

ENOTECA

www.enoteca.pt · Nº 104 DEZEMBRO 2017 · CLUBE DE VINHOS



RECEBA A OFERTA DO LIVRO
DE JOÃO PAULO MARTINS
VINHOS DE PORTUGAL 2018

[PAG. 26]

MEIA PIPA

Private Selection



A renovação da tradição.

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



BACALHÔA
VINHOS DE PORTUGAL



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt

CLUBE DE VINHOS – A Bússola do Enófilo

É isso mesmo! Se nos perdemos, antes da invenção do G.P.S, era a bússola que nos desenrascava. É a minha experiência dos velhos tempos de campista, e, mais tarde, do exército.

O consumidor face a um linear de vinhos, sente-se perdido. Tem à sua frente uma ou outra marca de que já ouviu falar, talvez um ou outro que já provou, provavelmente de outras colheitas, tem o preço, que lhe diz pouco, por vezes a referência das castas no contra-rótulo, e pouco mais.

“Quanto tempo posso guardar esta garrafa?”, “A que temperatura a devo servir?”, “Devo abri-la antes?”, “Quanto tempo antes?”, “Com que prato sirvo este vinho?”, etc, etc.

Não sabendo, há que recorrer à bússola – o CLUBE DE VINHOS. Para além das respostas a estas e outras perguntas, o Clube assegura-nos que o preço está conforme a qualidade!

Há ainda enófilos que não estão inscritos?

Nós Seleccionamos...

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



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

ÍNDICE

3	EDITORIAL
4	MODALIDADES ENOTECA
5	PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?
6	MONTRA DE PRÉMIOS
7	COMO ENCOMENDAR À ENOTECA
8	NOTÍCIAS DO VINHO
11	PROJETO BARRICA
13	CESTO DE INVERNO
15	AGORA PROVO EU
17	FÓRUM DE ENOLOGOS
18	BACELO NOVO
20	RÓTULOS PERSONALIZADOS
23	VINIFICAÇÃO DE A A Z
24	GALERIA DO PRODUTOR
26	VINHOS DO TRIMESTRE
28	CAVE BRANCOS
31	CAVE ROSÉS
32	CAVE TINTOS
37	MEIA CAVE
38	DIXIT
39	GARRAFEIRA DO CLUBE
42	VINHOS COM HISTÓRIA
43	SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
44	SELEÇÃO ENOTECA GENEROSOS
46	SELEÇÃO ENOTECA ESPIRITUOSOS
47	VINHOS DO MUNDO
48	CONJUNTOS DE NATAL
50	OFEREÇA ANUIDADE ENOCLUBE
51	ENOCLUBE – CLUBE DOS CONHECEDORES

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

ENOTECA

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

MODALIDADES ENOTECA

ESCOLHA A MODALIDADE CERTA PARA SI!

ENOCLUBE – Clube dos Conhecedores (EnoClube)

Como Sócio EnoClube usufrui dos seguintes benefícios:

- ➔ Adesão ao Programa dos Vinhos do Trimestre*
- ➔ Participação em eventos organizados pelo Clube (Jantares/Almoços enogastrómicos, Visitas a produtores, Vindimas, Provas, Cursos, etc.)
- ➔ Oferta Anual** (Veja a oferta na página 51)
- ➔ 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.

PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?

Na Enoteca estamos constantemente à procura dos melhores vinhos. Para além das amostras que chegam à Enoteca, uma equipa profissional procura aqueles vinhos que se destacam do panorama geral no mundo dos vinhos portugueses.

Regularmente são realizadas provas cegas, nas quais os enólogos que fazem parte do painel de prova [Eng.º Álvaro van Zeller, Eng.º Anselmo Mendes, Eng.º João Silva e Sousa e Eng.º Manuel Vieira] munidos apenas do preço de venda ao público de cada um dos vinhos, avaliam os vinhos na sua relação qualidade/preço. Apenas os vinhos que obtiverem classificação média igual ou superior a 14 [numa escala de 0 a 20] são aprovados.

7 RAZÕES PARA PERTENCER À ENOTECA



1º OBJETIVIDADE
Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.



2º RIGOR
Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.



3º PREÇO JUSTO
Apresentamos apenas os vinhos com a melhor relação preço/qualidade.



4º COMODIDADE
Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal Continental, sem qualquer custo acrescido.



5º INFORMAÇÃO
Apresentamos as informações mais relevantes de cada vinho, bem como artigos e notícias sobre o mundo vitivinícola português.



6º FORMAÇÃO
Publicamos artigos de formação sobre a temática do vinho. Promovemos cursos de formação em condições preferenciais.



7º CONVÍVIO
Organizamos visitas a Adegas, Quintas e Herdades, bem como Almoços e Jantares Vinícos.

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 (553gr.)



36 PONTOS

Saca-rolhas ENOTECA



44 PONTOS

Bomba de vácuo "Vacuvin" com 2 rolas



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



58 PONTOS

1 Garrafa PORTO BARÃO DE VILAR 10 Anos



144 PONTOS

1 Garrafa CHAMPAGNE JACQUART Brut Mosaïque

- 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.

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.



NOTÍCIAS DO VINHO

ASAE apreendeu mais de 70 mil garrafas de vinho contrafeito

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) apreendeu, em Santarém, 71.501 garrafas de vinho, 2.558 caixas de vinho, 2.415 cápsulas, 215 rolhas e três rolos de rótulos, no valor aproximado de cerca de 194.000 euros. A ASAE afirmou que vai prosseguir a sua ação “em toda a cadeia do produto, e em especial na origem/local de fabrico dos produtos”, e reforçar “a investigação e eficiência de fiscalização para a proteção e defesa dos consumidores”.

Fonte: Jornal de Notícias

Aveleda compra a Quinta Vale D. Maria

A Aveleda – maior empresa nacional do setor dos vinhos verdes – reforçou a sua posição no Douro através da compra da Quinta Vale D. Maria, localizada no vale do Rio Torto, no Cima Corgo, pertencente ao primo Cristiano van Zeller. A operação inclui uma troca de participações e a integração deste no leque de acionistas da Aveleda. A gestão da empresa duriense, que se passa a chamar Quinta Vale D. Maria – Vinhos SA, mantém-se a cargo de Cristiano e da sua equipa, na qual se incluir a filha Francisca van Zeller, garantindo, assim, “a continuidade da identidade e qualidade dos vinhos produzidos”.

Fonte: Jornal Económico

Juntos pelo Ambiente e pela Biodiversidade

A Sociedade Agrícola Boas Quintas e a Santa Casa da Misericórdia de Mortágua lançaram a campanha “Juntos Pelo Ambiente e Biodiversidade”, que visa a preservação do ambiente e da biodiversidade através da venda conjunta de caixas-ninho para aves e vinho Quinta da Giesta. O valor angariado reverte integralmente para a Santa Casa da Misericórdia de Mortágua, designadamente para as respostas sociais da deficiência. Cada ninho é vendido com uma garrafa Quinta da Giesta no seu interior. Existe também uma versão em kit, criada para incentivar os adultos a construírem “casinhas de pássaros” com as crianças, incutindo-lhes sensibilidade ambiental, de uma forma lúdica. Ainda no âmbito desta campanha, a Boas Quintas contribui com uma percentagem das vendas de cada garrafa Quinta da Giesta (identificada com uma gargantilha), a favor da Santa Casa da Misericórdia de Mortágua.

Fonte: Boas Quintas

Portugal é o país com maior consumo de vinho por habitante

Portugal é o país com maior consumo de vinho por habitante, com 54 litros por pessoa e por ano. A seguir no ranking estão França, Itália, Suécia, Suíça, Bélgica e Argentina, Alemanha e Austrália, de acordo com o relatório anual de conjuntura da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). No entanto, a procura de vinho aumentou apenas 0,4% a nível mundial, em 2016, para os 242 milhões de hectolitros, em linha com a estagnação verificada desde a crise de 2008. Foi na China onde se verificou o maior aumento no consumo [17,3 milhões de hectolitros], seguida da Itália [22,5 milhões] e dos EUA [31,8 milhões]. Espanha voltou a ser o maior exportador em quantidade, com 22,3 milhões de hectolitros, mas França liderou no valor das vendas ao exterior, com 8255 milhões de euros. Portugal foi o 9.º maior exportador [2,8 milhões de hectolitros, por 734 milhões de euros].

Fonte: Notícias ao Minuto

“Robot da Vinha” já faz ensaios de campo no Douro

O projeto VineScout foi iniciado em dezembro do ano passado, tendo como grande objetivo o desenvolvimento de um robot acessível, fiável e fácil de operar que possa fazer medições de parâmetros chave da vinha que apoiem a vitivinicultura (por exemplo, a disponibilidade de água e vigor das videiras). A Symington Family Estates é o único player do setor vitivinícola – a nível europeu – escolhido para integrar este projeto, contribuindo com o conhecimento aprofundado de end user. Do consórcio fazem ainda parte mais quatro parceiros: Universidade de Valencia e Universidade de La Rioja (Espanha); Wall-YE Robots & Software (França); e Sundance Multiprocessor Technologies (Reino Unido).

