

ENOTECA

www.enoteca.pt • Nº 103 SETEMBRO 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
jsferodio@enoteca.pt

O VINHO TEM MODAS?

Moda diz-nos dinâmica, mudança, evolução, etc... É claro que, quando nos deparamos com vinhos "laranja", ou vinhos "blush", temos que reconhecer que há uma moda nos vinhos mais ou menos efémera, mas realmente uma moda! O seu criador apresenta-a normalmente embrulhada num conceito com uma lógica razoável que lhe empresta alguma credibilidade. Pode ser "uma forte extração na maceração pelicular", de que resulta um vermelho ultra carregado nos tintos, e um amarelo acastanhado nos brancos e daí o "laranja"; ou ao invés, um "brevíssimo contacto com a película, antes da fermentação" nos rosés, aqui batizados de "blush".

Será que o consumidor andava à procura destes vinhos? Penso que não. O facto é que estas novidades encontram sempre um grupo de seguidores, com se fossem prescritas por um *Armani*, um *Vuitton* ou um *Gucci*.

Lembram-se quando há alguns anos foram apresentados uns sapatos de senhora afunilados que espremiavam os pés ao limite? Pois foram comprados e usados... porque era moda!

Nós Seleccionamos...

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



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

ÍNDICE

3	EDITORIAL
5	MONTRA DE PRÉMIOS
6	NOTÍCIAS DO VINHO
9	PROJETO BARRICA
11	VINIFICAÇÃO DE A A Z
13	AGORA PROVO EU
14	RÓTULOS PERSONALIZADOS
16	PORTOS
17	VINHOS DO MUNDO
18	BACELO NOVO
20	FÓRUM DE ENÓLOGOS
21	CESTO DE OUTONO
22	GALERIA DO PRODUTOR
24	VINHOS DO TRIMESTRE
26	CAVE BRANCOS
30	CAVE ROSÉS
32	CAVE TINTOS
38	MEIA CAVE
39	GARRAFEIRA DO CLUBE
42	SELEÇÃO ENOTECA ESPUMANTES/CHAMPAGNES
43	SELEÇÃO ENOTECA GENEROSOS
44	SELEÇÃO ENOTECA DIGESTIVOS
45	MODALIDADES ENOTECA
46	COMO ENCOMENDAR À ENOTECA
47	ENOCUBE - 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

PROVADO
COM DISTINÇÃO.



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

DESCUBRA TUDO O QUE DISTINGUE
O NOVO **PERIQUITA RESERVA**.



— MONTRA DE PRÉMIOS —



20 PONTOS

10 identificadores de garrafeira (reutilizáveis)



24 PONTOS

6 bases de copos antiderrapantes Enoteca



32 PONTOS

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



36 PONTOS

Saca-rolhas ENOTECA



44 PONTOS

Bomba de vácuo "Vacuvin" com 2 rolhas



50 PONTOS

2 copos "Tinto do Clube" da Schott-Zwiesel



60 PONTOS

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



88 PONTOS

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



60 PONTOS

1 Garrafa PERIQUITA
António Zambujo (Setúbal)
Oferta: Download album
"Rua da Emenda - António Zambujo"



136 PONTOS

1 Garrafa POSEIDON
Tinto 2014 (Douro)

- 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.

NOTÍCIAS DO VINHO

Velhos armazéns do vinho do porto transformam-se no Mundo do Vinho

Um conjunto de velhos armazéns abandonados, no centro histórico de Vila Nova de Gaia, vai ser transformado num projeto turístico dedicado ao vinho, num investimento de cerca de 100 milhões de euros, que deverá abrir portas em 2020. O Mundo do Vinho – World of Wine (WoW) é a nova proposta da The Fladgate Partnership, dona do The Yeatman, para a margem sul do Douro. Na zona de armazéns propriedade do grupo empresarial, que se estende abaixo do Hotel, vai nascer uma nova praça, em anfiteatro, em torno da qual será possível contactar com várias experiências ligadas ao vinho e à região. Os investidores estimam que o Mundo do Vinho receba, nos primeiros tempos, 560 mil visitantes.

Fonte: Público

Portugal é o segundo maior fornecedor de vinho ao Brasil

No primeiro trimestre de 2017 o valor das exportações de vinhos portugueses para o mercado brasileiro cresceu 84,5% face ao primeiro trimestre de 2016. Um comportamento “espetacular” conseguido sobretudo pelos vinhos tranquilos, que aumentaram 93,5%, e não tanto pelo segmento do Porto – mas também estes cresceram 25,3%. Portugal conseguiu alcançar o segundo lugar dos países de quem o Brasil mais importa vinho, estando agora com uma quota de mercado de 15,4%. Na frente deste campeonato continuam os vinhos do Chile que, muito à custa do desempenho de Portugal, caíram de uma quota de mercado de 54% para as atuais 47%.

Fonte: Público

Lisboa rendeu-se ao Alvarinho Wine Fest

“A 3ª edição do Alvarinho Wine Fest foi uma aposta ganha” garantiu o Presidente da Câmara Municipal de Melgaço, Manoel Batista, e os números comprovam: mais de dez mil visitantes passaram pelo Pavilhão Carlos Lopes durante os dois dias do evento, onde tiveram a oportunidade de conhecer de perto as potencialidades dos sabores do Município Mais a Norte de Portugal: o fumeiro de Melgaço, os queijos, a doçaria tradicional, o pão e as compotas estiveram em destaque em Lisboa, nos dias 2 e 3 de junho. O número de visitantes tem aumentado de ano para ano: a 1ª edição contou com 3.500 apreciadores de Alvarinho e a 2ª com 7.700 pessoas. “Foi mais um palco de afirmação do território”, afirmou Manoel Batista, sublinhando que “dá visibilidade aos produtos que o território produz e que são de grande qualidade”.

Fonte: Câmara Municipal de Melgaço

Periquita junta-se à TAP

O Periquita Original e branco serão os vinhos servidos a bordo dos aviões da TAP na Rota do Brasil durante o mês de Agosto. Periquita é a marca de vinho europeu mais vendida no Brasil. Criado em 1850, Periquita esteve sempre intimamente ligado ao mercado brasileiro pelo que a escolha da rota não poderia ter sido mais acertada. António Maria Soares Franco, vice-presidente da José Maria da Fonseca refere: “É para nós uma enorme honra termos sido escolhidos pela TAP para sermos o vinho da Rota do Brasil durante o mês de Agosto. Esta é uma ótima oportunidade para consolidar a força da marca neste país, que é um dos principais mercados de exportação da José Maria da Fonseca e com o qual temos uma ligação íntima e histórica”.

Fonte: José Maria da Fonseca

A vinha mais alta de Portugal está a nascer em Montalegre

Fica a 1025 metros de altitude e é a primeira vinha do projeto Mont'Alegre, do enólogo Francisco Gonçalves. A vinha mais alta de Portugal acaba de ser plantada na aldeia de Donões, junto a Montalegre, em Trás-os-Montes. Fica a 1025 metros de altitude. São dois hectares, de castas brancas e um pouco de Bastardo, divididos em vários terraços de solo de origem granítica, e é a primeira vinha do projeto Mont'Alegre, do enólogo Francisco Gonçalves, ex-Sogevinus. O projeto arrancou com um tinto de 2013 e um branco de 2014, feitos a partir de uvas compradas na região transmontana. Depois de produzidos, os vinhos estagiam em Montalegre, em altitude, para retardar a sua oxidação. A plantação de uma vinha também em Montalegre vincula ainda mais o projeto a esta vila, de onde é natural Francisco Gonçalves. É uma ousadia, devido à inclemência do clima. Neva com frequência e os riscos de geada são elevados – por alguma razão não há vinhas nesta zona do Barroso. Mas a exposição da vinha é muito boa (está virada a sul) e o objetivo de Francisco Gonçalves é obter vinhos frescos.

