

ENOTECA

www.enoteca.pt • Nº 102 JUNHO 2017 • CLUBE DE VINHOS



MEIA PIPA

Private Selection



A renovação da tradição.

O Meia Pipa Private Selection tem uma nova cara, mas mantém o seu carácter regional. A elegante Raposa da Arrábida, traz como novidade o Meia Pipa Private Selection Branco.



BACALHÔA
VINHOS DE PORTUGAL



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt

PRÉ-CONCEITOS

É público e pacífico que as opções quanto à origem dos vinhos vão preferencialmente para o Douro e Alentejo. Se temos vinhos de excelente qualidade na grande maioria das regiões produtoras, porquê esta atitude, por vezes intransigente, de uma larga faixa do universo consumidor?

O nosso cérebro vai fixando as informações que condicionam as nossas preferências, dando lugar a uma inércia que perdura no tempo. São os hábitos do ambiente em que nos inserimos, experiências de consumo breves e algumas vezes prematuras, referências comportamentais de modelos da nossa juventude – familiares e outros – etc.... São os paradigmas de assertiva “sabedoria” tais como “os verdes são muito ácidos”, “o Porto faz-me mal ao fígado”, “não bebo brancos” etc, etc.

É claro que, embalados nestas cantigas vimos limitada a nossa experimentação, e logo, a nossa capacidade de opção. Se ousarmos provar/beber alguns vinhos independentemente da sua região de origem, facilmente nos daremos conta da sua qualidade, e assim desmontaremos aqueles falsos paradigmas.

Todas, repito todas as regiões têm vinhos excelentes, bons, e assim-assim. Neste mundo global frequentemente nos deparamos com um Parker a atribuir altíssimas classificações a vinhos provenientes de regiões, para muitos, inesperadas.

Abramos o nosso coração àqueles vinhos que injustamente, até agora não têm tido lugar nas nossas mesas.

Nós Seleccionamos...

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



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

ÍNDICE

- 3 EDITORIAL
- 4 MODALIDADES ENOTECA
- 5 COMO ENCOMENDAR À ENOTECA
- 7 MONTRA DE PRÉMIOS
- 8 NOTÍCIAS DO VINHO
- 10 PROJETO BARRICA
- 13 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 15 AGORA PROVO EU
- 16 BACELO NOVO
- 18 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 21 CESTO DE VERÃO
- 22 GALERIA DO PRODUTOR
- 24 VINHOS DO TRIMESTRE
- 26 CAVE BRANCOS
- 30 CAVE ROSÉS
- 32 CAVE TINTOS
- 38 MEIA CAVE
- 39 VINHOS DO MUNDO
- 40 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 42 FÓRUM DE ENOLOGOS
- 44 VINHOS COM HISTÓRIA
- 45 APERITIVOS / SOBREMESAS / DIGESTIVOS
- 46 CAVE PORTOS
- 47 ENOCLUBE - CLUBE DOS CONHECEDORES

Proprietário/Editor: José Seródio
Publicação Periódica Trimestral
Diretor: José Seródio
Sede da Redação: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto
Design: Três Sentidos Design
Capa: Orlando Mendonça
Produção Gráfica: Viana & Dias
Sede do Impressor: Veiga do Inso, 4734-908 Vila de Prado
Tiragem: 12.000 Exemplares
Depósito Legal: 68.051/93
Nº Registo ERC: 117272

ENOTECA

R. ALVES REDOL, 243/249 4050-043 PORTO
APARTADO 4414 • 4007-803 PORTO
TEL. 228 348 440 • FAX 228 348 449
enoteca@enoteca.pt
www.enoteca.pt

MODALIDADES ENOTECA

ESCOLHA A MODALIDADE CERTA PARA SI!

ENOCLUBE - Clube dos Conhecedores [EnoClube]

Como Sócio EnoClube usufrui dos seguintes benefícios:

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



Quota Anual

50,00€

ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE [EGC]

Como Sócio EGC usufrui dos seguintes benefícios:

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



Quota Anual

15,00€

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

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

BENEFÍCIOS ADICIONAIS DOS SÓCIOS

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

ESCOLHA O CLUBE CERTO PARA SI E INSCREVA-SE

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

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

COMO ENCOMENDAR À ENOTECA

COMO POSSO FAZER UMA ENCOMENDA

Escolha os vinhos que deseja e...

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



ou

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



ou

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



ou

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



COMO É FEITA A ENTREGA

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



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



COMO POSSO PAGAR A ENCOMENDA

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

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



PROVADO
COM DISTINÇÃO.



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

DESCUBRA TUDO O QUE DISTINGUE
O NOVO PERIQUITA RESERVA.

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

75cl

MONTRA DE PRÉMIOS



20 PONTOS

10 identificadores de garrafeira (reutilizáveis)



24 PONTOS

6 bases de copos antiderrapantes Enoteca



32 PONTOS

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



36 PONTOS

Saca-rolhas ENOTECA



44 PONTOS

Bomba de vácuo "Vacuvin" com 2 rolhas



50 PONTOS

2 copos "Tinto do Clube" da Schott-Zwiesel



60 PONTOS

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



100 PONTOS

2 copos AIR "Borgonha" da Schott-Zwiesel



100 PONTOS

Decanter "Vintage" da Schott-Zwiesel

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



88 PONTOS

Os 100 melhores Azeites de Portugal
Edgardo Pacheco
Fotografia - Jorge Simão
Edição - Lua de papel

NOTÍCIAS DO VINHO

Saber apreciar vinho é um dos fatores mais benéficos para a mente

Segundo um estudo, realizado nos Estados Unidos pela Escola de Medicina de Yale ao longo de vários anos, saber apreciar um bom vinho pode ser tão ou mais benéfico para a mente como o sudoku ou até mesmo a música. O especialista, *Gordon Shepherd*, defende que criar o sabor do vinho requer um maior esforço por parte do cérebro do que acontece com qualquer outro tipo de atividade humana uma vez que *“o sabor não está no vinho; o sabor é criado pelo cérebro do provador de vinho”*, visto que está fortemente associado a memórias e emoções, dois fatores desencadeados mentalmente.

“Barca Velha” recebe a classificação máxima da Wine Enthusiast

O **Barca Velha 2008** é o primeiro vinho português não fortificado a atingir os 100 pontos na revista norte-americana *Wine Enthusiast*. Luís Sottomayor, o enólogo responsável pelos vinhos da Casa Ferreirinha afirmou que *“esta distinção nunca antes alcançada representa, acima de tudo, o reconhecimento do esforço constante que a Casa Ferreirinha tem feito desde 1952 para assegurar a sustentada melhoria dos vinhos DOC do Douro, cotando-se hoje como a marca de referência da região junto da mais exigente crítica internacional e de um crescente número de consumidores”*.

“Moscatel Torna Viagem” da José Maria da Fonseca novamente a bordo do Navio Escola Sagres

A José Maria da Fonseca aproveitou o convite da Marinha Portuguesa, e mais uma viagem do Navio Escola Sagres, para reeditar o seu famoso **Moscatel Torna Viagem**. A 27 de Abril quatro cascos (um Moscatel de Setúbal muito antigo, um de Bastardinho 2011 e dois de Moscatel de Setúbal 2016) começaram em Lisboa uma viagem de cerca de 4 meses com um regresso previsto para Setembro próximo. Como realça Domingos Soares Franco, enólogo e administrador da José Maria da Fonseca, *“à semelhança de experiências anteriores, espera-se que, à chegada a Portugal, este já famoso vinho da José Maria da Fonseca tenha desenvolvido uma qualidade superior, apresente uma cor mais escura e características totalmente diferentes, que o tornarão facilmente distinguível em provas comparativas com o mesmo vinho que fica a repousar nas nossas Caves em Azeitão”*.

“VINHO: Grandes Escolhas”, a nova Revista de Vinhos Portuguesa

Luís Ramos Lopes (Diretor Editorial) e João Geirinhas (Diretor de Negócio), a dupla que tem levado o setor do vinho a conquistar um importante espaço nos escaparates da informação, apresentaram a 12 de Maio a nova revista mensal **“VINHO: Grandes Escolhas”**. A temática do vinho ocupa o núcleo da nova publicação, *“mas sem esquecer o turismo, a gastronomia, a cultura e outros prazeres da vida”*, escreve Luís Ramos Lopes no editorial da primeira publicação da VINHO: Grandes Escolhas. Nuno Santiago completa o trio de responsáveis pela empresa que gere esta publicação. No painel de críticos e jornalistas de vinhos encontramos João Paulo Martins, João Afonso, Nuno Oliveira Garcia e Fernando Melo – e os jornalistas residentes António Falcão, Luís Francisco e Mariana Lopes.



Lançamento do Clube BLEND'6

O **CLUBE BLEND'6** é o primeiro Clube de Vinhos em Portugal fruto de uma união, ao mais alto nível, de 6 produtores de vinhos com provas dadas em diferentes regiões vitivinícolas e cuja preocupação permanente, para além da qualidade, é a partilha do conhecimento ao longo do processo de criação de um grande vinho. O objetivo: um desafio de fusão entre quem produz e quem consome, num grupo de partilha que vive o vinho desde o plantio da cepa até ao momento de remoção da rolha da garrafa. Os 6 produtores **Anselmo Mendes, Boas Quintas, Esporão, José Maria da Fonseca, Quinta do Monte d'Oiro e Quinta Nova Nossa Sra. do Carmo**, juntam-se neste projeto a parceiros de luxo, a Aston Martin e a Jaguar no universo automóvel, a Zwiesel 1872 na cristalaria ao serviço dos vinhos, o Credit Suisse no mundo financeiro e a David Rosas na relojoaria e joalheria, para unir o vinho a outros prazeres da vida, de forma a criar experiências memoráveis.



