

# ENOTECA

www.enoteca.pt • Nº 100 DEZEMBRO 2016 • CLUBE DE VINHOS



*A Enoteca oferece neste Natal*  
**PORTO BARÃO DE VILAR**  
**10 ANOS**  
*Pag. 26*



# QUINTA DO CARMO



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



**BACALHÔA**  
VINHOS DE PORTUGAL



JOSÉ SERÓDIO  
jserodio@enoteca.pt

## REVISTA N.º 100

### 25 Anos a Informar – 25 Anos a Prescrever

Não sou dos saudosistas que se revêm no passado, ainda que esse passado apresente um balanço positivo pela reação dos sócios às nossas propostas e ao conteúdo formativo e informativo da Revista. Reconheço que depois da criação da Enoteca em 1984, a 1.ª apresentação da Revista em Março de 1992 é um marco importante na nossa história. A equipa ligada ao projeto desde a primeira hora é um incentivo para esta referência especial de um mérito que a todos cabe!

Ainda que pareça um lugar comum, é um facto que aquela revista que enviamos arrumadinha aos sócios e clientes todos os 3 meses, representa um trabalho coletivo que inclui todos os membros da Enoteca, e ainda a Carla Fonseca, o João Pereira e o Orlando Mendonça, os designers que nos apoiam.

A todos deixo o meu agradecimento pelo envolvimento na revista, em que este Nº 100 significa um patamar num percurso que ainda está no principio [afinal só tem 25 anos...!].

Uma referência especial também a todos os produtores que se revêm na revista pela sua presença em comunicação, e pelos produtos que veiculamos a sócios e clientes.

Bem hajam!

### Nós Seleccionamos...

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



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

## ÍNDICE

- 3 EDITORIAL
- 5 COMO ENCOMENDAR À ENOTECA
- 7 MONTRA DE PRÉMIOS
- 8 NOTÍCIAS DO VINHO
- 12 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 15 AGORA PROVO EU
- 17 CAVE PORTOS
- 18 BACELO NOVO
- 20 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 23 CESTO DE INVERNO
- 24 GALERIA DO PRODUTOR
- 26 VINHOS DO TRIMESTRE
- 28 CAVE BRANCOS
- 31 CAVE ROSÉS / TINTOS
- 32 CAVE TINTOS
- 38 MEIA CAVE
- 39 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 42 VINHOS COM HISTÓRIA
- 43 SELEÇÃO ENOTECA
- 44 ESPUMANTES / CHAMPAGNES
- 45 SOBREMESAS
- 46 ESPIRITUOSOS
- 47 VINHOS DO MUNDO
- 48 CONJUNTOS DE NATAL
- 50 ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE
- 51 ENOCLUBE - CLUBE DOS CONHECEDORES

PROPRIETÁRIO/EDITOR: JOSÉ SERÓDIO  
PUBLICAÇÃO PERIÓDICA TRIMESTRAL

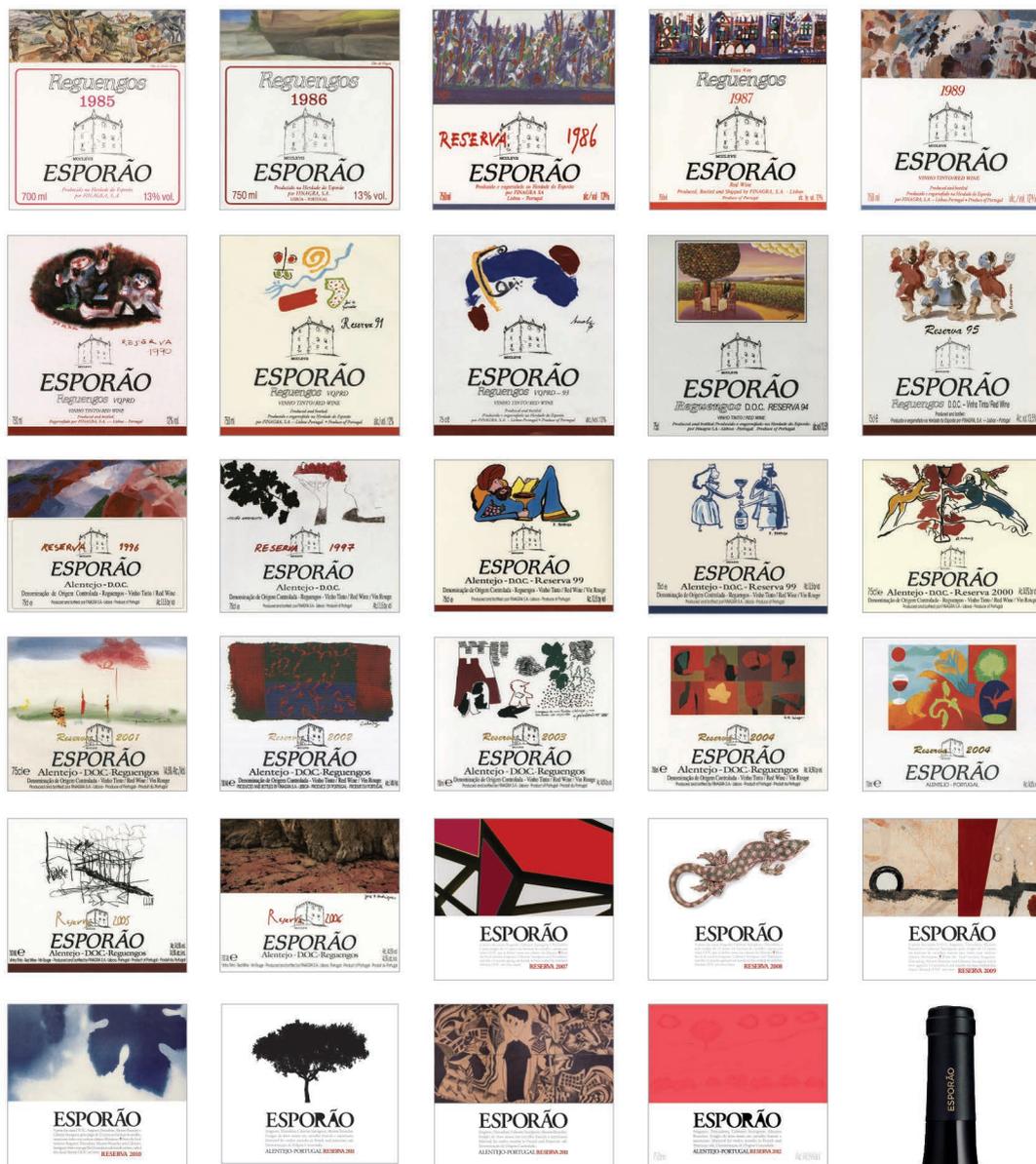
DIRETOR: JOSÉ SERÓDIO  
DESIGN: TRÊS SENTIDOS DESIGN  
CAPA: ORLANDO MENDONÇA  
EXECUÇÃO GRÁFICA: VIANA E DIAS

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

# 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](http://www.esporao.com).



Seja responsável beba com moderação.

## COMO ENCOMENDAR À ENOTECA

### COMO POSSO FAZER UMA ENCOMENDA

Escolha os vinhos que deseja e...

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



ou

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



ou

Envie-nos um e-mail para **enoteca@enoteca.pt** com os seus dados e escolhas.



ou

Visite-nos em **www.enoteca.pt** escolha os vinhos e preencha a Nota de Encomenda online.



### COMO É FEITA A ENTREGA

A sua encomenda será enviada por um **transportador especializado** para a morada que nos indicou. As **entregas são gratuitas** para Portugal Continental e realizadas até 8 dias úteis.



**Nota:** para as Regiões Autónomas é utilizado o sistema de grupagem, acrescentando o custo de 3€ por caixa devendo a encomenda ser levantada no transitário.



### COMO POSSO PAGAR A ENCOMENDA

Poderá pagar a sua encomenda por **Multibanco**, por **Cartão de Crédito**, por **Transferência Bancária** ou por **Cheque**.

Na sua encomenda indique qual o método de pagamento pretendido e a Enoteca enviar-lhe-á os dados necessários para que possa proceder ao pagamento.



PROVADO  
COM DISTINÇÃO.



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

DESCUBRA TUDO O QUE DISTINGUE  
O NOVO PERIQUITA RESERVA.

PERIQUITA<sup>®</sup>  
SINCE 1850  
RESERVA  
JOSÉ MARIA  DA FONSECA  
AZEITÃO - PORTUGAL

75cl

# MONTRA DE PRÉMIOS

REVISTA  
Nº 100

25 anos



## 20 PONTOS

10 identificadores de garrafeira (reutilizáveis)



## 24 PONTOS

6 bases de copos antiderrapantes Enoteca



## 32 PONTOS

1 frasco Figs Pingo de Mel em Calda Casa das Rendufas (385gr.)