Fonte: Agroportal

Vinho português é dos mais procurados nos mercados internacionais

Segundo o relatório da ProWein 2017 baseado num inquérito realizado a produtores e a comerciantes internacionais do setor, o vinho português será um dos vinhos com mais procura para inserção em portfólios e novos mercados. No relatório é referido que dois terços dos compradores evidenciaram o interesse em incluir, nos seus portfólios, vinhos de novos países, sendo o vinho português destacado como um dos vinhos com mais procura para inserção em portfólios e novos mercados por parte dos compradores alemães e internacionais.

Fonte: ProWein e Universidade de Geisenheim

JANTAR COM PROVAS – CAMINHOS CRUZADOS **Dão**

Prova comentada pelos enólogos Manuel Vieira e Carlos Magalhães (Porto 19 Setembro – Lisboa 27 Setembro)

Este produtor do Dão trouxe cinco vinhos da gama “Titular”, para a prova dois vinhos de 2015, um branco de Encruzado e Malvasia Fina e um rosé, o Blush Edition feito exclusivamente com Touriga Nacional. Para o jantar o tinto 100% Jaen de 2014 que acompanhou a entrada, o branco 100% Encruzado que acompanhou o prato principal e para terminar e a acompanhar a sobremesa o tinto 100% Alfocheiro de 2014. Lígia Santos explicou-nos o projeto e a visão da Caminhos Cruzados, Manuel Vieira e Carlos Magalhães falaram-nos dos vinhos que foram provados e bebidos no jantar.

No Restaurante da Casa da Música, o Chef Artur Gomes presenteou-nos com a seguinte ementa: folhado de pato com cogumelos para a entrada, garoupa assada sobre falsa batata a murro e molho de gengibre como prato principal e para a sobremesa semifrio de frutos silvestres e molho de baunilha. Em Lisboa, no Restaurante Falstaff, o Chef Rui Silva apresentou como entrada caldo de mouriles, codorniz e abóbora assada, como prato principal tamboril glaciado com xerém de bivalves e salicornia e para a sobremesa trifle de citrinos.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto)



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa)



JANTAR COM PROVAS – QUINTA NOVA DE NOSSA SRA. DO CARMO **Douro**

Prova comentada pelo enólogo Jorge Alves (Porto 16 Outubro – Lisboa 24 Outubro)

A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, produtor já conhecido dos sócios, apresentou-se nestes jantares com vinhos que já são referência e com novidades lançadas este ano. Na prova estiveram o Pomares Moscatel branco 2016 e o Unoaked tinto 2015, no jantar o Rosé Reserva 2016 para a entrada, o Terroir Blend Reserva tinto 2015 para o prato principal e o Porto LBV 2013 para a sobremesa. Um privilégio para os sócios presentes no gesto do produtor em apresentar dois vinhos (o Moscatel branco e o Rosé Reserva) já não disponíveis no mercado.

À data da impressão desta revista o jantar de Lisboa ainda não tinha sido realizado. No Porto, o Chefe Artur Gomes preparou a seguinte ementa como acompanhamento dos vinhos da Quinta Nova: carpaccio de salmão marinado e salada de ervas frescas como entrada, perna de javali assada sobre puré de castanhas e espinafres salteados como prato principal e crumble de morangos com gelado de nata como sobremesa. Desta vez o Chefe teve mesmo que vir à sala receber os aplausos dos presentes.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto)



PRÓXIMOS EVENTOS

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)

MARÇO 2018: Quinta de Cottas (Douro) | Terça-feira 13 (Porto) e Quarta-feira 28 (Lisboa)

ABRIL 2018: Quinta de S. Sebastião (Lisboa) | Terça-feira 10 (Porto) e Quarta-feira 18 (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

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

VINDIMA QUINTA DO BOIÇÃO – 9 DE SETEMBRO

Fomos recebidos por Ana Sampaio e João Vicêncio respetivamente diretora de marketing e enólogo, que detalhadamente nos apresentaram a operação Quinta do Boiçã na sua globalidade e as características dos seus vinhos, nomeadamente os brancos e casta Arinto, grande referências de Bucelas.

Seguidamente dirigimo-nos para as vinhas onde vindimamos uvas para os vinhos de 2017. Após a vindima, a visita à adega onde assistimos a todo o processo desde a receção à entrada na cuba de fermentação. Seguiu-se uma prova onde foram degustados diversos vinhos das diversas regiões onde a Enoport (proprietária da Quinta do Boiçã) se encontra estabelecida. O almoço teve lugar no restaurante Retiro do Raposo, com uma boa gama de aperitivos, alguns originais, todos excelentes e o prato típico – Bacalhau à Retiro do Raposo, muito bem acompanhado pelos Reserva, branco e tinto, da Quinta do Boiçã.



VINDIMA CASA SANTA EULÁLIA – 16 DE SETEMBRO

Este ano o Clube realizou um segunda vindima, esta na região dos vinhos verdes, mais precisamente em Atei na Casa de Santa Eulália. Fomos recebidos pelo proprietário e enólogo Francisco Marques Leandro, que após uma pequena conversa sobre a quinta nos encaminhou para o local da vindima. A casta escolhida foi o espadeiro.

De regresso à casa fizemos uma visita à adega, novamente sob a orientação de Francisco Marques Leandro, onde assistimos a um desençace, uma prensa e vimos os vários estágios de um vinho na evolução fermentativa. Finda a visita dirigimo-nos para a varanda do salão da adega onde passamos agradáveis momentos na companhia do Plainas Rosé e como curiosidade uma amostra do mosto do que será o Plainas Vinhão. De seguida o almoço onde foi servido um lombo de porco bísaro assado em forno a lenha, com os vinhos Casa Santa Eulália Alvarinho e Plainas Vinhão. Aqui ficamos várias horas em agradável conversa. Foi um dia memorável, num local excelente onde fomos recebidos e tratados como família.



· PROJETO ·
BARRICA II



Bernardo Cabral
Enólogo Santa Vitória



Patrícia Peixoto
Enóloga Santa Vitória

DECLARAÇÃO INEVITÁVEL 2016

9 de Setembro de 2017

Um magnífico dia de Verão fazia adivinhar excelentes momentos. Não ficamos desiludidos! Reunimo-nos no átrio do Hotel Vila Galé Clube de Campo (situado a poucos metros da Adega Santa Vitória), onde Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral, os enólogos responsáveis por este vinho, nos falaram da Herdade. Após uma breve visita à vinha fomos recebidos com petiscos regionais e vinhos na Adega. Seguiu-se uma visita e finalmente chegamos à sala das barricas onde se encontra a repousar o **Inevitável 2016** até ao seu lançamento. A expectativa aumentava e todos queríamos saber quais as castas que iriam fazer o Inevitável do Projeto Barrica. Bernardo Cabral dirigiu-se a todos os presentes e o mistério foi desvendado:

TOURIGA NACIONAL e SYRAH

Provamos ambos os vinhos e o lote final, o **Inevitável 2016**. Com toda a força da juventude e alguma rebeldia mas já a deixar antever o grande vinho que se irá tornar. Provamos também o Inevitável 2007 e ficamos com uma ideia do que esperar do 2016 passados 10 anos. Foi uma prova sublime.

Seguiu-se o almoço acompanhado pelos Monocastas, pelo Grande Reserva tinto, pelo Inevitável 2015 e por uma novidade, o Santa Vitória Grande Reserva branco 2016 100% Arinto.



QUADRO DE QUANTIDADES E VALORES

	1 Setembro 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€



Para mais informações e/ou encomendas por favor envie um e-mail: para_enoteca@enoteca.pt ou ligue para 22 834 84 40

PROVADO
COM DISTINÇÃO.



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

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

PERIQUITA
SINCE 1850
RESERVA
JOSÉ MARIA  DA FONSECA
AZEITÃO - PORTUGAL

75 cl

CESTO DE INVERNO

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



DOURO



DÃO



LISBOA



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. ANDREZA RESERVA TINTO 2014 Douro
- + 3 GFAS. FONTE DO OURO RESERVA TINTO 2014 Dão
- + 3 GFAS. DIÁRIO DA QUINTA TINTO 2015 Reg. Lisboa
- + 3 GFAS. HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2011 Alentejo

REF^o 123489

SÓCIO
83,60€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
88,00€
Caixa 12 GFAS



OFERTA
1 frasco Figs "Pingo de Mel"
Casa das Rendufas
(295gr.)