BLEND'6
VINHOS COM ASSINATURA

JANTAR COM PROVAS – QUINTA DOS CARVALHAIS (Porto 14 Março – Lisboa 22 Março)

As provas dos vinhos Reserva branco 2012, Tinta Roriz 2011 e Reserva tinto 2011 da Quinta dos Carvalhais foram comentadas pelo enólogo **Filipe Neves**, que também fez uma breve exposição da história da Quinta. Já no jantar falou-nos um pouco dos vinhos que foram servidos, o Reserva branco 2012 com a entrada, o Reserva tinto 2011 (provado antes do jantar) e de um Porto 10 Anos da Sandeman. No Porto (Restaurante da Casa da Música) no jantar idealizado pelo Chef Artur Gomes foi servido como entrada um folhado de cogumelos e espargos, no prato principal pá de porco lacada com mostarda e mel, grelos e batata gratinada e de sobremesa uma tarte fina de maçã com gelado de noz. Em Lisboa (Restaurante Falstaff do Vila Galé Ópera), o Chef Francisco Ferreira preparou para os sócios como entrada uma almofada crocante de camarão com manga assada, para o prato principal bochechas de porco com laranja, espinafres, avelã e batata rendada e para a sobremesa a delícia três chocolates em molho de baunilha.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto)



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa)



JANTAR COM PROVAS – QUINTA DE S. SEBASTIÃO (Porto 18 Abril – Lisboa 26 Abril)

Os vinhos à prova e presentes no jantar foram comentados pelo enólogo **Filipe Sevinete Pinto** que tanto no Porto como em Lisboa apresentou uma surpresa que não constava do programa. À prova esteve a gama “Quinta S. Sebastião”, o branco 2016 (servido depois com a entrada), o rosé 2016 e o Reserva tinto 2014 (servido com o prato principal) e como surpresa no Porto foi também apresentado o Cercial branco 2012 e em Lisboa o Touriga Nacional tinto 2012, ambos no seu ponto ótimo de consumo e ambos (infelizmente) já indisponíveis no mercado. No restaurante da Casa da Música (Porto) o Chef Artur Gomes preparou como entrada um requeijão assado sobre chutney de figos e salada de folhas soltas, para o prato principal picatta de vitela com batata roesti e folhado de espinafres e para a sobremesa um crumble de framboesas e gelado de limão. No restaurante Falstaff (Vila Galé Ópera – Lisboa), o Chef Francisco Ferreira compôs para a entrada portobello recheado com ameixas e gratinado com queijo de Serpa e salada, para o prato principal secos de Porco com mousse de espinafres e batata assada com alecrim e para a sobremesa um crumble de ruibarbo com gelado de pistachio em molho de chocolate.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto)



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa)



JANTAR COM PROVAS – BOAS QUINTAS (Porto 16 Maio – Lisboa 24 Maio)

Esteve a cargo do enólogo **Nuno Cancela de Abreu** a apresentação do seu projeto Boas Quintas e dos vinhos servidos. Na prova o Morgado de Bucelas branco 2015 e o Quinta da Giesta rosé 2016, no jantar com a entrada e em lançamento nacional da nova colheita o Fonte do Ouro Encruzado 2016, com o prato principal o Fonte do Ouro Touriga Nacional 2014 e com a sobremesa o Moscatel de Setúbal Herdade de Gâmbia. O Chef Artur Gomes, do restaurante da Casa da Música (Porto) apresentou como entrada cigarrete de massa brick com queijo brie e maçã, salada de ervas, como prato principal chambão de vitela com brás de cogumelos e para a sobremesa coulant de chocolate branco com gelado de citrinos e verduras. Já Francisco Ferreira, Chef executivo dos hotéis Vila Galé, preparou para a ementa do restaurante Falstaff (Lisboa), a entrada de strudel de maçã com morcela fumada em redução de mel e limão, para o prato principal lombinho de porco com mostarda e bacon em tagliatelle de legumes com redução de vinho tinto e cardamomo e para a sobremesa encharcada de ovos caramelizada.

PRÓXIMOS EVENTOS

JUNHO: Ribafreixo Wines (Alentejo) | Terça-feira 20 (Porto) e Quarta-feira 28 (Lisboa)

JULHO: Quinta de Paços (Vinhos Verdes) | Terça-feira 18 (Porto) e Quarta-feira 26 (Lisboa)



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto)



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa)

PROJETO BARRICA



PROJETO BARRICA – Quinta Nova

Entrega dos Vinhos

No dia 20 de Maio foi concluído o “Projeto Barrica Quinta Nova Reserva 2015”, com a presença de cerca de 50 dos sócios participantes, que apreciaram, num almoço na Quinta, o vinho que foi a razão deste projeto. Harmonizou-se perfeitamente com uma “cabritada à moda do Douro” merecendo o aplauso de todos os presentes. O grupo foi recebido por Luísa Amorim e sua equipa, Ana Mota (viticultura), Jorge Alves (enologia) e Pedro Canedo (responsável comercial).

Houve vinho à chegada, o Pomares branco 2016, durante a visita à Adega, o Rosé Reserva 2016, o Tinta Francisca 2016 e o Tinta Roriz 2016 (os três amostras de cuba), e ao almoço, o Grainha Reserva branco 2015, o QN Colheita tinto 2015, e o QN Reserva tinto 2015 (o vinho do projeto). À sobremesa, com pompa e... tenaz [a fogo], o Porto Vintage 2013. De referir a dinâmica de excelência patente em toda a estrutura de enoturismo Quinta Nova.



**O LOTE QUINTA NOVA
RESERVA 2015**
O Início...



Este “Projeto Barrica” foi um passo importante para a notoriedade dos vinhos Quinta Nova, que no mercado se assume com a autoridade da sua qualidade, uma opção de grande fiabilidade para o consumidor que quer garantir a sua escolha. Por tudo isto e também pelo profissionalismo e dedicação com que esta equipa coordena toda a operação Quinta Nova, os parabéns da Enoteca e dos seus Sócios.

A fechar a referência de um sócio presente **“Esta compra em primeur foi o melhor investimento que fiz nos últimos anos”!**

· PROJETO · BARRICA II



PROJETO BARRICA II – Casa de Santa Vitória

Porquê o Alentejo, Porquê a Casa de Santa Vitória, Porquê o Inevitável

Após a realização do primeiro Projeto Barrica, a continuação deste modelo não estava em causa. No entanto a seleção do vinho para a segunda edição obrigou a uma escolha muito cuidada. Em causa as altas expectativas criadas pelo sucesso conseguido. Começamos, como começam todos os grandes vinhos, na vinha. Não foi uma escolha fácil, Portugal é um país agraciado por um sem número de locais de excelência de produção de vinho. Analisamos os relatórios dos anos vitícolas e cedo decidimos por uma região conhecida pela qualidade dos seus tintos, o Alentejo.

Tradicionalmente os vinhos Alentejanos não são conhecidos pela sua longevidade, por isso a escolha do produtor revestia-se de especial importância. A garantia de excelência enológica era imprescindível, desde a viticultura às técnicas de vinificação, passando pela qualidade da enologia até à seleção das barricas, todos os detalhes eram importantes, nada podia ficar descuidado. Consideramos alguns produtores e decidimos por um que não só cumpria todos os requisitos mencionados como adicionava a mais-valia para os sócios de um projeto de enoturismo de qualidade superior, a **Casa de Santa Vitória**.

Escolhida que estava a região e o produtor faltava o vinho, mas aqui a nossa escolha estava facilitada. Queríamos o melhor, queríamos o **Inevitável**, um vinho cuidado desde a videira à mesa.



No âmbito do Projeto Barrica, o sócio até **31 de Agosto de 2017** poderá adquirir este vinho a **€12,00** por garrafa nas seguintes quantidades:

1 barrica	[48 cxs/6 gfs]	- 3.456€
1/2 barrica	[24 cxs/6 gfs]	- 1.728€
1/4 barrica	[12 cxs/6 gfs]	- 864€
1/8 barrica	[6 cxs/6 gfs]	- 432€
1/16 barrica	[3 cxs/6 gfs]	- 216€

Neste vinho todas as uvas são apanhadas à mão para que a película conserve em si o melhor. Após um rigoroso trabalho de seleção, as uvas permanecem nos lagares cerca de 2 meses em maceração, para que a extração dos aromas, cor, taninos e estrutura aconteça. Começa aqui a desenhar-se a longevidade deste vinho, que continua na passagem do vinho para barricas. Nestas barricas, criteriosamente escolhidas, a estrutura do vinho aumenta e é garantido o potencial de evolução ao longo do tempo, de forma a torna-lo mais e mais grandioso. Este vinho tem uma peculiaridade, uma vez que todos os anos são escolhidas as duas castas que melhor evoluíram durante o ano (desde a vinha ao fim do estágio antes do lote final), por norma de ano para ano a composição do Inevitável muda.

Nesta, vindima (2016), três castas tintas evidenciaram-se das demais. A Syrah (vindimada a 5 de Setembro), a Cabernet Sauvignon (vindimada a 12 de Setembro) e a Touriga Nacional (vindimada a 23 de Setembro). Cedo ficou claro que estas 3 se iriam destacar dos outros vinhos classificados pela Casa de Santa Vitória como Super Premium. Pela profundidade que o Syrah demonstra e a elegância aromática e boca vibrante da Touriga Nacional, neste momento estas ocupam os lugares de destaque. No entanto o Cabernet Sauvignon a estagiar em barricas novas de carvalho francês está a ter uma evolução francamente positiva. Resta-nos esperar até 1 de Setembro para sabermos quais serão as castas que farão o vinho deste nosso Projeto Barrica o Inevitável 2016.

De **1 de Setembro até 31 de Abril de 2018** o valor passará para **€18,00** por garrafa.