## 36 PONTOS

Saca-rolhas ENOTECA



## 44 PONTOS

Bomba de vácuo "Vacuvin" com 2 rolas



## 50 PONTOS

2 copos "Branco do Clube" da Schott-Zwiesel



## 50 PONTOS

2 copos "Tinto do Clube" da Schott-Zwiesel



## 60 PONTOS

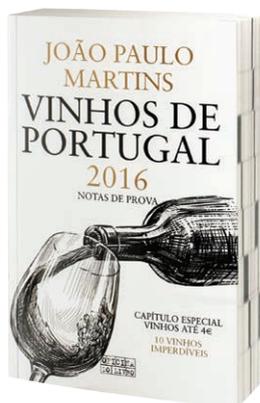
2 Cálices de Vinho do Porto "Siza Vieira" da Schott-Zwiesel



## 100 PONTOS

Decanter "Vintage" da Schott-Zwiesel

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



## 80 PONTOS

Vinhos de Portugal 2016  
João Paulo Martins  
Oficina do Livro

# NOTÍCIAS DO VINHO

## VINDIMAS 2016 - BOAS QUINTAS (DÃO)



Este ano o Clube foi fazer as vindimas com o Eng.º Nuno Cancela de Abreu, proprietário da Sociedade Agrícola Boas Quintas e desde já desejamos deixar aqui o nosso agradecimento pela forma exemplar com que fomos recebidos.

À chegada, Nuno Cancela de Abreu falou-nos do percurso que teve início há 25 anos, dos seus vinhos e vinhas, mostrou-nos a sua recém inaugurada adega, os processos de produção, vinificação, estágio e engarrafamento. Seguiu-se a vindima, onde todos tivemos a oportunidade de apanhar algumas das uvas que brevemente estarão nas garrafas destes já afamados vinhos do Dão. Saídos da vinha dirigimo-nos para a casa do Enólogo onde tivemos a oportunidade de provar os seus vinhos na companhia de uns ótimos aperitivos e ouvir algumas canções tradicionais pelo Grupo de Cavaquinhos do Caramulo.

Nuno Cancela de Abreu explicou e deu à prova os Fonte do Ouro Branco 2015, Rosé 2015, o Encruzado 2015 e o Dão Nobre Branco 2015 e os Quinta da Fonte do Ouro Tintos, o Reserva 2014, o Touriga Nacional Reserva Especial 2014 e por fim o Grande Reserva 2013. Foi sublime!

Acabada que estava a prova, fomos para os jardins da casa da família Cancela de Abreu onde tivemos a oportunidade de fazer as mais diversas harmonizações com os pratos servidos de confeção própria coordenada pela esposa do enólogo, Maria João. Foi uma visita que certamente irá ficar na memória de todos os que dela participaram.

---

### PROJETO BARRICA - Ponto de situação

O enólogo Jorge Alves da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, responsável pela criação do Reserva 2015 afirmou sobre a última prova *"Mantemos a opinião inicial de grande ano. Os vinhos mostram-se quase opacos na cor, o aroma mantém-se fechado, descortinam-se aromas de fruto preto maduro. A especiaria está agora a revelar-se. Na prova de boca sobressai a musculatura dos taninos, a estrutura vibrante e uma mineralidade intensa. Termina longo e muito tenso. O inverno vai-lhe fazer bem!"*. Boas notícias para todos os que subscreveram esta proposta. Já não falta muito para os vinhos começarem a sua jornada até casa dos seus proprietários.

## PROVA DE VINHOS E JANTAR

Restaurante Casa da Música (Porto)

Restaurante Tabik (Lisboa)

Em Setembro o EnoClube organizou mais um jantar com provas no Restaurante da Casa da Música no Porto, com o Produtor Quinta de S. Sebastião e com o mesmo produtor o EnoClube deu início aos jantares com provas em Lisboa. Seleccionamos o Restaurante Tabik pela qualidade quer do serviço quer da ementa e pela sua localização central (Bessa Hotel na Av. da Liberdade, em frente ao parque de estacionamento dos Restauradores). Foi uma aposta ganha!

Os vinhos apresentados foram os mesmos. Comentados por quem os fez, o enólogo Filipe Sevinate Pinto, foram provados o S. Sebastião Sauvignon Blanc Branco 2015, o Qta. S. Sebastião Rosé 2015 e o Qta. S. Sebastião Colheita Tinto 2014. No jantar foram servidos e comentados, com a entrada o Qta. S. Sebastião Branco 2015, com o prato principal o Qta. S. Sebastião Reserva Tinto 2013 e com a sobremesa o Qta. S. Sebastião Rosé 2015.

Já as ementas foram diferentes, uma vez que diferentes foram os seus criadores. No Porto o Chef Artur Gomes apresentou como entrada vol-au-vent de pato trufado e salada de ervas frescas, como prato principal timbale de bacalhau com pickles e grelos sobre batata a murro e como sobremesa bolinho de chocolate com sorvete de frutos vermelhos. Em Lisboa o Chef Hugo Dias de Castro apresentou como entrada gaspacho com bacalhau crocante, como prato principal entrecôte á Portuguesa e como sobremesa sericaia com gelado de mel e alecrim.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto)



RESTAURANTE TABIK (Lisboa)



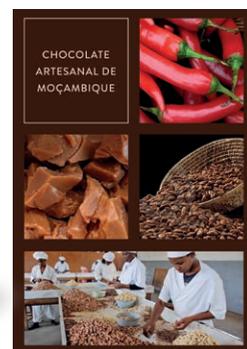
## CHOCOLATE CHILLI TOFFEE

A essência de Moçambique com saberes europeus

O poder mágico do cacau africano transformado em chocolate, a teimosia de fazer diferente, de experimentar sabores novos, resultaram numa mistura improvável. De inspiração na tradição da doçaria holandesa, a fusão do chocolate com toffee, a que se junta o sabor pungente do piri-piri e do caju. Cada pedaço deste chocolate é uma viagem, uma experiência diferente, uma mistura improvável a descobrir.



Veja na pag.  
48/49



## QUINTA DA BOAVISTA

Do Barão de Forrester a Marcelo Lima e Tony Smith

Perto do Pinhão, na margem direita do Douro, a Quinta da Boavista é um espaço único na região, com 40 ha de vinha que se espalham por um deslumbrante cenário de socalcos construídos à mão no xisto duriense. Fez parte da 1.ª delimitação da região, decretada pelo Marquês de Pombal em 1756. Aí viveu o Barão de Forrester, personagem incontornável na história do Douro e do Vinho do Porto.

Os atuais proprietários, Marcelo Lima e Tony Smith relançam uma tradição plurisecular num projeto a pensar nos consumidores mais exigentes do sec. XXI.



Veja na pag. 42



Provar a gama, agora disponível, é uma experiência memorável. Um Touriga Nacional 2013 bem marcado por um terroir exclusivo; um Reserva 2013, sem dúvida, uma referência dos grandes vinhos da região. Por fim, duas preciosidades, de produção escassa, de vinhas velhas, o Vinha do Oratório 2013, e o Vinha do Ujo 2013. Referimos ainda o enólogo Rui Cunha que, uma vez mais, deu o seu melhor, e deu-nos vinhos excelentes.

## PROVA DE VINHOS SOLIDÁRIA BAGOS D'OURO

Foi no dia 7 de Outubro, pelas 18h30, na Sala de Provas do Porto, no Palácio da Bolsa, que teve lugar esta prova cujas receitas reverteram integralmente para apoiar a causa. A prova, segundo Vasco Magalhães a recordar a sua recente descida do rio Douro num barco a remos seguindo os mapas do Barão de Forrester foi "um passeio pelas margens do Douro". Foram provados os vinhos Borges Douro Reserva branco 2015, Mirabilis branco 2015, Duorum O. Leucura do Douro Reserva tinto 2011, Vinha Maria Teresa tinto 2013, Quinta dos Murças Reserva tinto 2011, Quinta do Vesúvio tinto 2012 e Quinta da Manoella Vinhas Velhas tinto 2014.

## PRÓXIMOS EVENTOS DO ENOCLUBE

### JANTAR ANUAL

O Clube vai realizar o seu jantar anual em conjunto com o Fórum de Enólogos no próximo dia 26 no Palácio dos Arcos (Paço de Arcos). Como habitualmente é uma oportunidade para degustar alguns dos melhores vinhos produzidos em Portugal na companhia dos seus criadores. *(preço por pessoa €49. Lugares limitados)*

### JANTARES COM PROVA DE VINHOS

Nestes jantares mensais com prova de vinhos o Enólogo fala dos seus vinhos aos sócios. Os vinhos apresentados são os mesmos em Lisboa e no Porto, diferindo apenas nos pratos apresentados. No Porto a ementa é preparada pelo Chef Artur Gomes do Restaurante da Casa da Música e em Lisboa pelo Chef Hugo Dias de Castro do Restaurante Tabik.

Depois da Quinta de S. Sebastião em Setembro, atrás mencionada, e da Casa de S. Matias em Outubro (à data do envio desta Revista para impressão ainda não tinha sido realizado), temos já os seguintes agendamentos:

**NOVEMBRO:** Casa de Santa Vitória (Alentejo) | Terça-feira 15 (Porto) e Quarta-feira 23 (Lisboa)

**DEZEMBRO:** Neste mês não serão realizados estes jantares

**JANEIRO:** Barão de Vilar (Douro e Porto) | Terça-feira 17 (Porto) e Quarta-feira 25 (Lisboa)

**FEVEREIRO:** Herdade do Esporão (Alentejo) | Terça-feira 7 (Porto) e Quarta-feira 22 (Lisboa)

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

**O preço por pessoa quer em Lisboa quer no Porto é €25,00.**

**Os lugares são limitados. Reserve já o seu lugar.**

Atempadamente enviaremos informações mais detalhadas aos Sócios do EnoClube.

QUINTA  
ESTº 1873

VALE DE FORNOS



## PRODUÇÃO FAMILIAR

A Quinta Vale de Fornos, uma das mais antigas e marcantes da Região Vitivinícola do Tejo, é hoje o resultado da história que por ali passou.

