

ENOTECA

www.enoteca.pt • Nº 101 MARÇO 2017 • CLUBE DE VINHOS



QUINTA DO CARMO



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.




BACALHÔA
VINHOS DE PORTUGAL



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt

MAIS VINHOS – MELHORES VINHOS

Os nossos critérios de seleção, sendo objetivos, vão-nos colocando dificuldades acrescidas, porque cada vez há mais vinhos e melhores vinhos. Há uma pressão constante para escolhermos muito mais apenas pela sua qualidade intrínseca. Reconhecemos o talento e esforço de produtores e enólogos ao serviço desta qualidade.

Por outro lado, sabemos que devemos facilitar as opções dos nossos sócios e temos que refrear o nosso natural impulso de assumir uma gama teoricamente interminável. Ainda assim temos vindo, pouco a pouco, a alargar a nossa oferta, cientes que ainda não contemplamos todos os vinhos que merecem ser apresentados aos sócios.

Notamos um interesse crescente pelo azeite, agora com o lançamento do livro do Edgardo Pacheco, "**Os 100 melhores Azeites de Portugal**". Um número considerável de produtores de vinho começam a apresentar os seus azeites, alguns já com pergaminhos internacionais, e a Enoteca não quis alhear-se desta realidade, tendo apresentado neste número uma pequena seleção de vinhos e azeites dos mesmos produtores. Sabemos muito pouco, mas contamos com a paciência dos mestres, para aprendermos mais. Vale a pena!

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
- 4 MODALIDADES ENOTECA
- 5 COMO ENCOMENDAR À ENOTECA
- 7 MONTRA DE PRÉMIOS
- 8 NOTÍCIAS DO VINHO
- 12 PROJETO BARRICA
- 14 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 16 AGORA PROVO EU
- 18 BACELO NOVO
- 20 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 23 CESTO DA PRIMAVERA
- 24 GALERIA DO PRODUTOR
- 26 VINHOS DO TRIMESTRE
- 29 CAVE BRANCOS
- 31 CAVE BRANCOS / ROSÉS
- 32 CAVE TINTOS
- 38 MEIA CAVE
- 39 VINHOS DO MUNDO
- 40 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 42 FÓRUM DE ENÓLOGOS
- 44 VINHOS COM HISTÓRIA
- 45 APERITIVOS / SOBREMESAS / DIGESTIVOS
- 46 O COPO E O VINHO: ZWIESEL KRISTALLGLAS
- 48 CANTINHO GOURMET
- 50 CAVE PORTOS
- 51 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

MODALIDADES ENOTECA

ESCOLHA A MODALIDADE CERTA PARA SI!

ENOCLUBE – Clube dos Conhecedores (EnoClube)

Como Sócio EnoClube usufrui dos seguintes benefícios:

- ➔ Adesão ao Programa dos Vinhos do Trimestre*
- ➔ Participação em eventos organizados pelo Clube (Jantares/Almoços enogastrónomicos, Visitas a produtores, Vindimas, Provas, Cursos, etc.)
- ➔ Oferta Anual**
- ➔ Descontos de 10% nos vinhos da gama Enoteca (Enoteca, Cave Real, Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Vinho do Adegueiro) e 5% nos restantes vinhos. Sempre que a sua encomenda seja de 3 ou mais caixas beneficia de um desconto adicional de €5.



Quota Anual

50,00€

ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE (EGC)

Como Sócio EGC usufrui dos seguintes benefícios:

- ➔ Adesão ao Programa dos Vinhos do Trimestre*
- ➔ Oferta Anual**
- ➔ Descontos de 5% em todos os vinhos.



Quota Anual

15,00€

***Programa dos Vinhos do Trimestre, ou proposta trimestral:** Uma seleção, apresentada nas páginas centrais da revista trimestral Enoteca e na página inicial do website enoteca.pt, de 2 caixas (6 gfas cada) que lhe será enviada todos os trimestres (+3 gfas de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode sempre alterar (ou cancelar) o envio da proposta trimestral no espaço de 10 dias após a receção da revista. Não existe quantidade mínima de compras por ano.

****Oferta Anual:** Aquando da inscrição e posteriormente da renovação, o Sócio recebe um conjunto de garrafas de pelo menos o valor da quota anual. Esta oferta será enviada conjuntamente com a primeira encomenda colocada após pagamento da quota anual.

BENEFÍCIOS ADICIONAIS DOS SÓCIOS

Descontos em locais selecionados: Alojamento, Restauração, SPA e Bem Estar (descontos entre 5% e 20%).
Veja a lista completa no site www.enoteca.pt

ESCOLHA O CLUBE CERTO PARA SI E INSCREVA-SE

no site www.enoteca.pt | enviando um mail para enoteca@enoteca.pt | ou pelo telefone **228 348 440**

NOTA: Enquanto não se inscrever num dos clubes acima indicados receberá a revista Enoteca como "Não Sócio". Nesta condição poderá encomendar qualquer vinho da revista ou do website Enoteca mas não usufruirá dos preços de sócio. Também não usufruirá do programa trimestral, nem de qualquer outro benefício exclusivo dos sócios.

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**.



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 "Tinto do Clube" da Schott-Zwiesel



60 PONTOS

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



100 PONTOS

2 copos AIR "Borgonha" 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.



88 PONTOS

Os 100 melhores Azeites de Portugal

Edgardo Pacheco
Fotografia - Jorge Simão
Edição - Lua de papel

NOTÍCIAS DO VINHO



Os 75 anos da SOGRAPE

A Enoteca associa-se à comemoração dos 75 anos da Sogrape, um mundo de memórias que preenche o repositório da empresa. Uma marca milionária, o Mateus Rosé, um sucesso que foi imparável, sem exemplo no mundo dos vinhos.

No período do pós-guerra, a década de 50 do séc. passado, o génio criativo do fundador da empresa, Sr. Fernando Van Zeller Guedes, soube impor num mundo que procurava a paz e o consenso, um vinho que é exatamente isso, não é muito seco nem muito doce, não é branco nem tinto, na verdade um vinho para todas as ocasiões e para todas as pessoas. Além disso, a sua forma, tipo cantil, revelou-se muito mais que isso.

A surpreendente penetração em novos mercados, levou a empresa a investigar a razão da sua aceitação generalizada por novos consumidores, e a resposta inesperada apontou para a forma arredondada da garrafa [feminina], um irresistível “*product appeal*” para uma compra por impulso, na altura feita predominantemente pelos homens. É sem dúvida um “*case study*” a juntar a todas as outras memórias que levaram a empresa ao lugar que justamente ocupa hoje, na liderança incontestável no mundo dos vinhos.

Enoteca oficializa parceria com Fórum de Enólogos

Após vários anos onde pontualmente a Enoteca, através do EnoClube, se associava aos eventos do Fórum de Enólogos, chegou finalmente a data de oficializar esta relação de parceria. Todos os sócios do EnoClube passarão a ser sempre informados de forma a poderem participar nos eventos organizados pelo Fórum de Enólogos e terão acesso aos vinhos disponíveis aprovados pelos enólogos do Fórum. Os sócios do Fórum de Enólogos passarão a receber a revista Enoteca e ter acesso a todos os vinhos apresentados nas mesmas condições dos sócios do EnoClube – Clube dos Conhecedores.

Lançamento do livro “Os 100 melhores Azeites de Portugal”

Da autoria de Edgardo Pacheco com fotografias de Jorge Simão, é o primeiro guia sobre os Melhores Azeites Portugueses, escrito por um especialista na área. O livro inclui o ABC do azeite, um top 10 e a seleção dos restantes melhores azeites nacionais, bem como a história e explicação dos azeites. Dividido por regiões, conta ainda com mais de 20 receitas de outros tantos conhecidos chefs portugueses, 5 deles com estrelas Michelin, tendo o azeite como base. Este livro encontra-se à venda por €22. Pode adquiri-lo aqui na Enoteca em condições especiais, veja a **página 48**.



JANTARES COM PROVAS DE VINHOS

O Clube deu continuação à realização destes eventos de provas seguidas de jantar no Porto no **Restaurante da Casa da Música** (onde o Chef Artur Gomes nos continua a presentear com ementas que harmonizam na perfeição com os vinhos servidos) e em Lisboa.

Em Lisboa, por motivos a que somos alheios, estes eventos deixaram de ter lugar no Restaurante Tabik e passaram a realizar-se no **Restaurante Falstaff, no Hotel Vila Galé Ópera** (Alcântara). O Chef responsável pelas ementas do Restaurante Falstaff, Francisco Ferreira surpreendeu-nos pela positiva com as suas sugestões.

Próximos Eventos

MARÇO: Quinta dos Carvalhais (Dão) | Terça-feira 14 (Porto) e Quarta-feira 22 (Lisboa)

ABRIL: Quinta de S. Sebastião (Lisboa – Arruda dos Vinhos) | Terça-feira 18 (Porto) e Quarta-feira 26 (Lisboa)

MAIO: Boas Quintas (Dão) | Terça-feira 16 (Porto) e Quarta-feira 24 (Lisboa)

Gostaria de participar nestes eventos? Inscreva-se no **EnoClube – Clube dos Conhecedores**. Condições na página 51.

PROVA E JANTAR DE NOVEMBRO – CASA SANTA VITÓRIA

[Porto 15 Novembro – Lisboa 23 Novembro]

Prova comentada pelo enólogo **Bernardo Cabral** no Porto e pela enóloga **Patrícia Peixoto** em Lisboa. Estiveram à prova os vinhos Santa Vitória branco 2016, Santa Vitória Grande Reserva tinto 2014 e o Santa Vitória Touriga Nacional tinto 2014. Já no jantar foram servidos o Santa Vitória Grande Reserva branco 2014 (entrada), o Inevitável tinto 2014 (prato principal) e um Porto Tawny 10 Anos – Seleção Enoteca de rótulos personalizáveis com a sobremesa.

A ementa pelo Chef Artur Gomes do Restaurante Casa da Música do Porto foi a seguinte: para entrada Vol au vent de bacalhau, como prato principal Perna de veado assada sobre puré de castanhas e beterraba e para a sobremesa laranja num flan e gelado de chocolate. Em Lisboa, no Restaurante Tabik, o Chef Hugo Dias de Castro apresentou como entrada Ceviche de Atum com citrinos, para o prato principal Vitela sobre estufado de feijão branco e para a sobremesa Abacaxi grelhado com especiarias.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto)



RESTAURANTE TABIK (Lisboa)



PROVA E JANTAR DE JANEIRO – BARÃO DE VILAR

[Porto 17 Janeiro – Lisboa 25 Janeiro]

Prova comentada pelo enólogo **Álvaro van Zeller** no Porto e pela enóloga **Mafalda Machado** em Lisboa. Estiveram à prova os vinhos Porto Maynard's Colheita branco 2007 e o Barão de Vilar Grande Reserva tinto 2012 que foram também servidos no jantar, entrada e prato principal respetivamente. Com a sobremesa foi servido o Porto Barão de Vilar Colheita 1990.