O **Inevitável 2016** será lançado no mercado a partir de Maio de 2018, tendo um valor de **€24,00** cada garrafa.

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

Santa Vitória

RESERVA
TINTO 2012

Vinho Regional Alentejo
Produce of Portugal



Santa Vitória

VINHOS

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS



Medalha de Prata
Concours Mondial
de Bruxelles

Medalha de Ouro
Concours Mondial
de Bruxelles

Melhor Vinho
Tinto do Velho Mundo
Expovinis 2012

Melhor Vinho
Tinto do Velho Mundo
Expovinis 2013

Grande Medalha
de Ouro Concours
Mondial de Bruxelles

Do Alentejo herdámos muitas das coisas que nos tornam singulares: as histórias cantadas à desgarrada em planícies sem fim, o intenso aroma cravado na terra, a força de uma história esculpida de sol a sol. Tudo isto é a força de um carácter alentejano, reconhecido e premiado. Tudo isto é Santa Vitória.

Seja responsável. Beba com moderação.



JOÃO SILVA
E SOUSA

VINIFICAÇÃO de A a Z

“BÂTONNAGE”

A HISTÓRIA, A CIÊNCIA E A NOVELA POLICIAL

“L’originalité de la méthode bourguignonne traditionnelle d’élevage d’un vin blanc sec en barrique tient au rôle essentiel joué par les levures.”

In Traité d’Oenologie, 6e édition, Tome 1, pág. 585

A “Bâtonnage” só atravessou o tempo e chegou até nós porque funcionou. Tradicionalmente os vinhos brancos secos de “guarda” eram fermentados e estagiados em madeira de pequeno volume e esta prática manteve-se inalterada até ao princípio do século XX.

A massificação do consumo urbano, a industrialização do setor do vinho, o frágil conhecimento científico e a obsessão pela higiene contribuíram para o abandono deste método que, nunca tendo sido abandonado na Borgonha, voltou a disseminar-se durante os anos 80, mas só começou a ser compreendido e explicado nos anos 90.

A “Bâtonnage” só funciona sobre os vinhos fermentados se estes forem mantidos com as borras totais e consiste em revolver com um “bâton” (pau), sistematicamente [2 vezes/semana no início passando a 1 vez/semana no final], estas borras que se encontram sedimentadas no fundo da vasilha. Estamos permanentemente a voltar a turvar o vinho que só abandona a borra pouco antes de entrar na garrafa.

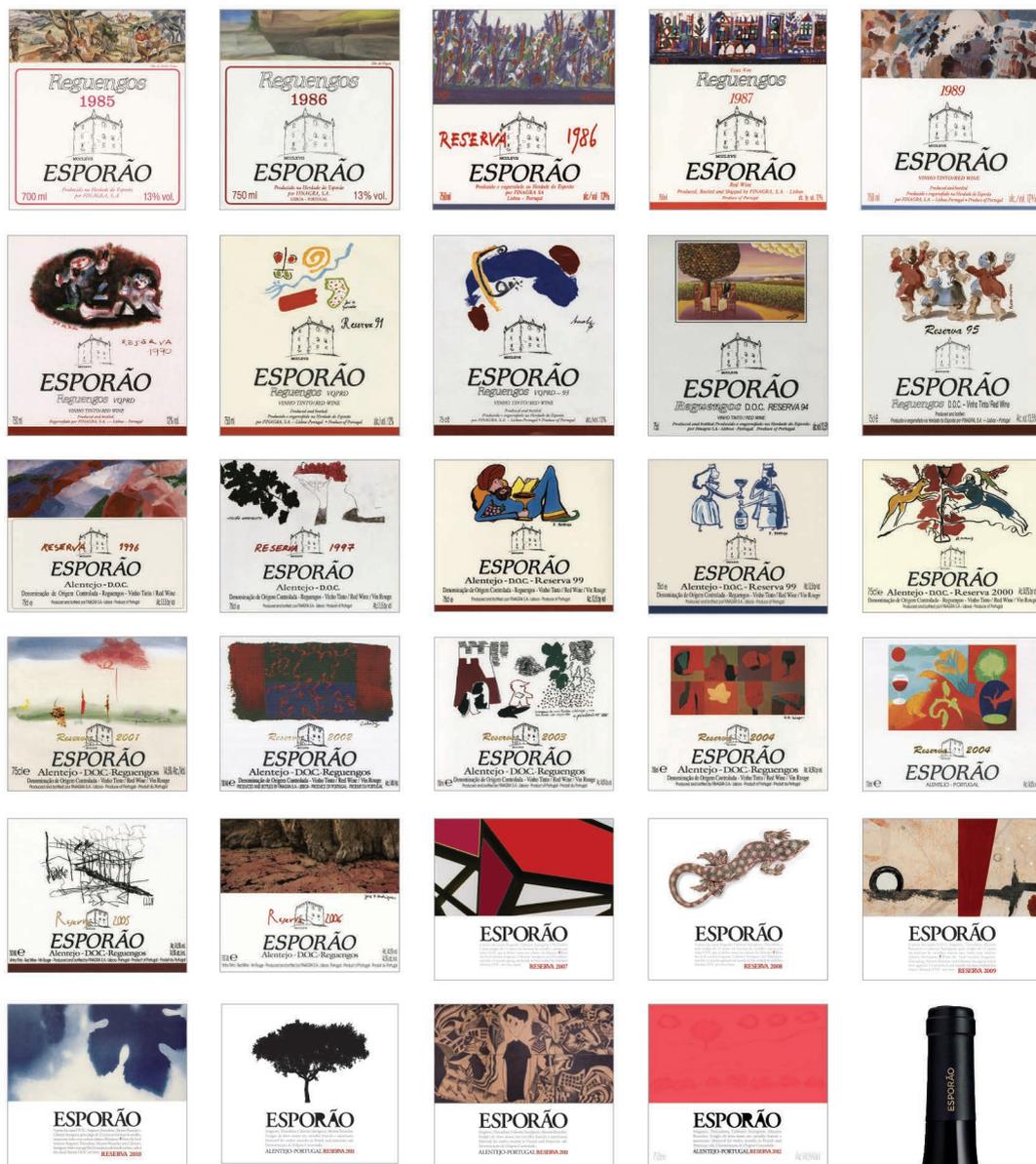
Qual é o resultado? Apesar de a madeira permitir trocas gasosas e poder conduzir à oxidação, os vinhos de “Bâtonnage” têm menos cor amarela e no tempo de garrafa o amarelecimento é muito atenuado, são muito mais resistentes à oxidação, têm mais volume em boca e necessitam de menos intervenção de processos físico-químicos como a refrigeração ou a colagem com uma argila (bentonite) pois são muito mais estáveis. A refrigeração do vinho a temperaturas negativas seguida de filtração, hoje em desuso, transformava

um vinho branco bonito numa solução hidro-alcoólica esquelética, infame e deprimente. Uma admirável percentagem dos borgonhas “batonados”, não sofriam esta tortura e não deixavam cristais no fundo da garrafa depois de irem para o frigorífico. Os investigadores em Bordéus tentaram perceber porquê.

Estive lá, numa aula com o *Dubourdieu* onde este confessou estarem perto de serem apresentadas conclusões. Era uma descoberta fantástica para a qualidade dos brancos se evitássemos a refrigeração. Soube mais tarde da novela que envolveu espionagem industrial, tribunais, insultos e muitos milhões no registo da patente da descoberta do efeito estabilizante das manoproteínas. Coisas da indústria farmacêutica.

Então o que acontece ao vinho branco cheio de borra, na barrica, sujeito a “Bâtonnage”? Enriquecimento do vinho em manoproteínas que resultam da autólise enzimática da parede das leveduras e consequente aumento do volume em boca. Estes compostos fixam muitos polifenóis (cor e tanino) indesejáveis para uma boa evolução do vinho. Pensa-se que pelo facto de as borras cederem ao vinho outros compostos altamente redutores, estes podem limitar fortemente os fenómenos oxidativos de envelhecimento precoce. Redução do aroma a madeira. A fermentação com borras totais em barrica leva a vinhos com reduzido aroma de madeira se comparados com vinhos que entraram na barrica após a fermentação ou fermentados só com borras finas. Só vantagens.

ARTE VIVA.



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



Seja responsável beba com moderação.



**ANSELMO
MENDES**

Agora provo EU!

Alvarinho Contacto 2016 Anselmo Mendes

Durante a minha vida de Enólogo e Produtor costumo dizer que não faço vinho mas sim experiências.

No longínquo 1987 comecei as minhas experiências com fermentação e estágio do Alvarinho em madeira. Surgiram então em 1998 o Muros de Melgaço, em 2009 o Curtimenta e Parcela Única e em 2013 o Expressões. Estudei as várias origens, diferentes tamanhos, intensidade da tosta, *bâtonnage*, oxigénio dissolvido e velocidade do seu consumo, etc.

Nos anos 90 as minhas experiências incidiram na hiperoxidação do mosto e na maceração pelicular. Com maceração comecei com o Gouveio e mais tarde o Alvarinho e o Loureiro. A maceração pelicular permite aumentar o potencial aromático varietal havendo assim um processo de extração onde temos de articular temperatura e tempo. Este processo bem conduzido induz a uma extração seletiva levando a vinhos com maior complexidade e corpo. Tudo se resume a retirar componentes da película que numa forma seletiva aumenta a intensidade dos compostos aromáticos livres e ligados, os taninos, sais minerais, etc.

Com este processo criei o Alvarinho Contacto, que é como o próprio nome diz, o contacto do mosto com a película da uva.