Pela Quinta Vale de Fornos passou Cristóvão Colombo, e aqui ficaram albergadas as tropas de Napoleão. Esta propriedade foi oferecida por D. Antónia Ferreira (Ferreirinha) como prenda de casamento de sua filha com o 3º Conde de Azambuja, tendo sido adquirida em 1972 pelos atuais proprietários, a D. Pedro de Bragança.

A Quinta Vale de Fornos, com 200 hectares de área total e 50 hectares de vinha recentemente reestruturada, beneficia de um complexo terroir e diversidade de castas, que lhe permitiram desde 2013 a conquista de 40 medalhas e distinções.

Sob orientação dos enólogos José Pinto Gaspar e Nuno Morais, a Quinta Vale de Fornos soube elevar ao máximo o potencial das suas terras para criar vinhos de grande qualidade, mantendo uma produção de espírito familiar.



### QUINTA VALE DE FORNOS RESERVA SYRAH TINTO 2013

*“Desde cedo na vida deste Reserva Syrah que as preocupações em manter as suas características são levadas ao pormenor. Vindimado de madrugada, ainda antes do sol nascer, para manter as uvas frescas durante todo o processo inicial. Este vinho revela todo o potencial da casta no terroir da Quinta de Vale de Fornos.”*

Nuno Morais



**NUNO CANCELA  
DE ABREU**

# A Z VINIFICAÇÃO

## VINIFICAÇÃO de A a Z

### AS COLHEITAS TARDIAS

As Colheitas Tardias não são muito conhecidas do consumidor português, no entanto, já existem alguns exemplos dispersos pelo país de produtores que arriscaram a sua produção, com mais ou menos sucesso.

Na realidade, Portugal, não tem grande tradição neste tipo de vinho, ao contrário de França com o notabilíssimo Sauternes, mas a inovação e a experimentação é um dos fortes sentimentos presente em todos nós, enólogos, e que nos leva a arriscar na criação de vinhos diferentes.

Como o nome indica, tudo começa numa Colheita Tardia no mês de Novembro em que as uvas já perderam grande parte da água que tinham nos bagos por evaporação. Algumas uvas tomam uma cor arroxeadada e outras transformam-se em passas, concentrando desta forma o açúcar e os ácidos naturais. Os açúcares atingem os 18<sup>o</sup> em potência, ou seja, se todo o açúcar se transformasse em álcool teríamos um vinho branco com 18% de álcool. Esta concentração implica a perda de litros de vinho sendo cerca de 6 vezes menor o peso das uvas do que numa vindima normal, encarecendo substancialmente o preço do vinho.

A colheita destes bagos requer alguns cuidados e muita paciência para cortar os cachos de forma a não os deixar cair no chão porque as ligações já são muito ténues.

O transporte em caixas é absolutamente imprescindível para não se perder qualquer bago que são imediatamente descarregados na prensa. O aspeto do mosto é bastante desanimador,

acastanhado, sujo e por vezes com aromas a podridão que parecem condenar ao fracasso esse líquido estranho. Segue-se a defecação (limpeza do mosto) a 6<sup>o</sup> C durante 3 dias para dar tempo á precipitação dos detritos e borras oxidadas. O mosto limpo é retirado com o maior cuidado.

Inicia-se então a fermentação a 12<sup>o</sup>C em cuba de inox controlando-se diariamente a temperatura e o teor alcoólico. Logo que são atingidos os 11% de álcool baixa-se a temperatura a 0<sup>o</sup> C de forma a inibir o trabalho das leveduras e interromper a fermentação. Neste ponto temos um vinho com os 11% em álcool e cerca de 120 gr de açúcar natural, que não desdobrou e que vai dar a doçura ao vinho. Ao fim de alguns dias temos o vinho clarificado pronto a passar a limpo e as estabilizar para o seu engarrafamento.

O processo longo de maturação e de concentração influencia em definitivo os aromas e sabores destes vinhos aproximando-os do sabor a passas, frutos secos e compotas de frutos tropicais maduros e laranja.



## FORTE DO OURO 2014 COLHEITA TARDIA

A experiência adquirida anteriormente sobre este tipo de vinhos e o pedido especial da minha mulher aguçaram o meu gosto pelos desafios inovadores. Dei por mim a olhar para o grande potencial de 2 castas do Dão, o Encruzado, com a sua marcada acidez e mineralidade e a Malvasia Fina com o seu contributo floral muito aromática, e a imaginar que poderiam juntas produzir este vinho tão especial.

Em 2012 fiz as primeiras experiências e aproximação ao que mais tarde vim a concretizar. Duas colheitas mais tarde e mais seguro dos resultados, escolhi os talhões mais soalheiros e guardei as uvas até 10 de Novembro de 2014. Na colheita, as uvas estavam praticamente em passa com um grau de desidratação importante e com focos de botrytis aqui e ali. Prensadas as uvas com cuidado obtivemos um mosto que mais pareciam borras mas continuei a acreditar numa boa limpeza antes da fermentação o que veio a acontecer.

A fermentação foi lenta e deu-se naturalmente. A paragem fermentativa foi gradual mas eficaz obtendo-se assim os 11% de álcool pretendidos, os 115gr/litro de açúcar residual defendidos a par de uma marcada acidez total que ajuda claramente a tornar o vinho nada enjoativo. Após o inverno o vinho foi colado e engarrafado em meias garrafas.

Todo este envolvimento foi responsável pela criação deste COLHEITA TARDIA de cor amarelada, com aromas a passas, frutos tropicais maduros e doce de laranja. Na prova mostra-se volumoso, complexo confirmando os frutos tropicais e a laranja com uma persistência final notável e uma frescura assinalável.



## Fonte do Ouro Colheita Tardia 2014 0,375 l

sócio 14,25€ GFA 0,375 L | NÃO SÓCIO 15,00€ GFA 0,375 L

Encomende em Caixas de 2 gfas. • REFº 022797

28,50€ CAIXA 2 gfas | 30,00€ CAIXA 2 gfas

*Proponho-lhe que sirva este vinho entre os 7 e 9°C para acompanhar um foie gras como começo de refeição ou no final como companheiro de uma tarte de amêndoas ou uma torta de laranja. Se é apreciador de charutos sugiro que o fume com este vinho e com frutos secos como amêndoas e damascos.*

**Denominação de origem:** Dão

**Castas:** Encruzado e Malvasia Fina

**Vinificação:** colheita em Novembro, defecação exigente e fermentação controlada e parada aos 11% de álcool com 115gr/litro de açúcar.

**Teor alcoólico:** 11% **Longevidade:** 5 a 10 anos

**Enólogo:** Nuno Cancela de Abreu

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.



DAVID  
BAVERSTOCK

## Agora provo EU!

### Howard's Folly Sonhador Tinto 2011

O projeto chama-se Howards Folly - "Howard" porque o meu sócio nesta aventura é um Inglês com o nome de Howard Bilton, e "Folly", por razões óbvias! [*"folly" em inglês significa loucura*].

Como estou instalado no Alentejo, decidimos fazer o nosso primeiro vinho tinto nesta região, e optamos pela zona de Portalegre, a procurar mais frescura nas uvas e mais elegância no vinho.

Encontramos uma propriedade, a Tapada de Falcão, com altitude de 500 metros, solos graníticos e xistosos, e com uma boa seleção das uvas. Sete hectares divididos pelas castas Syrah, Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira e Touriga Nacional, plantadas em 1996. A vinha tem rega, fazemos monda de cacho em verde para apenas ficarem na vinha entre 4 a 6 toneladas/hectare concentrando assim o melhor das uvas. Temos um contrato de arrendamento durante 10 anos.

O vinho foi vinificado na adega da Perescuma, perto de Vendinha, uma adega nova com cubas pequenas que permitem separar as várias castas durante a fase de fermentação, com opções para estagiar os vinhos em barricas e em cubas de inox pequenas. Foi engarrafado 9 meses depois da colheita, metade de lote em barricas e a outra metade em cubas, conseguindo conjugar a frescura do lote das cubas com a complexidade que conseguimos nas barricas. O lote final tem 30% Syrah, 30% Alicante Bouschet, 30% Aragonez e 10% Touriga Nacional e foi engarrafado em Abril de 2013.

O vinho, já bastante complexo após 3 anos de estágio em garrafa, é muito denso e ao mesmo tempo suave e elegante, com uma estrutura e acidez que mantém o vinho fresco e irá permitir-lhe uma boa evolução na garrafa durante mais 3 a 5 anos.

**Denominação de Origem:** Regional Alentejano

**Castas:** Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

**Vinificação:** Vindima separada por castas. Colheita manual.

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 %vol.

**Longevidade:** 7 a 8 anos

**Enologia:** David Baverstock



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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 062630

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

# QUINTA NOVA

DE NOSSA SENHORA DO CARMO



A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo é um local único, que acompanha o rio Douro ao longo de 1,5km, bem no coração do Douro. Traduz fielmente o carácter dos aromas e o saber ancestral que os homens confiaram à terra, ao longo de gerações.

Os 120 ha da Quinta Nova são cuidadosamente preservados e em todos os recantos se respiram tradição e autenticidade únicas.

O premiado Enoturismo acolhe muito bem com as suas actividades e complementa a oferta de do Hotel vínico e do Conceitus Winery Restaurante, num sério tributo à gastronomia local.

Equilíbrio, harmonia e genuinidade são também palavras de ordem num compromisso de alta qualidade em cada lote de vinho, através de um elevado rigor aplicado na viticultura e na constante inovação enológica, criando uma gama de vinhos que permite uma experiência única do Vale do Douro.