Fonte: Público

JANTAR COM PROVAS – RIBAFREIXO WINES Alentejo

Prova comentada pelo enólogo Jorge Rebocho (Porto 20 Junho – Lisboa 28 Junho)

Estiveram à prova os vinhos Gáudio Alvarinho branco 2016, Pato Frio Antão Vaz branco 2016 e o Gáudio Reserva tinto 2013. Já no jantar foram servidos o Pato Frio Cashmere rosé 2016 (entrada), com o prato principal e em lançamento nacional a nova colheita do Pato Frio Grande Escolha branco 2015 e o Gáudio Licoroso com a sobremesa.

A ementa pelo Chef Artur Gomes do Restaurante Casa da Música do Porto foi a seguinte: para entrada salada de abacaxi, abacate e camarão em molho de cocktail, como prato principal corvina assada com batatas, grelos e azeitonas, jus de assado e para a sobremesa cremoso de abóbora com gelado de nata.

Em Lisboa, no Restaurante Falstaff, o Chef Rui Silva apresentou como entrada queijo de cabra gratinado com texturas de maçã e mizunas, para o prato principal tranche de garoupa com puré de batata doce e Cássia, feijão verde salteado e aromas de caldeirada e para a sobremesa brulée de caramelo com gelado de avelã e crocante.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto)



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa)



JANTAR COM PROVAS – QUINTA DE PAÇOS Vinhos Verdes

Prova comentada pelo produtor José Ramos (Porto 18 Julho – Lisboa 26 Julho)

Desta vez a prova foi diferente, tratou-se de uma prova vertical com os Alvarinhos Casa do Capitão-Mor da Quinta de Paços. Estiveram à prova as colheitas 2007, 2011, 2014 e 2016. No jantar foram servidos o Casa de Paços Superior branco 2016 com a entrada, o Casa do Capitão-Mor Alvarinho Reserva 2015 com o prato principal e para finalizar, a acompanhar a sobremesa, um Porto Tawny 10 Anos – Seleção Enoteca.

A ementa pelo Chef Artur Gomes do Restaurante Casa da Música do Porto foi a seguinte: para entrada vol au vent de Marisco com salada de folhas soltas, como prato principal filetes de robalinho sobre risotto de azeitonas e para a sobremesa crumble de figos com avelã e gelado de canela.

Em Lisboa, no Restaurante Falstaff, o Chef Rui Silva apresentou como entrada a vieira, a couve flôr e a avelã, para o prato principal alfaquique com risotto de camarão e lima e para a sobremesa mil folhas de queijada de leite com maçã caramelizada e molho de canela.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto)



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa)



PRÓXIMOS EVENTOS

SETEMBRO: Caminhos Cruzados (Dão) | Terça-feira 19 (Porto) e Quarta-feira 27 (Lisboa)

OUTUBRO: Qta. Nova de Nossa Sra. do Carmo (Douro) | Terça-feira 17 (Porto) e Quarta-feira 25 (Lisboa)

NOVEMBRO: Companhia das Lezírias (Tejo) | Terça-feira 14 (Porto) e Quarta-feira 22 (Lisboa)

DEZEMBRO: Não terá lugar a realização de Jantares do Clube em Dezembro

JANEIRO 2018: Santa Vitória (Alentejo) | Terça-feira 16 (Porto) e Quarta-feira 24 (Lisboa)

FEVEREIRO 2018: Quinta do Gradil (Lisboa) | Terça-feira 20 (Porto) e Quarta-feira 28 (Lisboa)

Preço por pessoa:
(Lisboa e Porto) – 25,00€

Os lugares são limitados.
Reserve já o seu lugar.

Atempadamente
enviaremos informações
mais detalhadas aos
Sócios do EnoClube

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



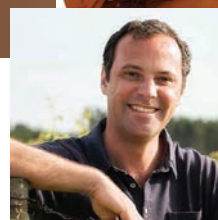
Grande Medalha
de Ouro Concours
Mondial de Bruxelles

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.



PROJETO BARRICA II



Bernardo Cabral
Enólogo Santa Vitória



Patrícia Peixoto
Enóloga Santa Vitória

Participe no Projeto Barrica INEVITÁVEL 2016

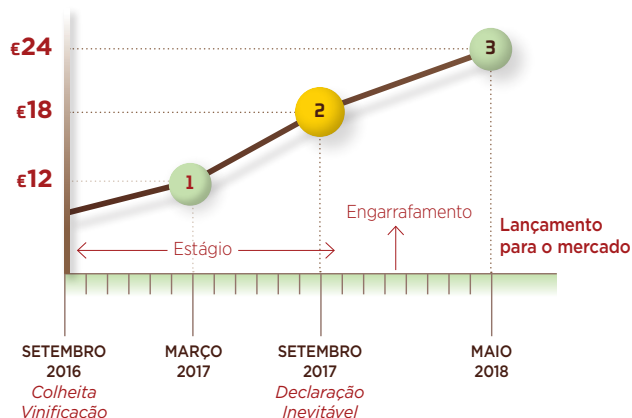
QUE PREÇO?

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

QUE QUANTIDADE?

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

Cada participante ou co-proprietário poderá adquirir:



QUADRO DE QUANTIDADES E VALORES

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

QUANDO RECEBO O MEU VINHO?