Contudo estes processos só fazem sentido conhecendo bem as castas e os seus *terroirs*. Hoje os nossos esforços incidem num maior conhecimento dos solos, sua textura e estrutura. No caso do Alvarinho a maceração pelicular em uvas provenientes de terraços fluviais com alguma pedra rolada tem melhores resultados que a mesma em solos franco arenosos. Os primeiros existem em grande escala em Monção cujos vinhos são menos frutados que Melgaço mas mais florais. Enfim as experiências continuam pois fazer vinho é acima de tudo conhecimento, arte é apenas o pormenor de o fazer diferente.



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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063284

54,18€ CAIXA 6 gfas | **57,00€** CAIXA 6 gfas

**O Nº 1 de um lote de 10 Brancos selecionados
pelo painel de provas do "Fugas"
(Jornal Público – 27.05.2017)**



BACELO NOVO

em caixas de 12 gfas.

Bacele

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

JÁ PROVOU?

→ Nova Colheita

BACELO NOVO BRANCO 2015 Reg. Lisboa

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

SÓCIO
3,71€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
3,90€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFº 122961

44,52€
Caixa 12 GFAS

46,80€
Caixa 12 GFAS

→ Nova Colheita

BACELO NOVO TINTO 2014 Douro

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

SÓCIO
3,71€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
3,90€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFº 123025

44,52€
Caixa 12 GFAS

46,80€
Caixa 12 GFAS

→ Nova Colheita

BACELO NOVO TINTO 2015 Alentejo

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez, Tinta 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



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^o 012744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REF^o 032744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REF^o 062744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€

Espumante RESERVA BRUTO

PRODUTOR Quinta da Barreira

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

ENÓLOGO José Gaspar



1 Gfa
REF^o 013024

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REF^o 033024

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REF^o 063024

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€

Reserva Douro TINTO 2014

PRODUTOR Barão de Vilar

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

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

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

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

EMPRESAS

ANIVERSÁRIOS

REUNIÕES

CASAMENTOS

FESTAS

OFERTAS



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



1 Gfa
REF^o 013265

SÓCIO NÃO SÓCIO
8,31€ **8,75€**

3 Gfas
REF^o 033265

SÓCIO NÃO SÓCIO
24,08€ **25,35€**

6 Gfas
REF^o 063265

SÓCIO NÃO SÓCIO
47,03€ **49,50€**

Reserva Alentejo TINTO 2015

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

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

ENÓLOGA Patrícia Peixoto



1 Gfa
REF^o 012055

SÓCIO NÃO SÓCIO
13,11€ **13,80€**

3 Gfas
REF^o 032055

SÓCIO NÃO SÓCIO
38,48€ **40,50€**

6 Gfas
REF^o 062055

SÓCIO NÃO SÓCIO
75,81€ **79,80€**

Porto Tawny 10 ANOS

PRODUTOR Barão de Vilar

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

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

(rótulos exemplificativos)

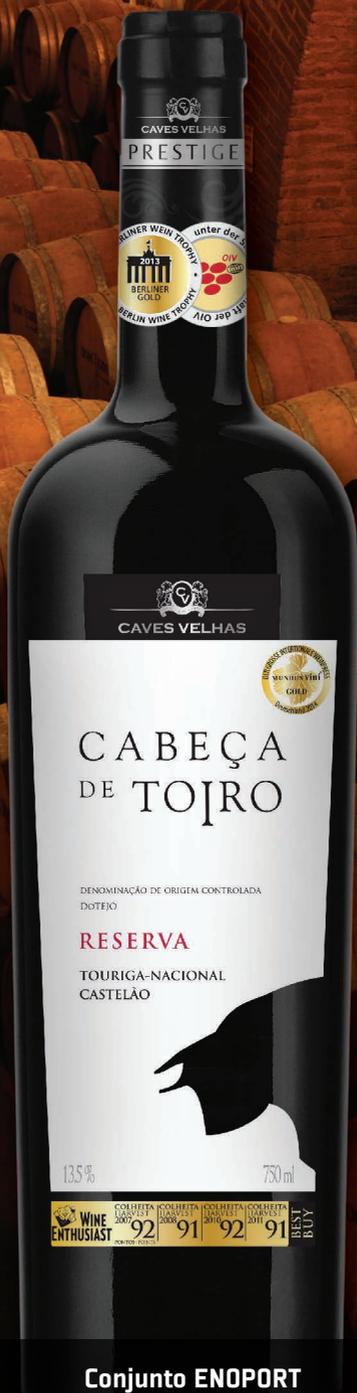
PRAZO DE ENTREGA: 15 DIAS APÓS CONFIRMAÇÃO DA ENCOMENDA.

ENCOMENDA MÍNIMA 12 GARRAFAS.

enoport
united wines

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

www.enoport.com
enoportunitedwines



SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE MODERATION
EUROPEAN COUNCIL

Conjunto ENOPORT

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

Preço Sócio - 37,53€ (caixa 6 gfas.) REFº 063236 Preço Não Sócio - 39,50€ (caixa 6 gfas.)

CESTO DE VERÃO



MINHO



ALENTEJO



DOURO



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- + 3 GFAS. CASA DE PAÇOS SUPERIOR BRANCO 2015 Minho
- + 3 GFAS. SOSSEGO ROSÉ 2016 Alentejo
- + 3 GFAS. DALVA RESERVA TINTO 2015 Douro
- + 3 GFAS. HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2011 Alentejo

REF^o 123355

**PREÇO
ESPECIAL**

SÓCIO
76,00€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
80,00€
Caixa 12 GFAS



GALERIA DO PRODUTOR

Anselmo Mendes Vinhos

A região dos Vinhos Verdes/Minho é a maior zona vitícola portuguesa e situa-se no noroeste do país, coincidindo com a região não vitícola designada por Entre Douro e Minho. A região é rica em recursos hidrográficos, sendo limitada a norte pelo Rio Minho e pelo Oceano Atlântico a oeste. No interior da região predominam as serras, sendo a mais elevada a Serra da Peneda com 1373 m. Terão sido os Vinhos Verdes os primeiros vinhos portugueses exportados para os mercados europeus. Nos séculos XVI e XVII, os vinhos do Vale do Minho e do Vale do Lima eram regularmente transportados para o Norte da Europa. No reinado de D. Carlos, em 1908, foi atribuída a demarcação da área geográfica de produção dos Vinhos Verdes. Hoje é uma das maiores e mais antigas regiões vitivinícolas do mundo.

Anselmo Mendes nasceu e cresceu em Monção. Foi aí que desde criança se familiarizou com a cultura da vinha e a produção do vinho. A casta Alvarinho e o seu vinho, ali produzidos, entraram desde logo na sua vida, de tal maneira que hoje Anselmo Mendes e Alvarinho se confundem.

Foi com a casta Alvarinho, em Monção e Melgaço, que Anselmo Mendes começou a produzir, em 1998. Atualmente, é a partir de três castas e em três zonas da Região Demarcada dos Vinhos dos Verdes que desenvolve o seu trabalho como produtor: Alvarinho no Vale do Minho, Loureiro no Vale do Lima e Avesso no Vale do Douro. Mas é Alvarinho a sua casta de eleição e aquela na qual tem investido mais tempo e dedicação, procurando tirar o máximo partido das suas características naturais e potencialidades. A adega, na zona do Vale do Minho, é um espaço de experimentação e investigação, a partir de onde a paixão de Anselmo Mendes pelo vinho e pela região ganha forma e gosto. É um lugar de reinvenção, para fazer de cada vinho uma expressão da terra elevada à sua forma mais sublime, um traço cultural, um rasgo de carácter.

— ANSELMO MENDES —

O trabalho de Anselmo Mendes é reconhecido em Portugal e no estrangeiro não apenas pela excelência dos vinhos que produz mas pela forma surpreendente e consistente como inova. A fermentação de uvas Alvarinho em barricas de madeira ou o uso de técnicas de vinificação antigas, como a curtimenta, são alguns dos métodos que fazem com que estes vinhos sejam um caso à parte no mundo dos brancos.

Apostando nas castas Alvarinho, Loureiro e Avesso, Anselmo Mendes produz vinhos brancos tranquilos que conquistaram já diversos prémios e distinções e ganharam a confiança dos críticos e apreciadores mais exigentes em todo o mundo.



Ver pág. 24



GALERIA DO PRODUTOR

Quinta da Barreira

A região de Lisboa (ex-Estremadura) é uma das maiores regiões vitícolas nacionais. A cultura da vinha remonta ao tempo dos Romanos. Foi, no entanto, na Idade Média, através das ordens religiosas presentes em diversos conventos, que se deu o incremento da cultura da vinha, tornando-a numa das culturas mais importantes da região. No período pós filoxera, esta região teve um papel determinante a nível nacional e internacional, sendo então muitos dos seus vinhos dirigidos para Bordéus e também para relevantes regiões nacionais, mais afetadas por essa praga.

Esta região caracteriza-se por uma diversidade de relevo, de solos e de clima, com algumas bolsas microclimáticas. É uma região em que os vinhos têm tido maior evolução, ombreado com o melhor que se produz no país. A influência Atlântica é determinante na frescura e elegância destes vinhos que progressivamente vêm reconhecida a sua qualidade em concursos e certames nacionais e internacionais.

É neste riquíssimo conjunto paisagístico, mais precisamente no concelho de Torres Vedras, que se situa num vale a Quinta da Barreira, criada no final do século XIX. Encontra-se na posse dos atuais proprietários, a família do Eng. José Gaspar, desde 1954, data a partir da qual se criaram marcas que ainda hoje fazem parte do património da Quinta. Possuindo uma área de vinha com cerca de 4ha, é também nos arredores da Quinta que o produtor adquire as uvas para a elaboração dos seus vinhos. Entre vinhas antigas e outras totalmente reconvertidas, sob o olhar atento do Eng. José Gaspar, são cuidadosamente selecionadas as uvas das castas Alvarinho, Arinto, Chardonnay, Moscatel, Verdelho, e as tintas Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional.

