pré-fermentativa a frio durante 5 dias, fermentação alcoólica com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa de 4 dias. Fermentação maloláctica. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e russo.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda.

Aroma de boa intensidade, florais e de frutos vermelhos maduros, elegante.

A boca confirma a fruta madura,

encorpado, com taninos redondos.

Final harmonioso e persistente.

LONGEVIDADE 7 a 10 anos

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

ENÓLOGO Francisco Antunes

SÓCIO
7,13€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062636

42,78€
Caixa 6 GFA's

45,00€
Caixa 6 GFA's



QUINTA DA FONTE DO OURO RESERVA 2013

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz,
Alfrocheiro, Jaen

VINIFICAÇÃO Fermentação longa com suave maceração para extrair o máximo de potencial das castas. Após a fermentação maloláctica, 50% do vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês, os restantes 50% em inox

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma elegante

e complexo de violetas, frutos vermelhos

e chocolate com elegantes notas

de madeira. Na boca é suave, elegante

e complexo, notas de frutos silvestres

e bons taninos. Final longo.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com caça de pélo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.

ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
9,03€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062806

54,18€
Caixa 6 GFA's

57,00€
Caixa 6 GFA's

CAVE TINTOS



QUINTA DA BARREIRA RESERVA 2014

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

SÓCIO
4,75€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062905

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GRADIL CABERNET SAUVIGNON & TINTA RORIZ 2014

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Cabernet Sauvignon, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total à chegada à adega. Pré-maceração pelicular a frio. Fermentação em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas de frutos silvestres maduros. Boa estrutura e equilíbrio, taninos firmes. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas, assadas ou grelhadas e queijos fortes.
ENÓLOGOS António Ventura, Vera Moreira

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062734

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DE S. SEBASTIÃO COLHEITA 2014

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vinificado pelo método tradicional de curtimento com longa maceração. Estágio parcial em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor granada, aroma frutado expressivo com algumas notas especiadas. Na boca é suave, fresco e elegante.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne, alheira de caça e queijos curados.
ENÓLOGO Filipe Sevinate Pinto

SÓCIO
7,13€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062954

42,78€
 Caixa 6 GFAS

45,00€
 Caixa 6 GFAS



CABEÇA DE TOIRO RESERVA 2011

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

SÓCIO
5,04€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,30€
 GFA 0,75L

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

30,24€
 Caixa 6 GFAS

31,80€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA SYRAH 2011

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

SÓCIO
7,22€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062479

43,32€
Caixa 6 GFAS

45,60€
Caixa 6 GFAS



QUINTA VALE DE FORNOS RESERVA SYRAH 2012

PRODUTOR Quinta Vale de Fornos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Do Tejo
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Vindima manual em cestos de 20Kg. Seleção cuidada dos cachos. Maceração pré-fermentativa e fermentação a temperatura controlada. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 15%
NOTAS DE PROVA Aroma concentrado e complexo com notas de fruta madura e balsâmicas e um toque de chocolate. Na boca é elegante, fresco e harmonioso.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 17/19°C com carnes vermelhas, pratos condimentados e queijos.
ENÓLOGOS Nuno Morais, José Gaspar

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062966

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



MEIA PIPA PRIVATE SELECTION 2013

PRODUTOR Bacalhôa Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTAS Syrah, Castelão, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vinificação separada por castas. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês Allier.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi-violeta intensa. Aromas florais (violetas) e de frutos vermelhos com leves notas de baunilha. A boca confirma os aromas num conjunto bem estruturado, fresco e equilibrado. Taninos finos e macios. Final elegante.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com borrego, carnes vermelhas, caça e queijos.
ENÓLOGA Filipa Tomaz da Costa

SÓCIO
4,75€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062965

28,50€
Caixa 6 GFAS

30,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DE CAMARATE 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Castelão
VINIFICAÇÃO Fermentação a temperaturas controladas. Maceração pelicular total a 28°C.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor retinta. Aromas de frutos vermelhos (amoras, framboesas), violetas e cereja preta. Na boca é frutado e suave. Boa acidez e equilíbrio. Final agradável.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 14/16°C com aves, caça e queijos.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
7,51€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062971

45,06€
Caixa 6 GFAS

47,40€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



PASMADOS 2012

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

SÓCIO
8,74€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,20€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062654