A Ementa do Chef Artur Gomes (Restaurante Casa da Música) foi a seguinte: para a entrada Salada de pera gratinada com queijo cabra, para o prato principal Perna de veado assada com xarém de ervilhas e grisé de chouriça e para a sobremesa Papos de anjo com ganache de chocolate e avelã. Para o jantar de Lisboa as expectativas eram elevadas e a ementa do Chef Francisco Ferreira do Restaurante Falstaff correspondeu. Na entrada Crocante de queijo chevre com marmelada, nozes e canela em redução de Vinho do Porto, o prato principal Medalhões de vitela de leite em fricassé de espargos verdes com cogumelos e na sobremesa Tatin de maçã com gelado de baunilha e molho de caramelo.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto)



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa)



PROVA E JANTAR DE FEVEREIRO – ESPORÃO

[Porto 7 Fevereiro – Lisboa 22 Fevereiro]

Provas comentadas pelos enólogos **David Baverstock** e **Sandra Alves**. Estiveram à prova os vinhos Esporão Verdelho branco 2016 e Assobio tinto 2015. No jantar foram servidos o Esporão Reserva branco 2015 com a entrada, o Quinta dos Murças Reserva tinto 2010 com o prato principal e para finalizar, a acompanhar a sobremesa o Esporão Late Harvest [Colheita Tardia] 2015.

No porto o Chef Artur Gomes do Restaurante Casa da Música apresentou-nos a seguinte ementa: para a entrada Sopa de peixe, para o prato principal Lâminas de perna de vitela com funcho estufado e molho de coentros e para a sobremesa Torta cremosa de ovo com gelado de citrinos. O Chef Francisco Ferreira do Restaurante Falstaff apresentou-nos como entrada Almofadinha de salmão fumado com queijo creme e camarão em salada, para o prato principal Lombinho de porco com cogumelos com gratinado de legumes e para a sobremesa Mil folhas de morango em couli de frutos silvestres.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto)

JANTAR ANUAL ENOCLUBE E FÓRUM DE ENÓLOGOS

26 de Novembro – Hotel Vila Galé Collection Palácio dos Arcos [Paço de Arcos]



Foi no passado 26 de Novembro que o Fórum de Enólogos em conjunto com o EnoClube se reuniu para o jantar anual. Desta vez este evento que reuniu sócios, seus convidados e enólogos teve lugar em Paço de Arcos, no Hotel Vila Galé Collection Palácio dos Arcos.

Seguindo os regulamentos do Fórum, antes do jantar os Enólogos juntaram-se para provar colegialmente alguns dos seus vinhos, nomeadamente novos lançamentos para, todos os que que cumprissem os padrões de qualidade definidos, fossem disponibilizados à prova dos sócios no jantar que se seguiu.

OS VINHOS APROVADOS FORAM:

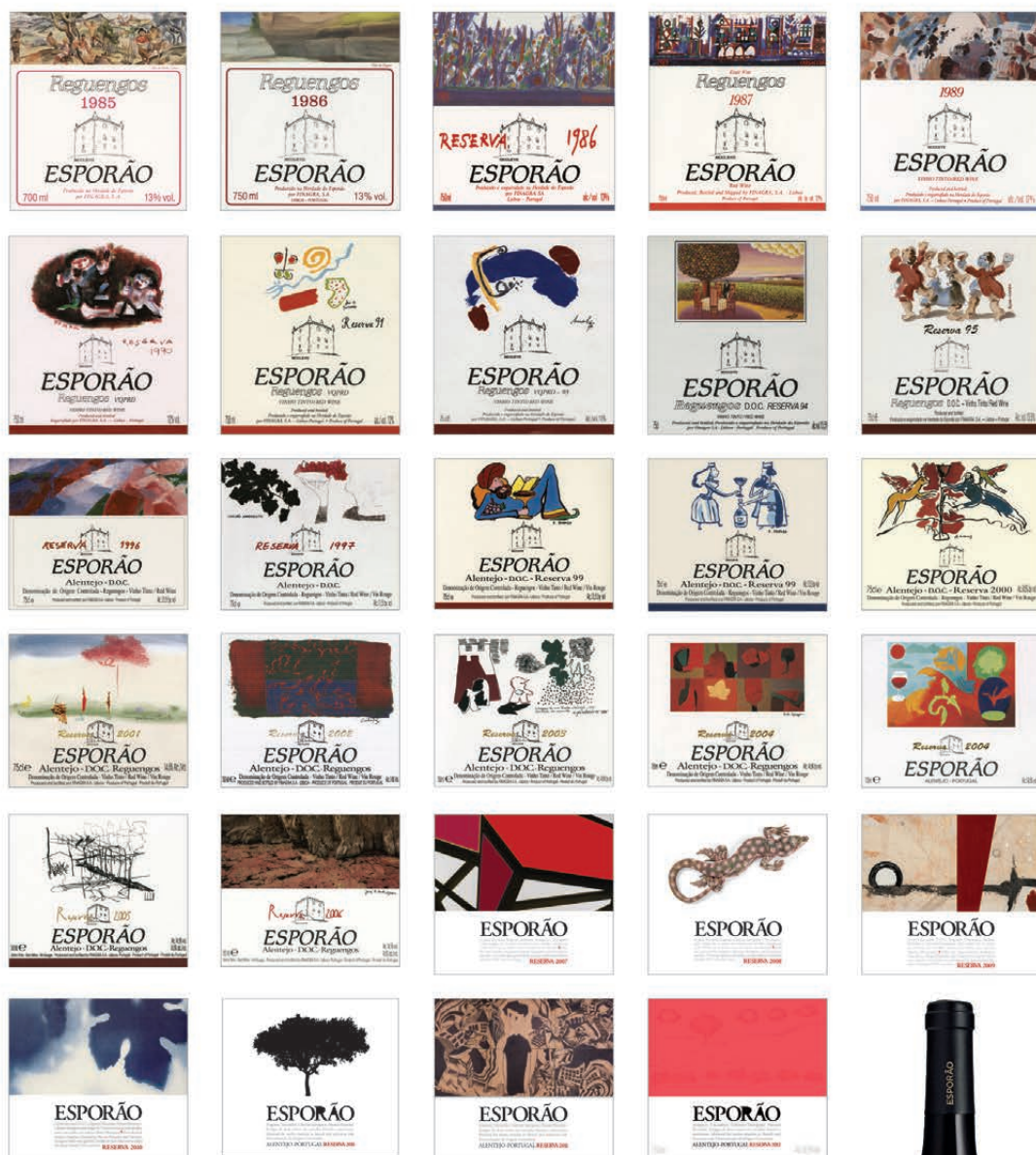
- **Os espumantes** Aliança Baga Reserva Bruto 2014 [Bairrada], Aliança Baga Reserva Bruto Rosé 2014 [Bairrada] e o Scorpio Reserva Bruto 2015 [Lisboa];
- **Os brancos** Tágide Arinto/Chardonnay/Moscatel 2016 [Lisboa], Quinta do Monte d'Oiro Madrigal Viognier 2015 [Lisboa], Zom Reserva 2015 [Douro], Quanta Terra Grande Reserva 2014 [Douro] e o Cottas Grande Reserva 2011 [Douro];
- **Os tintos** Quinta da Barreira Reserva 2015 [Lisboa], Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2012 [Lisboa], Herdade do Peso Reserva 2014 [Alentejo], Santa Vitória Touriga Nacional 2014 [Alentejo], Fonte do Ouro Grande Reserva tinto 2013 [Dão], Quinta de Ventozelo Syrah Unoaked 2015 [Douro], Quinta de Ventozelo Touriga Franca 2014 [Douro], Quanta Terra Grande Reserva 2013 [Douro] e Abandonado 2013 [Douro];
- **Os generosos e colheita tardia** Quinta da Romeira Colheita Tardia 2004 [Bucelas], Alves de Sousa Vintage 2009 [Porto] e Barão de Vilar Colheita 1977 [Porto].

Os Sócios e seus convidados foram recebidos com o Espumante Cave Real Super Reserva Bruto Natural. No jantar para além dos vinhos aprovados já mencionados, foram servidos vinhos já aprovados pelos enólogos do Fórum em eventos anteriores. Assim com a entrada de Creme de Espargos Brancos com Salmão Fumado foi servido o Quinta do Monte d'Oiro Marsanne e Arinto branco 2015, com o prato principal de Lombo de Novilho com Batata Rosti e Feijão Verde foi servido o Santa Vitória Grande Reserva tinto 2014 e com a sobremesa Bávaro de Chocolate com Avelã foi servido o Porto Barão de Vilar Tawny 10 Anos.

Foi mais um evento que carinhosamente ficará guardado na nossa memória e, estamos certos, na memória de todos os que tiveram a oportunidade de participar.

Gostaria de participar nestes eventos? Inscreva-se no **EnoClube – Clube dos Conhecedores**. Condições na página 51.

ARTE VIVA.



Os vinhos Esporão Reserva são obras-primas de terroir, vinificação e arte. Desde a nossa primeira vindima, em 1985, todos os rótulos são personalizados por um artista diferente. Produzido a partir de uvas cultivadas na nossa propriedade, este clássico Esporão Reserva Tinto 2013 revela a consistência e as características dos frutos maduros típicos dos melhores vinhos tintos do Alentejo. A memória selvagem da videira e o trabalho humano na ordenação da vinha, na sua relação com a paisagem, serviram de inspiração ao reconhecido artista plástico e escultor João Queiroz. Conheça todas as obras de arte no timeline dos rótulos em www.esporao.com.



Seja responsável beba com moderação.



PROJETO BARRICA II

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

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

Este ano a ENOTECA associa-se à CASA DE SANTA VITÓRIA para propor aos seus sócios este projeto de venda “*en primeur*”. A Enoteca conta com mais de 30 anos de experiência na seleção e venda dos melhores vinhos. A Casa de Santa Vitória, no Alentejo (Beja), já tem o reconhecimento dos especialistas do setor, como produtora de vinhos de alta qualidade. São 1620 ha, dos quais 135 de vinhas implantadas em solos xisto-argilosos pobres, o que num clima mediterrâneo potencia enormemente as características das castas. A Adega foi especialmente concebida para produzir vinhos modernos, preservando, no entanto, aquilo em que a tradição acrescenta mais valias qualitativas, incluindo um lagar de pisa a pé e uma cave de estágio para as barricas.