[www.quintanova.com](http://www.quintanova.com)

*Espírito do Vale do Douro*

# CAVE DE PORTOS

**OFERTA**

EM COMPRAS  
SUPERIORES A 100€

**2 Copos + 2 Trufas**

EM COMPRAS  
SUPERIORES A 250€

**6 Copos + 6 Trufas**

## Categoria *Branco*s

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF <sup>a</sup>
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*

## Categoria *Ruby*

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF <sup>a</sup>
<b>LATE BOTTLED VINTAGE</b>			
BARÃO DE VILAR LBV 2012	10,93 €	11,50 €	013091
QUINTA NOVA LBV 2012	14,25 €	15,00 €	013035
SANDEMAN LBV 2010	19,00 €	20,00 €	012759

### VINTAGE

SANDEMAN QUINTA DO VAU VINTAGE 1999	19,00 €	20,00 €	013089
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 <sup>a</sup>
<b>10 ANOS</b>			
BARÃO DE VILAR 10 ANOS	12,64 €	13,30 €	011244
FERREIRA QUINTA DO PORTO 10 ANOS	14,54 €	15,30 €	010052
<b>20 ANOS</b>			
FERREIRA DUQUE DE BRAGANÇA 20 ANOS	39,90 €	42,00 €	010046
<b>30 Anos</b>			
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			
<b>40 Anos</b>			
MAYNARD'S 40 ANOS	74,10 €	78,00 €	012912
<b>COLHEITAS</b>			
BARÃO DE VILAR COLHEITA 1982	163,40 €	172,00 €	012449
FEUERHEERD'S COLHEITA 1975	104,50 €	110,00 €	012605



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

&

Trufas de Chocolate com Porto  
ANNOBON

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



## 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** Douro DOC

**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

**VINIFICAÇÃO** Desengace e esmagamento. Maceração pré-fermentativa longa a 34°C. Fermentação alcoólica com temperatura controlada [22/24°C].

**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%

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

**LONGEVIDADE** 3 a 4 anos

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

**ENÓLOGOS** João Silva e Sousa, Francisco 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 Caiada

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

**TEOR ALCOÓLICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi. 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

# O 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  
REF<sup>o</sup> 012744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>8,31€</b>	<b>8,75€</b>

3 Gfas  
REF<sup>o</sup> 032744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>24,08€</b>	<b>25,35€</b>

6 Gfas  
REF<sup>o</sup> 062744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>47,03€</b>	<b>49,50€</b>

## 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  
REF<sup>o</sup> 013024

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>8,31€</b>	<b>8,75€</b>

3 Gfas  
REF<sup>o</sup> 033024

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>24,08€</b>	<b>25,35€</b>

6 Gfas  
REF<sup>o</sup> 063024

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>47,03€</b>	<b>49,50€</b>

## 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](mailto: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  
REF<sup>o</sup> 012963

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>8,31€</b>	<b>8,75€</b>

3 Gfas  
REF<sup>o</sup> 032963

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>24,08€</b>	<b>25,35€</b>

6 Gfas  
REF<sup>o</sup> 062963

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>47,03€</b>	<b>49,50€</b>

## Reserva Alentejo TINTO 2014

**PRODUTOR** Casa de Santa Vitória

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

**ENÓLOGA** Patrícia Peixoto



1 Gfa  
REF<sup>o</sup> 012135

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>9,50€</b>	<b>10,00€</b>

3 Gfas  
REF<sup>o</sup> 032135

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>27,65€</b>	<b>29,10€</b>

6 Gfas  
REF<sup>o</sup> 062135

SÓCIO	NÃO SÓCIO
<b>54,15€</b>	<b>57,00€</b>

## Porto Reserva RUBY

**PRODUTOR** Barão de Vilar

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

**ENÓLOGO** Álvaro van Zeller

(rótulos exemplificativos)

PRAZO DE ENTREGA: 15 DIAS APÓS CONFIRMAÇÃO DA ENCOMENDA.

ENCOMENDA MÍNIMA 12 GARRAFAS.



# CABEÇA DE TOIRO

DOC DO TEJO

## É UMA ATITUDE.



### Conjunto Cabeça de Toiro

- 3 GFAS CABEÇA TOIRO SPECIAL SELECTION TINTO 2010
- + 3 GFAS CABEÇA DE TOIRO RESERVA TINTO 2012
- + 3 GFAS CABEÇA DE TOIRO RESERVA BRANCO 2015
- + 3 GFAS CABEÇA DE TOIRO RESERVA ROSÉ 2015

Preço Sócio - **73,72€** [caixa de 12 gfas.]

Preço Não Sócio - **77,60€** [caixa de 12 gfas.]

REF<sup>o</sup> 123041

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

enoport  
united wines

www.enoport.com

CabeçaToiro



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



# CESTO DE INVERNO



DOURO



DÃO



LISBOA



ALENTEJO

## CONJUNTO 12 GARRAFAS

- + 3 GFAS. ANDREZA RESERVA TINTO 2014 Douro
- + 3 GFAS. SÃO MATIAS TINTO 2012 Dão
- + 3 GFAS. QTA. DO MONTE D'OIRO LYBRA SYRAH TINTO 2013 Lisboa
- + 3 GFAS. HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2011 Alentejo

REF<sup>o</sup> 123095

SÓCIO  
**89,87€**  
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO  
**94,60€**  
Caixa 12 GFAS



## GALERIA DO PRODUTOR

### JOSÉ MARIA DA FONSECA

Família de Vinhos. Vinhos de Família.



JOSÉ MARIA  
DA FONSECA  
♦ VI ♦

A José Maria da Fonseca é fruto da paixão partilhada de uma família que tem sabido preservar e projetar a memória e o prestígio do seu fundador. Um negócio de família com quase dois séculos de história, e atualmente já na sétima geração.

Consciente da responsabilidade de ser, na atualidade o mais antigo produtor de vinho de mesa e de Moscatel de Setúbal em Portugal, a José Maria da Fonseca obedece a uma filosofia de permanente desenvolvimento, o que a leva a investir sempre mais em suportes de investigação e de produção, aliando as mais modernas técnicas ao saber tradicional. Exemplo disso mesmo é a Adega José de Sousa Rosado Fernandes, em Reguengos de Monsaraz, no Alentejo, onde a tradição romana de fermentar em potes de barro se mantém a par da última tecnologia.

A compra da Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes em 1986 veio concretizar um sonho antigo da família Soares Franco: produzir vinho do Alentejo numa propriedade carregada de prestígio [continua mítico o José de Sousa Tinto Velho de 1940] e de história [produz-se lá vinho pelo menos desde 1878], utilizando métodos tradicionais de vinificação.

A Herdade do Monte da Ribeira, onde se encontra a vinha, está localizada na estrada para Monsaraz e tem uma área de 120 hectares, dos quais 72 são de vinha. Em solos de origem granítica e com excelente exposição aos raios solares, plantaram-se ao longo dos anos, e pelo próprio José de Sousa particularmente no princípio dos anos de 1950, as castas tintas Trincadeira, Aragonês e Grand Noir. A reconversão da vinha, já da responsabilidade da José Maria da Fonseca, começou a ser feita em 1988. Esta reconversão incluiu a completa separação por castas, às quais se acrescentou a mais-valia técnica de em 20 hectares, os últimos reconvertidos, terem sido definidos talhões de clones dentro do talhão de uma mesma casta.

Esta seleção clonal, uma raridade na viticultura alentejana, atingiu duas das três castas plantadas na vinha [Trincadeira e Aragonês]. A adega de vinificação, localizada no centro de Reguengos de Monsaraz, combina a tradição a história e a tecnologia. Instalada abaixo do nível do solo de modo a preservar uma temperatura fresca e constante ao longo do ano, com lagares para pisa a pé, 114 ânforas de barro para fermentação e 44 tanques de inox.

É esta conjugação, uma constante estrutural ao longo da história secular da José Maria da Fonseca, que faz do **José de Sousa Reserva** uma criação sublime, mista de artesanato e modernidade.



Ver pág. 27



## GALERIA DO PRODUTOR

### SOCIEDADE AGRÍCOLA BOAS QUINTAS Um enólogo, várias regiões.

*“Um enólogo, várias regiões, perfis distintos de vinho”* ultrapassa a fronteira do mote, tornando-se um testemunho vivo de descoberta das características únicas de cada região e da conceção de vinhos que se afirmam pela originalidade.

A filosofia Boas Quintas assenta na diversidade e defende por isso que cada um dos seus vinhos tem uma natureza e identidade própria. A Boas Quintas brinda os seus consumidores com uma produção de vinhos certificados de alta qualidade, resultado da experiência vitivinícola e do recurso a tecnologias de topo que permitem potenciar as qualidades de cada néctar, atribuindo sofisticação e complexidade.

Com tradição agrícola de mais de 130 anos, a família Cancela de Abreu guarda registos da sua atividade vitivinícola desde 1884. Em 1991, Nuno Cancela Abreu, representante da 4ª Geração, decidiu empregar toda a sua experiência na área da viticultura e da enologia ao serviço de um projeto que lhe permitisse criar vinhos de alta qualidade, carácter e personalidade: nasceu assim o projeto Boas Quintas na região do Dão.