52,44€ Caixa 6 GFAS
55,20€ Caixa 6 GFAS



MONTE VILAR RESERVA 2014

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira
VINIFICAÇÃO Vendima manual e seleção das melhores uvas na adega. Maceração a frio durante 2 dias e fermentação alcoólica a 26°C. Estágio em barricas de carvalho francês e americano durante 9 meses.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada. Aroma frutado (frutos negros maduros) e floral com notas de madeira e especiarias. Boca cheia e equilibrada com taninos presentes mas suaves. Bom final.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, borrego assado, peixes gordos assados e outros pratos condimentados.
ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO
6,18€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062958

37,08€ Caixa 6 GFAS
39,00€ Caixa 6 GFAS



JOSÉ DE SOUSA 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Trincadeira, Aragonez, Grand Noir
VINIFICAÇÃO Fermentação parcial em potes de barro, sendo o restante fermentado em inox a temperaturas de 28°C. Estágio durante 9 meses em carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo de tâmaras, frutos negros e um toque de baunilha. Na boca é frutado, elegante e suave com taninos presentes mas macios. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo. Pode criar depósito com a idade.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
7,13€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062926

42,78€ Caixa 6 GFAS
45,00€ Caixa 6 GFAS



GÁUDIO CLÁSSICO 2013

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

SÓCIO
7,60€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,00€
 GFA 0,75L

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

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

CAVE TINTOS



SANTA VITÓRIA SELEÇÃO DO ENÓLOGO 2013

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

SÓCIO
7,79€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,20€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062618

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



HERDADE DO ESPORÃO 4 CASTAS 2013

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

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062557

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



FONTE MOURO RESERVA 2012

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

SÓCIO
12,07€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
12,70€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062746

72,42€ **76,20€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



QUINTA DO CARMO 2012

PRODUTOR Bacalhã 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. Aromas complexos de fruta compotada e notas abaulhadas do estágio. 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
12,26€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
12,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062645

73,56€ **77,40€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

MEIA CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2014

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

SÓCIO
2,61€
GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO
2,75€
GFA 0,375L.

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

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



BSE BRANCO 2014

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

SÓCIO
2,38€
GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO
2,50€
GFA 0,375L.

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

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



ESTEVA TINTO 2014

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

SÓCIO
2,38€
GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO
2,50€
GFA 0,375L.

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

28,56€ **30,00€**
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. Estadia durante 9 meses em carvalho americano e francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo de folha de tabaco, tâmaras, frutos negros e um toque de baunilha. Na boca é frutado, redondo e suave com taninos presentes mas macios. Final suave.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
3,42€
GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO
3,60€
GFA 0,375L.

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

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

CONJUNTO 375 ml. – 12 garrafas 375 ml.

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

SÓCIO 32,35€ • NÃO SÓCIO 34,05€ • REF^o 122981

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS.



CASA CAPITÃO-MOR RESERVA BRANCO 2013

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032412

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



CURTIMENTA ALVARINHO BRANCO 2013

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032694

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

PASSIONADA LOTE PRIVADO BRANCO 2008

100% Loureiro e 7 anos de estágio em garrafa. O equilíbrio perfeito entre a doçura natural e a acidez. Um segredo das caves de Anselmo Mendes agora descoberto para o prazer do enófilo mais exigente.

SÓCIO **11,88€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **12,50€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032854

35,64€ Caixa 3 GFAS **37,50€** Caixa 3 GFAS



GRAÍNHA RESERVA BRANCO 2014

Um Douro branco estagiado em madeira e com malolática parcial, resultando num vinho complexo no nariz e no palato sem deixar de ser fresco e vibrante, suave e estruturado.

SÓCIO **12,83€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **13,50€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032841

38,49€ Caixa 3 GFAS **40,50€** Caixa 3 GFAS



MORGADO DE STA. CATHERINA RESERVA BRANCO 2013

Um reserva de Bucelas 100% Arinto. A fermentação e estágio em barrica conferem-lhe uma grande complexidade, estrutura e equilíbrio não prejudicando a frescura e os aromas típicos da casta.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032829

27,93€ Caixa 3 GFAS **29,40€** Caixa 3 GFAS



QUINTA DA BACALHÃ BRANCO 2014

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032634

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

ESPORÃO PRIVATE SELECTION BRANCO 2014

100% Semillon, este vinho do Alentejo exhibe uma cor amarelo-palha cristalina com aromas complexos e harmoniosos de frutos tropicais maduros com notas tostadas. Bem estruturado, equilibrado, rico e elegante.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032718

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



SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA BRANCO 2014

Alentejano de cor amarelo citrino com aspeto cristalino, complexo no nariz e na boca, floral e frutado com notas minerais e de madeira. Bom volume, estrutura e equilíbrio.