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.



FILIFE
SEVINATE PINTO

Agora provo EU!

Mina Velha Reserva Tinto 2015

Depois da Marca "Quinta de S. Sebastião" que engloba nas várias referencias todos os vinhos que esta Quinta produz, surgiu a marca "Mina Velha". O nome surge da mina aí situada que se estende por enormes e trabalhadas galerias na Encosta de S. Sebastião e que é responsável ainda hoje pelo aprovisionamento de água da Quinta.

Dando seguimento à visão de António Parente, proprietário da Quinta de S. Sebastião, num projeto estruturante para a região que visa desde o início devolver à região de Arruda dos Vinhos o protagonismo vitivinícola de outros tempos, com marcas nascidas e criadas nestas terras e vinhos com identidade que sejam fleis no seu perfil à origem, os vinhos "Mina Velha" inicialmente feitos com uvas próprias da Quinta de S. Sebastião, hoje em dia são feitos de uvas oriundas de Quintas da região como a Malafaia ou a Brasileira, entre outras.

São vinhos Atlânticos feitos de vinhas não regadas instaladas em solos argilo-calcários em encostas de diferentes exposições, altitudes e declives. Num património riquíssimo, antigo, ainda que pouco conhecido pela maioria dos consumidores de vinho portugueses, vinhos de qualidade inquestionável e com uma identidade própria que só a Região da Arruda pode dar.

O Mina Velha Reserva é feito de Touriga Nacional e Tinta Roriz. Estagia ligeiramente em barricas de Carvalho francês, o que aliado à seleção criteriosa das uvas da região, lhe dá um perfil robusto mas elegante, uma frescura quase mentolada e com muita textura. Este vinho irá evoluir favoravelmente nos próximos anos.

Vinificado pelo método de curtimenta clássica com "delestages" frequentes. Fermentação alcoólica a 25°C e fermentação maloláctica em barricas carvalho francês onde parte do lote estagia durante 6 meses.

Castas: Touriga Nacional (de encostas viradas a sul, altitude entre 90 e 128 metros) e Tinta Roriz (de encostas viradas a nordeste, altitude entre 100 e 180 metros).

Enólogo: Filipe Sevinate Pinto



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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063468

34,20€ CAIXA 6 gfas | 36,00€ CAIXA 6 gfas

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião

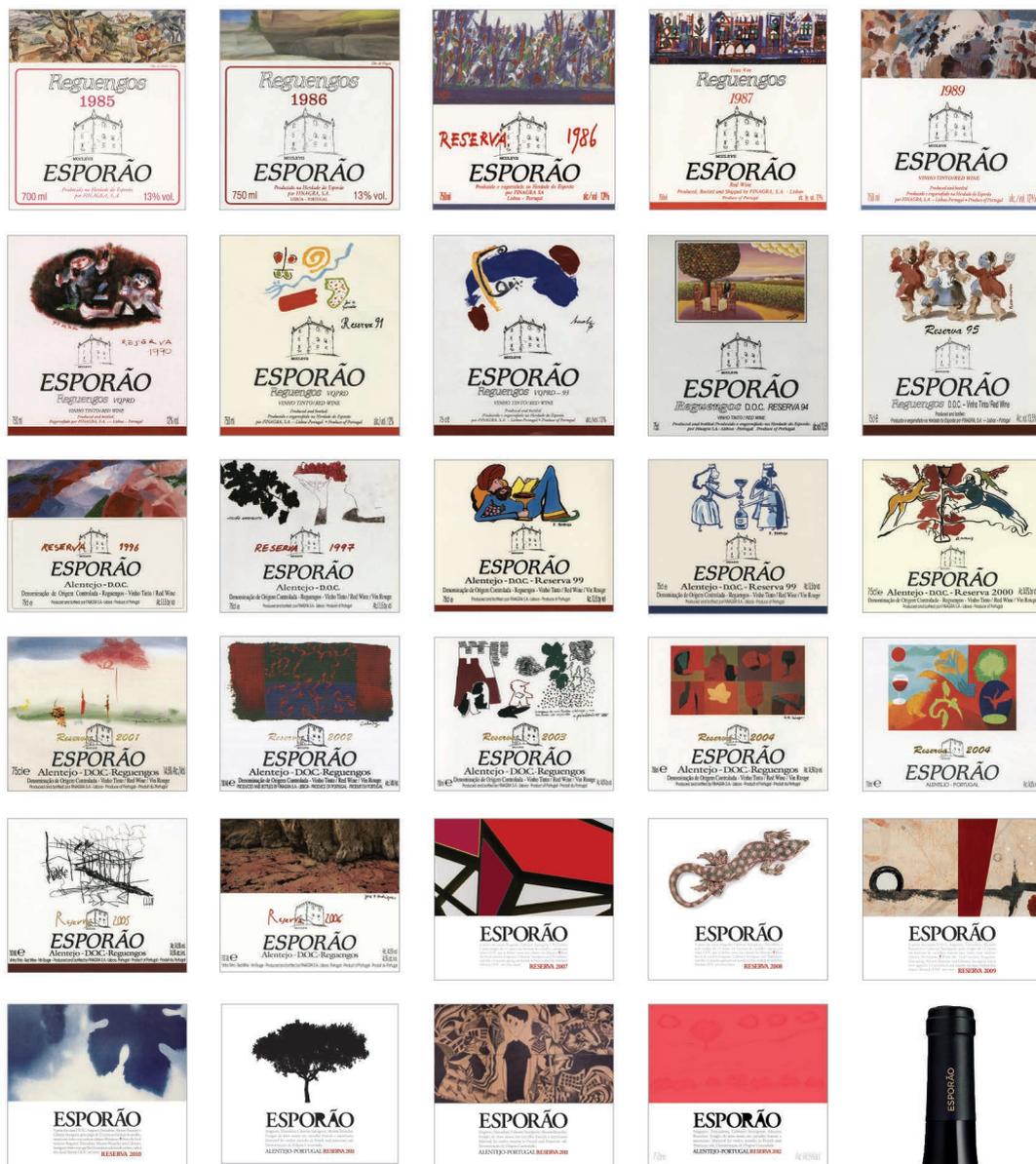
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

LONGEVIDADE 6 a 8 anos

SERVIÇO A 16/18°C com assados de carne, enchidos e queijos curados.

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.

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 Junho de 2016



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Julho de 2015



Parcela Única Alvarinho Branco 2014

PRODUTOR Anselmo Mendes
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
LONGEVIDADE 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com laivos dourados. No nariz é intenso e complexo, muito elegante e expressivo sentindo-se belas notas de citrinos e de frutos de polpa branca com um toque fumado. Na boca é muito equilibrado, bem estruturado e com uma excelente acidez. Final longo e preciso.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO 22,33€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO** 23,50€ GFA 0,75L
 Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 033037
66,99€ Caixa 3 GFAS **70,50€** Caixa 3 GFAS



Barão de Vilar Grande Reserva Tinto 2012

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE mais de 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro intenso com laivos violeta. Aroma elegante e complexo, floral (violetas) e frutado (frutos negros) com notas balsâmicas da boa madeira. Na boca é estruturado e encorpado com taninos suaves. Fresco, confirmando os aromas, notas de frutos maduros quase compotados. Final longo.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO 22,80€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO** 24,00€ GFA 0,75L
 Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 032941
68,40€ Caixa 3 GFAS **72,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Julho de 2015



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Julho de 2015



Aurius Touriga Nacional e Syrah Tinto 2011

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Syrah
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho ruby / granada. Aromas frutado e complexo com notas de frutos negros, florais e especiarias. Na boca é elegante, com a madeira do estágio muito bem integrada. Boa acidez e equilíbrio. Final longo.
ENÓLOGOS Graça Gonçalves, Gregory Viennois

SÓCIO 20,90€ GFA **NÃO SÓCIO** 22,00€ GFA 0,75L
 Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 032931
62,70€ Caixa 3 GFAS **66,00€** Caixa 3 GFAS



ANDREZA Grande Reserva Tinto 2013

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 12 a 14 anos
NOTAS DE PROVA A 16/18°C com pratos da cozinha elaborada e sofisticada, queijos intensos. 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 18,53€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO** 19,50€ GFA 0,75L
 Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 032701
55,59€ Caixa 3 GFAS **58,50€** Caixa 3 GFAS



BACELO NOVO

em caixas de 12 gfas.

Bacele

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

JÁ PROVOU?