Agora irá ter a oportunidade de adquirir “*en primeur*” a **colheita 2016 do INEVITÁVEL**. Os prémios recebidos pelas colheitas anteriores atestam a atenção para a qualidade deste vinho e 2016 perspectiva-se como um grande ano para o terroir da Casa de Santa Vitória.

INEVITÁVEL 2016 – BARRICA “EN PRIMEUR”

Nos anos em que os vinhos atingem o que a Casa de Santa Vitória acredita ser de exceção no que respeita à qualidade, são juntas as 2 castas que mais se destacaram para fazer um lote de qualidade insuperável. Assim nasce o vinho que apresentamos neste projeto, o INEVITÁVEL Tinto.

As uvas são sempre apanhadas à mão, e vão para adega quase “ao colo”, isto para deixar com que a natureza faça o seu trabalho e se exprima completamente e não haja interferência na qualidade. As uvas são sujeitas a um processo de seleção manual e a vinificação separada por castas ocorre em lagares de inox com rigoroso controlo de temperatura. A fermentação e extração ocorre lentamente por forma a aproveitar todo o potencial das uvas. Finalmente os vinhos vão para as barricas e segue-se uma longa espera, ansiosa e atenta aos resultados. Em Setembro/Outubro do ano seguinte à colheita é feita a determinação de ano INEVITÁVEL e são divulgadas as duas castas que entram na composição do vinho.

2016 foi um ano INEVITÁVEL! A seleção das duas castas é aguardada com expectativa

Muito embora neste momento ainda não se tenha a certeza de quais as duas castas que irão fazer o lote, o que já sabemos pela qualidade do vinho que entrou nas barricas, é que 2016 será um ano INEVITÁVEL, resta-nos aguardar com expectativa os resultados da evolução das diferentes castas, pois apenas as duas que evoluíram melhor serão selecionadas para fazer este vinho.

Anunciar ao mercado que se vai lançar INEVITÁVEL num ano, é para o produtor um momento de euforia e alegria, sinónimo de que se conseguiu levar o conceito e a natureza que se respira na herdade numa garrafa de vinho até si... e que é INEVITÁVEL.



2004



2005



2007



2008



2013



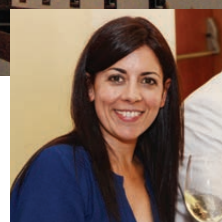
2014



2004 – Merlot / Touriga Nacional
2005 – Syrah / Touriga Nacional
2007 – Cabernet Sauvignon / Syrah
2008 – Touriga Nacional / Cabernet
2013 – Cabernet Sauvignon / Alicante Bouschet
2014 – Cabernet Sauvignon / Baga
2015 – Touriga Nacional / Syrah



Bernardo Cabral
Enólogo Santa Vitória



Patrícia Peixoto
Enóloga Santa Vitória

Como participar no Projeto Barrica INEVITÁVEL 2016

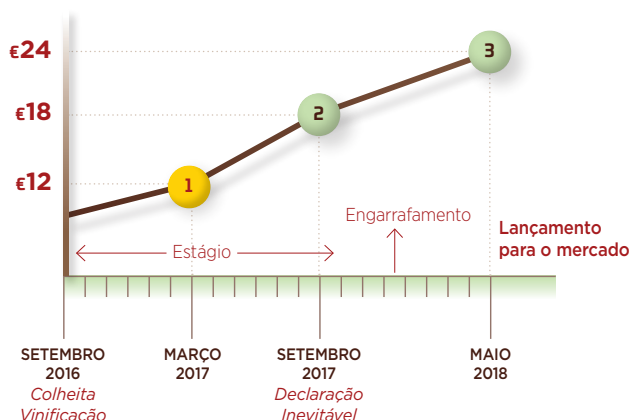
QUE PREÇO?

- Até 31 de Agosto de 2017 pode adquirir este vinho a **€12,00** por garrafa (limitado às existências).
- De 1 Setembro de 2017 a 30 Abril de 2018, poderá adquirir cada garrafa a **€18,00** (limitado às existências).
- A partir de 1 de Maio de 2018 entrará em vigor o preço de mercado, i.e., **€24,00** por garrafa.

QUE QUANTIDADE?

Calculamos que cada barrica dê origem a 288 garrafas de 750 ml, ou seja 48 caixas de 6 garrafas por cada barrica.

Cada participante ou co-proprietário poderá adquirir:



QUADRO DE QUANTIDADES E VALORES

	Até 1 Setembro 2017	1 Outubro 2017 a 30 Abril 2018	A partir de 1 Maio 2018
• 1/16 de Barrica – 3 cx/6 gfas	216€	324€	432€
• 1/8 de Barrica – 6 cx/6 gfas	432€	648€	864€
• 1/4 de Barrica – 12 cx/6 gfas	864€	1.296€	1.728€
• Meia Barrica – 24 cx/6 gfas	1.728€	2.592€	3.456€
• Uma Barrica – 48 cx/6 gfas	3.456€	5.184€	6.912€

QUANDO RECEBO O MEU VINHO?

A entrega do vinho será efetuada depois do estágio em barrica e em garrafa, ou seja em Maio de 2018.

NOTAS

- Em Setembro de 2017 cada participante será convidado para provar o lote final do Inevitável 2016, no Hotel Rural Vila Galé Clube de Campo, que fica situado junto da Adega da Casa de Santa Vitória.
- Cada participante usufruirá também de condições vantajosas de alojamento neste Hotel para que durante todo o período de estágio possa, sempre que desejar visitar o seu vinho.
- Serão enviados relatórios periódicos ao longo da evolução do vinho a todos os participantes neste projeto.
- A Enoteca garante a entrega deste vinho ou a devolução do valor caso a qualidade do vinho não corresponda à qualidade expectável.



Para mais informações e/ou encomendas por favor envie um e-mail para 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.



MANUEL VIEIRA

AZ
VINIFICAÇÃO

VINIFICAÇÃO de A a Z

BRANCOS DE CURTIMENTA

INTENSE, um novo conceito a imitar o antigo

Não há nada que dê mais prazer a um enólogo que um bom desafio metendo uvas, vinhos e conceitos!

Quando fui convidado para colaborar com a equipa de Enologia da Wine Ventures, sabia que o desafio não era para brincadeiras! Tratava-se de ir trabalhar com uma única casta e ainda por cima branca! Só que a casta era o Arinto da Quinta da Romeira, no coração de Bucelas, donde a casta é originária!

Confesso que não tive medo nenhum! Adoro desafios, adoro vinhos brancos e o Arinto sempre foi um velho companheiro de jornada desde os tempos em que o meu pai o vinificava para a Camillo Alves, para fazer o "Bucellas Velho", vinho que sempre me ficou na memória por ter uma invulgar capacidade de envelhecimento em garrafa!

O Morgado de Santa Catherina não lhe fica atrás na minha galeria de grandes vinhos brancos. Este e outros vinhos à base da Arinto, como o Prova Régia e o Quinta da Romeira, criações de Nuno Cancellata de Abreu para a Quinta da Romeira onde trabalhou largos anos, sempre me entusiasmaram pela sua superior qualidade, e ainda por cima com um preço absolutamente simpático.

Agora cabe-nos a nós, à Maria Godinho ao Manuel Pires da Silva e a mim próprio, a produção e vinificação desses vinhos, mas como responsáveis enológicos da Wine Ventures não podíamos ficar alheios às inovações e aos desafios, e é exatamente isso que se passou com o vinho que estou aqui a apresentar aos sócios da Enoteca, o **INTENSE**.

É um branco feito à maneira dos tintos, isto é, com curtimenta, fermentou com as películas. Durante o tempo que esta demorou, foram feitas remontagens do mosto branco, retirado da parte inferior da cuba e espalhado por cima da manta, manta esta constituída pelas películas das uvas que se concentram na parte superior da cuba durante o processo de fermentação alcoólica por efeito do desprendimento de gás carbónico produzido.

Intense

QUINTA DA ROMEIRA

Arinto - Gewürztraminer

Branco 2015

Lisboa

SÓCIO
7,93€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,35€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 garrafas - REF. 063223

47,58€
Caixa 6 GFAS

50,10€
Caixa 6 GFAS



O vinho obtido, a partir da casta Arinto e de uma pequena percentagem de Gewürztraminer proveniente de uma vinha experimental da Quinta, apresenta por isso características sui generis, que o fazem aproximar-se do conceito de tinto, onde aparece uma componente de tanino mais acentuado do que nos brancos normais feitos pelo processo tradicional de bica aberta.

O seu aroma é austero, contido, mas ao mesmo tempo robusto e misterioso, mas é na boca que mais se faz notar, com a sua densidade e volume, onde o tanino, proveniente das películas com que fermentou, sobressai e é complementado na justa medida pela acidez que apresenta.

É um vinho que se mastiga, e que acompanha muito bem pratos de carne, como por exemplo picanha, ou bacalhau mais elaborado, mas penso que não se esgotam aqui as inúmeras possibilidades de harmonização que este vinho fora do comum apresenta!

Atreva-se!



NUNO CANCELA DE ABREU

“Respeitar
a personalidade
única de cada
terroir”



BOASQUINTAS



**BERNARDO
CABRAL**

Agora provo EU!

Tyto alba "Vinhas Protegidas" Merlot 2013

Tyto alba é mais do que apenas um vinho. É um projeto através do qual a Companhia das Lezírias lança o convite para virem conhecer mais o trabalho notável que tem sido feito quer no estudo quer na preservação da biodiversidade nos seus extensos territórios.

Tyto alba é o nome científico da coruja das torres, espécie que existe em elevado número nas vinhas da Companhia das Lezírias, plantadas no meio de uma floresta. Aproveitando o impacto desta ave no ecossistema, temos conseguido reduzir o número de intervenções nas vinhas, bem como na adega, fazendo destes, vinhos com características distintas.

O **Tyto alba Merlot 2013** foi vindimado na 1ª semana de Setembro e feito em lagares pequenos de inox, fermentando com as leveduras indígenas. Estagiou em barricas de carvalho francês e americano em que 30% eram novas. 12 meses depois, o vinho proveniente das diferentes barricas foi loteado e engarrafado sem qualquer adição ou intervenção adicional.

Conseguimos assim um vinho com uma expressão aromática da casta mas também do terroir onde é produzido. Muito profundo na prova mas não deixa de ser um vinho fresco e elegante, com grande longevidade.

Denominação de Origem: Regional Tejo

Castas: Merlot

Vinificação: Fermentação alcoólica em pequenos lagares de inox seguido de estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico: 14 %vol.

Notas de Prova: Cor granada intensa e aspeto límpido. No nariz é aromático com boa presença de frutos negros e ligeiras notas de pimentos, tabaco, ameixa e tostados da barrica. Na boca é envolvente e firme com taninos presentes. Final longo.