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

NOTAS

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

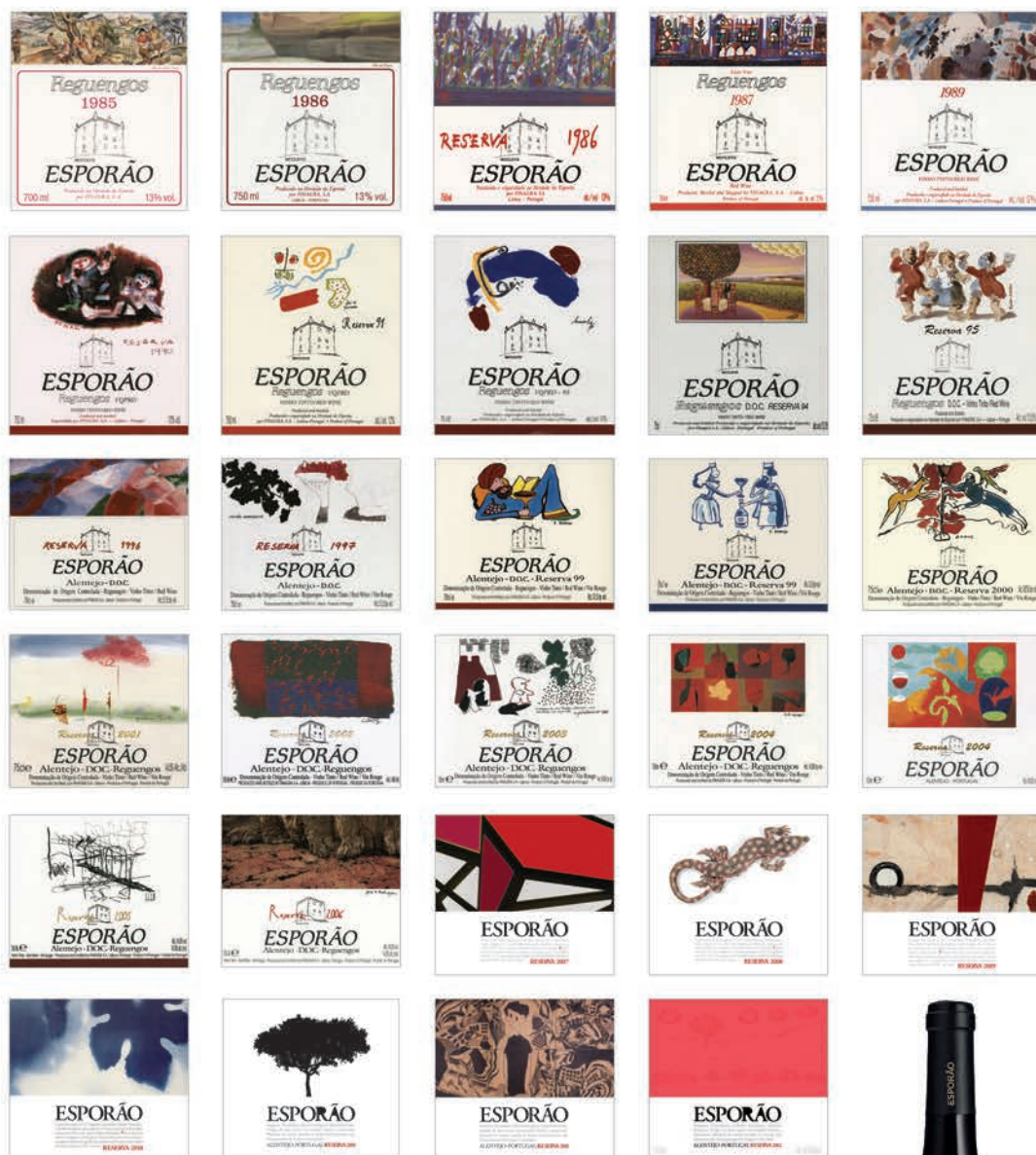


Santa Vitória
VINHOS

ENOTECA
CLUBE DE VINHOS

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

ARTE VIVA.



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



Seja responsável beba com moderação.



JOÃO SILVA
E SOUSA

VINIFICAÇÃO de A a Z

O DEPÓSITO DE SEDIMENTOS NAS GARRAFAS DE VINHO TINTO

Penso que já nos aconteceu a todos, servir uma garrafa de tinto com depósito e ao fim do 3º ou 4º copo, o vinho ficou turvo ou arrastou sedimentos. Esta é a situação mais frequente e é admissível porque é natural.

Não podemos esquecer que os melhores vinhos têm depósito e que este pode começar a aparecer logo após o engarrafamento, como no caso do Porto Vintage, ou a partir do 2º ano de garrafa nos outros vinhos tintos.

Os vinhos como o Barca Velha devem ser decantados pois após tantos anos de estágio em garrafa, estranho seria se o vinho não apresentasse sedimento.

O que é e a que se deve este incómodo?

Retirando toda a poesia à bebida que mais amo, fico com uma solução hidro-alcoólica onde sais e colóides se encontram dissolvidos. De uma forma simplista, são os sais do ácido tartárico [o ácido das uvas] e material coloidal, como a matéria corante, os responsáveis pela recomendável decantação dos vinhos suspeitos.

Retirando ainda mais poesia à inevitabilidade do depósito, o fenómeno é muito mais complexo, depende de muitas variáveis, entre as quais da concentração e temperatura, do equilíbrio entre os sais e os colóides e da polimerização da matéria corante.

Num vinho acabado de fazer, a exagerada concentração de sais e matéria corante não dura muito tempo e a imparável precipitação conjunta já começou muito atrás ainda durante a fermentação. A cor é muito intensa, às vezes retinta, opaca, com reflexos azulados. Se a compararmos com a cor de um vinho velho, vemos que este já perdeu todos os azuis, uma parte dos vermelhos, começou a ficar acastanhado com reflexos

laranja e perdeu opacidade. Com o tempo, os polifenóis em solução polimerizam, tornam-se moléculas muito grandes, insolubilizam e incapazes de permanecer em suspensão, precipitam. Mas esta insolubilização dos colóides tem consequências na solubilidade dos sais de ácido tartárico que precipitam em conjunto. Os colóides impediam uma fase importante da formação de um cristal de sal, chamada nucleação. Sem ela os sais permaneceriam solubilizados.

Voltando à bebida e à poesia. Aceitar o depósito num vinho é aceitar a essência do tempo que nos é emprestado, decante um vinho como se fosse vida; o pior fica para trás.



Andreza Grande Reserva Tinto 2013

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

Encomende em Caixas de 3 gfas. • REFª 062701

55,59€ CAIXA 3 gfas | 58,50€ CAIXA 3 gfas

Este vinho não foi filtrado e deverá ter depósito no ponto ótimo do seu consumo dentro de 4/5 anos.

enoport
united wines

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

www.enoport.com
enoportunitedwines

NOVA IMAGEM

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE MODERATION
NOTES 100g



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 2016

Preço Sócio - 37,53€ (caixa 6 gfas.)

REF* 063405

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



ÁLVARO
VAN ZELLER

Agora provo EU!

Zom Reserva Tinto 2013

2013: uma vindima difícil! Estávamos no final de Agosto e o ano parecia promissor. Mas, todos nós temos crenças e, reza a história da vinha em Portugal que os anos terminados em "3" são bons de 20 em 20 anos. Ora, vejamos a partir dos anos 60, década em que apareci na Terra: 1963, 1983 e 2003. Anos muito bons. Já 1973 e 1993 é melhor não falar deles, especialmente do 93 cuja vindima começou e terminou debaixo de chuva. Estávamos desconfiados mas tudo corria "às mil maravilhas" no Douro Superior. Houve água "qb" na primavera e o verão vinha ameno. Tínhamos tido, apenas, uma vaga de calor entre 12 e 18 de Agosto. As temperaturas noturnas teimavam em manter-se relativamente baixas para a época. Tudo perfeito.

A nossa vindima começou a 9 de Setembro, com 2 semanas de atraso em relação à data habitual. Zom Reserva Tinto é produzido, maioritariamente, com uvas das castas Touriga Nacional e Touriga Franca provenientes, tanto de vinhas situadas nas quotas mais baixas, como de vinhas em altitude, quero dizer, entre 300 e 500 metros de altitude. Como a história sempre se repete, dito e feito.

26 de Setembro: começa a chover no Douro Superior. Tínhamos, dentro de portas, mais de 2/3 das uvas mas, faltavam as vinhas das zonas mais altas, aquelas uvas que vêm dar um toque de frescura aos "vinhos quentes" do Douro Superior. A princípio, pensou-se: "Isto vai parar e, na abertura do sol, atacamos! A uva está muito sadia. Falta-nos, principalmente, a Touriga Nacional (com bagos pequenos e cachos arejados, pouco propensos à podridão). Não vamos ter problemas. Até vai melhorar a qualidade.". Qual quê. O sol aparecia, tímido, e logo voltava a choviscar.