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 ALCÓOLICO 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

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 ALCÓOLICO 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

BACELO NOVO

TINTO 2015

Alentejo

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez, Tinta Caiada

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

TEOR ALCÓOLICO 14%

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

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

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

ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO
3,80€

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



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.

enoport
united wines

BERLINER WINE TROPHY | MELHOR PRODUTOR PORTUGUÊS | 2011 | 2012 | 2013
MUNDUS VINI | PRODUTOR EUROPEU DO ANO | 2012
www.enoport.com
enoportunitedwines



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE MODERATION
ATA 100 1000

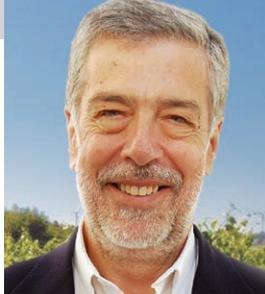
Conjunto ENOPORT

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.]

REFº 063405

Preço Não Sócio - 39,50€ [caixa 6 gfas.]



JOSÉ GASPAR

VINIFICAÇÃO
A Z

VINIFICAÇÃO de A a Z

ESPUMANTE – O tal que legalmente não podemos chamar Método Champanhês

Tal como o Vinho do Porto que só é Vinho do Porto se produzido na Região Duriense e passar pelo entreposto de Vila Nova de Gaia, também o Champanhe só é Champanhe se produzido nessa região francesa.

No entanto, no caso do Espumante Natural, desde que o processo de fabrico fosse idêntico ao praticado em Champanhe, podia utilizar-se o designativo "Método Champanhês". Atualmente tal não é possível por impeditivos de ordem comunitária e a expressão usada é "Método Clássico".

Vamos então explicar o que é o nosso CAVE REAL 2015, ARINTO E CHARDONNAY, ESPUMANTE NATURAL, MÉTODO CLÁSSICO, RESERVA, BRUTO DOSAGEM ZERO e o que querem estas designações dizer.

Em primeiro lugar que nasceu de uvas das castas Chardonnay e Arinto, vindimadas com a oportunidade necessária para serem vinificadas como vinho base para espumante Natural. Essa oportunidade de colheita passa pelo acompanhamento da maturação e pela vindima na chamada maturação técnica. Ou seja, com teor em açúcar, acidez total e equilíbrio organolético adequados. Um bom espumante tem de ser ácido, de teor alcoólico não muito elevado, com corpo e estruturado na prova.

As castas escolhidas, em conjunto com a oportunidade de vindima conferem-lhe essas características. O Chardonnay confere-lhe a suavidade, envolveria e corpo, enquanto que o Arinto proporciona o carácter ácido e também estrutura e corpo. A vindima antecipada, o Arinto e o Chardonnay são a trilogia perfeita!

A vinificação do vinho base a baixa temperatura ampliam essa trilogia conservando a fruta e a frescura natural das uvas.

Cave Real 2015

Arinto e Chardonnay

Reserva – Bruto Dosagem Zero

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

Encomende em Caixas de 3 gfas. - REFº 033475

27,09€ CAIXA 3 gfas | 28,50€ CAIXA 3 gfas



Vamos agora à espumantização: ESPUMANTE NATURAL quer dizer que este é feito através de uma segunda fermentação do vinho base por incorporação de leveduras selecionadas e um substrato com açúcares naturais. Neste caso a fermentação ocorre em garrafa, em cave, a baixa temperatura, o que lhe permita a utilização do designativo de MÉTODO CLÁSSICO. Essa fermentação desenvolve-se no interior da garrafa, durante um mínimo de 12 meses para ter o designativo RESERVA.

Durante esse período o CO2 proveniente da fermentação fica cativo no interior da garrafa, conferindo o gás natural do espumante. Findo esse período ocorrem operações técnicas de "Removimento" e "Degorgement" que consistem no retirar do interior da garrafa os sedimentos resultantes da segunda fermentação. Nessas operações podem ou não incorporar-se "licores" açucarados para conferir adicionalmente mais suavidade e adequar ao gosto do consumidor. No caso do CAVE REAL, por considerarmos que todo o processo utilizado lhe conferem o equilíbrio e suavidade ideais, não adicionamos qualquer licor, pelo que o designamos de BRUTO NATURAL DOSAGEM ZERO.

Assim nasceu o **CAVE REAL 2015**, ARINTO E CHARDONNAY, ESPUMANTE NATURAL, MÉTODO CLÁSSICO, RESERVA, BRUTO DOSAGEM ZERO. DISFRUTEM!!



GALERIA DO PRODUTOR

Quinta de Cottas

Tudo começou em 2007 quando os proprietários Isabel e Pedro Carmo foram atraídos por uma parcela de vinha velha junto à povoação de Cotas, vendo aí a oportunidade para produzirem os seus próprios vinhos na região do Douro, dando origem à Quinta de Cottas.

Localizada entre o Pinhão e o rio Tua, a uma altitude que varia de 400 a 500 metros, a Quinta de Cottas é uma propriedade com 10 ha de área que usufrui das condições de excelência proporcionadas pela região do Cima Corgo para a produção de vinhos do Douro e do Porto.

A fim de preservar o património genético da região, os solos de xisto da quinta, excelentes para um melhor amadurecimento das uvas, encontram-se apenas povoados com as castas mais tradicionais desta região única. Algumas das vinhas velhas atingem os 70 anos de idade e consistem em vinhas misturadas com cerca de 16 variedades diferentes, sendo mais representativas a Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela e Tinta Carvalha.

As novas vinhas, atualmente com cerca de 10 anos, foram plantadas em áreas claramente definidas, rompendo com a tradição de misturar diferentes variedades na mesma parcela. A homogeneização dos tempos de tratamento, maturação e colheita, resulta numa produção de qualidade mais constante e controlável. As variedades presentes em uvas tintas são Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão e Tinta Francisca e, em uvas brancas, Viosinho, Gouveio e Arinto.

A combinação destes dois tipos de vinhas, aliada a uma produção mantida com baixo rendimento, resulta na obtenção de uvas de um perfil e carácter únicos permitindo que o seu enólogo, Manuel Vieira, produza vinhos de elevada qualidade e com personalidade distinta que exprimem o terroir único da quinta.

Uma das preocupações presente na Quinta de Cottas é a prática de uma viticultura sustentável com o mínimo uso

QUINTA DE COTTAS

de produtos agroquímicos tratando a terra com o respeito que merece.

O compromisso de sustentabilidade estende-se igualmente à embalagem. A redução do peso total da garrafa diminui substancialmente a quantidade de CO2 por garrafa produzida e reduz o consumo de energia durante o transporte. A utilização de uma garrafa de vidro mais leve significa menos impacto ambiental no Mundo que é de todos nós. Só assim se conseguirá atingir o compromisso ambiental da Quinta de Cottas: preservar a biodiversidade da região do Douro e manter e melhorar o meio ambiente para as gerações futuras.



Ver pág. 27



GALERIA DO PRODUTOR

Campolargo



Campolargo tornou-se marca de vinho no ano 2000, momento mais recente de uma longa história de plantação de vinhas e produção de vinho, vivida pelos antepassados dos atuais proprietários da Quinta de São Mateus, [freguesia de São Lourenço do bairro, concelho de Anadia]: os herdeiros de Manuel dos Santos Campolargo.

O avô Martinho (de Barros Faustino), ele próprio descendente de lavradores, foi produtor de vinho na sua adega de Mogofores, sendo especialmente famoso o vinho branco (um dos raros lavradores de Bairrada que separava as uvas brancas) disputado pelos comerciantes da região (as caves) que o engarrafavam com a sua própria marca. À sua morte sucede-lhe na viticultura Manuel dos Santos Campolargo, casado com a sua filha Luísa. Surge aqui o nome Campolargo.

Durante cerca de 25 anos as propriedades vão ser reestruturadas, as parcelas dispersas são vendidas ou trocadas e em pouco tempo estão apenas ligadas à produção de vinho as atuais 2 quintas: a já referida de São Mateus e a Quinta de Vale d'Azar. Sucessivamente ampliadas chegam à atual dimensão, 110 ha em São Mateus e 60 ha em Vale d'Azar. Atualmente as idades das vinhas são as mais diversas, desde muito recentes até mais de trinta anos.

Até ao fim dos anos 90, altura em que volta ao mercado, a escolha das castas plantadas era feita por acordo com o comprador de uvas (as Caves Aliança), em conformidade com as solicitações do mercado internacional. Esta a razão do pioneirismo na plantação de algumas das castas existentes.

Hoje encontramos as castas tintas Alfrocheiro, Baga, Bastardo, Cabernet Sauvignon, Castelão (a que chamam Camarate), Merlot, Pinot Noir, Sousão, Tinto Cão e Trincadeira (Periquita) e as brancas Arinto, Bical, Cerceal, Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Verdelho e Viognier.

Desta base nascem principalmente vinhos de lote que procuram expressar o berço bairradino.