Longevidade: 7 a 8 anos

Serviço: A 16/18°C com carnes vermelhas ou caça.

Enologia: Bernardo Cabral



sócio 8,55€ GFA 0,75 L | **NÃO SÓCIO 9,00€** GFA 0,75 L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063232

51,30€ CAIXA 6 gfas | **54,00€** CAIXA 6 gfas



BACELO NOVO

em caixas de 12 gfas.

Bacele

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 ALCOÓLICO 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

→ Nova Colheita

BACELO NOVO

TINTO 2014

Douro

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca,

Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento.

Maceração pré-fermentativa longa a 34°C.

Fermentação alcoólica com temperatura controlada [22/24°C].

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso com laivos violeta. Aroma jovem, frutos negros com notas vegetais e tostadas discretas. Na boca apresenta boa estrutura, é elegante e macio com bons taninos. Final agradável.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

SERVIÇO A 15/17°C com bacalhau no forno e carnes assadas.

ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
3,71€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
3,90€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFº 123025

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 Calada

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. 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 Bacele Novo

4 gfas. BACELO NOVO **BRANCO 2015** Lisboa + 4 gfas. BACELO NOVO **TINTO 2014** Douro
+ 4 gfas. BACELO NOVO **TINTO 2015** Alentejo

sócio 44,52€ Caixa 12 GFAS

REFº 123030

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
REFª 012744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFª 032744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFª 062744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€

Espumante RESERVA BRUTO

PRODUTOR Quinta da Barreira

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

ENÓLOGO José Gaspar



1 Gfa
REFª 013024

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFª 033024

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFª 063024

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€

Reserva Douro TINTO 2014

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

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 013265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFª 033265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFª 063265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€

Reserva Alentejo TINTO 2015

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma de frutos pretos com notas de baunilha e especiarias da madeira do estágio. Na boca é redondo e suave confirmando a fruta e as notas da madeira. Final longo.

ENÓLOGA Patrícia Peixoto



1 Gfa
REFª 012055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
13,11€	13,80€

3 Gfas
REFª 032055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
38,48€	40,50€

6 Gfas
REFª 062055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
75,81€	79,80€

Porto Tawny 10 ANOS

PRODUTOR Barão de Vilar

NOTAS DE PROVA Cor dourado-avermelhado com reflexos âmbar. Notas de frutos secos (nozes), com um toque de frutos vermelhos sobremaduros. Cheio na boca, com notas de compotas, muito equilibrado, com um final longo e guloso.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

(rótulos exemplificativos)

PRAZO DE ENTREGA: 15 DIAS APÓS CONFIRMAÇÃO DA ENCOMENDA.

ENCOMENDA MÍNIMA 12 GARRAFAS.

enoport
united wines

BERLINER WINE TROPHY | MELHOR PRODUTOR PORTUGUÊS | 2011 | 2012 | 2013
MUNDUS VINI | PRODUTOR EUROPEU DO ANO | 2012

www.enoport.com
enoportunitedwines



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE MODERATION
ENJOY RESPONSIBLY

Conjunto ENOPORT

2 GFAS QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA SYRAH TINTO 2012 + 2 GFAS CABEÇA DE TOIRO RESERVA TINTO 2012 + 2 GFAS QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA ARINTO BRANCO 2013

Preço Sócio - 37,53€ (caixa 6 gfas.)

REF^a 063236

Preço Não Sócio - 39,50€ (caixa 6 gfas.)

CESTO DE **PRIMAVERA**



DOURO



DÃO



PEN. SETÚBAL



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- + 3 GFAS. BARÃO VILAR RESERVA TINTO 2012 Douro
- + 3 GFAS. QUINTA DA GIESTA TINTO 2014 Dão
- + 3 GFAS. QUINTA DE CAMARATE TINTO 2014 Península de Setúbal
- + 3 GFAS. MONTE DE VILAR RESERVA TINTO 2014 Alentejo

REF^a 123237

SÓCIO
77,00€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
81,05€
Caixa 12 GFAS



GALERIA DO PRODUTOR

QUINTA DE S. JOÃO BATISTA

O Grupo Enoport United Wines juntou algumas das mais antigas e emblemáticas empresas de vinho Portuguesas com reconhecimento nacional e internacional. Unindo a experiência do passado com novas capacidades de gestão e tecnologia tendo como objetivo a excelência nasceu a assinatura do Grupo, "Unindo Experiências"

Com 10 propriedades espalhadas pelas diversas regiões vitivinícolas portuguesas num total de 400 hectares e 4 centros de vinificação, destacam-se 4 núcleos principais: a "Quinta da Devesa" (Vinhos Verdes), a "Quinta Beirã" (Dão), a "Quinta do Boição" (Bucelas) e a "**Quinta São João Batista**" (Tejo).

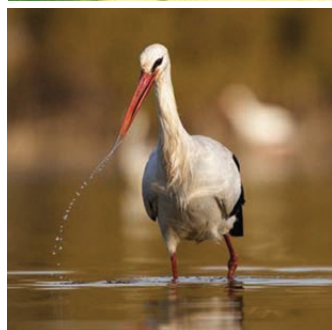
A origem da Quinta de S. João Batista encontra-se perdida entre histórias de sucessões nobres, doações para ordens religiosas e outras tantas ocorrências. Foi adquirida em 1987 pelo Grupo que desde aí tem investido bastante na reestruturação da vinha substituindo castas pouco interessantes por outras com provas dadas na região.

A Quinta de S. João Batista localiza-se na freguesia de Brogueira, concelho de Torres Novas, na região vitivinícola do Tejo e a sua história está bem presente na casa senhorial de estilo colonial, no conjunto arquitetónico com excelentes caves para estágio de vinho e numa adega de vinificação tradicional.

Conta com uma área total de cerca de 115 hectares, dos quais 85 ha com vinha. Das castas plantadas, a maioria são para vinhos tintos (cerca de 76 ha) e além das castas tradicionais Portuguesas, como Castelão, Trincadeira Preta, Touriga Nacional e Touriga Franca, encontramos também várias castas internacionais aqui plantadas como Syrah, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon. As castas brancas são as tradicionais da região do Tejo: Arinto, Fernão Pires e Malvasia e ainda castas internacionais como o Chardonnay e Sauvignon Blanc.

enoport
united wines

O micro clima (próximo do Rio Tejo) e a qualidade do solo contribuem para a produção de excelentes vinhos a partir de várias castas plantadas e certificadas para a produção de vinhos com denominação de origem DoTejo. Estas vinhas dão origem a vinhos como o Quinta S. João Batista Touriga Nacional, um dos ex-libris da Quinta e ao **Quinta S. João Batista Reserva Syrah**, um vinho estagiado durante 9 meses em barricas novas de carvalho francês, apresentado nesta revista como um dos vinhos do trimestre.



Ver pág. 26



GALERIA DO PRODUTOR

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Arte – Vinho – Paixão



A Bacalhôa Vinhos de 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 conta com um total de 1200ha de vinhas, 40 quintas, 40 castas diferentes e 4 centros de vinificação.

Na Quinta do Carmo localiza-se o centro de vinificação, de todos os vinhos do Alentejo, da Bacalhôa. Dotado de tecnologia moderna, este tem uma capacidade de 3 milhões de litros e um sistema operativo que maximiza a suavidade no transporte das uvas, massas vínicas e vinhos, garantindo a estabilidade em todo o processo de vinificação.

Os vinhos do Alentejo são inteiramente produzidos com uvas próprias e o controlo do processo produtivo é total desde a uva até à garrafa. São cerca de 350 ha espalhados por várias propriedades localizadas em Estremoz, Arronches (Portalegre), Borba e Arraiolos. O encepamento é muito variado. Às castas tradicionalmente plantadas no Alentejo, como Aragonês, Trincadeira, Alfrocheiro, Alicante Bouschet, juntam-se outras como, Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon.

Nestes diferentes terroirs, aptos para produzir uvas da melhor qualidade, cada casta apresenta, em cada vinha, uma personalidade própria. As cubas de fermentação, de pequena capacidade, permitem a vinificação separada de várias castas por parcela. Existe ainda uma unidade para vinificações especiais adaptada a vindima manual onde a fermentação decorre em lagares robotizados.

O Tinto da Ânfora

Produzido desde a colheita de 1978, foi muito provavelmente a primeira marca portuguesa de vinho a utilizar um estágio em barricas de madeira nova. Uma das primeiras marcas da empresa que desde o início se pautou pela mesma "filosofia", produzir um vinho com forte personalidade Alentejana resultante de uvas de diferentes sub-regiões.

No vinho apresentado como um dos vinhos deste trimestre, o **Tinto da Ânfora 2014**, as uvas provieram das vinhas da Herdade da Tinoca em Portalegre (com solos Argilo-calcários), da Herdade de Santa Marta em Borba (com solos xistosos) e da Herdade das Ânforas em Arraiolos (com solos calcários). Após uma cuidadosa seleção, as castas foram vinificadas separadamente em cubas de aço inox a temperaturas controladas e estagiaram em madeira durante 6 meses.



Ver pág. 27

VINHOS DO



“Perfeito para acompanhar momentos especiais. Frutado e macio, boa estrutura e agradável volume de boca, termina longo.”

João Vicêncio

QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA SYRAH TINTO 2012 *Tejo*

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%

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 15/17°C com pratos típicos da cozinha mediterrânica e queijos curados.

ENÓLOGO João Vicêncio

SÓCIO 6,56€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 6,90€ GFA 0,75L.

39,36€ Caixa 6 GFAS

41,40€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REFº 063224

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



“Uma colheita que se apresenta com potência e elegância, é concentrado, com uma acidez equilibrada e estrutura firme e elegante.”

Hugo Carvalho

TINTO DA ÂNFORA

TINTO 2014

Alentejo

PRODUTOR Bacalhôa Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO Vinificação separada por casta e vinha. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estagio de 6 meses em barricas de carvalho.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho-granada, viva e intensa. Boa intensidade aromática, frutos negros maduros com leves notas florais e de especiarias, notas de madeira bem integradas no conjunto. Na boca voltam as notas de madeira num conjunto equilibrado e elegante, boa acidez e bom corpo. Final prolongado.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos ricos de carne, caça de pêlo, borrego assado, pratos tradicionais do Alentejo.