SÓCIO **11,88€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **12,50€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032869

35,64€ Caixa 3 GFAS **37,50€** Caixa 3 GFAS



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



VINHA DOS DEUSES RESERVA TINTO 2012

Um tinto do Douro da mítica Quinta dos Frades que consegue traçar a sua linhagem ao século XIII aliando toda a tradição aos mais recentes métodos de vinificação mostrando-nos o melhor dos dois mundos.

SÓCIO **13,87€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **14,60€** GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032894

41,61€ Caixa 3 GFAS **43,80€** Caixa 3 GFAS



QUINTA DOS MURÇAS RESERVA TINTO 2010

A aposta (ganha) do Esporão no Douro. Feito com vinhas de 40 anos, este vinho mostra o potencial das vinhas do Douro para produzir vinhos de grande elegância e poder de envelhecimento. Fresco, estruturado, bem equilibrado e com um final longo.

SÓCIO **17,10€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **18,00€** GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032868

51,30€ Caixa 3 GFAS **54,00€** Caixa 3 GFAS



QUINTA NOVA RESERVA TINTO 2013

Um doiro de grande intensidade e complexidade aromática. Bem estruturado e equilibrado com taninos presentes mas muito bem integrados no conjunto terminando com um final muito longo e persistente.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032830

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

QTA DOS QUATRO VENTOS RESERVA TINTO 2008

Feito no Douro Superior apenas em anos excecionais. Muito concentrado na cor, aroma intenso de frutos vermelhos com notas suaves de tabaco e chocolate preto. Boca estruturada e elegante com um final muito persistente.

SÓCIO **29,45€** GFA. NÃO SÓCIO **31,00€** GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032588

88,35€ Caixa 3 GFAS **93,00€** Caixa 3 GFAS



ALIANÇA BAGA TINTO 2009

Um dos melhores vinhos tintos da Bairrada, talvez o melhor feito exclusivamente com a casta Baga. Ao longo dos anos comprovou-se que o terroir da Quinta da Dôna é o ideal para esta casta, transmitindo ao vinho toda a complexidade da casta e identidade da região.

SÓCIO **22,71€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **23,90€** GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032303

68,13€ Caixa 3 GFAS **71,70€** Caixa 3 GFAS



AURIUS TOURIGA NACIONAL TINTO 2009

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

SÓCIO **20,90€** GFA. NÃO SÓCIO **22,00€** GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032305

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



DSF COLEÇÃO PRIVADA TOURIGA FRANCESA TINTO 2013

Um vinho de cor intensa, aroma complexo e boca equilibrada e elegante criado por Domingos Soares Franco quando decidiu juntar o poder da fruta da Touriga Francesa à elegância da Moscatel Roxo. Sublime.

SÓCIO **13,21€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **13,90€** GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032702

39,63€ Caixa 3 GFAS **41,70€** Caixa 3 GFAS

QUINTA DA BACALHÔA CABERNET SAUVIGNON TINTO 2013

Este vinho exibe o terroir ideal para as castas Cabernet Sauvignon e Merlot, resultando num vinho incrivelmente elegante e equilibrado com uma excelente intensidade aromática e um final fresco e complexo.

SÓCIO **15,49€** GFA. NÃO SÓCIO **16,30€** GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032843

46,47€ Caixa 3 GFAS **48,90€** Caixa 3 GFAS



Vinhos com História...



Parcela Única
BRANCO 2013

Alvarinho extraordinário, com um perfil austero com grande complexidade. Segundo Anselmo Mendes, é um vinho "[...] feito de uvas da casta Alvarinho exclusivamente de Monção e Melgaço. Proveniente de uma só parcela que produz um vinho que revela o que de mais puro e original tem a casta Alvarinho. O perfil deste vinho é a apologia da elegância." Um grande branco que pode guardar na garrafeira.



ÚNIQO
SERCIAL BRANCO 2009

Um grande branco de Bucelas com um estágio em barrica de 18 meses, de produção extremamente limitada (apenas foram feitas 500 garrafas). É uma afirmação de complexidade e estrutura. O seu vigor - com 7 anos de vida - só poderá causar estranheza a quem não conhecer a região. O estágio em barrica confere-lhe uma ampla versatilidade de situações de consumo, desde uma entrada, um peixe assado, um lombo de porco, e um prato de queijos, o consumidor não necessita trocar de vinhos.