A adega de São Mateus, bem no centro da quinta do mesmo nome e olhando os 360º do vinhedo circundante, foi construída segundo projeto do Arquiteto Carlos Ramos. O processo de vinificação não pode ser mais tradicional, todo comandado pelo aproveitamento da gravidade e sem utilização de quaisquer produtos enológicos. As fermentações em lagar são acompanhadas de pisa das uvas, já não a pé ou manual mas sim utilizando modernos "robot pigeur": o conceito mais clássico aliado à nova tecnologia.

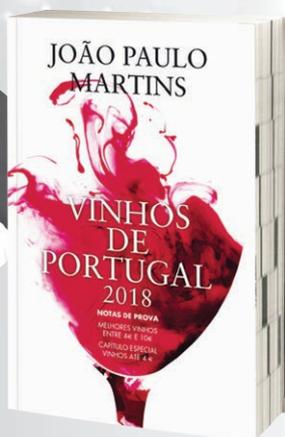


Ver pág. 27

VINHOS DO



*"A suavidade e envolverência do Chardonnay...
O carácter acidulo e a estrutura do Arinto...
A expressão mais pura do espumante,
o Bruto Natural."*
José Gaspar



Na compra dos 3 Vinhos do Trimestre

1 cx 3 gfas. CAVE REAL Espumante Reserva Bruto
+ 1 cx 6 gfas. COTTAS Tinto 2014
+ 1 cx 6 gfas. TERMEÃO "Pássaro Branco" Tinto 2015

OFERTA

VINHOS DE PORTUGAL 2018

Livro de João Paulo Martins

Autografado pelo Autor

(PVP 16,60€)



CAVE REAL ESPUMANTE RESERVA BRUTO NATURAL 2015 *Lisboa*

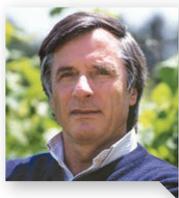
PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto e Chardonnay
VINIFICAÇÃO Método Clássico de espumantização, com *remuage* e *degorgement* efetuados à mão. Estágio em garrafa de 18 meses sobre as borras finas de fermentação, antes do degorgement.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor palha brilhante com reflexos esverdeados. Bolha fina e persistente. Aroma floral (flor de laranjeira) muito exuberante. Boa estrutura e equilíbrio na boca, fresco. Paladar cítrico com boas notas de frutos tropicais. Belo final acidulo com boa persistência.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO Servir num flute de cristal a 7/9°C como aperitivo, tónico ou acompanhando pratos de carnes brancas, peixes e ostras.
ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,03€ GFA 0,75L	9,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas. - REFª 033475	
27,09€ Caixa 3 GFAS	28,50€ Caixa 3 GFAS

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO (1)

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

TRIMESTRE



“Um paladar agradavelmente generoso, cremoso com taninos doces e finos com um excelente volume”
Manuel Vieira



“Surpreende pela frescura, pela sua imensa juventude e por uma complexidade interessante”
Carlos Campolargo

COTTAS TINTO 2014

Douro

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 25 kg, triagem em tapete de escolha, desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa a 32°C durante 24 horas. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi intenso. Aromas frescos bem presentes de groselha preta e canela torrada. Elegante e equilibrado. Macio na boca com bons taninos e ligeira madeira muito bem integrada. Bom volume e envolveria. Final persistente com a presença da fruta.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/17°C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.
ENÓLOGO Manuel Vieira

SÓCIO 6,94€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 7,30€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063460

41,64€ Caixa 6 GFAS 43,80€ Caixa 6 GFAS

TERMEÃO “PÁSSARO BRANCO” TINTO 2015

Bairrada

PRODUTOR Campolargo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTAS Touriga Nacional, Castelão
VINIFICAÇÃO Desengace total. Fermentação separada por castas em pequenos lagares. Fermentação maloláctica em balseiros de carvalho francês. Estágio em barricas de carvalho francês até 12 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi. Aroma dominado pelas notas florais. Na boca mostra-se jovem, fresco e frutado com alguma complexidade, confirmando as notas florais. Final persistente.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/18°C com carnes vermelhas, estufados e outros pratos da cozinha tradicional.
ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

SÓCIO 6,84€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 7,20€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063472

41,04€ Caixa 6 GFAS 43,20€ Caixa 6 GFAS

L 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€ 42,00€
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



ANSELMO MENDES ALVARINHO 2016

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes (sub-região Monção e Melgaço)
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual em pequenas caixas e transporte para a adega em curto espaço de tempo. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio. Fermentação longa a baixa temperatura. Estágio sobre borras finas com bâtonnage durante 4 meses.
TEOR 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€ 42,00€
Caixa 6 GFAS 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€ 46,50€
Caixa 6 GFAS 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 10/12º 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. • REFº 063338

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

CAVE Brancos



TÁGIDE ARINTO, CHARDONNAY E MOSCATEL 2016

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto, Chardonnay, Moscatel
VINIFICAÇÃO Vinificação por Bica Aberta. Fermentação em inox a temperatura controlada de 14°C.
TEOR ALCÓOLICO 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. • REF^o 063182

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA ARINTO 2016

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Desengace total, prensagem pneumática suave, maceração pelicular a frio. Fermentação a temperatura controlada sendo o final realizado em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino com laivos esverdeados. No nariz é intenso e atrativo, notas de frutos exóticos e cítricos com um toque de tosta e frutos secos. Na boca é frutado e encorpado confirmando as notas de madeira numa acidez muito agradável que lhe dá frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 8/10°C com peixes, mariscos e queijos de estrutura média.
ENÓLOGO João Vicêncio

SÓCIO
6,56€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063403

39,36€
 Caixa 6 GFAS

41,40€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA 2016

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Viognier, Arinto, Marsanne
VINIFICAÇÃO Vendima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 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. • REF^o 063361

54,18€
 Caixa 6 GFAS

57,00€
 Caixa 6 GFAS



D.S.F. COLEÇÃO PRIVADA SAUVIGNON BLANC 2015

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

SÓCIO
9,41€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
 GFA 0,75L

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

56,46€
 Caixa 6 GFAS

59,40€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



VICENTINO 2015

PRODUTOR Vicenteino

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. • REFº 063313

34,20€

Caixa 6 GFAS

36,00€

Caixa 6 GFAS



PATÓ 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. • REFº 063329

37,08€

Caixa 6 GFAS

39,00€

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. • REFº 063336

57,00€

Caixa 6 GFAS

60,00€

Caixa 6 GFAS



SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA 2016

PRODUTOR Casa Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Arinto

VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das melhores uvas na adega. Maceração a frio durante 2 dias. Fermentação alcoólica a 14°C, 50% do mosto em barricas novas de carvalho francês e 50% em inox. Battonage durante 6 meses.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma complexo, floral e frutado (frutos tropicais) com notas minerais e algum tostado da madeira onde fermentou e estagiou.

Na boca é fresco. Bom volume e estrutura. Equilibrado. Final longo.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 12/13°C com queijos amanteigados, peixes grelhados e condimentados e diversos pratos de carnes grelhadas.

ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO
10,45€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063455

62,70€

Caixa 6 GFAS

66,00€

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. • REF^o 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. • REF^o 063347

48,48€
 Caixa 6 GFAS

51,00€
 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. • REF^o 063341

32,76€
 Caixa 6 GFAS

34,50€
 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

CAVE Tintos



VINHA DOS SANTOS 2013

PRODUTOR Quinta dos Frades
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca e Vinhas Velhas com mais de 90 anos
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Desengace e esmagamento por pisa a pé em lagares de granito de grande dimensão. Transferência para cubas de aço inox onde terminam a fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo com laivos violeta. Aroma de frutos silvestres, especiarias com notas balsâmicas da boa madeira do estágio. Na boca é fresco e frutado com taninos macios. Equilibrado e encorpado. Final prolongado.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/17°C com pratos da cozinha regional, pratos condimentados e caça.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO
5,89€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,20€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 062889

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



DALVA RESERVA 2015

PRODUTOR C. da Silva Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi aberto brilhante. Aroma floral intenso com belas notas de frutos vermelhos maduros e especiarias. Bom equilíbrio de boca. Taninos firmes. Final persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas grelhadas e queijos.
ENÓLOGO José Manuel Sousa Soares

SÓCIO
6,18€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 063345

37,08€ **39,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 Vendima em caixa de 22 kgs. Desengace e esmagamento, 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34°. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°), remontagens ligeiras. Estágio de 50% do vinho em barricas de carvalho francês e americano durante 10 meses e os restantes 50% em cuba.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Aroma intenso, complexo. Fruta madura e floral (violeta) com notas da boa madeira do estágio. Na boca é elegante, fresco e bem estruturado. Final persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos da cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole. Este vinho não foi sujeito a processos de clarificação, filtração e/ou estabilização pelo que pode criar depósito.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
6,27€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,60€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 063060