3 dias depois volto ao campo para mais um controlo de maturação e, o que é que encontro? Vinha após vinha os bagos a rebentarem. "Alerta Vermelho: vindimar tudo a 200 à hora!". À chegada à adega as uvas, dentro dos Geoboxes (caixas-paletes de uvas 250 kg de uvas), eram lavadas. Escorria mosto aguado mas foi a única forma de garantir que as uvas fossem esmagadas sem qualquer cheiro. A mesa vibratória encarregava-se de "sacudir" o resto de água que ficasse nos cachos. Em 4 dias e noites esmagamos 60 toneladas de uva. O rendimento baixou mas conseguiu-se evitar os terríveis podres e azedos. A equipa estava de parabéns!



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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063350

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

Zom Reserva Tinto 2013 apresenta cor vermelha escura, revela aromas de frutos vermelhos maduros, notas de especiarias e madeira perfeitamente integrada. Os taninos estão presentes mas são macios. É um vinho fresco e redondo com um final longo e persistente.

Rótulos Personalizados

A Enoteca faz o seu rótulo para acompanhar os momentos especiais da sua vida, ou da vida da sua empresa - Uma imagem (desenho), uma fotografia, ou uma ideia são suficientes para produzirmos o seu rótulo.

MÍNIMO 12 GARRAFAS - PRAZO MÁXIMO DE ENTREGA: 15 DIAS

1

Escolha o vinho,
espumante ou porto



2

Envie-nos a sua ideia
imagem/texto/fotografia/desenho

Espumante RESERVA BRUTO

1 Gfa
REFª 012744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFª 032744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFª 062744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€

3

Receba o vinho com o seu
rótulo personalizado



Reserva Douro TINTO 2014

1 Gfa
REFª 013024

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFª 033024

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFª 063024

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€

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

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



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.



Reserva Alentejo TINTO 2015

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€

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



Porto Tawny 10 ANOS

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€

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.

PORTOS

O Porto para brindar e para...

...um Aperitivo



D. Antónia

RESERVA BRANCO

SÓCIO
9,45€ NÃO SÓCIO
9,95€

1 GFA 0,75 L
REFª 012404

...uma Entrada

p.ex. pastéis de massa filo com pedacinhos de leitão e chutney de laranja



Porto Ferreira

BRANCO 10 ANOS

SÓCIO
13,78€ NÃO SÓCIO
14,50€ 1 GFA 0,375 L
REFª 010051

Bagos D'Ouro*

BRANCO 10 ANOS

SÓCIO/ NÃO SÓCIO
20,00€ 1 GFA 0,50 L
REFª 013011

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

...um Queijo

roquefort, bleu, gorgonzola ou stilton



Quinta Nova

LBV 2012

SÓCIO
14,25€ NÃO SÓCIO
15,00€ 1 GFA 0,75 L
REFª 013035

Barão de Vilar

VINTAGE 2011

SÓCIO
37,91€ NÃO SÓCIO
39,90€ 1 GFA 0,75 L
REFª 012152



...uma Sobremesa

Feuerheerd's

COLHEITA 1975

SÓCIO
104,50€ NÃO SÓCIO
110,00€ 1 GFA 0,75 L
REFª 012605

PREÇOS POR GARRAFA

ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

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. • REFº 062975

72,42€
Caixa 6 GFAS

76,20€
Caixa 6 GFAS



SOLITÄR
Riesling Trocken
BRANCO 2015

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

SÓCIO
11,88€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
12,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063110

71,28€
Caixa 6 GFAS

75,00€
Caixa 6 GFAS



LAN Crianza
TINTO 2011

PRODUTOR Bodegas Lan
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Espanha - Rioja
CASTA Tempranillo
VINIFICAÇÃO Desengate 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
SERVIÇO A 16/18°C com entradas frias, massas, e aves.

SÓCIO
8,74€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,20€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062902

52,44€
Caixa 6 GFAS

55,20€
Caixa 6 GFAS



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. • REFº 063146

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS

CONJUNTO
PROVA

Faça o seu conjunto de **6 garrafas** (ou múltiplos). Mencione na sua encomenda **"Conjunto PROVA"** e indique as garrafas escolhidas.



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 2016

Reg. Lisboa

PRODUTOR Quinta da Barreira

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Chardonnay, Arinto, Moscatel

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, frutadas 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
3,80€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFº 123409

45,60€

Caixa 12 GFAS

48,00€

Caixa 12 GFAS

→ Nova Colheita

BACELO NOVO

TINTO 2015

Douro

PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz,

Tinto Cão, Tinta Barroca

VINIFICAÇÃO Vindima manual, fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi. Aroma de frutos vermelhos maduros. Na boca sente-se a fruta fresca. Boa acidez e equilíbrio. Bom final.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carnes brancas, vermelhas e da cozinha tradicional portuguesa.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
3,80€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFº 123398

45,60€

Caixa 12 GFAS

48,00€

Caixa 12 GFAS

→ Nova Colheita

BACELO NOVO

TINTO 2015

Alentejo

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira,

Aragonez, Tinta Calada

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

Estágio em garrafa durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas intensos com notas florais e de frutos vermelhos. Na boca é elegante e macio confirmando os aromas. Final agradável.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas, borrego assado e outros pratos condimentados e queijos leves.

ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO
3,80€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFº 122953

45,60€

Caixa 12 GFAS

48,00€

Caixa 12 GFAS

Conjunto Bacele Novo

4 gfas. BACELO NOVO **BRANCO 2016** Lisboa + 4 gfas. BACELO NOVO **TINTO 2015** Douro
+ 4 gfas. BACELO NOVO **TINTO 2015** Alentejo

SÓCIO 45,60€ Caixa 12 GFAS

REFº 123400

NÃO SÓCIO 48,00€ Caixa 12 GFAS



Novo



FÓRUM DE ENÓLOGOS

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



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2014



Fonte do Ouro Touriga Nacional Tinto 2011

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi carregado. Aromas florais (violeta e bergamota) e de groselha madura bem casados com a madeira do estágio. Na boca sentem-se os taninos robustos mas suaves e os frutos silvestres. Muito equilibrado e complexo. Final de prova muito suave, agradável e persistente.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO	NÃO SÓCIO
20,33€ GFA 0,75L	21,40€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 032301	
60,99€ Caixa 6 GFAS	64,20€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2016



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

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



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2014



DSF Coleção Privada Touriga Francesa Tinto 2013

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTAS Touriga Francesa, Moscatel Roxo
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
NOTAS DE PROVA Cor violeta escura intensa. Aroma complexo, belas notas de frutos azuis (amoras, cassis), damascos e flor de laranjeira. Na boca é equilibrado e elegante com boa estrutura, taninos vivos e muito boa fruta. Final longo.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO	NÃO SÓCIO
13,21€ GFA 0,75L	13,90€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 032702	
39,63€ Caixa 3 GFAS	41,70€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2016



Esporão Colheita Tinto 2015

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Franca, Cabernet Sauvignon
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
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.
ENÓLOGOS David Baverstock, Luís Patrão