A excelente recetividade por parte dos críticos e dos consumidores aliada a um rol de prémios desde 1998, a expansão para novas quintas e regiões dá continuidade à fundação originalmente familiar, evoluindo para um projeto ambicioso de produção de vinhos nas regiões do Dão, da Península de Setúbal e do Alentejo. Em 2010 segue como projeto multi-regional alargando a sua área de atividade, marcando agora presença nas regiões do Dão, de Bucelas, da Península de Setúbal, do Alentejo, do Porto e do Douro. Em 2016 foram inauguradas as novas instalações da Boas Quintas na zona da Gandarada [Mortágua]. Na nova adega está agora concentrada toda a logística da produção, afinação, enchimento, armazenamento e expedição dos vinhos. Aqui fica a base da empresa e o seu centro de controlo de qualidade, com todas as vantagens associadas.

## BOAS QUINTAS

### A Quinta da Fonte do Ouro

A Quinta da Fonte do Ouro, em Nelas, distrito de Viseu, ocupa uma área de 3,5 hectares e dispõe de solos predominantemente graníticos, ácidos e com pouca retenção de água. Em termos climáticos, o Inverno é frio e pluvioso e o Verão seco e quente. As plantas apresentam no final do mês de setembro um stress hídrico moderado que propicia maturações equilibradas. A Quinta partilha raízes históricas fundadoras do projeto Boas Quintas. Os vinhos excecionais desta quinta (sendo um dos quais o **Quinta da Fonte do Ouro Reserva tinto 2014** que apresentamos como vinho do trimestre) seguem a filosofia do enólogo Nuno Cancela de Abreu de que cada néctar deve refletir as potencialidades vinícolas de cada terroir.



Ver pág. 27

# VINHOS DO



## OFERTA

**PORTO BARÃO DE VILAR**  
**Tawny 10 Anos**

*gfa 0,75 l.*

[PVP 12,30€]

**Na compra dos 3 Vinhos do Trimestre**

1 cx 3 gfas. Cave Real Espumante Super Reserva Bruto Natural

+ 1 cx 6 gfas. Quinta da Fonte do Ouro Reserva Tinto 2014

+ 1 cx 6 gfas. José de Sousa Reserva Tinto 2014



*“O carácter e personalidade da casta Arinto na expressão mais pura do espumante, o Bruto Natural.”*

*José Gaspar*

**CAVE REAL**  
**ESPUMANTE SUPER RESERVA**  
**BRUTO NATURAL 2013**

Lisboa

**PRODUTOR** Quinta da Barreira  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Lisboa  
**CASTAS** Arinto

**VINIFICAÇÃO** Método Clássico de espumantização, com rémuage e dégorgement efetuados à mão. Estágio em garrafa de 24 meses sobre as borras finas de fermentação, antes do degorgement.

**TEOR ALCOÓLICO** 12,5%

**NOTAS DE PROVA** Bolha fina e persistente. Cor citrina dourada límpida. Aromas complexos e intensos, notas fumadas e tostadas com um ligeiro amanteigado e um toque floral. Na boca é elegante apresentando uma boa estrutura e volume. Fresco com a acidez bem casada no conjunto. Final longo.

**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos

**SERVIÇO** Servir num flute de cristal a 7/9°C como aperitivo, tónico ou acompanhando pratos de carnes brancas, peixes e ostras.

**ENÓLOGO** José Gaspar

**SÓCIO**

**9,03€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**

**9,50€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 gfas. - REFº 033079

**27,09€**  
Caixa 3 GFAS

**28,50€**  
Caixa 3 GFAS

**ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO**

**SE FOR SÓCIO E PRETENDER ALTERAR A PROPOSTA DO TRIMESTRE INFORME-NOS, POR FAVOR, NO**

# TRIMESTRE



*“As castas e o terroir da região do Dão transmitem a este vinho uma personalidade e um perfil único.”*

Nuno Cancela de Abreu



*“Este vinho representa uma tradição que não quero perder, para poder apresentar uma referência intemporal do Alentejo.”*

Domingos Soares Franco

## QUINTA DA FONTE DO OURO RESERVA TINTO 2014

Dão

**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 ALCOÓLICO** 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 3 gfas. - REFº 063078

**54,18€**  
Caixa 6 GFAS

**57,00€**  
Caixa 6 GFAS



## JOSÉ DE SOUSA RESERVA TINTO 2014

Alentejo

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Grand Noir, Trincadeira, Aragonês  
**VINIFICAÇÃO** Colheita manual, a que se segue o desengano 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 3 gfas. - REFº 063077

**54,18€**  
Caixa 6 GFAS

**57,00€**  
Caixa 6 GFAS

**(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](mailto:enoteca@enoteca.pt)**

# CAVE BRANCOS



## SOLAR DAS BOUÇAS ALVARINHO 2015

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

**SÓCIO**  
**5,70€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,00€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062967

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



## CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2015

**PRODUTOR** Quinta de Paços  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Vinho Verde  
**CASTAS** Alvarinho  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual em caixas de 19kg. Desengate das uvas sendo parte sujeita a maceração pelicular com controlo de temperatura, e as restantes imediatamente prensadas. Decantação do mosto e fermentação a temperatura controlada. Estagio sobre borras finas bâtonnage durante cerca de 5 meses.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor límpida amarelo citrino. Boa intensidade aromática com notas típicas da casta alvarinho, péra e alperce. Boas notas minerais. Na boca é suave, fresco e equilibrado com bom volume, boa acidez e estrutura.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito.  
**ENÓLOGO** Rui Walter Cunha

**SÓCIO**  
**8,55€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,00€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 063080

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



## ALVARINHO CONTACTO 2015

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

**SÓCIO**  
**9,03€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,50€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062892

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



## 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<sup>o</sup> 062976

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

# CAVE BRANCOS



## 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. • REFº 063054

**55,32€**  
Caixa 6 GFA

**58,20€**  
Caixa 6 GFA



## CASCAS BRANCO 2015

**PRODUTOR** Casca Wines  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Malvasia Fina, Gouveio, Códrega do Larinho  
**VINIFICAÇÃO** Vindima 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. • REFº 063081

**23,94€**  
Caixa 6 GFA

**25,20€**  
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. • REFº 062922

**22,80€**  
Caixa 6 GFA

**24,00€**  
Caixa 6 GFA



## QUINTA DO GRADIL SAUVIGNON BLANC & ARINTO 2015

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

**SÓCIO**  
**5,70€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,00€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062972

**34,20€**  
Caixa 6 GFA

**36,00€**  
Caixa 6 GFA

# CAVE BRANCOS



## QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA 2015

**PRODUTOR** Quinta do Monte d'Oiro  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Lisboa  
**CASTAS** Viognier, Arinto, Marsanne  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio de 5 meses em inox.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino aberto. Aroma discreto com notas florais e minerais e um ligeiro tropical. Bom volume de boca, notas vegetais, boa acidez e equilíbrio.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.  
**ENÓLOGA** Graça Gonçalves

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 063019

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



## 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€  
 NÃO SÓCIO 5,30€  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 062970

**30,24€** **31,80€**  
 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 filtragem 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€  
 NÃO SÓCIO 6,60€  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 063026

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



## 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 ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino. Aroma frutado com belas notas minerais, de tosta e cítricas. Boca cheia e volumosa com uma boa acidez a dar frescura. Notas de frutos tropicais e cítricos. 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€  
 NÃO SÓCIO 10,00€  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 063092

**57,00€** **60,00€**  
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

## CAVE ROSÉS

## CAVE TINTOS



### 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 ALCOÓLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rosa claro (pétala de rosa), aroma mineral, floral (violetas) e de frutos vermelhos (morangos). Na boca é fresco. Final suave e muito agradável.  
**LONGEVIDADE** 1 a 2 anos  
**SERVIÇO** A 10/12°C com entradas pastas, saladas e comida mediterrânica.  
**ENÓLOGO** Nuno Cancela de Abreu

**SÓCIO**  
**4,75€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**5,00€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062945

**28,50€**  
Caixa 6 GFAS

**30,00€**  
Caixa 6 GFAS



### PATO FRIO ROSÉ CASHMERE 2015

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

**SÓCIO**  
**6,13€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,45€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062977

**36,78€**  
Caixa 6 GFAS

**38,70€**  
Caixa 6 GFAS



### PARDUSCO 2013

**PRODUTOR** Anselmo Mendes Vinhos  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Vinho Verde  
**CASTAS** Alvarelhão, Pedral, Borraçal, Vinhão  
**VINIFICAÇÃO** Desengace total. Maceração pelicular a frio durante 12 horas. Fermentação com as películas em cubas de inox a 16°C durante 12 horas. Fermentação malolática.  
**TEOR ALCOÓLICO** 12,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor granada aberta. Aroma fresco e intenso com notas delicadas de frutos vermelhos e musgo. A boca confirma os aromas frutados, boa acidez sem ser excessiva num corpo delicado. Equilibrado e gastronómico. Final agradável.  
**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos  
**SERVIÇO** A 14/16°C acompanhando pratos da cozinha regional minhota, carnes brancas (porco), peixes gordos assados (sardinhas, bacalhau).  
**ENÓLOGOS** Anselmo Mendes

**SÓCIO**  
**6,18€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,50€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062696