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



COTTAS 2014

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Vendima manual para caixas de 25 kg, triagem em tapete de escolha, desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa a 32°C durante 24 horas. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi intenso. Aromas frescos bem presentes de groselha preta e canela torrada. Elegante e equilibrado. Macio na boca com bons taninos e ligeira madeira muito bem integrada. Bom volume e envolverência. Final persistente com a presença da fruta.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/17°C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.
ENÓLOGO Manuel Vieira

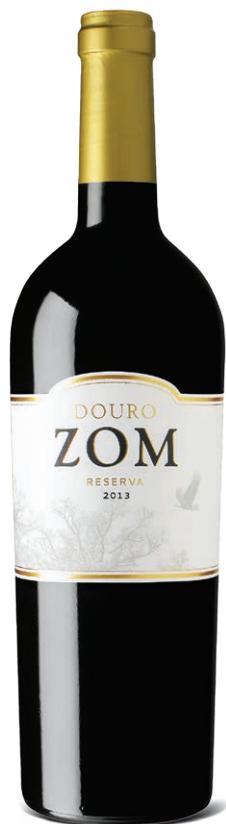
SÓCIO
6,94€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,30€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 063460

41,64€ **43,80€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



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 ALCOÓLICO 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, 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 Alvaro van Zeller

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063350

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS

TERMEÃO "PÁSSARO BRANCO" 2015

PRODUTOR Campolargo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTAS Touriga Nacional, Castelão
VINIFICAÇÃO Desengace total. Fermentação separada por castas em pequenos lagares. Fermentação maloláctica em balseiros de carvalho francês. Estágio em barricas de carvalho francês até 12 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi. Aroma dominado pelas notas florais. Na boca mostra-se jovem, fresco e frutado com alguma complexidade, confirmando as notas florais. Final persistente.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/18°C com carnes vermelhas, estufados e outros pratos da cozinha tradicional.
ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

SÓCIO
6,84€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,20€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063472

41,04€
 Caixa 6 GFAS

43,20€
 Caixa 6 GFAS

QUINTA DA GIESTA 2014

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

SÓCIO
4,75€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA 0,75L

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

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS

FONTE DO OURO RESERVA 2014

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen
VINIFICAÇÃO Fermentação longa com suave maceração para extrair o máximo de potencial das castas. Após a fermentação maloláctica, 50% do vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês Allier e os restantes 50% em inox.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma complexo frutos vermelhos e chocolate bem casados com elegantes notas de madeira. Na boca é fresco e suave, elegante e complexo, madeira bem integrada no conjunto, notas de frutos silvestres e bons taninos. Final suave e longo.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
9,03€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L

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

54,18€
 Caixa 6 GFAS

57,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



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€
 NÃO SÓCIO 4,50€
 GFA 0,75L

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

25,68€ **27,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 curtimenta 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€
 NÃO SÓCIO 5,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063187

33,66€ **35,40€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GRADIL CABERNET SAUVIGNON & TINTA RORIZ 2014

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Cabernet Sauvignon, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vendima 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€
 NÃO SÓCIO 6,00€
 GFA 0,75L

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

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

SÓCIO 7,13€
 NÃO SÓCIO 7,50€
 GFA 0,75L

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

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

CAVE Tintos



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. • REFº 063231

48,48€ **51,00€**
 Caixa 6 GFA's Caixa 6 GFA's



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. • REFº 063363

59,88€ **63,00€**
 Caixa 6 GFA's Caixa 6 GFA's



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. • REFº 063224

39,36€ **41,40€**
 Caixa 6 GFA's Caixa 6 GFA's



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. • REFº 063390

52,44€ **55,20€**
 Caixa 6 GFA's Caixa 6 GFA's

CAVE Tintos



SANTA VITÓRIA RESERVA 2014

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO Vendima 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 ALCÓOLICO 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^o 063220

34,20€

Caixa 6 GFAS

36,00€

Caixa 6 GFAS



TINTO DA ÂNFORA 2014

PRODUTOR Bacalhôa Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

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

TEOR ALCÓOLICO 14%

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

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

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

ENÓLOGO Hugo Carvalho

SÓCIO
5,70€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€

GFA 0,75L

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

34,20€

Caixa 6 GFAS

36,00€

Caixa 6 GFAS



HOWARD'S FOLLY SONHADOR 2011

PRODUTOR Hill Valley Portugal

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vendima separada por castas.

Colheita manual para caixas de 15Kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com maceração e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma fresco e complexo, frutos vermelhos e pretos (ameixas, cerejas e cassis), com notas de especiarias e um toque de madeira. Na boca é sedoso e macio, elegante e equilibrado com taninos firmes a darem-lhe estrutura. Final longo.

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos bem condimentados de borrego, aves ou massas e carnes vermelhas grelhadas. Este vinho não foi estabilizado pelo frio pelo que poderá formar depósito com a idade.

ENÓLOGO David Baverstock

SÓCIO
8,55€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€

GFA 0,75L

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

51,30€

Caixa 6 GFAS

54,00€

Caixa 6 GFAS



JOSÉ DE SOUSA RESERVA 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonês

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

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

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

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

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

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
9,03€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€

GFA 0,75L

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

54,18€

Caixa 6 GFAS

57,00€

Caixa 6 GFAS

Meia CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2016

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Códega, Rabigato, Moscatel
VINIFICAÇÃO Colheita manual, desengace e esmagamento suave. Decantação a frio dos mostos. Fermentação em cubas inox com controlo de temperatura durante cerca de 20 dias. O lote final foi clarificado e estabilizado antes do engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 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. - REF^o 123373

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

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 ALCÓOLICO 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. - REF^o 123389

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

VINHA GRANDE TINTO 2014

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Suave esmagamento e desengace, fermentação alcohólica em cubas de inox com macerações longas e remontagem a temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho francês entre 12 a 18 meses. Ligeira filtragem antes do engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma intenso e complexo, notas florais (violeta) e de frutos vermelhos (morango, amora) com um toque de especiarias (pimenta) e de madeira. A boca confirma os frutos vermelhos, mostrando-se com bom volume e boa acidez. Taninos aveludados. Final longo.
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
SERVIÇO A 15/17°C com aves, carnes variadas, fumeiro, peixes gordos, massas e saladas ricas.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
5,23€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
5,50€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. - REF^o 123471

62,76€ Caixa 12 GFAS
66,00€ Caixa 12 GFAS

JOSÉ DE SOUSA TINTO 2014

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

SÓCIO
3,80€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. - REF^o 123266

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

CONJUNTO 375 ml. - 12 garrafas 375 ml.

3 gfas. PLANALTO RESERVA 2016 + 3 gfas. BSE 2016 + 3 gfas. VINHA GRANDE 2014 + 3 gfas. JOSÉ DE SOUSA 2014

SÓCIO **42,04€** • NÃO SÓCIO **44,25€** • REF^o 123485

CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO BRANCO 2016

"[...] equilibradíssimo e e muito gostoso, podendo acompanhar tanto pratos de peixe como de carne. E tanto no Verão como no Inverno."
Pedro Garcias, 09/10/2017 in "Fugas"

"[...] um Alvarinho muito seco e sem madeira com 13% de álcool [...] um verdadeiro vinho de mesa. Discreto, mas muito bem feito [...] excelente final [...] um vinho gastronómico com leveza e equilíbrio para ser facilmente bebido sozinho."
Mark Squires, 31/08/2017 in "Wine Advocate"

"[...] sabores de pêssigo maduro e pasteis doces de massa folhada [...] fresco e saboroso, com um gosto umami de miso."
Agosto 2017 in "Wine & Spirits magazine"



ANTÓNIA ADELAIDE FERREIRA TINTO 2013

"[...] notas de fruta vermelha, especiarias (gingibre) e vagas notas fumadas ao nariz. Intenso, uma estrutura poderosa [...] fruta saborosa na boca, e um toque especiado na ponta da língua, uma prova de boca longa, deliciosa cheia de Douro e de mistério. Um vinho soberbo."
José Augusto Moreira, 22/07/2017 in "Fugas"

"[...] elegante, com traços muitos bem definidos de fruta (mirtilo, amora, cereja madura) e breve floral de esteva, a que junta a pimenta preta e algum chocolate. A estrutura é complexa, mas o final é fresco, profundo e elegante."
José João Santos, Julho 2017 in "Revista de Vinhos"



SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,55€ GFA 0,75L	9,00€ GFA 0,75L
Caixa de 6 gfas. - REFº 063474	
51,30€ Caixa 6 GFAS	54,00€ Caixa 6 GFAS