ENÓLOGO Hugo Carvalho

SÓCIO 5,70€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO 6,00€ GFA 0,75L

34,20€ Caixa 6 GFAS

36,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REF^a 063225

(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



CASA DE PAÇOS SUPERIOR 2015

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Vinho Reg. Minho
CASTAS Alvarinho, Fernaldo Pires, Arinto
VINIFICAÇÃO As uvas são desengaçadas sendo parte sujeita a maceração pelicular, com a temperatura controlada, sendo a restante logo prensada. Decantação do mosto e fermentação com controlo de temperatura. Estágio sobre as borras finas com agitação durante cerca de 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor límpida, amarelo-citrino. Aroma limpo e fresco, notas de citrinos, frutos tropicais e um toque mineral. Na boca a boa acidez dá-lhe frescura, boa fruta. Final longo.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 9/10°C com mariscos e peixes.
ENÓLOGO Rui Walter Cunha

SÓCIO
7,36€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,75€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063226

44,16€
Caixa 6 GFAS

46,50€
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. • REFª 062892

54,18€
Caixa 6 GFAS

57,00€
Caixa 6 GFAS



CASCAS BRANCO 2015

PRODUTOR Casca Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina, Gouveio, Códrega do Larinho
VINIFICAÇÃO Vendima manual. 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 13,5%
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 4 a 5 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes brancas, aves de capoeira, massas condimentadas e queijos suaves.
ENÓLOGO Hélder Cunha

SÓCIO
3,99€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,20€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063081

23,94€
Caixa 6 GFAS

25,20€
Caixa 6 GFAS



ZOM RESERVA 2015

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Arinto, Rabigato, Viosinho
VINIFICAÇÃO Vendima manual com seleção na vinha. Fermentação e estágio em barricas carvalho francês durante 9 meses com controlo de temperatura. Uma pequena parte do lote estagia em cubas de inox.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Excelente intensidade aromática, complexando a fruta e a madeira de forma subtil e elegante. Na boca é equilibrado, fresco e vibrante. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, marisco e peixe.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063183

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
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 bâtonnage.
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



QUINTA DA FONTE DO OURO ENCRUZADO 2015

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular e prensagem. Fermentação em barricas novas de carvalho francês onde estagia durante 4 meses com bâtonnage.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino brilhante. Aroma frutado, boas notas de citrinos e frutos tropicais, grande mineralidade e um toque tostado. A boca confirma a fruta e a mineralidade, num conjunto elegante e harmonioso com uma excelente acidez a dar-lhe frescura. Bom volume de boca. Final persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos de ovelha.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
9,22€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,70€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063054

55,32€
 Caixa 6 GFA

58,20€
 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 DO BOIÇÃO RESERVA ARINTO 2013

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 com laivos esverdeados. No nariz é intenso e atrativo, notas de citrinos e um toque de tosta e frutos secos. Na boca é frutado e encorpado confirmando as notas de madeira numa acidez muito agradável que lhe dá frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 8/10°C com peixes, mariscos e queijos de estrutura média.
ENÓLOGO João Vicêncio

SÓCIO
6,56€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063227

39,36€
 Caixa 6 GFA

41,40€
 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€ **31,80€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



D.S.F. COLEÇÃO PRIVADA SAUVIGNON BLANC 2015

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional
 Península de Setúbal
CASTAS Sauvignon Blanc, Verdejo
VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox a 16°C.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha, aroma frutado com notas de espargos verdes e maracujá. A boca confirma a fruta, fresco com boa acidez, elegante. Final longo.
LONGEVIDADE 1 a 2 Anos
SERVIÇO A 8/10°C sozinho ou com pratos de peixe e saladas.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
9,41€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063228

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



SANTA VITÓRIA 2016

PRODUTOR Casa Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Arinto, Verdelho
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular durante 12 horas, clarificação estática e fermentação à temperatura controlada de 12°C.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino claro. Aromas intensos de frutos tropicais. Boa acidez na boca o que lhe confere frescura, bom volume.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 7/10°C acompanhando saladas frias, marisco, peixes sushi.
ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO
4,66€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063162

27,96€ **29,40€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



ALTAS QUINTAS CRESCENDO 2015

PRODUTOR Altas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Arinto, Verdelho
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20 Kg. Seleção das uvas à entrada da adega. Clarificação do mosto e posterior fermentação a baixa temperatura. Estabilização e filtração antes do engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma fresco e intenso com notas de frutos tropicais e alguma mineralidade. Na boca é jovem, elegante e equilibrado. Final persistente.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/9°C com pratos de peixe condimentados e carnes brancas.
ENÓLOGO João Lourenço

SÓCIO
6,27€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,60€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063026

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

CAVE BRANCOS • CAVE ROSÉS



OLHO DE MOCHO RESERVA BRANCO 2014

PRODUTOR Herdade do Rocim
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Antão Vaz
VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada. Maceração pelicular a frio durante 12h. Fermentação em barricas novas de carvalho francês durante 20 dias com controlo de temperatura. Após fermentação o vinho é submetido a uma batonnage diária durante cinco meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma frutado com belas notas minerais, de testa e cítricas. Boca cheia e volumosa com uma boa acidez a dar frescura. Notas de frutos tropicais e citrinos. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos assados, carnes brancas, massas condimentadas e queijos.
ENÓLOGA Catarina Vieira, Pedro Ribeiro

SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063092

57,00€
 Caixa 6 GFAS

60,00€
 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. • REFª 062945

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS



SOSSEGO ROSÉ 2016

PRODUTOR Herdade do Peso
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO As uvas foram vindimadas muito cedo, garantindo acidez natural e frescura. Mosto foi obtido por prensagem direta, seguido de uma cuidada decantação. Fermentação a 16°C durante 18 dias.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor rosa-cereja, aroma intenso a cereja e frutos vermelhos. Na boca apresenta-se, fresco, equilibrado. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C com saladas e massas.
ENÓLOGO Luís Cabral de Almeida

SÓCIO
4,75€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063229

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS



LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS ROSÉ 2016

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC 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 ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor salmão cristalino. Aroma intenso de frutos vermelhos (cassis e framboesas). Na boca é jovem, fresco e muito equilibrado. Final persistente.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C sozinho como aperitivo ou acompanhando carnes brancas, pratos de marisco, cozinha oriental e massas.
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. • REFª 063230

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



VALLE DE PASSOS 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 ALCOÓLICO 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 macios 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. • REF^a 062957

48,48€
Caixa 6 GFAS

51,00€
Caixa 6 GFAS



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 ALCOÓLICO 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. • REF^a 062889

35,34€
Caixa 6 GFAS

37,20€
Caixa 6 GFAS



ANDREZA RESERVA 2014

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 horas de maceração pré-fermentativa a 34°. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°), remontagens ligeiras. Estágio de 50% do vinho em barricas de carvalho francês e americano durante 10 meses e os restantes 50% em cuba.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Aroma intenso, complexo. Fruta madura e floral (violeta) com notas da boa madeira do estágio. Na boca é elegante, fresco e bem estruturado. Final persistente.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos da cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole. Este vinho não foi sujeito a processos de clarificação, filtração e/ou estabilização pelo que pode criar depósito.

ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
6,27€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,60€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^a 063060

37,62€
Caixa 6 GFAS

39,60€
Caixa 6 GFAS



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 desdobramento do açúcar do mosto. 30% do lote estagia durante 6 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Aromas frescos bem presentes de groselha preta e canela torrada. Macio na boca com taninos elegantes. Bom volume e envoltura. 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. • REF^a 062709

39,90€
Caixa 6 GFAS

42,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



BARÃO DE VILAR RESERVA 2012

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas
VINIFICAÇÃO Desengace seguido de fermentação com controlo de temperatura. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma complexo, boa fruta e notas balsâmicas. Revela boa evolução em garrafa. Na boca apresenta boa acidez e taninos maduros e bem integrados no conjunto. Fresco com leves notas de especiarias.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de aves assados, carnes brancas e queijos.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
7,51€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063082

45,06€
Caixa 6 GFAS

47,40€
Caixa 6 GFAS



LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS RESERVA ESPECIAL 2014

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Vinhas Velhas
VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 22 kgs. Desengace e esmagamento, 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34°. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°), remontagens ligeiras. Estágio em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo. Aroma muito intenso e poderoso mas fresco, notas de bergamota, frutos do bosque (mirtilo e amora preta) e de boa madeira. Na boca é estruturado mas elegante, fresco e bem equilibrado. Final longo com notas florais e de frutos do bosque.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, caça e pratos condimentados, cozinha regional e mediterrânica.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
7,98€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,40€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063084

47,88€
Caixa 6 GFAS

50,40€
Caixa 6 GFAS



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. • REFª 062937

50,16€
Caixa 6 GFAS

52,80€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DA Giesta 2014

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com temperatura controlada a 23°C. Maceração suave.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi brilhante. Aroma exuberante marcado pelos frutos vermelhos com um toque foral da Touriga Nacional. Na boca é suave, confirma a fruta encontrada. Fresco com taninos presentes mas elegantes. Final muito suave e agradável.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas, pratos picantes ou queijos de sabor ligeiro.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
4,75€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063222

28,50€
Caixa 6 GFAS

30,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



QUINTA DA FONTE DO OURO RESERVA 2014

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 Allier e os restantes 50% em inox.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma complexo frutos vermelhos e chocolate bem casados com elegantes notas de madeira. Na boca é fresco e suave, elegante e complexo, madeira bem integrada no conjunto, notas de frutos silvestres e bons taninos. Final suave e longo.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18° C com caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
9,03€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063078

54,18 €
 Caixa 6 GFAS

57,00€
 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 ALCÓOLICO 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. • REFº 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 curtimenta com longa maceração. Estágio parcial em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 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 Sevinat Pinto

SÓCIO
7,13€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062954

42,78€
 Caixa 6 GFAS

45,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GRADIL TANNAT 2014

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Tannat, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vinificado em lagares de pisa mecanizada. Fermentação com controlo de temperatura (26°C). Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada escuro. Aroma de boa intensidade fresco com notas de frutos silvestres, um ligeiro floral e um toque de especiarias. Na boca é bem estruturado com taninos firmes. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/16° C com pratos de carne vermelha, assados e churrasco ou ainda com queijos fortes.
ENÓLOGOS António Ventura, Vera Moreira

SÓCIO
8,08€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063231

48,48€
 Caixa 6 GFAS

51,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



CABEÇA DE TOIRO RESERVA 2012

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 vermelho-granada límpida e brilhante. Aroma intenso com notas de madeira. Na boca é macio e equilibrado com bons taninos.
LONGEVIDADE 2 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes brancas, carnes vermelhas, peixes assados e queijos de estrutura média.
ENÓLOGO Carlos Eduardo

SÓCIO
5,65€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,95€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063021

33,90€
 Caixa 6 GFAS

35,70
 Caixa 6 GFAS



QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA SYRAH 2012

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%
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 15/17°C com pratos típicos da cozinha mediterrânica e queijos curados.
ENÓLOGO João Vicêncio