**37,08€**  
Caixa 6 GFAS

**39,00€**  
Caixa 6 GFAS



### 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<sup>o</sup> 062957

**48,48€**  
Caixa 6 GFAS

**51,00€**  
Caixa 6 GFAS

# CAVE TINTOS



## 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** Vendima manual. Desengace e esmagamento por pisa a pé em lagares de granito de grande dimensão. Transferência para cubas de aço inox onde terminam a fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho.  
**TEOR ALCÓOLICO** 14,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi profundo com laivos violeta. Aroma de frutos silvestres, especiarias com notas balsâmicas da boa madeira do estágio. Na boca é fresco e frutado com taninos macios. Equilibrado e encorpado. Final prolongado.  
**LONGEVIDADE** 6 a 7 anos  
**SERVIÇO** A 16/17°C com pratos da cozinha regional, pratos condimentados e caça.  
**ENÓLOGO** Anselmo Mendes

**SÓCIO**  
**5,89€**  
 GFA 0,75L

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062889

**35,34€** Caixa 6 GFA  
**37,20€** Caixa 6 GFA



## ANDREZA RESERVA 2014

**PRODUTOR** Lua Cheia em Vinhas Velhas  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz  
**VINIFICAÇÃO** Vendima 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 ALCÓOLICO** 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<sup>o</sup> 063060

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



## COTTAS 2013

**PRODUTOR** Quinta de Cottas  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão  
**VINIFICAÇÃO** Vendima manual em caixas de 25 kg. Seleção antes do desengace e esmagamento. Maceração pré-fermentativa a 32° C durante 24 horas. A fermentação processa-se abaixo de 24°C até ao total desdobraimento do açúcar do mosto. 30% do lote estagia durante 6 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Aromas frescos bem presentes de groselha preta e canela torrada. Macio na boca com taninos elegantes. Bom volume e envolveria. 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<sup>o</sup> 062709

**39,90€** Caixa 6 GFA  
**42,00€** Caixa 6 GFA



## QUINTA DAS HENRICAS 2012

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

**SÓCIO**  
**6,65€**  
 GFA 0,75L

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062890

**39,90€** Caixa 6 GFA  
**42,00€** Caixa 6 GFA

# 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 assadas, 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. • REF<sup>o</sup> 063082

**45,06€** **47,40€**  
 Caixa 6 GFAS 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. • REF<sup>o</sup> 063084

**47,88€** **50,40€**  
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



## VALE DA RAPOSA RESERVA 2012

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

**SÓCIO**  
**8,17€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**8,60€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062895

**49,02€** **51,60€**  
 Caixa 6 GFAS 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. • REF<sup>o</sup> 062937

**50,16€** **52,80€**  
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

# CAVE TINTOS



## ROL DE COISAS ANTIGAS 2011

**PRODUTOR** Manuel dos Santos Campolargo  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Bairrada  
**CASTAS** Baga, Castelão, Alfrocheiro, Trincadeira, Bastardo, Souzão, Tinta Pinheira  
**VINIFICAÇÃO** Vinificação manual com escolha das uvas na vinha. Fermentação conjunta das uvas com controlo de temperatura em lagares de inox com pisa mecânica. Fermentação maloláctica e estágio em barricas usadas de carvalho francês durante 12 meses.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho profundo. Aroma intenso, frutas pretas com notas de madeira e balsâmicas. Na boca é atraente, boa acidez, confirma os frutos pretos. Taninos firmes.  
**LONGEVIDADE** 8 a 10 anos  
**SERVIÇO** A 14/16°C com pratos de carne bem condimentados e outros pratos fortes da gastronomia portuguesa.  
**ENÓLOGOS** Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

**SÓCIO** 9,98€  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO** 10,50€  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062669

**59,88€** Caixa 6 GFAS  
**63,00€** Caixa 6 GFAS



## SÃO MATIAS 2012

**PRODUTOR** Casa de São Matias  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão  
**CASTAS** Jaen, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro  
**VINIFICAÇÃO** Desengace total. Maceração a baixa temperatura durante 24h. Fermentação em inox com controlo de temperatura e remontagens suaves.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho granada. Aroma intenso, complexo. Fruta madura e notas da boa madeira do estágio. Na boca é elegante, fresco e bem estruturado. Final persistente.  
**LONGEVIDADE** 5 a 6 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com peixes gordos, carnes vermelhas e queijos.  
**ENÓLOGO** Francisco Gonçalves

**SÓCIO** 5,70€  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO** 6,00€  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062592

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



## 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 pélo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.  
**ENÓLOGO** Nuno Cancela de Abreu

**SÓCIO** 9,03€  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO** 9,50€  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063078

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



## QUINTA DA BARREIRA RESERVA 2014

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

**SÓCIO** 4,75€  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO** 5,00€  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062905

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

# CAVE TINTOS



## 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 Sevinate Pinto

**SÓCIO**  
**7,13€**  
 GFA 0,75L

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062954

**42,78€**  
 Caixa 6 GFAS

**45,00€**  
 Caixa 6 GFAS



## QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA SYRAH 2013

**PRODUTOR** Quinta do Monte d'Oiro  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Lisboa  
**CASTAS** Syrah  
**VINIFICAÇÃO** Vindima parcela a parcela. Colheita manual com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi-granada laivos atijolados. Aroma intenso e complexo, notas de frutos vermelhos, baunilha e especiarias. Na boca é elegante e equilibrado com taninos firmes e notas de madeira muito bem integradas. Final intenso e complexo.  
**LONGEVIDADE** 5 a 6 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com caça, arroz de pato, estufados e assados de carne e peixes gordos assados.  
**ENÓLOGA** Graça Gonçalves

**SÓCIO**  
**8,55€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,00€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 063018

**51,30€**  
 Caixa 6 GFAS

**54,00€**  
 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. • REF<sup>o</sup> 062734

**34,20€**  
 Caixa 6 GFAS

**36,00€**  
 Caixa 6 GFAS



## CABEÇA DE TOIRO SPECIAL SELECTION 2010

**PRODUTOR** Enoport United Wines  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC DoTejo  
**CASTAS** Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah  
**VINIFICAÇÃO** Desengace total, maceração pelicular prolongada, fermentação alcoólica a 28°C. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.  
**TEOR ALCÓOLICO** 14%  
**NOTAS DE PROVA** Cor granada límpida e intensa. Aromas de frutos negros, notas florais típicas da Touriga com um toque balsâmico e de especiarias doces. Na boca é suave e estruturado, fresco e elegante. Confirma a fruta e as especiarias com leves notas da madeira do estágio. Final persistente.  
**LONGEVIDADE** 9 a 10 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos fortes da comida mediterrânica, carnes vermelhas e caça.  
**ENÓLOGO** Carlos Eduardo

**SÓCIO**  
**9,50€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**10,00€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062667

**57,00€**  
 Caixa 6 GFAS

**60,00€**  
 Caixa 6 GFAS

# CAVE TINTOS



## QUINTA VALE DE FORNOS RESERVA SYRAH 2013

**PRODUTOR** Quinta Vale de Fornos  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC DoTejo  
**CASTAS** Syrah  
**VINIFICAÇÃO** vindíma manual em cestos de 20Kg. Seleção cuidada dos cachos. Maceração pré-fermentativa e fermentação a temperatura controlada. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.  
**TEOR ALCÓOLICO** 15%  
**NOTAS DE PROVA** 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. • REF<sup>o</sup> 063027

**51,90€**  
Caixa 6 GFAS

**54,60€**  
Caixa 6 GFAS



## QUINTA DE CAMARATE 2014

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

**SÓCIO**  
**7,51€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**7,90€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062971

**45,06€**  
Caixa 6 GFAS

**47,40€**  
Caixa 6 GFAS



## PASMADOS 2012

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

**SÓCIO**  
**8,74€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,20€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062654

**52,44€**  
Caixa 6 GFAS

**55,20€**  
Caixa 6 GFAS



## HERDADE PAÇO DO CONDE COLHEITA SELECCIONADA 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 ALCÓOLICO** 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. • REF<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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. Desengate 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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, Aragonês  
**VINIFICAÇÃO** Colheita manual, a que se segue o desengate 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<sup>o</sup> 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. • REF<sup>ª</sup> 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. • REF<sup>ª</sup> 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. • REF<sup>ª</sup> 122993

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



## JOSÉ DE SOUSA TINTO 2012

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Trincadeira, Aragonez, Grand Noir  
**VINIFICAÇÃO** Fermentação parcial em ânforas de barro, sendo o restante fermentado em inox a temperaturas de 28°C. Estagia durante 9 meses em carvalho americano e francês.  
**TEOR ALCÓOLICO** 14%  
**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho carregado. Aroma complexo de folha de tabaco, tâmaras, frutos negros e um toque de baunilha. Na boca é frutado, redondo e suave com taninos presentes mas macios. Final suave.  
**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos  
**SERVIÇO** A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo.  
**ENÓLOGO** Domingos Soares Franco

SÓCIO  
**3,42€**  
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO  
**3,60€**  
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF<sup>ª</sup> 122558

**41,04€** Caixa 12 GFAS  
**43,20€** 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 **32,35€** • NÃO SÓCIO **34,05€** • REF<sup>ª</sup> 123033

# GARRAFEIRA DO CLUBE



## CASA CAPITÃO-MOR RESERVA BRANCO 2013

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032412

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



## CURTIMENTA ALVARINHO BRANCO 2013

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032694

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



## 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  
**NÃO SÓCIO** 15,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 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. - REFº 032841

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



## QTA DA FONTE DO OURO DÃO NOBRE BRANCO 2015

O primeiro vinho branco com a classificação "Nobre", este designativo de excelência corresponde a um mínimo de 90 pontos em 100 atribuídos pela câmara de provedores da Região do Dão.