SÓCIO
52,25€ GFA 0,75L

Caixa de 1 gfa. - REFº 013415

NÃO SÓCIO
55,00€ GFA 0,75L

QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA TINTO 2012

"[...] o seu volume é sedutor, a sua elegância é notável [...] Quem gostar de vinhos delicados tem neste Reserva a sua praia."
Manuel Carvalho, Fevereiro 2017 in "Fugas"

"[...] um toque de Viognier no Syrah amacia o poder taninico deste vinho [...] estrutura sólida e sabores a ameixa preta e amora maduras."
Roger Voss, Janeiro 2017 in "Wine Enthusiast"

"Excelente na concentração [...] Aroma denso e vivo, com fruta negra, especiarias e boas notas vegetais [...] Classe evidente."
João Paulo Martins, Novembro 2016



SÓCIO
29,93€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
31,50€ GFA 0,75L

Caixa de 3 gfas. - REFº 033194

89,79€
Caixa 3 GFAS

94,50€
Caixa 3 GFAS

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. • REFº 033219

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



ANDREZA GRANDE RESERVA BRANCO 2013

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

SÓCIO **14,25€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **15,00€** GFA 0,75L.
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 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 **26,60€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **28,00€** GFA 0,75L.
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 023263

79,80€ Caixa 3 GFAS
84,00€ Caixa 3 GFAS



COVA DA URSA CHARDONNAY BRANCO 2015

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

SÓCIO **13,30€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **14,00€** GFA 0,75L.
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033085

39,90€ Caixa 3 GFAS
42,00€ Caixa 3 GFAS



QTA DA BACALHÃ BRANCO 2015

Com as castas Sémillon, Alvarinho e Sauvignon blanc no seu ponto de maturação ideal foi feito o Quinto da Bacalhã 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. • REFº 033003

47,04€ Caixa 3 GFAS
49,50€ Caixa 3 GFAS



GÁUDIO ALVARINHO BRANCO 2012

Provado no painel da Enoteca em Outubro de 2017 onde obteve uma das melhores classificações até à data. Boa evolução em garrafa. Cor citrina intensa, aroma complexo, vinho muito gastronómico.

SÓCIO **11,40€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **12,00€** GFA 0,75L.
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033476

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

VICENTINO RESERVA BRANCO 2015

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

SÓCIO **17,10€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **18,00€** GFA 0,75L.
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033315

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



QTA DO CARMO RESERVA BRANCO 2015

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

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

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



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. • REFº 032701

55,59€
Caixa 3 GFAS

58,50€
Caixa 3 GFAS



QUINTA NOVA RESERVA TINTO 2015

Cor profunda, aromas complexos. Boca com enorme densidade, taninos suculentos e notas a frutos pretos, grande estrutura e especial dimensão. Final muito longo, de grande precisão. Elevado potencial de envelhecimento em garrafa.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032836

68,40€
Caixa 3 GFAS

72,00€
Caixa 3 GFAS

FONTE DO OURO TOURIGA NACIONAL TINTO 2014

Cor rubi carregado. Muito perfumado no nariz. Na boca, frutos silvestres e taninos robustos mas suaves. Muito equilibrado e complexo. Final de prova muito suave, agradável e persistente.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033304

60,99€
Caixa 3 GFAS

64,20€
Caixa 3 GFAS



SÃO MATIAS RESERVA TINTO 2013

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033944

42,75€
Caixa 3 GFAS

45,00€
Caixa 3 GFAS



QTA S. SEBASTIÃO RESERVA TINTO 2014

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033921

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. • REFº 03194

89,79€
Caixa 3 GFAS

94,50€
Caixa 3 GFAS



AURIUS TINTO 2012

Feito por Graça Gonçalves, com apoio técnico de Gregory Viennois na Quinta do Monte d'Oiro. Um vinho de aromas frutados com notas de frutos negros, florais e especiarias. Na boca é elegante, com a madeira do estágio muito bem integrada.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 033426

62,70€
Caixa 3 GFAS

66,00€
Caixa 3 GFAS



DSF COLEÇÃO PRIVADA TOURIGA FRANCESA TINTO 2013

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFº 032702

39,63€
Caixa 3 GFAS

41,70€
Caixa 3 GFAS



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



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 15,68€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 16,50€ GFA 0,75L
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032843

47,04€ Caixa 3 GFAS
49,50€ 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. - REFº 033203

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 2014

Frutos vermelhos bem maduros, envoltos em notas de especiarias e subtis apontamentos tostados. Na boca sente-se o corpo texturado e com excelente expressão tânica. Intenso e elegante, adivinhando bom potencial de garrafa.

SÓCIO 15,68€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 16,50€ GFA 0,75L
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 033360

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 TOURIGA NACIONAL 2014

Cor rubi intenso e concentrado. Aroma intenso a flor de laranjeira e fruta madura. Notas de tabaco, café e especiarias. Na boca é complexo e encorpado. Final de prova longo.

SÓCIO 17,58€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 18,50€ GFA 0,75L
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 033161

52,74€ Caixa 3 GFAS
55,50€ Caixa 3 GFAS



ESPORÃO VINHA DAS PALMEIRAS TINTO 2013

Produzido apenas em anos de exceção. A estrutura clássica dos taninos austeros é complementada pela intensidade da fruta, consistente e rica, e um final longo e apimentado.

SÓCIO 28,03€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 29,50€ GFA 0,75L
ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 033424

84,09€ Caixa 3 GFAS
88,50€ Caixa 3 GFAS



Vinhos com História...

ZOM GARRAFEIRA Tinto 2008

DOC Douro

PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro – Douro Superior

TEOR ALCÓOLICO 14%

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

ENÓLOGO Álvaro van Zeller



A partir dos melhores terroirs do Douro Superior, seleccionou-se criteriosamente uvas das castas Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional para a elaboração deste vinho. Proveniente da vindima de 2008, foi engarrafado em 2011.

Em cave manteve-se durante 6 anos antes de ser lançado, o que deu origem ao seu nome "GARRAFEIRA".

Um vinho com uma extrema complexidade, evidenciada pelos anos de estágio em garrafa, que lhe conferiram maturidade sensorial sem eliminar a frescura dos aromas, com uma suavidade e equilíbrio que só longos anos de estágio permitem alcançar. Deverá ser servido a uma temperatura entre 16 a 18°C.

ZOM Azeite Virgem Extra

Oferta

*1 gfa de Azeite Zom,
com cada garrafa de Zom
Garrafeira Tinto 2008
comprada.*

1 GFA ZOM GARRAFEIRA TINTO 2008

- *Oferta de 1 garrafa Azeite Virgem Extra Zom com cada garrafa de Zom Garrafeira Tinto 2008*

e se desejar apenas o azeite...

6 GFAS AZEITE VIRGEM EXTRA ZOM

SÓCIO
Preço 1 GFA 0,75 L

36,10€

NÃO SÓCIO
Preço 1 GFA 0,75 L

38,00€

REF^a
1 GARRAFA

013496

SÓCIO
Preço 6 GFAS 0,50 L

68,40€

NÃO SÓCIO
Preço 6 GFAS 0,50 L

72,00€

REF^a
6 GARRAFAS

063240



SELEÇÃO ENOTECA

Espumantes . Champagnes



ESPUMANTE
Cave Real
Arinto e Chardonnay
Reserva - Bruto

SÓCIO
9,03€

NÃO SÓCIO
9,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 013475



ESPUMANTE
Aliança
Vintage
Bruto

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 011224



ESPUMANTE
Campolargo
Bruto

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 012758



CHAMPAGNE
B.J. Barbier
Brut

SÓCIO
22,33€

NÃO SÓCIO
23,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 012827



CHAMPAGNE
Jacquart
Brut Mosaïque

SÓCIO
34,20€

NÃO SÓCIO
36,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013401



CHAMPAGNE
Taittinger
Brut Réserve

SÓCIO
37,91€

NÃO SÓCIO
39,90€

1 GFA 0,75 L
REFº 010764

PREÇOS POR GARRAFA
ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€



SELEÇÃO ENOTECA Generosos



PORTO
D. Antónia
Reserva
Branco
(0,75 ℓ)

SÓCIO
9,45€

NÃO SÓCIO
9,95€

1 GFA 0,75 L
REFº 012404



PORTO
Ferreira
Branco
10 Anos
(0,375 ℓ)

SÓCIO
13,78€

NÃO SÓCIO
14,50€

1 GFA 0,375 L
REFº 010051



PORTO
Barão de Vilar
10 Anos
(0,75 ℓ)

SÓCIO
13,78€

NÃO SÓCIO
14,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 011244



MOSCADEL
DSF
Coleção
Privada
Armagnac
(0,75 ℓ)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 012491



MOSCADEL
Alambre
20 Anos
(0,50 ℓ)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 010573



MOSCADEL
Bacalhôa Roxo
Superior 2002
(0,75 ℓ)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 012493