SÓCIO
6,56€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063224

39,36€
 Caixa 6 GFAS

41,40
 Caixa 6 GFAS



TYTO ALBA "VINHAS PROTEGIDAS" MERLOT 2013

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTAS Merlot
VINIFICAÇÃO Fermentação alcoólica em pequenos lagares de inox seguido de estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada intensa e de aspeto límpido. No nariz é aromático com boa presença de frutos negros e ligeiras notas de pimentos, tabaco, ameixa e tostados da barrica. Na boca é envolvente e firme com taninos presentes. Final longo.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas ou caça.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063232

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00
 Caixa 6 GFAS



QUINTA VALE DE FORNOS RESERVA SYRAH 2013

PRODUTOR Quinta Vale de Fornos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Vindima manual em cestos de 20Kg. Seleção cuidadosa 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 ALCOÓLICO 15%
NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada. Aroma intenso e complexo, frutos pretos maduros com notas balsâmicas e de frutos secos. Na boca é estruturado e equilibrado com taninos firmes. Final longo.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 17/19°C com carnes vermelhas, pratos condimentados e queijos.
ENÓLOGOS Nuno Morais, José Gaspar

SÓCIO
8,65€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,10€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063027

51,90€
 Caixa 6 GFAS

54,60€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



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 ALCOÓLICO 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



RIPANÇO PRIVATE SELECTION 2016

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Aragonez, Syrah, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Fermentação em inox a temperaturas de 28°C. Estágio de 6 meses em carvalho novo americano e francês.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi carregado. Aroma frutado com notas de frutos silvestres (cassis, mirtilos e framboesas), café e baunilha. Na boca é suave, fresco e equilibrado. Final agradável.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne vermelha e queijo.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063233

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS



TINTO DA ÂNFORA 2014

PRODUTOR Bacalhô Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vinificação separada por casta e vinha. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-granada, viva e intensa. Boa intensidade aromática, frutos negros maduros com leves notas florais e de especiarias, notas de madeira bem integradas no conjunto. Na boca voltam as notas de madeira num conjunto equilibrado e elegante, boa acidez e bom corpo. Final prolongado.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos ricos de carne, caça de pélo, borrego assado, pratos tradicionais do Alentejo.
ENÓLOGO Hugo Carvalho

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063225

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS



HERDADE PAÇO DO CONDE COLHEITA SELECIONADA 2014

PRODUTOR Herdade Paço do Conde
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada de 26/27°C. Maceração de 2 semanas. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Aroma muito intenso, frutos silvestres com boas notas da madeira do estágio. Na boca é muito equilibrado com taninos presentes mas bem casados. Final suave.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas e queijos macios.
ENÓLOGO Rui Reguinga

SÓCIO
6,18€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063076

37,08€
 Caixa 6 GFAS

39,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



MONTE VILAR RESERVA 2014

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira
VINIFICAÇÃO Vindima 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 ALCOÓLICO 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



HOWARD'S FOLLY SONHADOR 2011

PRODUTOR Hill Valley Portugal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima separada por castas. Colheita manual para caixas de 15Kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com maceração e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma fresco e complexo, frutos vermelhos e pretos (ameixas, cerejas e cassis), com notas de especiarias e um toque de madeira. Na boca é sedoso e macio, elegante e equilibrado com taninos firmes a darem-lhe estrutura. Final longo.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos bem condimentados de borrego, aves ou massas e carnes vermelhas grelhadas. Este vinho não foi estabilizado pelo frio pelo que poderá formar depósito com a idade.
ENÓLOGO David Baverstock

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062630

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



ESPORÃO COLHEITA 2015

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Franca, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Fermentação com controle de temperatura com início em lagares de mármore com pisa a pé e acabamento em tanques. A fermentação maloláctica e estágio ocorreu nos mesmos tanques durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi profunda e concentrada. Aroma concentrado e complexo, frutos vermelhos frescos com notas de frutos negros (ameixa e mirtilo). Na boca é elegante, equilibrado com uma estrutura firme e textura sedosa. Sabores densos e frutados. Final persistente com notas balsâmicas.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 14/16 graus com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.
ENÓLOGOS David Baverstock, Luís Patrão

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063083

54,18€
Caixa 6 GFAS

57,00€
Caixa 6 GFAS



JOSÉ DE SOUSA RESERVA 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonez
VINIFICAÇÃO Colheita manual, a que se segue o desengace e pisa a pé em pequenos lagares. Fermentação parcial em ânforas de barro. Estágio de 12 meses em carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi carregado. Aroma complexo evidenciando notas de tâmaras, baunilha, folha de tabaco e tosta. Na boca é elegante e equilibrado com taninos presentes mas bem integrados. Apresenta notas frutadas e de madeira. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijos.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063077

54,18€
Caixa 6 GFAS

57,00€
Caixa 6 GFAS

MEIA CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2015

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio, Códaga, Arinto, Rabigato, Moscatel
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 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma intenso e complexo, florais, de frutos tropicais, frutos de polpa branca e citrinos. Bom volume de boca, fresco, confirma os aromas frutados, 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. • REF³ 123015

31,32€
Caixa 12 GFAS

33,00€
Caixa 12 GFAS



BSE BRANCO 2015

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 ALCÓOLICO 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 9/11°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. • REF³ 122996

28,56€
Caixa 12 GFAS

30,00€
Caixa 12 GFAS



ESTEVA TINTO 2015

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO vindima manual. Suave desengace e esmagamento. Fermentação em inox com remontagem e maceração das películas em temperatura controlada. Fermentação maloláctica em inox.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi límpida e intensa. Boa intensidade aromática com notas de frutos vermelhos, florais e balsâmicas. A boca confirma os aromas, revelando também frescura e elegância. Taninos redondos. Final agradável.
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. • REF³ 122993

28,56€
Caixa 12 GFAS

30,00€
Caixa 12 GFAS



JOSÉ DE SOUSA TINTO 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. Estadia 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
3,80€
GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,375L.

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF³ 123266

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

CONJUNTO 375 ml. – 12 garrafas 375 ml.

3 gfas. PLANALTO RESERVA 2015 + 3 gfas. BSE 2015 + 3 gfas. ESTEVA 2015 + 3 gfas. JOSÉ DE SOUSA 2012

SÓCIO 33,49€ • NÃO SÓCIO 35,25€ • REF³ 123267

VINHOS DO MUNDO

6 VINHOS • 6 PAÍSES



Alemanha

SOLITÄR Riesling Trocken BRANCO 2015

PRODUTOR S.A. Prüm
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
Alemanha - Mosel
CASTA Riesling
VINIFICAÇÃO Vendima manual.
Pressagem ligeira. Longa
fermentação a frio em inox.
TEOR ALCOÓLICO 12%
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. • REF° 063110

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,
Caíño Blanco (Alvarinho), Treixadura
(Trajadura), Godello (Gouveio)
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Maceração
pré-fermentativa. Pressagem 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 (maçã, lichia 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
fiole gras.



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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF° 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. • REF° 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. • REF° 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
rubi. Aromas intensos de ameixas
maduras e cerejas com notas de
baunilha. Na boca é harmonioso
combinando as notas de frutos
vermelhos com pimentos vermelhos.
Bom corpo. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/16°C acompanhando
pratos de porco, aves, coelho e
enchidos.



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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF° 062773

64,14€ CAIXA 6 GFAS

67,50€ CAIXA 6 GFAS



Chile

MOMENTOS Reserva Merlot TINTO 2014

PRODUTOR Château los Boldos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
Chile - Alto Cachapoal
CASTA Merlot (100%)
VINIFICAÇÃO Vendima manual.
Fermentação com maceração em
inox com controlo de temperatura.
Estágio de 6 meses em barricas de
carvalho francês.
TEOR 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. • REF° 063146

34,20€ CAIXA 6 GFAS

36,00€ CAIXA 6 GFAS

Conjunto Vinhos do Mundo

1 GFA. SOLITÄR RIESLING 2015 + 1 GFA. SANTIAGO RUIZ 2013 + 1 GFA. LAN CRIANZA 2011
+ 1 GFA. DOMAINE DE COURTEILLAC 2011 + 1 GFA. CRIOS 2013 + 1 GFA. MOMENTOS RESERVA 2013

sócio 63,37€ | NÃO sócio 66,70€

CONJUNTO de 6 gfas. • REF° 063256

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. - REFª 032412

34,20€
Caixa 3 GFAS

36,00€
Caixa 3 GFAS



CURTIMENTA ALVARINHO BRANCO 2014

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFª 033219

64,14€
Caixa 3 GFAS

67,50€
Caixa 3 GFAS

ANDREZA

GRANDE RESERVA BRANCO 2013

Intenso e muito frutado, complexo, mineral com notas de toranja e de tosta. Boca cheia de volume e concentração. Boa acidez, estrutura e equilíbrio. Complexo. Final muito longo e persistente.

SÓCIO **14,25€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **15,00€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFª 033084

42,75€
Caixa 3 GFAS

45,00€
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. - REFª 032841

38,49€
Caixa 3 GFAS

40,50€
Caixa 3 GFAS



QTA DO CARMO RESERVA BRANCO 2015

Este alentejano é o primeiro reserva branco da Quinta do Carmo. Foi vindimado de noite por forma a preservar todos os aromas e parte do mosto estagia em barricas com bâtonnage para mais estrutura e complexidade.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFª 023234

55,59€
Caixa 3 GFAS

58,50€
Caixa 3 GFAS



COVA DA URSA CHARDONNAY BRANCO 2015

100% Chardonnay, foi o primeiro branco Português e a fermentar totalmente em barricas de madeira nova de carvalho francês, hoje uma referência para todos os apreciadores de brancos e desta casta em particular.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFª 033085

39,90€
Caixa 3 GFAS

42,00€
Caixa 3 GFAS

ESPORÃO

PRIVATE SELECTION BRANCO 2014

100% Semillon, este vinho do Alentejo exibe 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 0,75L NÃO SÓCIO **20,00€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFª 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. - REFª 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

CAIXAS
3 GFAS



ANDREZA GRANDE RESERVA TINTO 2013

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032701

55,59€
Caixa 3 GFAS

58,50€
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 **21,38€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **22,50€** GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032868

64,14€
Caixa 3 GFAS

67,50€
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 0,75L. 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



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 0,75L. 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



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



ESPORÃO RESERVA TINTO 2013

Uma referência no Alentejo. Estagia 12 meses em barricas de carvalho americano e francês. Frutado e estruturado, elegante e fresco. Ideal para acompanhar pratos da cozinha mediterrânica e carnes vermelhas.