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,03€ GFA 0,75L	9,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 063083	
54,18€ Caixa 6 GFAS	57,00€ Caixa 6 GFAS

CESTO DE OUTONO

Estes vinhos são provenientes de diferentes terroirs e foram selecionados pela pontuação obtida na sua relação qualidade/preço



BUCELAS



TRÁS-OS-MONTES



LISBOA



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- + 3 GFAS. QUINTA DO BOIÃO RESERVA ARINTO BRANCO 2016 Bucelas
- + 3 GFAS. ROMANO CUNHA TINTO 2009 Reg. Transmontano
- + 3 GFAS. QUINTA DO GRADIL CABERNET SAUVIGNON E TINTA RORIZ TINTO 2014 Reg. Lisboa
- + 3 GFAS. SANTA VITÓRIA RESERVA TINTO 2014 Alentejo

REFº 123399

SÓCIO
86,64€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
91,20€
Caixa 12 GFAS

OFERTA

- 1 GFA ESPUMANTE
CAVE REAL
Super Reserva Bruto
- + 1 GUIA DO ENÓFILO





GALERIA DO PRODUTOR

José Maria da Fonseca



A família Soares Franco, proprietária da empresa desde há mais de 170 anos, tem assumido um papel determinante no sector vinícola nacional.

Fundada em 1834 por José Maria da Fonseca, é a mais antiga empresa portuguesa produtora de vinhos de mesa e Moscatel de Setúbal. É um dos líderes nas áreas da produção e comercialização de vinhos de mesa e generosos, encontrando-se as suas marcas presentes em mais de 70 países.

Na José Maria da Fonseca encontramos mais de 30 marcas (entre vinhos de mesa, generosos e licorosos) distribuídas por cinco regiões: Península de Setúbal, Alentejo, Douro, Dão e Vinhos Verdes. Muitas destas marcas são hoje casos de popularidade a nível nacional e internacional e autênticos emblemas do nosso País. Este sucesso decorre do enorme investimento humano e material e de uma constante capacidade de renovação que, ao longo da sua história, e atualmente já na sétima geração, tem sabido preservar uma herança preciosa sem descuidar a modernização, correspondendo aos padrões de exigência que os consumidores dela esperam e surpreendendo a cada passo.

QUINTA DOS PASMADOS

Estar na Quinta dos Pasmados é estar em plena Serra da Arrábida, num cenário de rara beleza onde a vegetação luxuriante só é quebrada pela vinha de aproximadamente 18 hectares situados 5 km a Oeste de Azeitão. As uvas produzidas nesta vinha destinam-se exclusivamente à produção dos vinhos Pasmados.

2015 foi um Verão bastante seco em relação ao normal na região, tendo sido de uma maneira geral bastante quente, com ventos moderados e humidade relativa bastante baixa em relação ao normal. Em Agosto os valores médios da temperatura média do ar foram ligeiramente superiores

ao valor normal e no mês de Setembro os valores médios da temperatura média do ar foram inferiores ao valor normal em todo o território.

O vinho Pasmados tinto era originalmente conhecido por Tinto Velho J.M. da Fonseca e deve o seu nome à famosa Fonte de Pasmados construída em Azeitão no séc. XVIII. O Pasmados tinto 2015 é um vinho feito sob a orientação do enólogo Domingos Soares Franco a partir de três castas, Syrah, Castelão e Touriga Nacional. Fermenta com maceração pelicular a 28°C e estagia durante 8 meses em meias pipas de carvalho francês.



Ver pág. 24



GALERIA DO PRODUTOR

Esporão

O Esporão nasceu no Alentejo da vontade incondicional de fazer os melhores vinhos. É essa a motivação que permanece na base de tudo o que é feito no Esporão, agora alargada a outros produtos e territórios.

Esporão é o Grupo que tem por vocação a produção de vinhos e azeites portugueses de excelência, e que reúne os projetos Herdade do Esporão e Quinta dos Murças.

A Herdade do Esporão engarrafou o seu primeiro vinho em 1985 e em 1997 iniciou a produção de azeites virgens e extra virgens. A Quinta dos Murças juntou-se ao universo Esporão em Outubro de 2008. Localizada no Cima Corgo, numa extensão de 3,2 km da margem norte do Rio Douro é uma quinta clássica do Douro composta por 60 hectares de vinhas, com diferentes idades e exposições.

HERDADE DO ESPORÃO

Situada no coração do Alentejo e integrada na DOC Reguengos de Monsaraz, a Herdade apresenta condições únicas para a agricultura – grandes amplitudes térmicas, solos pobres e variados e uma extraordinária biodiversidade que ajuda a produção em equilíbrio com o meio ambiente.

Com cerca de 691,9 ha de vinhas, olivais e outras culturas potenciadas pelo Modo de Produção Biológico. Neste território estão plantadas cerca de 40 castas, 4 variedades de azeitona, pomares e hortas.

Em 2015 o inverno muito seco e as temperaturas acima da média na Primavera e Verão determinaram o início antecipado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos, e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

ESPORÃO

O Esporão Colheita tinto 2015 é um vinho de lote feito sob a orientação dos enólogos David Baverstock e Luís Patrão, produzido exclusivamente a partir de uvas cultivadas na Herdade do Esporão das castas Touriga Franca e Cabernet Sauvignon.

Seguindo práticas de agricultura biológica, expressa de forma directa o ano da colheita, a diversidade de solos onde as vinhas estão plantadas e o carácter e a identidade das castas seleccionadas.



Ver pág. 25

VINHOS DO



“Este vinho é proveniente duma área limitada que é a Quinta dos Pasmados, uma propriedade com 18 ha. situados 5 km a Oeste de Azeitão. Era originalmente conhecido por Tinto Velho J.M. da Fonseca e deve o seu nome à famosa Fonte de Pasmados construída em Azeitão no séc. XVIII.”

Domingos Soares Franco

PASMADOS

TINTO 2015

Península de Setúbal

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal

CASTA Syrah, Touriga Nacional, Castelão

VINIFICAÇÃO Fermentação a 28°C com curtimento. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aromas florais (violetas) e frutados (morangos, amoras, mirtilos) com notas do estágio em madeira. Na boca é elegante, encorpado, redondo e equilibrado. Taninos presentes mas suaves.

LONGEVIDADE 7 anos

SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas.

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO 8,74€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO 9,20€ GFA 0,75L

52,44€ Caixa 6 GFAS

55,20€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REFº 063390

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



“Nos últimos anos fomos cuidadosos e atentos na vinha até chegarmos a uma agricultura biológica, foi um longo processo de trabalho e respeito pela natureza. Hoje estamos a trabalhar melhor o ambiente, a ser mais responsáveis. O Colheita 2015 é o ponto de partida, o caminho de todos os nossos vinhos.”

David Baverstock

ESPORÃO COLHEITA TINTO 2015

Alentejo

PRODUTOR Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Touriga Franca, Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO Fermentação com controle de temperatura com início em lagares de mármore com pisa a pé e acabamento em tanques. A fermentação maloláctica e estágio ocorreu nos mesmos tanques durante 6 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi profunda e concentrada.

Aroma concentrado e complexo, frutos vermelhos frescos com notas de frutos negros (ameixa e mirtilo). Na boca é elegante, equilibrado com uma estrutura firme e textura sedosa. Sabores densos e frutados. Final persistente com notas balsâmicas.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 14/16 graus com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.