Na adega, os toneis de madeira onde eram estagiados os vinhos deram lugar, no decorrer dos anos 50, aos depósitos de cimento, que ainda hoje são utilizados, e aos lagares que servem de palco "à bela dança do pisa-a-pé".

L Quinta da Barreira

Lado a lado com estes elementos tradicionais, surgem as modernas tecnologias. Os depósitos de cimento e os lagares, estão cuidadosamente revestidos a resinas epoxi. Novos depósitos em inox vieram possibilitar um maior controlo da temperatura de fermentação, tubagens e outros equipamentos em inox vieram garantir que a higienização fosse efetiva, e os permutadores exógenos vieram dar aos depósitos de cimento a possibilidade de fermentar a temperatura controlada.

É neste equilíbrio entre o tradicional e o moderno que são gerados vinhos de qualidade reconhecida, de que é um excelente exemplo este Quinta da Barreira Reserva tinto 2015.



Ver pág. 25

VINHOS DO



“Este vinho é obtido a partir da casta nobre Alvarinho exclusivamente produzida na sub-região de Monção e Melgaço. A vindima é das primeiras a ocorrer para assim obtermos a sua frescura aromática única.”

Anselmo Mendes

ANSELMO MENDES ALVARINHO 2016

Monção e Melgaço

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes

CASTA Alvarinho

VINIFICAÇÃO Colheita manual em pequenas caixas e transporte para a adega em curto espaço de tempo. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio. Fermentação longa a baixa temperatura. Estágio sobre borras finas com bâtonnage durante 4 meses.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aromas cítricos e de frutas tropicais. Na boca apresenta-se fresco e pleno de mineralidade. Encorpado, bom volume e equilíbrio e com uma acidez vibrante a dar-lhe frescura. Final longo e com grande complexidade típico da casta Alvarinho.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou com canapés, marisco, peixes diversos, queijos e pratos de aves.

SÓCIO 6,75€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 7,00€ GFA 0,75L.

39,90€ Caixa 6 GFAS

42,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas - REFº 063346

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

TRIMESTRE



“A partir de uvas selecionadas das castas Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon colhidas cuidadosamente na região, obtemos este vinho pleno de cor e aroma, jovem e vibrante, estruturado e equilibrado.”

José Gaspar

QUINTA DA BARREIRA RESERVA TINTO 2015

Lisboa

PRODUTOR Quinta da Barreira

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO Vinificação cuidada em curtimenta total com maceração prolongada, em cubas inox com controlo de temperatura. Estagio em barricas de carvalho americano.

TEOR ALCOLÓICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi fechado. Aroma com boa intensidade, complexo.

Notas de frutos vermelhos, pretos e pimento verde. Na boca apresenta-se jovem, com taninos firmes mas com bom corpo e estrutura. Equilibrado. Final longo.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 18°C com assados, carnes vermelhas e queijos fortes. Agradece decantação.

ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO 5,61€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO** 5,90€ GFA 0,75L

33,66€ Caixa 6 GFAS

35,40€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REF^o 063187

(1 CAIXA DE CADA) NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

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

CAVE BRANCOS



CASA SANTA EULÁLIA SUPERIOR ALVARINHO 2016

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO vindima manual para caixas de 20 kg. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox. Estágio de 6 meses sobre as borras finas.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma de boa intensidade, frutado e floral com notas tropicais. A boca confirma a fruta mostrando-se fresco e equilibrado. Final persistente.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 8/10°C com mariscos, peixes e carnes brancas.
ENÓLOGOS Anselmo Mendes, Francisco Marques Leandro

SÓCIO
6,65€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063316

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



ANSELMO MENDES ALVARINHO 2016

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes (sub-região Monção e Melgaço)
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual em pequenas caixas e transporte para a adega em curto espaço de tempo. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio. Fermentação longa a baixa temperatura. Estágio sobre borras finas com bâtonnage durante 4 meses.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aromas cítricos e de frutas tropicais. Na boca apresenta-se fresco e pleno de mineralidade. Encorpado, bom volume e equilíbrio e com uma acidez vibrante a dar-lhe frescura. Final longo e com grande complexidade típico da casta Alvarinho.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou com canapés, marisco, peixes diversos, queijos e pratos de aves.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO
6,65€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063346

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



CASA DE PAÇOS SUPERIOR 2015

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

SÓCIO
7,36€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,75€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063226

44,16€ **46,50€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



ALVARINHO CONTACTO 2016

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

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063284

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

CAVE BRANCOS



CASCAS 2016

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 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Boa intensidade aromática, aroma frutado com leves notas florais. Na boca é equilibrado com uma boa acidez a dar-lhe frescura.
LONGEVIDADE 3 a 4 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. • REF^o 063337

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



ZOM RESERVA 2015

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

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063183

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



FONTE DO OURO ENCRUZADO 2016

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 bêttonnage.
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
9,31€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,80€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063338

55,86€ Caixa 6 GFAS
58,80€ Caixa 6 GFAS



TÁGIDE ARINTO, CHARDONNAY E MOSCATEL 2016

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto, Chardonnay, Moscatel
VINIFICAÇÃO Vinificação por Bica Aberta. Fermentação em inox a temperatura controlada de 14°C.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Boa intensidade aromática, frutado com notas minerais 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
4,75€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063182

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

CAVE BRANCOS



QUINTA DE S. SEBASTIÃO 2016

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto, Cercial, Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Prensagem das uvas com pisador mecânico. Vinificado em bica aberta em cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Vinho de cor citrina. Boa intensidade aromática, complexo, belas notas florais e frutadas, cítrico e mineral. Na boca é cheio e bem estruturado. Equilibrado com boa acidez.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 11/13°C com pratos de peixe, carnes brancas e queijos de pasta mole.
ENÓLOGO Filipe Sevinate Pinto

SÓCIO
7,13€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063323

42,78€
Caixa 6 GFAS

45,00€
Caixa 6 GFAS



D.S.F. COLEÇÃO PRIVADA SAUVIGNON BLANC 2015

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

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L

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

56,46€
Caixa 6 GFAS

59,40€
Caixa 6 GFAS



HERDADE DA COMPORTA PRIVATE SELECTION 2015

PRODUTOR Herdade da Comporta Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTAS Arinto, Viognier
VINIFICAÇÃO Fermentação em bica aberta a 14°C em cuba de pequena dimensão.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma muito frutado e exuberante. Sabor fresco, acidez equilibrada. Final envolvente e persistente.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C com aperitivos, pratos de carnes vermelhas ou peixes gordos assados.
ENÓLOGO Francisco Pimenta

SÓCIO
10,93€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063320

65,58€
Caixa 6 GFAS

69,00€
Caixa 6 GFAS



SANTA VITÓRIA 2016

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

SÓCIO
4,66€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,90€
GFA 0,75L

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

27,96€
Caixa 6 GFAS

29,40€
Caixa 6 GFAS

CAVE BRANCOS



VICENTINO 2015

PRODUTOR Vicentino

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Sauvignon Blanc, Semillon, Alvarinho

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Fermentação em inox separada por castas com controlo de temperatura. Estágio sobre as borras durante 5 meses.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino esverdeado. Aroma vegetal típico da casta Sauvignon Blanc com um toque de frutos tropicais. Boa boca, boa acidez. Volumoso mas fresco, equilibrado com boa estrutura.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 8/10°C com entradas e pratos simples de peixe ou marisco.

ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
5,70€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063313

34,20€

Caixa 6 GFAS

36,00€

Caixa 6 GFAS



PATO FRIO ANTÃO VAZ 2016

PRODUTOR Ribafreixo Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo

CASTAS Antão Vaz

VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção. Cachos selecionados em mesa de escolha. Desengace e posterior prensagem em vácuo. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Bâtonnage de cerca de 3 meses. Estabilização pelo método clássico. Seleção dos lotes, engarrafamento e estágio em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino.

Aroma intenso, notas de frutos tropicais, alguma mineralidade e um toque de citrinos. Na boca é equilibrado, fresco e macio. Final persistente.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

SERVIÇO A 9/10°C com carnes brancas, peixes gordos, mariscos e comida asiática.

ENÓLOGO Paulo Laureano

SÓCIO
6,18€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063329

37,08€

Caixa 6 GFAS

39,00€

Caixa 6 GFAS



ESPORÃO RESERVA 2015

PRODUTOR Herdade do Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo

CASTAS Antão Vaz, Arinto, Roupeiro

VINIFICAÇÃO Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox e em barricas novas de carvalho americano e francês onde estagia sobre as borras finas durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. No nariz é intenso, frutado (citrinos, pêssego) com notas de tosta. Na boca é complexo, fresco e equilibrado, confirmando a fruta e mostrando uma boa mineralidade. Final longo.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, peixes gordos assados, massas apaladadas, aves.

ENÓLOGO David Baverstock, Sandra Alves

SÓCIO
9,41€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063259

56,46€

Caixa 6 GFAS

59,40€

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 bâtonnage 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 citrinos. Final longo.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos assados, carnes brancas, massas condimentadas e queijos.