SÓCIO **14,25€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **15,00€** GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032858

42,75€
Caixa 3 GFAS

45,00€
Caixa 3 GFAS



SANTA VITÓRIA ALICANTE BOUSCHET TINTO 2012

Alentejo é a região de excelência para a Alicante Bouschet. Este vinho fermentado em barricas de carvalho francês, onde também estagia durante 14 meses, é a prova do que de bom o terroir alentejano trás a esta casta.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032380

52,74€
Caixa 3 GFAS

55,50€
Caixa 3 GFAS

Fórum de Enólogos

FÓRUM
DE
ENÓLOGOS

O Fórum de Enólogos é um clube que junta os melhores enólogos Portugueses aos enófilos mais interessados.

Este colégio de enólogos reúne-se duas vezes por ano para provar e partilhar com os sócios do clube o que de melhor se produz no mundo vinícola português. Estas reuniões decorrem com dois momentos distintos; **A Prova**, exclusiva dos enólogos, onde, em prova cega, os enólogos validam a qualidade dos vinhos e **A Refeição** onde os vinhos que foram aprovados pelo colégio são apresentados em primeira-mão aos sócios do Fórum e seus convidados, que assim têm a oportunidade de os degustar na presença dos seus criadores.

O colégio do Fórum é constituído pelos seguintes enólogos: Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, David Baverstock, Domingos Soares Franco, Filipa Tomaz da Costa, Francisco Antunes, Graça Gonçalves, João Silva e Sousa, Jorge Alves, Jorge Serôdio Borges, José Gaspar, Luís Duarte, Manuel Vieira, Miguel Pessanha, Nuno Cancela de Abreu, Osvaldo Amado, Patrícia Peixoto, Rui Reguinga, Sandra Tavares da Silva, Tiago Alves de Sousa e Vasco Penha Garcia.

Se deseja mais informações sobre o **Fórum de Enólogos** por favor envie um email para forum@enoteca.pt



Expressões

Branco 2014

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes

(Monção e Melgaço)

CASTAS Alvarinho

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

LONGEVIDADE 15 anos

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino.

Aroma complexo e elegante com boa evolução, notas de casca de laranja, boa mineralidade.

Madeira muito bem integrada no conjunto.

Na boca revela uma excelente acidez, estrutura e equilíbrio. Bom volume. Final discreto mas longo com persistência.

ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO

19,00€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

20,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 gfas • REF° 032857

57,00€ Caixa 3 GFAS

60,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2015



Abandonado

Tinto 2013

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Tinta Amarela, Touriga Franca,

Touriga Nacional, Vinhas Velhas

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda.

Aroma intenso e elegante, frutos vermelhos e negros maduros, notas balsâmicas, de especiarias e alcaçuz.

Madeira muito bem integrada. Na boca é intenso com boa estrutura. Austero com os taninos firmes.

Fruta muito bem integrada, fresco. Final persistente.

Muitos anos pela frente, beber a partir de 2020.

ENÓLOGO Tiago Alves de Sousa

SÓCIO

71,25€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

75,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 gfas • REF° 033195

213,75€ Caixa 3 GFAS

225,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2016



Quinta do Monte d'Oiro

Reserva Tinto 2010

PRODUTOR José Bento dos Santos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Syrah, Viognier

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma intenso redondo e envolvente, notas de fruta preta madura, especiarias, grafite e chocolate preto. Na boca é complexo e macio com bom volume e estrutura. Elegante com bons taninos. Final longo e persistente.

ENÓLOGOS Graça Gonçalves, Gregory Viennois

SÓCIO

28,50€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

30,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 032416

85,50€ Caixa 3 GFAS

90,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2014



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2014



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2016



Herdade do Peso

Reserva Tinto 2014

PRODUTOR Herdade do Peso

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo

CASTAS Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi brilhante e intenso. Aroma intenso e fresco com grande amplitude, notas de frutos vermelhos e negros, madeira muito bem integrada, notas de baunilha, especiarias e balsâmicas. Na boca é intenso e equilibrado, vibrante. Boa concentração e acidez. Notas de fruta madura e de boa madeira, taninos suaves. Final muito longo e profundo, persistente.

ENÓLOGO Luís Cabral de Almeida

SÓCIO

14,25€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

15,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 033192

42,75€ Caixa 3 GFAS

45,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2016



Moscatel Rôxo Superior

2002

PRODUTOR Bacalhôa Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Setúbal

CASTAS Moscatel Roxo

TEOR ALCÓOLICO 19%

LONGEVIDADE Mais de 15 anos

NOTAS DE PROVA Cor topázio escura. Aroma intenso, rico e complexo, com notas florais de flor de laranjeira e rosas, passas, amêndoas e mel. A boca confirma os aromas, a excelente acidez equilibra a doçura natural. Suave, estruturado e volumoso com um belo e longo fim de boca.

ENÓLOGA Filipa Tomaz da Costa

SÓCIO

19,00€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

20,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 032493

57,00€ Caixa 3 GFAS

60,00€ Caixa 3 GFAS



Porto Barão de Vilar

Colheita 1977

PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

TEOR ALCÓOLICO 20%

LONGEVIDADE 8 a 10 anos após engarrafamento (2013). Depois de aberto cerca de 2 meses.

NOTAS DE PROVA Cor âmbar brilhante. Aroma intenso, complexo e envolvente, notas de frutos secos (amêndoas, nozes), tâmaras, compota de laranja, mel e especiarias. Na boca é cheio, conjugação perfeita do álcool com a doçura. Muito suave e equilibrado. Excelente acidez. Final muito longo.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO

104,50€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

110,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 1 gfa • REFª 013197

Vinhos com História...



POSEIDON Tinto 2014

DOC Douro

Poseidon é o mais recente projeto do produtor do Douro Lua Cheia em Vinhas Velhas, numa parceria com o Clube de Oficiais da Marinha Mercante. Batizado como "Deus dos Mares" o vinho navegou durante três meses ao longo de 10.291 milhas náuticas, no porão de um navio bacalhoeiro, estagiando em alto mar. Recupera-se assim a velha tradição do "vinho da volta", maturado pelas ondas do mar. Esta é uma edição limitada de 3.000 garrafas. Todas as garrafas estão numeradas e são acompanhadas por um Certificado do Clube de Oficiais da Marinha Mercante.



FERREIRINHA Reserva Especial Tinto 2007

DOC Douro

Reserva Especial é um magnífico vinho tinto do Douro. Um vinho de recorte clássico, complexo e rico, que reflete o carisma e a notável maturidade só ao alcance de alguns vinhos do Douro. Criado há mais de 50 anos, Reserva Especial é um dos pilares de exceção da Casa Ferreira, a marca com maior tradição de qualidade no Douro e uma das principais referências mundiais. Apresentado somente em anos excecionais, foram apenas declaradas 16 colheitas no total.



AURIUS Touriga Nacional e Syrah Tinto 2011

Regional Lisboa

Produzido por José Bento dos Santos da Quinta do Monte d'Oiro e feito pela enóloga Graça Gonçalves com o apoio técnico de Grégory Viennois, este vinho tem como inspiração para o seu nome o nome em latim de Ouro [Aurum], tanto pelo nome da Quinta onde nasce como pelo empenho e talento que fazem da Touriga Nacional aliada à Syrah, demonstrar a sua superioridade neste terroir.

	SÓCIO Preço / 1 GFA 0,75 L	NÃO SÓCIO Preço / 1 GFA 0,75 L	REF ^a 1 GFA
POSEIDON Tinto 2014 – Douro	32,30€	34,00€	013198
FERREIRINHA Reserva Especial Tinto 2007 – Douro	114,00€	120,00€	012521
AURIUS TINTO 2011 – Lisboa	20,90€	22,00€	012931

Aperitivos . Sobremesas . Digestivos



ESPUMANTE
Cave Real
Super Reserva
Bruto Natural

SÓCIO
9,03€

NÃO SÓCIO
9,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 013079



ESPUMANTE
Aliança
Vintage
Bruto

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 011224



CHAMPAGNE
Taittinger
Brut Réserve

SÓCIO
35,15€

NÃO SÓCIO
37,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 010764



MOSCATEL
Alambre
20 Anos
(0,50 l)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 010573



PORTO
Bagos D'Ouro
Branco 10 Anos
(0,50 l)

SÓCIO
20,00€*

NÃO SÓCIO
20,00€*

1 GFA 0,75 L
REFº 013011

*As receitas da venda deste vinho revertem a favor da Associação Bagos D'Ouro



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

SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,375 L
REFº 012797



AGUARDENTE VELHA
Quinta da Barreira

SÓCIO
19,14€

NÃO SÓCIO
20,15€

1 GFA 0,50 L
REFº 012130



COGNAC
Hine Rare VSOP

SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012046



SINGLE MALT WHISKY
The Macallan
Amber

SÓCIO
49,40€

NÃO SÓCIO
52,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012269

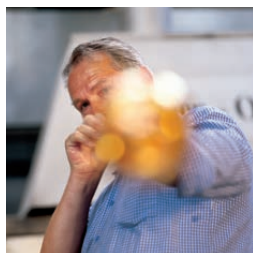
O COPO E O VINHO

ZWIESEL KRISTALLGLAS AG

Fundada em 1872 por Anton Müller em Zwiesel na região da Baviera (Alemanha), esta empresa conta já com cerca de 140 anos na arte do cristal. A liderança na evolução tecnológica e a presença no mercado são provas da história exemplar desta empresa. A Zwiesel Kristallglas AG é líder no mundo dos cristais exclusivos e os seus 825 funcionários vêem-se como guardiões dessa qualidade.

Jenaer Glas, Schott Zwiesel e Zwiesel 1872 são as três marcas da Zwiesel Kristallglas dirigida pelo Dr. Andreas Buske, as três consideradas como essenciais tanto na alta gastronomia internacional como por utilizadores particulares que apreciam um design intemporal em peças sofisticadas.

A Zwiesel Kristallglas AG é sinónimo de inovação, empreendedorismo e de uma cadeia de valor concebida para corresponder à dinâmica do mercado mundial. Os prémios ganhos atestam a sua reputação de qualidade.



JENAER GLAS

A primeira peça de cristal preparada para altas temperaturas foi inventada em Jena. Desenvolvida a partir da tradição Bauhaus, a "Jenaer Glas" combina a conveniência da funcionalidade, na forma e no material, com um design distinto. Fazendo uma ponte entre o passado e o futuro, esta marca tradicional dá uma resposta eficaz para o ritmo acelerado dos nossos tempos. Graças à sua alta aptidão para o uso diário esta marca de cristal cheia de história tem encontrado o seu lugar nas melhores cozinhas.