ENÓLOGOS David Baverstock, Luís Patrão

SÓCIO **9,03€** GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **9,50€** GFA 0,75L.

54,18€ Caixa 6 GFAS

57,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REFº 063083

[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 ALCOÓLICO 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. • REFº 063316

39,90€
Caixa 6 GFAS

42,00€
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 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.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO
6,65€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063346

39,90€
Caixa 6 GFAS

42,00€
Caixa 6 GFAS



CASA DE PAÇOS SUPERIOR 2016

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Vinho Reg. Minho
CASTAS Alvarinho, Arinto, Fernão Pires, Loureiro
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 ALCOÓLICO 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. • REFº 063394

44,16€
Caixa 6 GFAS

46,50€
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 ALCOÓLICO 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. • REFº 063284

54,18€
Caixa 6 GFAS

57,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



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 de carvalho francês durante 9 meses com controlo de temperatura. Uma pequena parte do lote estagia em cubas de inox.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Excelente intensidade aromática, complexando a fruta e a madeira de forma subtil e elegante. Na boca é equilibrado, fresco e vibrante. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, marisco e peixe.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063183

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS



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 bâtonnage.
TEOR ALCOÓLICO 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. • REFª 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 ALCOÓLICO 12%
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. • REFª 063182

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA 2016

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

SÓCIO
9,03€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063361

54,18€
 Caixa 6 GFAS

57,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



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. • REFª 063228

56,46€
Caixa 6 GFAS

59,40€
Caixa 6 GFAS



SANTA VITÓRIA BRANCO 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. • REFª 063162

27,96€
Caixa 6 GFAS

29,40€
Caixa 6 GFAS



VICENTINO BRANCO WHITE 2016

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 ALCÓOLICO 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. • REFª 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. Desengate 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 ALCÓOLICO 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. • REFª 063329

37,08€
Caixa 6 GFAS

39,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



PATO FRIO GRANDE ESCOLHA 2015

PRODUTOR Ribafreixo Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Antão Vaz
VINIFICAÇÃO Vendima manual de vinhas com mais de 40 anos. Cachos selecionados na vinha e em mesa de escolha. Desengace e posterior prensagem em vácuo. Fermentação em inox e em barricas de carvalho francês com controlo de temperatura. Bâtonnage de cerca de 3 meses. Estabilização pelo método clássico. Seleção dos lotes, engarrafamento e estágio em garrafa de 12 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
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 10/12°C com carnes brancas, pratos ricos e estruturados de peixe gordos, mariscos e queijos de pasta mole.
ENÓLOGO Paulo Laureano

SÓCIO
8,74€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,20€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 063379

52,44€
 Caixa 6 GFAS

55,20€
 Caixa 6 GFAS



ESPORÃO VERDELHO 2016

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Verdelho
VINIFICAÇÃO Esmagamento dos cachos em prensa pneumática. Decantação estática do mosto. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Filtração antes do engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino cristalina. Aroma típico da casta, notas de maracujá, tangerina e lima. Na boca é fresco, elegante e intenso, com notas minerais. Final longo e delicado.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C sozinho ou a acompanhar aperitivos, ostras e cozinha oriental.
ENÓLOGOS David Baverstock, Sandra Alves

SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 063336

57,00€
 Caixa 6 GFAS

60,00€
 Caixa 6 GFAS



OLHO DE MOCHO RESERVA BRANCO 2014

PRODUTOR Herdade do Rocim
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Antão Vaz
VINIFICAÇÃO Vendima 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 ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma frutado com belas notas minerais, de tоста 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* 063092

57,00€
 Caixa 6 GFAS

60,00€
 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 ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. No nariz é intenso, frutado (citrinos, pêssego) com notas de tоста. 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.
ENÓLOGOS David Baverstock, Sandra Alves

SÓCIO
9,98€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 063369

59,88€
 Caixa 6 GFAS

63,00€
 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 ALCOÓLICO 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€
 Caixa 6 GFAS

28,20€
 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 ALCOÓLICO 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€
 Caixa 6 GFAS

51,00€
 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 ALCOÓLICO 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€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 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 ALCOÓLICO 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€
 Caixa 6 GFAS

34,50€
 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 ALCOÓLICO 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 DA GIESTA ROSÉ 2016

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

SÓCIO
4,94€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,20€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063351

29,64€
 Caixa 6 GFAS

31,20€
 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 ALCOÓLICO 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 Sevinat 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



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 ALCOÓLICO 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 ALCOÓLICO 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^a 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 ALCOÓLICO 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.

ENÓLOGO Raúl Pérez

SÓCIO
10,93€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,50€
GFA 0,75L

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

65,58€
Caixa 6 GFAS

69,00€
Caixa 6 GFAS



CASCAS 2015

PRODUTOR Casca Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace e esmagamento. Maceração pré-fermentativa a frio durante 12 horas. Fermentação em inox com controlo de temperatura.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi aberto. Aroma jovem com leves notas de frutos pretos. A boca confirma os aromas. Taninos presentes. Equilibrado com um bom final.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 14/16°C com carnes de vaca, vitela ou bovino, massas apaladas, lasanha 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^a 063358

23,94€
Caixa 6 GFAS

25,20€
Caixa 6 GFAS



VINHA DOS SANTOS 2013

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

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

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo com laivos violeta. Aroma de frutos silvestres, especiarias com notas balsâmicas da boa madeira do estágio. Na boca é fresco e frutado com taninos macios. Equilibrado e encorpado. Final prolongado.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/17°C com pratos da cozinha regional, pratos condimentados e caça.

ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO
5,89€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,20€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^a 062889

35,34€
Caixa 6 GFAS

37,20€
Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



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. • REFº 063345

37,08€
Caixa 6 GFAS

39,00€
Caixa 6 GFAS



ANDREZA RESERVA 2014

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Vindima em caixa de 22 kgs.

Desengace e esmagamento, 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34°. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°), remontagens ligeiras. Estágio de 50% do vinho em barricas de carvalho francês e americano durante 10 meses e os restantes 50% em cuba.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada.

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

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

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

ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
6,27€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,60€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 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 ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Aromas frescos bem presentes de groselha preta e canela torrada. Macio na boca com taninos elegantes. Bom volume e envoltividade. Final persistente com a presença da fruta.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 16° C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.