ENÓLOGA Catarina Vieira, Pedro Ribeiro

SÓCIO
9,50€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063092

57,00€

Caixa 6 GFAS

60,00€

Caixa 6 GFAS

CAVE ROSÉS



PLAINAS ESPADEIRO 2016

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Espadeiro
VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 20 kg. Desengace total e esmagamento. Fermentação a baixa temperatura em cubas de inox.
TEOR ALCÓOLICO 11%
NOTAS DE PROVA Cor rosa claro (pétala de rosa). Aroma discreto com notas de frutos vermelhos. Boa acidez na boca, fresco. Final agradável.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 8/9°C como aperitivo ou acompanhando peixes, mariscos e carnes frias.
ENÓLOGOS Anselmo Mendes, Francisco Marques Leandro

SÓCIO
4,47€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,70€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063342

26,82€ **28,20€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



VALLE DE PASSOS 2016

PRODUTOR Quinta Valle de Passos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Trás-os-Montes
CASTAS Touriga Franca, Tinta Amarela, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Suave prensagem. Fermentação em inox com temperatura controlada durante 20 dias. Colagem e filtração antes do engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rosa-cereja aberta. Aroma jovem, notas de frutos vermelhos com um toque mineral. Na boca é fresco, boa acidez e bom volume de boca, confirma os aromas. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C sozinho ou acompanhando comida italiana, oriental ou enchidos.
ENÓLOGOS Carloto Magalhães, Manuel Vieira

SÓCIO
8,08€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063347

48,48€ **51,00€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS 2016

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Vinhas Velhas
VINIFICAÇÃO Vindima 100% manual. Desengace e esmagamento. 12 horas de maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas. Fermentação em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor salmão cristalino. Aroma intenso de frutos vermelhos (cassis e framboesas). Na boca é jovem, fresco e muito equilibrado. Final persistente.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C sozinho como aperitivo ou acompanhando carnes brancas, pratos de marisco, cozinha oriental e massas.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Batista

SÓCIO
4,75€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063230

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



MONTE CASCAS 2016

PRODUTOR Casca Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Colheita Manual. As uvas são desengaçadas e esmagadas diretamente para a cuba. 48h de decantação a frio. Fermentação alcoólica a 14°C. Estágio sobre borras finas durante 2 meses.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor rosa claro (pétala de rosa). Aroma levemente frutado com notas florais. Na boca é fresco com notas de frutos vermelhos. Final agradável.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C sozinho ou acompanhando aperitivos, mariscos, pratos de peixe, massas e queijos suaves.
ENÓLOGO Hélder Cunha

SÓCIO
5,46€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,75€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063341

32,76€ **34,50€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

CAVE ROSÉS



ASSOBIO 2016

PRODUTOR Quinta dos Murças
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz, Rufete
VINIFICAÇÃO Colheita manual, mesa de seleção, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperatura controlada em inox, prensagem pneumática. Estágio em inox durante cerca de 5 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor salmão com reflexos cereja claro. Aroma fresco com notas de frutos vermelhos. Na boca é suave, boa acidez. Final longo.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes assados, carnes brancas, aves e massas.
ENÓLOGO David Baverstock, José Luís Moreira da Silva

SÓCIO
6,18€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063335

37,08€
Caixa 6 GFAS

39,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DE S. SEBASTIÃO 2016

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Merlot, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Prensagem suave das uvas inteiras. Fermentação em bica aberta em cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor rosa aberto. Aroma elegante com leves notas frutadas e florais. Boa amplitude de boca. Fresco e suave. Muito gastronómico. Bom final.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 8/10°C com carnes brancas, pratos orientais condimentados.
ENÓLOGO Filipe Sevinatete Pinto

SÓCIO
7,13€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063322

42,78€
Caixa 6 GFAS

45,00€
Caixa 6 GFAS



SOSSEGO ROSÉ 2016

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

SÓCIO
4,75€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063229

28,50€
Caixa 6 GFAS

30,00€
Caixa 6 GFAS



GÁUDIO 2015

PRODUTOR Ribafreixo Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez
VINIFICAÇÃO Uvas selecionadas e posteriormente prensadas inteiras em vácuo sem qualquer esmagamento ou desengace. Suave pressão e fermentação do mosto.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor salmão. Aroma floral com notas de frutos vermelhos e um leve toque cítrico. Na boca é suave e equilibrado. Bom final.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 9/10°C com gastronomia oriental, ostras gratinadas, pratos de frutos do mar.
ENÓLOGO Paulo Laureano

SÓCIO
6,18€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063330

37,08€
Caixa 6 GFAS

39,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



PLAINAS VINHÃO GRANDE ESCOLHA 2016

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Vinhão

VINIFICAÇÃO vindima manual para caixas de 20 kg. Desengace total e esmagamento. 50% do mosto fermenta em lagares com pisa a pé e os restantes 50% em cubas de inox onde se faz delestage.

TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor granada intensa, quase opaca. Aroma de frutos pretos maduros.

Na boca é a acidez dá-lhe frescura, intenso e equilibrado. Final persistente.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 12/14°C com pratos de carnes vermelhas e da cozinha regional minhota.

ENÓLOGOS Anselmo Mendes, Francisco Marques Leandro

SÓCIO
4,47€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,70€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063317

26,82€
Caixa 6 GFAS

28,20€
Caixa 6 GFAS



ROMANO CUNHA 2009

PRODUTOR Vinhos Romano Cunha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Transmontano
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO vindima para caixas de 10kg. Seleção manual das uvas à entrada da adega. Esmagamento, seguido de maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, por um período de 72 horas. Fermentação lenta a temperaturas controladas. Estágio em barricas de carvalho francês durante 8 meses

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi opaco. Aroma intenso e complexo, fruta negra madura quase compotada e notas de especiarias, baunilha e café. Na boca é equilibrado e suave, delicado e fresco. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 17/18°C com carnes vermelhas, queijos fortes, enchidos e fumeiro.

ENÓLOGOS Raúl Pérez

SÓCIO
10,93€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063333

65,58€
Caixa 6 GFAS

69,00€
Caixa 6 GFAS



VINHA DOS SANTOS 2013

PRODUTOR Quinta dos Frades
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca e Vinhas Velhas com mais de 90 anos

VINIFICAÇÃO vindima manual. Desengace e esmagamento por pisa a pé em lagares de granito de grande dimensão. Transferência para cubas de aço inox onde terminam a fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho.

TEOR 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^o 062889

35,34€
Caixa 6 GFAS

37,20€
Caixa 6 GFAS



DALVA RESERVA 2015

PRODUTOR C. da Silva Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi aberto brilhante. Aroma floral intenso com belas notas de frutos vermelhos maduros e especiarias. Bom equilíbrio de boca. Taninos firmes. Final persistente.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas grelhadas e queijos.

ENÓLOGO José Manuel Sousa Soares

SÓCIO
6,18€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063345

37,08€
Caixa 6 GFAS

39,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



ANDREZA RESERVA 2014

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO vindima em caixa de 22 kg. Desengace e esmagamento, 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34°. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°), remontagens ligeiras. Estágio de 50% do vinho em barricas de carvalho francês e americano durante 10 meses e os restantes 50% em cuba.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Aroma intenso, complexo. Fruta madura e floral (violeta) com notas da boa madeira do estágio. Na boca é elegante, fresco e bem estruturado. Final persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos da cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole. Este vinho não foi sujeito a processos de clarificação, filtração e/ou estabilização pelo que pode criar depósito.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
6,27€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,60€
 GFA 0,75L

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

37,62€
 Caixa 6 GFAS

39,60€
 Caixa 6 GFAS



COTTAS 2013

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

39,90€
 Caixa 6 GFAS

42,00€
 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 kg. 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^o 063064

47,88€
 Caixa 6 GFAS

50,40€
 Caixa 6 GFAS



MILHAFRE NEGRO RESERVA 2014

PRODUTOR Quinta das Parcelas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Fermentação com controlo de temperatura. Maceração longa e suave. Estágio de 6 meses em madeira.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma jovem, fruta fresca com um ligeiro toque de madeira. Na boca é suave, bem estruturado e equilibrado. Boa acidez. Final persistente.
LONGEVIDADE 7 a 9 anos
SERVIÇO A 16/18°C com queijos, enchidos, caça e carnes vermelhas assadas.
ENÓLOGA Ana Rola

SÓCIO
8,12€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063309

48,72€
 Caixa 6 GFAS

51,30€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



QUINTA DA GIESTA 2014

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

SÓCIO
4,75€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063222

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



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 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 pelo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
9,03€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063078

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



DIÁRIO DA QUINTA 2015

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Desengace parcial sem esmagamento, fermentação e pré-estágio em cubas de betão subterrâneas de baixa amplitude térmica e estágio em barricas de carvalho durante três meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho escuro, límpido. Aroma jovem e intenso com notas de frutos vermelhos e cacau. Na boca é jovem com a acidez a dar-lhe frescura. Taninos redondos. Final frutado.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 15/17°C com pratos simples de peixe ou carne, massas e vegetais.
ENÓLOGO Francisco Macieira

SÓCIO
4,28€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063310

25,68€ Caixa 6 GFAS
27,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GRADIL CABERNET SAUVIGNON & TINTA RORIZ 2014

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

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

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

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

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 Sevinat Pinto

SÓCIO
7,13€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062954

42,78€
 Caixa 6 GFAS

45,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GRADIL TANNAT 2014

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

SÓCIO
8,08€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063231

48,48€
 Caixa 6 GFAS

51,00€
 Caixa 6 GFAS



CABEÇA DE TOIRO RESERVA 2012

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Touriga Nacional, Castelão
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada, fermentação alcoólica a 28°C e estágio de 9 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-granada límpida e brilhante. Aroma intenso com notas de madeira. Na boca é macio e equilibrado com bons taninos.
LONGEVIDADE 2 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes brancas, carnes vermelhas, peixes assados e queijos de estrutura média.
ENÓLOGO Carlos Eduardo

SÓCIO
5,65€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,95€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063021

33,90€
 Caixa 6 GFAS

35,70
 Caixa 6 GFAS



QUINTA S. JOÃO BÁTISTA RESERVA SYRAH 2012

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total. Maceração pelicular prolongada. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (28°C). Estágio de 9 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda. Aroma jovem e limpo com notas minerais e de madeira. Fresco na boca, com boa estrutura e complexidade. Equilibrado com taninos macios. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 15/17°C com pratos típicos da cozinha mediterrânica e queijos curados.
ENÓLOGO João Vicêncio