**SÓCIO** 33,25€ GFA 0,75L  
**NÃO SÓCIO** 35,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 2 GFAS. - REFº 023028

**66,50€** Caixa 2 GFAS  
**70,00€** Caixa 2 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. - REFº 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  
**NÃO SÓCIO** 20,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032718

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

## SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA BRANCO 2014

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032869

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



# GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS  
2/3 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



## PASSADOURO TOURIGA NACIONAL TINTO 2011

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032087

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032868

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

## QUINTA DOS FRADES GRANDE RESERVA TINTO 2011

Feito exclusivamente a partir de vinhas com mais de 90 anos, este vinho do Douro (Cima Corgo) traduz o que de melhor se produz na região. Um vinho obrigatório em qualquer garrafeira digna desse nome.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032576

**71,25€** Caixa 3 GFAS **75,00€** Caixa 3 GFAS



## QTA DOS QUATRO VENTOS RESERVA TINTO 2008

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

SÓCIO **29,45€** GFA 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



## QUINTA NOVA COLLECTION TINTO 2012

Vinificação cuidada com seleção das uvas e estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês dão origem a este tinto do Douro cheio de fruta madura e especiarias, muito suave e de final prolongado.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032921

**42,75€** Caixa 3 GFAS **45,00€** Caixa 3 GFAS



## ZOM COLEÇÃO TINTO 2012

Produzido apenas quando a qualidade excede as expectativas, tudo neste vinho passa por um escrutínio rigoroso, as uvas, as barricas e até a garrafa, cujo design permite guardar o depósito formado ao longo do envelhecimento.

SÓCIO **26,60€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **28,00€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 033087

**79,80€** Caixa 3 GFAS **84,00€** 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

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



### QTA DA FONTE DO OURO GRANDE RESERVA TINTO 2013

Vinho raro, exprime um carácter excecional. Cor intensa e um aroma forte e elegante, que combinam na perfeição com um corpo denso e pleno de frutos maduros, especiarias e finos taninos. Termina longo, como puro cetim.

**SÓCIO** 33,25€ GFA 0,75L  
**NÃO SÓCIO** 35,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 2 GFAS. • REFº 023029

**66,50** Caixa 2 GFAS  
**70,00€** Caixa 2 GFAS



### AURIUS TOURIGA NACIONAL TINTO 2011

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032931

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



### QUINTA S. SEBASTIÃO RESERVA TINTO 2013

Este vinho da região de Lisboa foi feito com uvas das castas Merlot, Touriga-Nacional e Syrah. Transmite fielmente o terroir da Quinta, no cruzamento de climas com dominância atlântica, solos argilo-calcários e encostas de declive acentuado.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032955

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



### QUINTA DA BACALHÔA CABERNET SAUVIGNON TINTO 2013

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032843

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



### FONTE MOURO RESERVA TINTO 2012

Vinho Regional Alentejano produzido a partir da casta Touriga Nacional. Estagia em barricas de carvalho francês e americano. Vinho cheio de cor, aromas frutados e balsâmicos intensos, suave na boca e de final longo.

**SÓCIO** 12,07€ GFA 0,75L  
**NÃO SÓCIO** 12,70€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032746

**36,21€** Caixa 3 GFAS  
**38,10€** 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



### INEVITÁVEL TINTO 2013

Regional Alentejano apenas produzido nos anos em que a qualidade máxima é atingida selecionando apenas as 2 castas que melhor evoluíram. Em 2013 esta distinção coube à Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032828

**65,55€** Caixa 3 GFAS  
**69,00€** Caixa 3 GFAS



### QUINTA DO CARMO TINTO 2012

Vinho Regional Alentejano produzido a partir das castas Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Trincadeira. Muito elegante e concentrado tanto a nível de cor como de aromas. Bom volume, boa estrutura e taninos muito suaves.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032645

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

# Vinhos com História...



**TAITTINGER**  
Comtes de Champagne  
Blanc de Blancs 2005

*Reims - França*

Produzido na adega da antiga Abadia de Saint-Nicaise (sec. XIII), em Reims, este champagne "blanc de blancs" é 100% Chardonnay. Apenas a primeira prensa - "Cuvée" foi utilizada na sua produção. 5% do vinho é sujeito a um curto estágio em barricas novas, o que lhe garante uma complexidade e estrutura únicas. A totalidade do vinho estagiou, antes do *dégorgement*, cerca de 10 anos nas minas de giz de Saint-Nicaise.



**MIRABILIS**  
Grande Reserva Branco  
2015

*DOC Douro*

Primeiro branco português a entrar na lista dos melhores vinhos do mundo com 94/96 pontos de Robert Parker, ombreado com o Romanée-Conti, o M. Chapoutier Ermitage, o Pape Clement, etc... 70% deste vinho é proveniente de vinhas velhas (+ 85 anos). A maioria das uvas vêm de quotas superiores a 500 m, que lhes conferem frescura, mineralidade e elegância. Um vinho tridimensional, na expressão do seu enólogo, Jorge Alves.



**QUINTA DA BOAVISTA**  
Vinha do Ujo Tinto 2013

*DOC Douro*

Numa região de grandes vinhos - o Douro - encontramos num peculiar microclima um conjunto de Vinhas Velhas, i.e., mais de uma vintena de castas, que originam um vinho tinto que nos surpreende pela complexidade, frescura e elegância. Estamos num patamar dos grandes vinhos do velho mundo. É único no seu estilo, uma referência a não esquecer.



**PORTO BAGOS D'OURO**  
10 ANOS

*Porto*

Quando alguns produtores foram desafiados para em conjunto criarem um Porto branco 10 Anos visando apoiar a Associação Bagos d'Ouro, todos se quiseram superar apresentando os seus melhores lotes. Sob a coordenação de Álvaro van Zeller o lote final das casas Andresen, Barão de Vilar, Ferreira, Gran Cruz e Niepoort é um vinho único e irrepetível no qual se verifica que o todo é maior que a soma das partes.

	<b>SÓCIO</b> Preço / 1 GFA 0,75 L	<b>NÃO SÓCIO</b> Preço / 1 GFA 0,75 L	<b>REF<sup>a</sup></b> 1 GFA
<b>Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2005 - Reims, França</b>	118,75€	125,00€	012755
<b>Mirabilis Grande Reserva Branco 2015 - Douro</b>	34,20€	36,00€	013088
<b>Quinta da Boavista Vinha do Ujo Tinto 2013 - Douro</b>	99,75€	105,00€	013093
<b>Porto Bagos D'Ouro 10 Anos - Porto</b>	20,00€*	20,00€*	013011

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

# Seleção Enoteca

**PORTO  
GRAHAM'S  
MILLENNIUM**  
*Vintage 1977*  
(Magnum 1,5L)

SÓCIO **261,25€**

1 GFA 1,5 L - REFº 011154

NÃO SÓCIO **275,00€**



**GENEROSOS  
DE SETÚBAL**

**Moscatel J.M.F.**  
*Trilogia*  
+  
**Bastardinho  
de Azeitão**  
*30 Anos*

SÓCIO **190,00€**

2 GFAS 500 ML - REFº 013096

NÃO SÓCIO **200,00€**



**TINTOS DE SONHO**

**Quinta dos Quatro Ventos Reserva** Tinto 2008  
**Aliança Baga** Tinto 2009  
**Quinta da Bacalhôa** Tinto 2013  
**Esporão Private Selection** Tinto 2011

SÓCIO **104,50€**

4 GFAS - REFº 013097

NÃO SÓCIO **110,00€**



**COGNAC MICHEL CAMUS**  
*Tradition*

*Estojo Edição Limitada e Numerada  
Decanter em Cristal BACCARAT*

SÓCIO **893,00€**

REFº 011209

NÃO SÓCIO **940,00€**



# ESPUMANTES - CHAMPAGNES

OFERTA 2 FLUTES  
Cristal Schott-Zwiesel

Em compras  
superiores a 50€



ESPUMANTE  
**Aliança Baga**  
Reserva Bruto

SÓCIO  
**6,65€**

NÃO SÓCIO  
**7,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 012760



ESPUMANTE  
**Aliança Vintage**  
Bruto

SÓCIO  
**15,20€**

NÃO SÓCIO  
**16,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 011224



ESPUMANTE  
**Loridos Vintage**  
Extra-Bruto

SÓCIO  
**8,08€**

NÃO SÓCIO  
**8,50€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 012382



ESPUMANTE  
**Cave Real**  
Super Reserva  
Bruto Natural

SÓCIO  
**9,03€**

NÃO SÓCIO  
**9,50€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 013079



ESPUMANTE  
**Campolargo**  
Boga  
Bruto

SÓCIO  
**19,00€**

NÃO SÓCIO  
**20,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 012758



ESPUMANTE  
**Campolargo**  
Rosé  
Bruto

SÓCIO  
**10,45€**

NÃO SÓCIO  
**11,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 012427



CHAMPAGNE  
**Taittinger**  
Brut Réserve

SÓCIO  
**35,15€**

NÃO SÓCIO  
**37,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 010764



CHAMPAGNE  
**Barbier-Roze**  
Brut Réserve

SÓCIO  
**40,38€**

NÃO SÓCIO  
**42,50€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 012826



CHAMPAGNE  
**B.J. Barbier**  
Brut

SÓCIO  
**22,33€**

NÃO SÓCIO  
**23,50€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 012827

# SOBREMESA



PORTO  
**Sandeman  
Quinta do Vau**  
Vintage 1999

SÓCIO  
**19,00€**

NÃO SÓCIO  
**20,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 013089



PORTO  
**Barão  
de Vilar**  
Vintage 2011

SÓCIO  
**37,91€**

NÃO SÓCIO  
**39,90€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 012152



PORTO  
**Offley  
Boa Vista**  
Vintage 2011

SÓCIO  
**52,25€**

NÃO SÓCIO  
**55,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 012156



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*



PORTO  
**Ferreira Duque  
de Bragança**  
Tawny 20 Anos

SÓCIO  
**39,90€**

NÃO SÓCIO  
**42,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 010046



MOSCATEL  
**Alambre**  
20 Anos  
(0,50 l)