SCHOTT
ZWIESEL

SCHOTT ZWIESEL

A marca "Schott Zwiesel" oferece produtos funcionais, com um enfoque nas peças de cristal destinadas às bebidas e nas inovadoras peças para serviço. Sommeliers, Enólogos, Chefs de renome internacional e Hotéis de primeira classe, bem como os consumidores finais valorizam o portfólio abrangente da marca. O uso da tecnologia patenteada TRITAN®, tem uma vantagem acrescida, o design é baseado em características como brilho, robustez e durabilidade. Com um design atual, a gama de produtos enfatiza a qualidade do cristal bem como a sua elegância ao nível do design e da cor, desenvolvendo linhas apreciadas igualmente por convidados e anfitriões.



ZWIESEL 1872

A marca "Zwiesel 1872" é sinónimo de peças gourmet e acessórios de cristal de alta qualidade feitos à mão. Combinando um design sofisticado com a produção manual, destina-se ao consumidor privado que preza a sofisticação e a diferenciação. Para além da inspiração da natureza, os designers usam perfeitas combinações de cor. As criações inovadoras sublinham os padrões de design únicos, pensando também na gastronomia moderna. Uma peça de cristal Schott Zwiesel apenas dá origem a uma peça Zwiesel 1872, quando para além dos ganhos evidentes a nível de beleza, é cumprida a sua principal tarefa: dar destaque às diferentes nuances do vinho os verdadeiros conhecedores reveem-se no cristal "Zwiesel 1872", pela abordagem de excelência ao vinho e pelo prazer obtido a nível das sensações estéticas e organolépticas.

AIR e AIR SENSE

O PURO DESIGN ESCANDINAVO NA PERFEIÇÃO DE UM COPO DE CRISTAL

O duo sueco de designers, Bernadotte & Kylberg* e a Zwiesel Kristallglas uniram-se para desenvolver uma coleção de copos exclusiva e incomparável, a série **AIR** da Schott Zwiesel e a Série **AIR SENSE** da Zwiesel 1872.

Ambas as séries, combinam a forma ligeiramente curvada do copo com uma sensação de ausência de peso dando destaque à fluidez, o conceito que esteve na origem do design do copo. Combinando a mais alta qualidade com um design único e intemporal, sem negligenciar a funcionalidade, faz que em cada copo se consiga um perfeito equilíbrio sensorial tornando-o ideal para os melhores vinhos.



O modelo Air é feito utilizando a tecnologia **TRITAN PROTECT** da Schott Zwiesel, a qual confere ao vidro maior resiliência e resistência.



2 gfas **SECRETUM BRANCO 2012**
2 copos **AIR CHARDONNAY**
SÓCIO **76,00€** REFª 043262 NÃO SÓCIO **82,20€**



2 gfas **FONTE DO OURO GRANDE RESERVA TINTO 2013**
2 copos **AIR BORGONHA**
SÓCIO **85,50€** REFª 043261 NÃO SÓCIO **90,00€**



Air Sense

O modelo **Air Sense** da Zwiesel 1872 de fabrico manual, destaca-se pela espessura ultrafina do copo e pela presença na base do copo da esfera de decantação, a qual promove uma melhor oxigenação do vinho, enaltecendo e libertando os aromas da forma mais positiva para a degustação.

NOTA: os copos Air Sense da Zwiesel 1872 apenas se encontram disponíveis por encomenda, sendo vendidos em caixas de 2 copos pelo valor de €150,00 / cx.

*Bernadotte & Kylberg – uma agência de design global criada em 2012 por Carl Philip Bernadotte e Oscar Kylberg. Responsáveis por projetos nacionais e internacionais de marcas líderes de mercado. A sua filosofia assenta na criação de designs icónicos, inspiradores e intemporais.

• CANTINHO Gourmet.

Andreza



CONJUNTO ANDREZA

2 gfas **ANDREZA Grande Reserva Tinto 2013** (0,75 l)
1 gfa **Azeite Virgem Extra ANDREZA** (0,50 l)

SÓCIO **45,13€** REFª 033243 NÃO SÓCIO 47,50€

Carm



CONJUNTO CARM

2 gfas **VINHA DA URZE Grande Reserva Tinto 2010** (0,75 l)
1 gfa **Azeite Virgem Extra CARM Grande Escolha** (0,50 l)

SÓCIO **41,61€** REFª 033244 NÃO SÓCIO 43,80€

Zom



CONJUNTO ZOM

2 gfas **ZOM Coleção Tinto 2012** (0,75 l)
1 gfa **Azeite Virgem Extra ZOM** (0,50 l)

SÓCIO **62,23€** REFª 033245 NÃO SÓCIO 65,50€



Livro
Os 100 melhores AZEITES de Portugal
Eduardo Pacheco
PVP 22,00€

Preço especial 16,00€
com a compra de
1 Conjunto Gourmet

Esporão



CONJUNTO ESPORÃO

2 gfas **ESPORÃO Reserva Tinto 2013** (0,75 l)
1 gfa **Azeite Virgem Extra Biológico ESPORÃO** (0,50 l)

SÓCIO **38,00€** REFª 033246 NÃO SÓCIO 40,00€

• CANTINHO Gourmet.

Santa Vitória



CONJUNTO SANTA VITÓRIA

2 gfas **SANTA VITÓRIA Cabernet Sauvignon Tinto 2012** (0,75 l)

1 gfa **Azeite Virgem Extra SANTA VITÓRIA** (0,50 l)

SÓCIO **39,52€** REFª 033247 NÃO SÓCIO **41,60€**

Barão de Vilar



CONJUNTO BARÃO DE VILAR

1 gfa **Porto BARÃO DE VILAR Vintage 2011** (0,75 l)

Trufas de Chocolate com Porto ANNOBON (9 uni - 108 grs)

SÓCIO **53,11€** REFª 023248 NÃO SÓCIO **55,90€**

Duque de Bragança



CONJUNTO DUQUE DE BRAGANÇA

1 gfa **Porto Ferreira DUQUE DE BRAGANÇA 20 Anos** (0,75 l)

MENDIANTS DE CHOCOLATE ANNOBON (8 uni - 75 grs)

SÓCIO **45,13€** REFª 023249 NÃO SÓCIO **47,50€**

Alambre



CONJUNTO ALAMBRE

1 gfa **ALAMBRE 20 Anos** (0,50 l)

FIGOS PINGO DE MEL EM CALDA (9 uni - 553 gr)

SÓCIO **31,35€** REFª 023250 NÃO SÓCIO **33,00€**

CAVE DE PORTOS

Categoria **Branços**

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
FERREIRA D. ANTÓNIA RESERVA	9,45 €	9,95 €	012404
FERREIRA BRANCO 10 ANOS (375 ml)	13,78 €	14,50 €	010051
BARÃO DE VILAR BRANCO 10 ANOS (500 ml)	11,69 €	12,30 €	012604
BAGOS D'OURO BRANCO 10 ANOS (500 ml)	20,00 €*	20,00 €*	013011

**As receitas da venda deste vinho revertem a favor da Associação Bagos D'Ouro*

OFERTA

EM COMPRAS
SUPERIORES A 100€

2 Copos + 2 Trufas

EM COMPRAS
SUPERIORES A 250€

6 Copos + 6 Trufas

Categoria **Ruby**

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
LATE BOTTLED VINTAGE			
BARÃO DE VILAR LBV 2012	12,35 €	13,00 €	013091
QUINTA NOVA LBV 2012	14,25 €	15,00 €	013035
PORTO FERREIRA LBV 2012	14,25 €	15,00 €	013235

VINTAGE

JMF & VAN ZELLER VINTAGE 2003	41,80 €	44,00 €	011290
ALVES DE SOUSA VINTAGE 2009	42,75 €	45,00 €	011870
BARÃO DE VILAR VINTAGE 2011	37,91 €	39,90 €	012152
OFFLEY VINTAGE 2011	52,25 €	55,00 €	012156

Categoria **Tawny**

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
10 ANOS			
BARÃO DE VILAR 10 ANOS	12,64 €	13,30 €	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

40 Anos

MAYNARD'S 40 ANOS	74,10 €	78,00 €	012912
-------------------	---------	---------	--------

COLHEITAS

FEUERHEERD'S COLHEITA 1975	104,50 €	110,00 €	012605
BARÃO DE VILAR COLHEITA 1982	163,40 €	172,00 €	012449
BARÃO DE VILAR COLHEITA 1990	35,63 €	37,50 €	013214

Temos também disponíveis as seguintes Colheitas: 1934, 1947, 1950, 1951, 1962, 1963, 1966, 1970, 1974, 1975, 1997, 1999, 2000, 2003, 2004, 2005 E 2006 [preços sob consulta]



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€** ■

EnoClube - Clube dos Conhecedores

OFERTA DE INSCRIÇÃO



➔ **Faça-se sócio até 30 de ABRIL de 2017 e receba como Prémio de Inscrição:***

- 1 gfa ALVARINHO CONTACTO BRANCO 2015
- 1 gfa FONTE DO OURO ENCRUZADO BRANCO 2015
- 1 gfa ANDREZA RESERVA TINTO 2014
- 1 gfa SÃO MATIAS TINTO 2013
- 1 gfa QUINTA DA BACALHÔA TINTO 2013
- 1 gfa HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2011

**Oferta entregue com a primeira encomenda (valor da oferta: €57,10)*

QUOTA ANUAL - 50,00€



➔ **Proponha um novo Sócio e receba de oferta um Voucher de 50€**

Utilize este Voucher em qualquer compra na Revista Enoteca ou em www.enoteca.pt



EnoClube - Clube dos Conhecedores



QUOTA ANUAL	50,00€
OFERTA INSCRIÇÃO	SIM - Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual.
OFERTA RENOVAÇÃO	SIM - Sempre de valor igual ou superior à quota anual.
DESCONTO	10% - nos vinhos da Gama Enoteca (Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Cave Real). 5% - nos restantes vinhos e produtos. Desconto adicional de 5% - em encomendas de 3 ou mais caixas.
PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS DA ENOTECA	SIM - Jantares Temáticos, visitas a Caves/Adegas, participação em Vindimas, Cursos de Prova, etc.
PROGRAMA TRIMESTRAL	SIM - 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.
ENVIO DA REVISTA ENOTECA	SIM - A Revista ENOTECA, de periodicidade trimestral, será enviada aos sócios do EnoClube.

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** - pelo FAX **228 348 449** - pelo E-MAIL enoteca@enoteca.pt

NOVO Sossego



HÁ MAIS SOSSEGO NA VIDIGUEIRA

Na Herdade do Peso, em plena Vidigueira, há sossego e Sossego. Nos 120 hectares plantados da herdade, aproveitando o clima único da região e uma longa história de precisão e minúcia, o primeiro dá lugar ao segundo.

Cada momento de Sossego é um momento de paz e harmonia com o melhor do Alentejo. Haja calma, tempo e quietude para apreciar à mesa o corpo e alma de uma região. Respire-o e saboreie-o sem pressas.