BATUTA
TINTO 2009

O Dirk Niepoort é um esteta nos vinhos. Falar aqui da qualidade é lugar comum. Temos por um lado, discrição nos aromas muito concentrados, próprio dos vinhos velhos do Douro; por outro lado, uma frescura, elegância e uma complexidade que seduzem o consumidor mais exigente. Provém de vinhas velhas, algumas de 70 anos (Quinta do Carril) e outras com mais de 100 anos (perto da Quinta de Nápoles). Vinho com grande potencial de envelhecimento.



HEXAGON
TINTO 2008

6 gerações dos descendentes de José Maria da Fonseca e 6 castas cuidadosamente selecionadas e lotadas (Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Tinto Cão, Touriga Francesa e Tannat), por Domingos Soares Franco, estão na base do nome deste vinho, a referência superlativa da José Maria da Fonseca. Trata-se de um vinho com grande complexidade, notas de rosas e frutos do bosque discretos num aroma delicado. Elegante na boca, grande equilíbrio e persistência.



PARCELA ÚNICA BRANCO 2013 - Vinhos Verdes

SÓCIO
Preço / 1 GFA 0,75 L

22,33€

NÃO SÓCIO
Preço / 1 GFA 0,75 L

23,50€

REF^a
1 GFA 0,75 L

012695



ÚNIQO SERCIAL BRANCO 2009 - Lisboa

18,05€

19,00€

012721



BATUTA TINTO 2009 - Douro

52,16€

54,90€

012189



HEXAGON TINTO 2008 - Península Setúbal

34,20€

36,00€

011998

APERITIVOS . DIGESTIVOS . SOBREMESAS



SÓCIO
8,17€

NÃO SÓCIO
8,60€

1 GFA 0,75 L
REFº 012738

ESPUMANTE
Scorpio
Reserva Bruto 2012



SÓCIO
35,15€

NÃO SÓCIO
37,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 010764

CHAMPAGNE
Taittinger
Brut Reserve



SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,375 L
REFº 012797

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



SÓCIO
20,43€

NÃO SÓCIO
21,50€

1 GFA 0,50 L
REFº 010573

MOSCATEL
Alambre
20 Anos
(0,50 ℓ)



SÓCIO
74,10€

NÃO SÓCIO
78,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 012912

PORTO TAWNY
Maynards
40 ANOS
(0,75 ℓ)



SÓCIO
35,15€

NÃO SÓCIO
37,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 010850

WHISKY
Glenrothes
SELECT RESERVE
(0,70 ℓ)



SÓCIO
123,50€

NÃO SÓCIO
130,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012871

AGUARDENTE
Magistra
(0,70 ℓ)

CAVE DE PORTOS

OFERTA

EM COMPRAS
SUPERIORES A 100€

2 Copos + 2 Trufas

EM COMPRAS
SUPERIORES A 250€

6 Copos + 6 Trufas

Categoria *Branco*s

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

Categoria *Ruby*

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
LATE BOTTLED VINTAGE			
BARÃO DE VILAR LBV 2010	10,93 €	11,50 €	012408
QUINTA NOVA LBV 2009	14,25 €	15,00 €	012833
SANDEMAN LBV 2010	19,00 €	20,00 €	012759

VINTAGE

JMF & VAN ZELLER VINTAGE 2003	41,80 €	44,00 €	011290
FERREIRA VINTAGE 2003	47,50 €	50,00 €	010376
ALVES DE SOUSA VINTAGE 2009	42,75 €	45,00 €	011870
ALVES DE SOUSA VINTAGE 2011	37,05 €	39,00 €	012120
BARÃO DE VILAR VINTAGE 2011	37,91 €	39,90 €	012152
GRAHAM'S VINTAGE 1977 [1500 ml]	261,25 €	275,00 €	011154

Categoria *Tawny*

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



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

&

Trufas de Chocolate com Porto
ANNOBON

PREÇOS POR GARRAFA ▪
ENCOMENDAS MÍNIMAS: **24€** ▪

VINHOS DO MUNDO

6 VINHOS • 6 PAÍSES



Alemanha

SOLITÄR Riesling Trocken BRANCO 2014

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



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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062678

71,28€ CAIXA 6 GFAS

75,00€ CAIXA 6 GFAS



Espanha

SANTIAGO RUIZ BRANCO 2013

PRODUTOR Bodegas Santiago Ruiz
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
DO Rias Baixas
CASTAS Albariño (Alvarinho), Loureiro,
Caiño Blanco (Alvarinhão), Treixadura
(Trajadura), Godello (Gouveio)
VINIFICAÇÃO vindima manual. Maceração
pré-fermentativa. Prensagem suave
em prensa pneumática. Fermentação.
Estágio sobre as borras finas.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo pálido com
reflexos esverdeados límpido e brilhante.
Aromas complexos de flores brancas
e notas frutadas (maça, litchia e citrinos),
notas balsâmicas, menta e um toque
mineral. Na boca é vivo, intenso e bem
estruturado. Boa acidez e um final longo.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 9/11°C como aperitivo
ou acompanhando pratos de arroz,
mariscos, peixes, carnes brancas e
foie gras.