SÓCIO  
**20,43€**

NÃO SÓCIO  
**21,50€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 010573



MOSCATEL  
**Bacalhô Roxo**  
Superior 2002

SÓCIO  
**19,00€**

NÃO SÓCIO  
**20,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 012493



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



COLHEITA TARDIA  
**Château  
Piau-Simon**  
Sauternes 2010  
(0,375 l)

SÓCIO  
**14,25€**

NÃO SÓCIO  
**15,00€**

1 GFA 0,375 L  
REFº 012499

# ESPIRITUOSOS



SÓCIO  
**19,14€**

NÃO SÓCIO  
**20,15€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 012130

AGUARDENTE VELHA  
**Quinta da Barreira**



SÓCIO  
**38,48€**

NÃO SÓCIO  
**40,50€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 010055

AGUARDENTE VELHA  
**Ferreirinha**



SÓCIO  
**54,15€**

NÃO SÓCIO  
**57,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 012176

AGUARDENTE VELHA  
**Aliança X.O. 40 Anos**



SÓCIO  
**42,75€**

NÃO SÓCIO  
**45,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 012046

COGNAC  
**Hine Rare VSOP**



SÓCIO  
**42,75€**

NÃO SÓCIO  
**45,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 012753

COGNAC  
**Pierre Ferrand Ambre**



SÓCIO  
**21,85€**

NÃO SÓCIO  
**23,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 012780

TENNESSEE WHISKEY  
**Jack Daniel's n° 7**



50%VOL

SÓCIO  
**21,85€**

NÃO SÓCIO  
**23,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 012435

SCOTCH WHISKY  
**Cutty Sark Prohibition**



SÓCIO  
**49,40€**

NÃO SÓCIO  
**52,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 012269

SINGLE MALT WHISKY  
**The Macallan Amber**



SÓCIO  
**142,50€**

NÃO SÓCIO  
**150,00€**

1 GFA 0,70 L  
REFº 013090

SINGLE MALT WHISKY  
**The Macallan Ruby**

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



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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 062772

85,80€ CAIXA 6 GFAS

90,30€ CAIXA 6 GFAS



Argentina

## CRIOS Cabernet Sauvignon TINTO 2013

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



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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062773

64,14€ CAIXA 6 GFAS

67,50€ CAIXA 6 GFAS



Chile

## MOMENTOS Reserva Merlot TINTO 2013

**PRODUTOR** Château los Boldos  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**  
Chile - Alto Cachapoal  
**CASTA** Merlot (100%)  
**VINIFICAÇÃO** vindima manual.  
Fermentação com maceração em  
inox com controlo de temperatura.  
Estágio de 6 meses em barricas de  
carvalho francês.  
**TEOR ALCOÓLICO** 14,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi com  
nuances azuladas. Aroma intenso de  
frutos vermelhos com notas de cereja  
preta. Na boca é suave, redondo,  
com notas de frutos pretos muito  
maduros. Taninos suaves, boa acidez  
e bom equilíbrio. Final agradável.  
**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos  
**SERVIÇO** A 15/18°C com carnes  
brancas e pastas.



sócio 5,70€ GFA 0,75L | NÃO sócio 6,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 062994

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<sup>o</sup> 063111

# Conjuntos Natal 2016



## CONJUNTO *Gourmet*

- 1 gfa Aliança Vintage (0,75ℓ)
- 1 gfa Porto Barão de Vilar LBV 2012 (0,75ℓ)
- 1 emb Figs em calda "Pingo de Mel" (550gr)
- 1 caixa 9 Trufas Chocolate AnnoBón - com Porto

SÓCIO **49,40€** REF<sup>o</sup> 043098 NÃO SÓCIO 52,00€



## CONJUNTO *Prova Exótica*

- 1 gfa Espumante Cave Real Super Reserva Bruto Natural (0,75ℓ)
- 1 gfa Porto Quinta Nova LBV 2012 (0,75ℓ)
- 1 emb Chocolate Chili-Toffee (150gr)

SÓCIO **38,00€** REF<sup>o</sup> 033099 NÃO SÓCIO 40,00€



## CONJUNTO *Moscatel & Porto*

- 1 gfa Moscatel Alambre 20 Anos (0,50ℓ)
- 1 gfa Porto Bagos D'Ouro Branco 10 Anos (0,50ℓ)

SÓCIO **44,65€** REF<sup>o</sup> 023100 NÃO SÓCIO 47,00€



## CONJUNTO *Prazer & Elegância*

- 1 gfa Porto Barão de Vilar 30 Anos - Enoteca (0,375ℓ)
- 1 gfa Fonte do Ouro Colheita Tardia (0,375ℓ)

SÓCIO **47,50€** REF<sup>o</sup> 023103 NÃO SÓCIO 50,00€

# Conjuntos Natal 2016



## CONJUNTO *Vintage*

- 1 gfa Porto Barão de Vilar Vintage 2011 (0,75ℓ)
- 1 Decanter "Vintage" de Cristal Schott-Zwiesel

SÓCIO **66,50€** REF<sup>a</sup> 023104 NÃO SÓCIO 70,00€



## CONJUNTO *Prestige*

- 1 gfa Champagne Taittinger Brut Reserve (0,75ℓ)
- 1 gfa Porto Ferreira Duque de Bragança 20 Anos (0,75ℓ)
- 1 gfa Cognac Pierre Ferrand Ambre (0,75ℓ)

SÓCIO **121,60€** REF<sup>a</sup> 033105 NÃO SÓCIO 128,00€



## CONJUNTO *Ceia de Natal*

- 1 gfa Espumante Cave Real Super Reserva Bruto Natural (0,75ℓ)
- 1 gfa Casa Capitão-Mor Alvarinho Branco 2015 (0,75ℓ)
- 2 gfas Howard's Folly Sonhador Tinto 2011 (0,75ℓ)
- 1 gfa Porto Barão de Vilar 10 Anos (0,75ℓ)
- 1 gfa Azeite Extra Virgem Santa Vitória (0,50ℓ)
- 1 emb Figos em calda "Pingo de Mel" (385gr)
- 1 emb Mendiants de Chocolate Annobon (8uni)
- 1 emb Chocolate Chili-Toffee (150gr)

SÓCIO **76,00€** REF<sup>a</sup> 093106 NÃO SÓCIO 80,00€

## Oferta de Inscrição

### → FAÇA-SE SÓCIO ATÉ 31 DE JANEIRO DE 2017 E RECEBA COMO PRÉMIO DE INSCRIÇÃO:\*

2 gfas BACELO NOVO Branco 2015 - LISBOA

2 gfas BACELO NOVO Tinto 2014 - DOURO

2 gfas BACELO NOVO Tinto 2015 - ALENTEJO

\*Oferta entregue com a primeira encomenda

QUOTA ANUAL - 15 EUROS

### → OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO E RECEBA COMO OFERTA:



LISBOA

DOURO

ALENTEJO

Utilize este Voucher de **15€** em qualquer compra na Revista Enoteca ou em [www.enoteca.pt](http://www.enoteca.pt)

## ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE

### → PROPOSTA TRIMESTRAL

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

### → OFERTA ANUAL

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

### → DESCONTO DE 5%

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

## ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE

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

INSCREVA-SE NO SITE [www.enoteca.pt](http://www.enoteca.pt) ou PEÇA A FICHA DE INSCRIÇÃO NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA

ou pelo TELEFONE 228 348 440, FAX 228 348 449, E-MAIL [enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt)

## Oferta de Inscrição

### → FAÇA-SE SÓCIO ATÉ 31 DE JANEIRO 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 2012
- 1 gfa QUINTA DA BACALHÔA TINTO 2013
- 1 gfa HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2011

\*Oferta entregue com a primeira encomenda

QUOTA ANUAL - 50 EUROS

### → OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO E RECEBA COMO OFERTA:



MONÇÃO  
 E MELGAÇO

DÃO

DOURO

DÃO

SETÚBAL

ALENTEJO

Utilize este Voucher de **50€** em qualquer compra na Revista Enoteca ou em [www.enoteca.pt](http://www.enoteca.pt)

## ENOCLUBE - Clube dos Conhecedores

### → PROPOSTA TRIMESTRAL

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

### → EVENTOS

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

### → OFERTA ANUAL

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

### → DESCONTOS DE 5% E 10%

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

## ENOCLUBE - Clube dos Conhecedores

Quota anual	50,00 €
Oferta Inscrição	Sim (ver acima)
Oferta Renovação	Sim, sempre de valor igual ou superior à quota anual
Desconto	10% nos vinhos gama Enoteca (Enoteca, Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Adegueiro, Cave Real) e 5% nos restantes produtos
Participação em Eventos da Enoteca	Sim
Programa Trimestral	Sim
Envio de Revista	Sim

HERDADE  
*do* PESO



TRINCA BOLOTAS,  
CORPO DE ALENTEJANO,  
ALMA DA VIDIGUEIRA.

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.