ENÓLOGOS João Silva e Sousa e Manuel Vieira

SÓCIO
6,65€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062709

39,90€
Caixa 6 GFAS

42,00€
Caixa 6 GFAS



ZOM RESERVA 2013

PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace seguido de fermentação com controlo de temperatura. Quase todo o vinho estagia durante 15 meses em barricas de carvalho francês, mas uma pequena parte estagia em cubas de inox de forma a transmitir ao vinho mais frescura na boca e uma maior complexidade aromática.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma complexo, frutos negros e vermelhos maduros com belas notas balsâmicas do estágio em boa madeira. Na boca a boa acidez dá-lhe frescura. Os taninos estão presentes mas maduros e bem integrados no conjunto. Final longo.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne assada, caça e queijos.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063350

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
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. • REFº 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. • REFº 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. • REFº 063310

25,68€
Caixa 6 GFAS

27,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DA BARREIRA RESERVA 2015

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vinificação cuidada em curtimento total com maceração prolongada, em cubas inox com controlo de temperatura. Estagio em barricas de carvalho americano.
TEOR ALCOÓLICO 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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063187

33,66€
Caixa 6 GFAS

35,40€
Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



QUINTA DO GRADIL CABERNET SAUVIGNON & TINTA RORIZ 2014

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

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

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

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DE S. SEBASTIÃO COLHEITA 2014

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

SÓCIO
7,13€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L

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

42,78€
 Caixa 6 GFAS

45,00€
 Caixa 6 GFAS



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 ALCOÓLICO 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. • REF^o 063231

48,48€
 Caixa 6 GFAS

51,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA SYRAH 2014

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

SÓCIO
9,98€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063363

59,88€
 Caixa 6 GFAS

63,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA SYRAH 2012

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

SÓCIO
6,56€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^a 063224

39,36€
Caixa 6 GFAS

41,40
Caixa 6 GFAS



PASMADOS 2015

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTAS Syrah, Touriga Nacional, Castelão
VINIFICAÇÃO Fermentação a 28°C com curtimenta. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês. Ligeira filtração antes do engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aromas florais (violetas) e frutados (morangos, amoras, mirtilos) com notas do estágio em madeira. Na boca é elegante, encorpado, redondo e equilibrado. Taninos presentes mas suaves.
LONGEVIDADE 7 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
8,74€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,20€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^a 063390

52,44€
Caixa 6 GFAS

55,20€
Caixa 6 GFAS



RIPANÇO PRIVATE SELECTION 2016

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

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

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

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS



SANTA VITÓRIA RESERVA 2014

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das uvas na adega. Maceração a frio durante 3 dias e fermentação alcoólica a 24° C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi, límpida e intensa. Muito aromático, notas florais, frutos maduros, chocolate preto e um toque de especiarias. Na boca é redondo e suave. Equilibrado e com taninos suaves. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18° com diversas carnes (borrego, carnes vermelhas e caça), peixes (peixes gordos assados, pratos fortes de bacalhau) e queijos regionais curados.
ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^a 063220

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



TINTO DA ÂNFORA 2014

PRODUTOR Bacalhã Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

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

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

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

ENÓLOGO Hugo Carvalho

SÓCIO
5,70€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063225

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS



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€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,10€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063326

40,50€
Caixa 6 GFAS

42,60€
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 início em lagares de mármore com pisa a pé e acabamento em tanques. A fermentação maloláctica e estágio ocorreu nos mesmos tanques durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi profunda e concentrada. Aroma concentrado e complexo, frutos vermelhos frescos com notas de frutos negros (ameixa e mirtilo). Na boca é elegante, equilibrado com uma estrutura firme e textura sedosa. Sabores densos e frutados. Final persistente com notas balsâmicas.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 14/16 graus com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.

ENÓLOGOS David Baverstock, Luís Patrão

SÓCIO
9,03€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063083

54,18€
Caixa 6 GFAS

57,00€
Caixa 6 GFAS



JOSÉ DE SOUSA RESERVA 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonez

VINIFICAÇÃO Colheita manual, a que se segue o desengace e pisa a pé em pequenos lagares. Fermentação parcial em ânforas de barro. Estágio de 12 meses em carvalho francês e americano.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi carregado. Aroma complexo evidenciando notas de tâmaras, baunilha, folha de tabaco e tosta. Na boca é elegante e equilibrado com taninos presentes mas bem integrados. Apresenta notas frutadas e de madeira. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijos.

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
9,03€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063077

54,18€
Caixa 6 GFAS

57,00€
Caixa 6 GFAS

Meia CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2016

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Códrega, 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 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma intenso e complexo, notas florais, de frutos tropicais e de frutos de polpa branca. Bom volume de boca, fresco, confirma os aromas florais e frutados. 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 123373

31,32€
Caixa 12 GFA

33,00€
Caixa 12 GFA



BSE BRANCO 2016

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 (banana, abacaxi, melão, lichias) com notas florais. Na boca é frutado e macio, com a boa acidez a dar-lhe frescura. Bom final.
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 123389

28,56€
Caixa 12 GFA

30,00€
Caixa 12 GFA



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 GFA

30,00€
Caixa 12 GFA



JOSÉ DE SOUSA TINTO 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Trincadeira, Aragonez, Grand Noir
VINIFICAÇÃO Fermentação parcial em potes de barro, sendo o restante fermentado em inox a temperaturas de 28°C. Estadia durante 9 meses em carvalho francês.
TEOR 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 GFA

48,00€
Caixa 12 GFA

CONJUNTO 375 ml. – 12 garrafas 375 ml.

3 gfas. PLANALTO RESERVA 2016 + 3 gfas. BSE 2016 + 3 gfas. ESTEVA 2015 + 3 gfas. JOSÉ DE SOUSA 2014

SÓCIO 33,49€ • NÃO SÓCIO 35,25€ • REF³ 123411

Garrafeira do Clube

CAIXAS
3 GFAS



CURTIMENTA ALVARINHO BRANCO 2014

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

SÓCIO
21,38€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
22,50€ GFA 0,75L
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033219

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



GRAÍNHA RESERVA BRANCO 2014

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

SÓCIO
12,83€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
13,50€ GFA 0,75L
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032841

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



ANDREZA GRANDE RESERVA BRANCO 2013

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

SÓCIO
14,25€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
15,00€ GFA 0,75L
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033084

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



SECRETUM BRANCO 2012

Quando colocamos uvas de boa qualidade e um enólogo de excelência na mesma equação o resultado apenas fica em segredo até saltar a rolha da garrafa, complexo, sedutor, equilibrado, elegante, fresco, muito envolvente.

SÓCIO
22,60€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
28,00€ GFA 0,75L
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 023263

79,80€
Caixa 3 GFAS
84,00€
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 0,75L
NÃO SÓCIO
16,00€ GFA 0,75L
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033200

45,60€
Caixa 3 GFAS
48,00€
Caixa 3 GFAS



QTA DA BACALHÕA BRANCO 2015

Com as castas Sémillon, Alvarinho e Sauvignon blanc no seu ponto de maturação ideal foi feito o Quinta da Bacalhõa Branco 2015. 15% do mosto da casta Sémillon, fermentou e estagiou em barricas novas de carvalho francês.

SÓCIO
15,68€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
16,50€ GFA 0,75L
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033003

47,04€
Caixa 3 GFAS
49,50€
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. • REFª 033306

70,98€
Caixa 3 GFAS
74,70€
Caixa 3 GFAS



QTA DO CARMO RESERVA BRANCO 2015

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

SÓCIO
18,53€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
19,50€ GFA 0,75L
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 023234

55,59€
Caixa 3 GFAS
58,50€
Caixa 3 GFAS

Garrafeira do Clube

CAIXAS
3 GFAS



ANDREZA GRANDE RESERVA TINTO 2013

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032701

55,59€ Caixa 3 GFAS **58,50€** Caixa 3 GFAS



FONTE 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 0,75L **NÃO SÓCIO**
21,40€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032301

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

QTA DOS CARVALHAIS RESERVA TINTO 2011

Quinta dos Carvalhais é a marca de vinhos especializada na produção dos melhores e mais saborosos vinhos do Dão, constituindo a maior referência na região. Quinta dos Carvalhais representa a arte, a autenticidade e a qualidade dos melhores vinhos na região do Dão.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033201

71,25€ Caixa 3 GFAS **75,00€** 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. • REFª 033321

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



QTA DO MONTE D'OIRO RESERVA TINTO 2012

Um vinho criado num terroir de eleição. Um terroir cujas encostas se cobrem, ao por-do-sol, de bonitos tons dourados. Um terroir conhecido, desde o séc XVII, como o "Monte d'Oiro".