SÓCIO
6,56€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063224

39,36€
 Caixa 6 GFAS

41,40
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



TYTO ALBA "VINHAS PROTEGIDAS" MERLOT 2013

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

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063232

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



RIPANÇO PRIVATE SELECTION 2016

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

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063233

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



TINTO DA ÂNFORA 2014

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

SÓCIO
5,32€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,60€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063225

31,92€ Caixa 6 GFAS
33,60€ 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 de 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^o 063076

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

CAVE TINTOS



CASA DA URRA 2013

PRODUTOR Carvalhal da Urra
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Trincadeira
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Maceração pelicular longa. Fermentação em inox com controlo de temperatura separada por castas. Uvas espremidas por queda em elevador e prensa suave. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi com laivos atijolados. Aroma intenso e complexo, frutos negros maduros com notas de especiarias (cânfora) e de madeira. Boa estrutura e volume. Bom final.
LONGEVIDADE 6 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos fortes da gastronomia nacional, carnes vermelhas, peixes gordos assados e pratos de bacalhau.
ENÓLOGO Rui Reguinga

SÓCIO
6,75€ **NÃO SÓCIO**
7,10€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063926

40,50€ **42,60€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



HOWARD'S FOLLY SONHADOR 2011

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

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

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

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



ESPORÃO COLHEITA 2015

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Franca, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Fermentação com controlo de temperatura com inicio 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€ **NÃO SÓCIO**
9,50€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

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

54,18€ **57,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 desengace e pisa a pé em pequenos lagares. Fermentação parcial em ânforas de barro. Estágio de 12 meses em carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi carregado. Aroma complexo evidenciando notas de tâmaras, baunilha, folha de tabaco e tosta. Na boca é elegante e equilibrado com taninos presentes mas bem integrados. Apresenta notas frutadas e de madeira. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijos.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

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

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

54,18€ **57,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma intenso e complexo, florais, de frutos tropicais, frutos de polpa branca e citrinos. Bom volume de boca, fresco, confirma os aromas frutados, é harmonioso e equilibrado. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/11°C como aperitivo ou com saladas, pratos leves, peixe e marisco.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
2,61€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
2,75€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF³ 123015

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



BSE BRANCO 2015

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTAS Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires
VINIFICAÇÃO Fermentação em inox a temperaturas de 20°C.
TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Intensos aromas frutados (tropicais) com notas florais. Na boca é frutado e macio, com a boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/11°C como aperitivo ou acompanhando pratos de peixe grelhados, saladas e marisco.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
2,38€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
2,50€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF³ 122996

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



ESTEVA TINTO 2015

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Suave desengace e esmagamento. Fermentação em inox com remontagem e maceração das películas em temperatura controlada. Fermentação maloláctica em inox.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi límpida e intensa. Boa intensidade aromática com notas de frutos vermelhos, florais e balsâmicas. A boca confirma os aromas, revelando também frescura e elegância. Taninos redondos. Final agradável.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 15/17°C com aves, carnes variadas, fumeiro, peixes gordos, massas e saladas ricas.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
2,38€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
2,50€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF³ 122993

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



JOSÉ DE SOUSA TINTO 2014

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

SÓCIO
3,80€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF³ 123266

45,60€ Caixa 12 GFAS
48,00€ Caixa 12 GFAS

CONJUNTO 375 ml. – 12 garrafas 375 ml.

3 gfas. PLANALTO RESERVA 2015 + 3 gfas. BSE 2015 + 3 gfas. ESTEVA 2015 + 3 gfas. JOSÉ DE SOUSA 2014

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

Vinhos do Mundo



SANTIAGO RUIZ BRANCO 2013

PRODUTOR Bodegas Santiago Ruiz

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO Rias Baixas

CASTAS Albariño (Alvarinho), Loureiro, Caiño Blanco

(Alvarinho), Treixadura (Trajadura), Godello (Gouveio)

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Maceração pré-fermentativa.

Prensagem suave em prensa pneumática. Fermentação.

Estágio sobre as borras finas.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados límpido e brilhante. Aromas complexos de flores brancas e notas frutadas (maçã, lichia e citrinos), notas balsâmicas, menta e um toque mineral. Na boca é vivo, intenso e bem estruturado. Boa acidez e um final longo.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

SERVIÇO A 9/11°C como aperitivo ou acompanhando pratos de arroz, mariscos, peixes, carnes brancas e foie gras.

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 062975

72,42€ CAIXA 6 GFAS

76,20€ CAIXA 6 GFAS

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 ALCÓOLICO 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

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 062902

52,44€ CAIXA 6 GFAS

55,20€ CAIXA 6 GFAS

MOMENTOS Reserva Merlot TINTO 2014

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 ALCÓOLICO 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^o 063146

34,20€ CAIXA 6 GFAS

36,00€ CAIXA 6 GFAS

Conjunto Vinhos do Mundo

2 GFAS. SANTIAGO RUIZ 2013 + 2 GFAS. LAN CRIANZA 2011 + 2 GFAS. MOMENTOS RESERVA 2014

sócio 51,68€ | NÃO sócio 54,40€

CONJUNTO de 6 gfas. - REF^o 063348

Garrafeira do Clube

CAIXAS
2/3 GFAS



MUROS DE MELGAÇO BRANCO 2015

Vinho branco feito de uvas da casta Alvarinho, exclusivamente produzidas em Melgaço. A sua complexidade e excelência resultam de mais de 25 anos de estudo do enólogo Anselmo Mendes no alcance da perfeição.

SÓCIO **12,59€** GFA
NÃO SÓCIO **13,25€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 033112

37,77€
Caixa 3 GFAS

39,75€
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 DOS CARVALHAIS RESERVA BRANCO 2012

A representação da arte, da autenticidade e da qualidade dos melhores vinhos do Dão. Neste Reserva Branco recuperam-se bons velhos hábitos da região no que refere ao estágio de vinhos brancos.

SÓCIO **15,20€** GFA
NÃO SÓCIO **16,00€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 033200

45,60€
Caixa 3 GFAS

48,00€
Caixa 3 GFAS



FORTE DO OURO DÃO NOBRE BRANCO 2015

Da "arte e engenho" do enólogo Nuno Cancela de Abreu nasce da colheita de 2015 o primeiro vinho Dão Nobre Branco da história vitivinícola portuguesa assim classificado pela câmara de provadores 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



HEXAGON BRANCO 2014

O culminar de todo um trabalho efetuado na vinha e na adegas e a celebração do conceito "Novo Mundo" desenvolvido pelo enólogo Domingos Soares Franco. Um grande vinho português ao melhor estilo e nível internacional.

SÓCIO **23,66€** GFA 0,75L
NÃO SÓCIO **24,90€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 033306

70,98€
Caixa 3 GFAS

74,70€
Caixa 3 GFAS



VICENTINO RESERVA BRANCO 2015

Na Zambujeira do Mar, onde as elevadas temperaturas alentejanas são atenuadas pelo Atlântico, as uvas amadurecem de forma lenta e equilibrada, criando vinhos onde a elegância se sobrepõe à robustez.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 033315

51,30€
Caixa 3 GFAS

54,00€
Caixa 3 GFAS

QTA DO CARMO RESERVA BRANCO 2015

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 023234

55,59€
Caixa 3 GFAS

58,50€
Caixa 3 GFAS



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



BARÃO DE VILAR GRANDE RESERVA TINTO 2012

Produzido no coração do Douro Superior com Touriga Nacional, Touriga Franca e castas de vinhas velhas, este é um Grande Reserva merecedor da reputação que a família van Zeller granjeou ao longo de várias gerações.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032941

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



POSEIDON TINTO 2014

Numa associação com o Clube de Oficiais da Marinha Mercante, 3.000 garrafas navegaram durante 81 dias a bordo de um navio bacalhoeiro, estagiando em alto mar. Recupera-se assim a velha tradição do "vinho da volta", maturado pelas ondas do mar.

SÓCIO 32,30€ GFA
NÃO SÓCIO 34,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 2 GFAS. • REFº 023198

64,60€ Caixa 2 GFAS
68,00€ Caixa 2 GFAS



SÃO MATIAS RESERVA TINTO 2013

O vinho São Matias tinto representa um projeto de família que renova a ancestralidade dos valores de trabalho e nobreza que a casa que lhe dá o nome é berço situada na região do Dão, sub-região da Serra da Estrela.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033344

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



QTA S. SEBASTIÃO RESERVA TINTO 2014

Este vinho foi feito com uvas das castas Merlot, Touriga-Nacional e Syrah e transmite de forma fiel as condições excecionais da Quinta de S. Sebastião.

SÓCIO 12,35€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 13,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033321

37,05€ Caixa 3 GFAS
39,00€ Caixa 3 GFAS



AURIUS TINTO 2011

O talento e o empenho do Homem elevaram a majestosa Touriga Nacional, complementando-a criteriosamente Syrah, a consagrar a expressão áurea do terroir onde nasceu.

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



FORTE DO OURO TOURIGA NACIONAL TINTO 2011

Cor rubi carregado com aromas florais de groselha madura bem casados com a madeira do estágio. Taninos robustos mas suaves e os frutos silvestres. Muito equilibrado e complexo.

SÓCIO 20,33€ GFA
NÃO SÓCIO 21,40€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032301

60,99€ Caixa 3 GFAS
64,20€ Caixa 3 GFAS



DSF COLEÇÃO PRIVADA TOURIGA FRANCESA TINTO 2013

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032702

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



ESPORÃO PRIVATE SELECTION TINTO 2012

O Esporão Private Selection é a concepção de um vinho de garrafeira tinto clássico do Alentejo: intenso e rico no nariz, mas sem exageros, equilibrado na boca, porém com bom potencial de guarda.