sócio 12,07€ GFA 0,75L | NÃO SÓCIO 12,70€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062975

72,42€ CAIXA 6 GFAS

76,20€ CAIXA 6 GFAS



Espanha

LAN Crianza TINTO 2011

PRODUTOR Bodegas Lan
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
Espanha - Rioja
CASTA Tempranillo
VINIFICAÇÃO Desengace seguido
de fermentação em cubas de inox
com controlo de temperatura. Longa
maceração com removimento
regular. Estágio em barricas durante
um período mínimo de 12 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho
cereja. Aromas frutados (frutos
vermelhos e negros) com belas
notas de tosta e grãos de café.
Na boca os taninos estão
presentes mas não agressivos.
Boa estrutura. Final longo.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18°C com entradas
frias, massas, e aves.



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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062902

52,44€ CAIXA 6 GFAS

55,20€ CAIXA 6 GFAS



França

DOMAINE DE COURTEILLAC Merlot e Cab. Sauvignon TINTO 2011

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



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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062772

85,80€ CAIXA 6 GFAS

90,30€ CAIXA 6 GFAS



Argentina

CRIOS Cabernet Sauvignon TINTO 2013

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



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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062773

64,14€ CAIXA 6 GFAS

67,50€ CAIXA 6 GFAS



Chile

MOMENTOS Reserva Merlot TINTO 2012

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062339

34,20€ CAIXA 6 GFAS

36,00€ CAIXA 6 GFAS

Conjunto Vinhos do Mundo

1 GFA. SOLITÄR RIESLING 2014 + 1 GFA. SANTIAGO RUIZ 2013 + 1 GFA. LAN CRIANZA 2011
+ 1 GFA. DOMAINE DE COURTEILLAC 2011 + 1 GFA. CRIOS 2013 + 1 GFA. MOMENTOS RESERVA 2012

sócio 63,37€ | NÃO SÓCIO 66,70€

CONJUNTO de 6 gfas. • REFº 062982

Oferta de Inscrição

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

2 GFAS. BACELO NOVO BRANCO 2015 - LISBOA
2 GFAS. BACELO NOVO TINTO 2013 - DOURO
2 GFAS. BACELO NOVO TINTO 2015 - ALENTEJO

**Oferta entregue com a primeira encomenda*

QUOTA ANUAL - 15 EUROS

→ OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO E RECEBA COMO OFERTA:



Lisboa

Douro

Alentejo

Utilize este Voucher de **15€** em qualquer compra na Revista Enoteca ou em www.enoteca.pt

ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE

→ PROPOSTA TRIMESTRAL

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

→ OFERTA ANUAL

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

→ DESCONTO DE 5%

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

ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE

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

INSCREVA-SE NO SITE www.enoteca.pt ou PEÇA A FICHA DE INSCRIÇÃO NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA ou pelo TELEFONE 228 348 440, FAX 228 348 449, E-MAIL enoteca@enoteca.pt

Oferta de Inscrição

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

- 1 GFA PASSIONADA LOTE PRIVADO Branco 2008
- 1 GFA ANDREZA CÓDEGA LARINHO Branco 2014
- 1 GFA VINHA GRANDE Rosé 2015
- 1 GFA CAMPOLARGO BAGA Tinto 2011
- 1 GFA QTA. FONTE DO OURO Tinto 2012
- 1 GFA HOWARD'S FOLLY SONHADOR Tinto 2011

*Oferta entregue com a primeira encomenda

QUOTA ANUAL - 50 EUROS

→ OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO E RECEBA COMO OFERTA:



Utilize este Voucher de **50€** em qualquer compra na Revista Enoteca ou em www.enoteca.pt

ENOCLUBE - Clube dos Conhecedores

→ PROPOSTA TRIMESTRAL

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

→ EVENTOS

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

→ OFERTA ANUAL

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

→ DESCONTOS DE 5% E 10%

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

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

HERDADE
do PESO



TRINCA BOLOTAS,
CORPO DE ALENTEJANO,
ALMA DA VIDIGUEIRA.

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.