SÓCIO
29,93€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO**
31,50€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 03194

89,79€ Caixa 3 GFAS **94,50€** 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. • REFª 032702

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

QUINTA DA BACALHÔA CABERNET SAUVIGNON TINTO 2013

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032843

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



HEXAGON TINTO 2009

São seis as gerações de descendentes do senhor José Maria da Fonseca e são seis as castas que o compõem: Touriga Francesa, Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Tinto Cão, e Tannat.

SÓCIO
38,00€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO**
40,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033203

114,00€ Caixa 3 GFAS **120,00€** Caixa 3 GFAS



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

CAIXAS
3 GFAS



PERIQUITA SUPERYOR TINTO 2014

Este vinho é a homenagem de Domingos Soares Franco ao feliz encontro entre casta e região. Este Castelhão Francês de Vinhas Velhas, foi pisado a pés tendo estagiado 10 meses em barricas novas de carvalho francês.

SÓCIO
38,00€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

40,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033307

114,00€
Caixa 3 GFAS

120,00€
Caixa 3 GFAS



HERDADE DO PESO RESERVA TINTO 2014

Herdade do Peso Reserva é um vinho de grande qualidade, complexo e elegante, produzido apenas em anos excecionais, que concentra em si toda a grandeza e vivacidade dos vinhos do Alentejo.

SÓCIO
14,25€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

15,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033192

42,75€
Caixa 3 GFAS

45,00€
Caixa 3 GFAS

QUINTA DO CARMO TINTO 2013

As vinhas que dão origem ao vinho Quinta do Carmo estão instaladas num vale junto ao sopé da Serra D'Ossa. Neste terroir as uvas têm maturações muito lentas originando assim vinhos muito elegantes e concentrados.

SÓCIO
14,25€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

15,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033367

42,75€
Caixa 3 GFAS

45,00€
Caixa 3 GFAS



ESPORÃO RESERVA TINTO 2013

Obtido a partir de uvas da Herdade do Esporão das castas Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet, mostra a consistência e o carácter rico e típico dos melhores vinhos do Alentejo.

SÓCIO
15,68€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

16,50€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032858

47,04€
Caixa 3 GFAS

49,50€
Caixa 3 GFAS



SANTA VITÓRIA ALICANTE BOUSCHET TINTO 2012

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

SÓCIO
17,58€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

18,50€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032380

52,74€
Caixa 3 GFAS

55,50€
Caixa 3 GFAS



SANTA VITÓRIA CABERNET SAUVIGNON 2012

Cor intensa e escura. Aroma complexo e bem evoluído. Intenso e bem estruturado na boca com uma agradável frescura a dar-lhe elegância e equilíbrio. Excelente exemplo da casta.

SÓCIO
17,58€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

18,50€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032535

52,74€
Caixa 3 GFAS

55,50€
Caixa 3 GFAS

INEVITÁVEL TINTO 2014

Regional Alentejano apenas produzido nos anos em que a qualidade máxima é atingida selecionando apenas as 2 castas que melhor evoluíram. Em 2014 esta distinção coube à Cabernet Sauvignon e Baga.

SÓCIO
22,33€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

23,50€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033050

66,99€
Caixa 3 GFAS

70,50€
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 0,75L

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



SELEÇÃO ENOTECA

Espumantes . Champagnes



ESPUMANTE
Cave Real
Super Reserva
Bruto Natural

SÓCIO
9,03€

NÃO SÓCIO
9,50€

1 GFA 0,75 L
REFª 013079



ESPUMANTE
Aliança
Vintage
Bruto

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 011224



ESPUMANTE
Campolargo
Rosé
Bruto

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 012758



CHAMPAGNE
B.J. Barbier
Brut

SÓCIO
22,33€

NÃO SÓCIO
23,50€

1 GFA 0,75 L
REFª 012827



CHAMPAGNE
Jacquart
Brut Mosaïque

SÓCIO
34,20€

NÃO SÓCIO
36,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013401



CHAMPAGNE
Taittinger
Brut Réserve

SÓCIO
37,91€

NÃO SÓCIO
39,90€

1 GFA 0,75 L
REFª 010764

PREÇOS POR GARRAFA

ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

SELEÇÃO ENOTECA

Generosos



MOSCATEL
DSF
Colecção Privada
Armagnac
(0,75 l)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 012491



MOSCATEL
Alambre
20 Anos
(0,50 l)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 010573



MOSCATEL
Bacalhôa Roxo
Superior 2002
(0,75 l)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 012493



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

SÓCIO
20,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 013011



PORTO
Ferreira Duque de Bragança
Tawny 20 Anos
(0,75 l)

SÓCIO
39,90€

NÃO SÓCIO
42,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 010046



PORTO
Barão de Vilar
Tawny 30 Anos
(0,50 l)

SÓCIO
38,00€

NÃO SÓCIO
40,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 013402

*Lote especial com vinhos de Andresen, Barão de Vilar, Gran Cruz, Ferreira e Niepoort. As receitas da venda deste Porto revertem a favor da Associação Bagos D'Ouro.

PREÇOS POR GARRAFA
ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

OS VALORES DE VENDA INCLUEM IVA E ENTREGA GRATUITA, EM PORTUGAL CONTINENTAL

www.enoteca.pt • PÁG. 43

SELEÇÃO ENOTECA

Digestivos



AGUARDENTE VELHA **Quinta da Barreira**

(0,50 l)

SÓCIO
19,14€

NÃO SÓCIO
20,15€

1 GFA 0,50 L
REFª 012130



AGUARDENTE VELHA **Aliança XO** 40 Anos

(0,70 l)

SÓCIO
61,66€

NÃO SÓCIO
64,90€

1 GFA 0,70 L
REFª 010176



AGUARDENTE VELHA **J.M.F.** 1964

(0,70 l)

SÓCIO
65,55€

NÃO SÓCIO
69,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012657



SCOTCH WHISKY **Cutty Sark** Prohibition

(0,70 l)

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012435



WHISKY **Glenrothes** Select Reserve

(0,70 l)

SÓCIO
35,15€

NÃO SÓCIO
37,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 010850



SINGLE MALT WHISKY **The Macallan** Amber

(0,70 l)

SÓCIO
49,40€

NÃO SÓCIO
52,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012269

PREÇOS POR GARRAFA

ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

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 enogastrónómicos, 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.



EnoClube - Clube dos Conhecedores

OFERTA DE INSCRIÇÃO



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

Clássicos Portugueses

2 gfas VINHA GRANDE TINTO 2014

2 gfas FONTE DO OURO RESERVA TINTO 2014

2 gfas JOSÉ DE SOUSA RESERVA 2014

**Oferta entregue com a primeira encomenda (valor da oferta: €57,90)*

QUOTA ANUAL - 50,00€



Douro

Dão

Alentejo

➔ **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.