SÓCIO 42,75€ GFA
NÃO SÓCIO 45,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033143

128,25€ Caixa 3 GFAS
135,00€ Caixa 3 GFAS

Fórum de Enólogos



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

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

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

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



Curtimenta

Alvarinho Branco 2014

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes (Monção e Melgaço)
CASTAS Alvarinho
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
LONGEVIDADE 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor límpida, amarelo palha. Aroma intenso e complexo, frutos tropicais (ananás), casca de laranja. Na boca bom volume, boa complexidade, boa estrutura e uma belíssima acidez, boas notas de citrinos (toranja, limão) e pêra. Final longo e persistente.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO **21,38€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **22,50€** GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas - REFº 033219
64,14€ Caixa 3 GFAS **67,50€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2016



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2016



Andreza

Grande Reserva Branco 2013

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Verdelho, Rabigato, Arinto
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intensa. Aroma a revelar boa evolução com notas de frutos tropicais (manga) e citrinos. Na boca é complexo e elegante, apresentando boa estrutura e equilíbrio. Boas notas de madeira com um toque mineral. Final longo e persistente.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO **14,25€** GFA 0,75L 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



Fonte do Ouro

Grande Reserva Tinto 2013

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelha profunda e consistente. Aroma intenso a frutos pretos, como a groselha, a par dos aromas forais, balsâmicos e especiados próprios do estágio em madeira. Na boca é encorpado com taninos robustos mas polidos com uma acidez e frescura marcantes onde sobressai a fruta preta e o chocolate. Mostra-se um vinho cheio, concentrado e complexo com grande potencial de envelhecimento. Final equilibrado, expressivo, longo e persistente.
ENÓLOGOS Nuno Cancela de Abreu



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2016

SÓCIO **33,25€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **35,00€** GFA 0,75L
 Encomende em Caixas de 2 gfas • REF^o 023029
66,50€ Caixa 2 GFAS **70,00€** Caixa 2 GFAS



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2016



Inevitável

TINTO 2014

PRODUTOR Casa Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Cabernet Sauvignon, Baga
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi aberto. Aroma intenso e complexo de frutos vermelhos maduros, belas notas balsâmicas e de especiarias. Na boca é complexo, intenso e envolvente, boa estrutura e equilíbrio. Final longo e harmonioso.
ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO **22,33€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **23,50€** GFA 0,75L
 Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 033050
66,99€ Caixa 3 GFAS **70,50€** Caixa 3 GFAS



Quinta da Barreira

Reserva Tinto 2015

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi fechado. Aroma com boa intensidade, complexo. Notas de frutos vermelhos, pretos e pimento verde. Na boca apresenta-se jovem, com taninos firmes mas com bom corpo e estrutura. Equilibrado. Final longo.
ENÓLOGO José Gaspar



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2016

SÓCIO **5,61€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **5,90€** GFA 0,75L
 Encomende em Caixas de 6 gfas • REF^o 063187
33,66€ Caixa 6 GFAS **35,40€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2016



Porto

Alves de Sousa

VINTAGE 2009

PRODUTOR Domingos Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto
CASTAS Sousão, Touriga Nacional, Touriga Franca
TEOR ALCÓOLICO 19,5%
LONGEVIDADE 20 Anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi-violeta profunda, quase opaca. Aroma intenso mas elegante, fruta preta madura, notas de chocolate negro e especiarias. A confirmar a intensidade, belas notas de uvas passas, excelente estrutura, robusto. Final longo.
ENÓLOGO Tiago Alves de Sousa

SÓCIO **42,75€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **45,00€** GFA 0,75L
 Encomende em Caixa de 1 gfa • REF^o 011870

Vinhos com História...



LEGADO Tinto 2010

Douro

Nascido em berço de ouro, nos melhores talhões de uma vinha secular que merece ser encarada com olhos diferentes, o Legado representa, acima de tudo, um tributo de Fernando Guedes e da sua equipa ao melhor que o Douro tem, uma singela homenagem às raízes da Sogrape, mas também o ponto de partida de um sonho que continua a projetar-se no futuro e a ser concretizado dia a dia.

"Legado é mais que um vinho: é o testemunho do conhecimento e saber que recebi de meu Pai e que agora deixo às gerações futuras da nossa família"

Fernando Guedes



FORTE DO OURO Touriga Nacional Tinto 2011

Dão

Local de nascimento da Touriga Nacional, o Dão é talvez a região onde esta casta melhor pode expressar toda a sua virtude. Casta Rainha pelo sabor e potencial é também uma das mais exigentes, sendo necessária uma hábil mão para a conduzir ao seu expoente máximo. Nuno Cancela de Abreu é o enólogo responsável por este feito. Todo o saber e mestria foram aqui colocados dando origem a este vinho de belos aromas florais perfeitamente integrados nas notas da boa madeira do estágio, complexando na boca os bons taninos e os frutos silvestres, para terminar suave mas persistente. Um prazer para os sentidos!



VICENTINO Reserva Tinto 2014

Alentejo

Nascido na Zambujeira do Mar em plena costa vicentina, este é um Alentejano diferente! O equilíbrio ideal entre o calor do Alentejo e a frescura e humidade do oceano e a baixa produtividade da terra, fazem com que cada baga de uva nascida neste terroir atinja a maturação e concentração ideal, colocando-a nos pináculos da qualidade. A vinificação atenta e cuidada de Bernardo Cabral, desde a seleção das uvas à escolha das barricas, faz deste um vinho de exceção onde a elegância se sobrepõe à robustez, um vinho que transmite a mineralidade e a frescura atlântica em cada copo degustado.

	SÓCIO Preço / 1 GFA 0,75 L	NÃO SÓCIO Preço / 1 GFA 0,75 L	REF^a 1 GFA
LEGADO Tinto 2010 – Douro	185,25€	195,00€	012901
FORTE DO OURO Touriga Nacional Tinto 2011 – Dão	20,33€	21,40€	012301
VICENTINO RESERVA Tinto 2014 – Alentejo	17,10€	18,00€	013314

Aperitivos . Sobremesas . Digestivos



ESPUMANTE
Cave Real
Super Reserva
Bruto Natural

SÓCIO
9,03€

NÃO SÓCIO
9,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 013079



ESPUMANTE
Aliança
Vintage
Bruto

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 011224



CHAMPAGNE
Taittinger
Brut Réserve

SÓCIO
35,15€

NÃO SÓCIO
37,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 010764



MOSCATEL
Alambre
20 Anos
(0,50 ℓ)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 010573



MOSCATEL
Rôxo Superior
2002
(0,75 ℓ)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 012493



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*



AGUARDENTE VELHA
Quinta da Barreira

SÓCIO
19,14€

NÃO SÓCIO
20,15€

1 GFA 0,50 L
REFº 012130



COGNAC
Hine Rare VSOP

SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012046



SINGLE MALT WHISKY
The Macallan
Amber

SÓCIO
49,40€

NÃO SÓCIO
52,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012269

CAVE DE PORTOS

Categoria **Branco**

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

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

OFERTA

EM COMPRAS SUPERIORES A 100€

2 Copos + 2 Trufas

EM COMPRAS SUPERIORES A 250€

6 Copos + 6 Trufas

Categoria **Ruby**

LATE BOTTLED VINTAGE

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

VINTAGE

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
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**

10 ANOS

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
BARÃO DE VILAR 10 ANOS	13,78 €	14,50 €	011244
FERREIRA QUINTA DO PORTO 10 ANOS	14,54 €	15,30 €	010052

20 ANOS

FERREIRA DUQUE DE BRAGANÇA 20 ANOS	39,90 €	42,00 €	010046
------------------------------------	---------	---------	--------

30 Anos

MAYNARD'S 30 ANOS	61,75 €	65,00 €	012448
BARÃO DE VILAR 30 ANOS (375 ml)	28,50 €	30,00 €	012360

Edição Especial 30º Aniversário da Enoteca

40 Anos

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

COLHEITAS

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

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



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

&

Trufas de Chocolate com Porto ANNOBON

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

EnoClube - Clube dos Conhecedores

OFERTA DE INSCRIÇÃO



➔ **Faça-se sócio até 31 de AGOSTO de 2017 e receba como Prémio de Inscrição:***

- 1 gfa CASA PAÇOS SUPERIOR BRANCO 2015
- 1 gfa COVA DA URSA CHARDONNAY BRANCO 2015
- 1 gfa LUA CHEIA ROSÉ 2016
- 1 gfa GÁUDIO ROSÉ 2015
- 1 gfa FONTE DO OURO RESERVA TINTO 2014
- 1 gfa ESPORÃO COLHEITA TINTO 2015

**Oferta entregue com a primeira encomenda (valor da oferta: €52,25)*



MINHO

SETÚBAL

DOURO

ALENTEJO

DÃO

ALENTEJO

QUOTA ANUAL - 50,00€

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

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



EnoClube - Clube dos Conhecedores



QUOTA ANUAL	50,00€
OFERTA INSCRIÇÃO	SIM - Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual.
OFERTA RENOVAÇÃO	SIM - Sempre de valor igual ou superior à quota anual.
DESCONTO	10% - nos vinhos da Gama Enoteca (Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Cave Real). 5% - nos restantes vinhos e produtos. Desconto adicional de 5€ - em encomendas de 3 ou mais caixas.
PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS DA ENOTECA	SIM - Jantares Temáticos, visitas a Caves/Adegas, participação em Vindimas, Cursos de Prova, etc.
PROGRAMA TRIMESTRAL	SIM - Uma seleção de 2 caixas (6 gfs. cada), que lhe será enviada todos os 3 meses (+ 3 Gfs de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista.
ENVIO DA REVISTA ENOTECA	SIM - A Revista ENOTECA, de periodicidade trimestral, será enviada aos sócios do EnoClube.

INSCREVA-SE

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

NOVO Sossego



HÁ MAIS SOSSEGO NA VIDIGUEIRA

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

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