PREÇOS POR GARRAFA
ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€



SELEÇÃO ENOTECA Generosos



PORTO
Quinta Nova
LBV 2013
(0,75 ℓ)

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013487



PORTO
Barão de Vilar
Vintage 2011
(0,75 ℓ)

SÓCIO
37,91€

NÃO SÓCIO
39,90€

1 GFA 0,75 L
REFº 012152



PORTO
Quinta Nova
Vintage 2015
(0,75 ℓ)

SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013374



PORTO
Feuerheerd's
Colheita 1975
(0,75 ℓ)

SÓCIO
104,50€

NÃO SÓCIO
110,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 012605



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

SÓCIO
39,90€

NÃO SÓCIO
42,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 010046



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

SÓCIO
38,00€

NÃO SÓCIO
40,00€

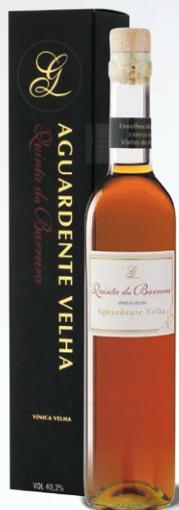
1 GFA 0,50 L
REFº 013402

PREÇOS POR GARRAFA

ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€



SELEÇÃO ENOTECA Espirituosos



AGUARDENTE VELHA
Quinta da Barreira
(0,50 ℓ)

SÓCIO
19,14€

NÃO SÓCIO
20,15€

1 GFA 0,50 L
REFº 012130



AGUARDENTE VELHA
Aliança XO
40 Anos
(0,70 ℓ)

SÓCIO
61,66€

NÃO SÓCIO
64,90€

1 GFA 0,70 L
REFº 010176

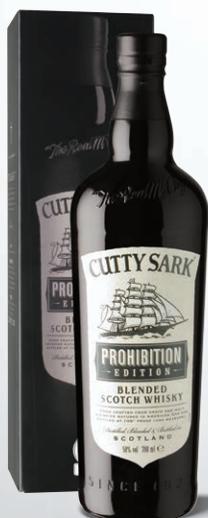


AGUARDENTE VELHA
J.M.F. 1964
(0,70 ℓ)

SÓCIO
65,55€

NÃO SÓCIO
69,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012657



SCOTCH WHISKY
Cutty Sark Prohibition
(0,70 ℓ)

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012435



SINGLE MALT WHISKY
Glenrothes Select Reserve
(0,70 ℓ)

SÓCIO
35,15€

NÃO SÓCIO
37,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 010850



SINGLE MALT WHISKY
The Macallan Amber
(0,70 ℓ)

SÓCIO
49,40€

NÃO SÓCIO
52,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012269

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 (Alvarinhão), Treixadura (Trajadura), Godello (Gouveio)
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Maceração pré-fermentativa. Prensagem suave em prensa pneumática. Fermentação. Estágio sobre as borras finas.
TEOR Alcoólico 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados límpido e brilhante. Aromas complexos de flores brancas e notas frutadas (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.

Encomenda em Caixas de 6 gfas. • REFº 062975

72,42€
 Caixa 6 GFAS

76,20€
 Caixa 6 GFAS



LAN Crianza TINTO 2011

PRODUTOR Bodegas Lan
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Espanha - Rioja
CASTA Tempranillo
VINIFICAÇÃO 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 Alcoólico 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho cereja. Aromas frutados (frutos vermelhos e negros) com belas notas de tosta e grãos de café. Na boca os taninos estão presentes mas não agressivos. Boa estrutura. Final longo.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18°C com entradas frias, massas, e aves.

SÓCIO
8,74€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,20€
 GFA 0,75L.

Encomenda em Caixas de 6 gfas. • REFº 062902

52,44€
 Caixa 6 GFAS

55,20€
 Caixa 6 GFAS



MOMENTOS RESERVA MERLOT TINTO 2014

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

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L.

Encomenda 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.

Conjuntos NATAL



Seleção DOURO

Caixa 3 garrafas

Sócio 21,99€

Não Sócio 23,15€

Ref# 033477

- 1 gfa. Vinha Grande Tinto 2015
- 1 gfa. Vinha dos Santos Tinto 2013
- 1 gfa. Cottas Tinto 2013



Seleção ALENTEJO

Caixa 3 garrafas

Sócio 23,75€

Não Sócio 25,00€

Ref# 033478

- 1 gfa. Esporão Colheita Tinto 2015
- 1 gfa. José de Sousa Reserva Tinto 2014
- 1 gfa. Santa Vitória Reserva Tinto 2014



Seleção TRICOLOR

Caixa 3 garrafas

Sócio 20,24€

Não Sócio 21,30€

Ref# 033479

- 1 gfa. Qta do Boição Reserva Branco 2016 (Bucelas)
- 1 gfa. Valle de Passos Rosé 2016 (Trás-os-Montes)
- 1 gfa. Qta da Barreira Reserva Tinto 2015 (Lisboa)



Seleção NATAL

Caixa 3 garrafas

Sócio 37,72€

Não Sócio 39,70€

Ref# 033480

- 1 gfa. Espumante Cave Real Reserva Bruto
- 1 gfa. Porto Barão de Vilar 10 anos
- 1 gfa. Aguardente Velha Chancella

Conjuntos NATAL



Seleção GRANDES DOURO

Sócio **65,08€**

Não Sócio **68,50€**

Caixa 3 garrafas

Ref# 033481

- 1 gfa. **Andreza Grande Reserva Tinto 2013**
- 1 gfa. **Qta dos Frades Grande Reserva Tinto 2013**
- 1 gfa. **Barão de Vilar Grande Reserva Tinto 2012**

Seleção GRANDES ALENTEJO

Sócio **53,20€**

Não Sócio **56,00€**

Caixa 3 garrafas

Ref# 033482

- 1 gfa. **Esporão Reserva Tinto 2014**
- 1 gfa. **Herdade do Peso Reserva Tinto 2014**
- 1 gfa. **Inevitável Tinto 2014**



Seleção GRANDES REGIÕES

Sócio **64,32€**

Não Sócio **67,70€**

Caixa 3 garrafas

Ref# 033483

- 1 gfa. **Qta Monte D'Oiro Reserva 2012 (Lisboa)**
- 1 gfa. **Fonte do Ouro Touriga Nacional 2014 (Dão)**
- 1 gfa. **Qta da Bacalhôa Tinto 2013 (Pen. Setúbal)**



Seleção CEIA DE NATAL

Sócio **64,13€**

Não Sócio **67,50€**

Caixa 6 garrafas

Ref# 063484

- 1 gfa. **Espumante Aliança Vintage Bruto**
- 2 gfas. **Casa do Capitão-Mor Alvarinho 2015 (Verdes)**
- 2 gfas. **Fonte do Ouro Reserva Tinto 2014 (Dão)**
- 1 gfa. **Porto Barão de Vilar 10 anos**



*Seja amigo do seu amigo,
ofereça a inscrição no*

ENOCLUBE CLUBE DOS CONHECEDORES



Certamente que trás em boa memória aquele amigo que pela primeira vez lhe falou no EnoClube. Aproveite agora esta oportunidade para ser esse amigo.

Seja lembrado como a pessoa que abriu a porta para este maravilhoso mundo dos bons vinhos e boas experiências, ofereça a inscrição no EnoClube.

COMO:

- 1.** Envie-nos o nome e morada do seu amigo;
- 2.** Com o pagamento dos € 50,00 referentes à inscrição do seu amigo, irá receber um voucher de € 50,00 que poderá rebater de imediato (ou quando desejar) em quaisquer vinhos da revista ou site Enoteca;
- 3.** O Clube irá enviar para o seu amigo:
 - uma Ficha de Inscrição (apenas para formalizar o desejo de ser sócio);
 - uma carta com uma breve exposição do EnoClube e a menção de quem lhe fez a oferta;
 - uma explicação de como funciona o Clube;
 - a Oferta de Inscrição [1 garrafa de Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo Reserva tinto 2015 e 1 garrafa de Esporão Vinha das Palmeiras Alicante Bouschet tinto 2013].

Ofereça uma prenda que perdura, ofereça a inscrição no EnoClube!

EnoClube - Clube dos Conhecedores

OFERTA DE INSCRIÇÃO



➔ **Faça-se sócio até 28 de FEVEREIRO de 2018 e receba como Prémio de Inscrição:***

1 gfa
QUINTA NOVA DE NOSSA SRA. DO CARMO
RESERVA TINTO 2015

1 gfa
ESPORÃO VINHA DAS PALMEIRAS
ALICANTE BOUSCHET TINTO 2013

**Oferta entregue com a primeira encomenda
 (valor da oferta: €53,50)*

QUOTA ANUAL - 50,00€



DOURO

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.