REVISTA TRIMESTRAL – ENTREGA GRATUITA PARA SÓCIOS – DIRETOR: JOSÉ SERÔDIO

ENOTECA

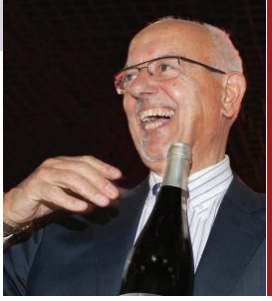
www.enoteca.pt • Nº 105 MARÇO 2018 • **CLUBE DE VINHOS**

O Douro no seu copo

Quinta dos Frades
SINCE 1256

Douro Vinhateiro
PATRIMÓNIO DA UNESCO

www.quintadosfrades.pt



JOSÉ SERÔDIO
jserodio@enoteca.pt

VINHOS NATURAIS?

Imaginem que alguém se lembrava de fazer um bolo tradicional sem fermento (aqueles que na receita referem a sua utilização), e depois, para comunicar esta bizarria, lhe chamava "bolo natural". Ora, quem abre a 1ª página de um manual de cozinha (agora diz-se "gastronomia") sabe que para este bolo o fermento é essencial para o fazer crescer.

Temos levado séculos a fazer "crescer" a qualidade dos vinhos. A atual atitude dos produtores e enólogos é de respeitar a qualidade natural da uva que entra no lagar. É facto patente e reconhecido para quem está no setor.

Vinhos naturais? O que é isso? Sabem o que eu penso? Não é nada mais do que ocupar algumas páginas de algum tipo de imprensa, e o tempo de alguns escribas da área!

Nós Selecionamos...

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

Na ENOTECA os vinhos são selecionados 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 COMO ENCOMENDAR À ENOTECA
7 MONTRA DE PRÉMIOS
8 NOTÍCIAS DO VINHO
10 FÓRUM DE ENOLOGOS
13 VINIFICAÇÃO DE A A Z
14 RÓTULOS PERSONALIZADOS
16 BACELO NOVO
19 CESTO DE PRIMAVERA
21 AGORA PROVO EU
22 GALERIA DO PRODUTOR
24 VINHOS DO TRIMESTRE
26 CAVE BRANCOS
28 CAVE BRANCOS/CAVE ROSÉS
29 CAVE TINTOS
34 MEIA CAVE
35 GARRAFEIRA DO CLUBE BRANCOS
36 GARRAFEIRA DO CLUBE TINTOS
38 DIXIT
39 VINHOS COM HISTÓRIA
41 SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
42 SELEÇÃO ENOTECA GENEROSOS
43 SELEÇÃO ENOTECA ESPIRITUOSOS
45 PROJETO BARRICA II
46 OFEREÇA ANUIDADE ENOCLUBE
47 ENOCLUBE - CLUBE DOS CONHECEDORES

Proprietário/Editor: José Serôdio
Publicação Periódica Trimestral
Diretor: José Serôdio
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 enogastronómicos, Visitas a produtores, Vindimas, Provas, Cursos, etc.)
- Oferta Anual** (Veja a oferta na página 47)
- 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 miníma 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 beneficio 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.

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.

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, acrescendo 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.

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 rolhas

50 PONTOS
2 copos "Tinto do Clube" da Schott-Zwiesel

68 PONTOS
Livro "Vinhos de Portugal 2018" de João Paulo Martins

88 PONTOS
Livro "Os 100 melhores Azeites de Portugal" de Edgardo Pacheco

58 PONTOS
1 Garrafa PORTO BARÃO DE VILAR 10 Anos

380 PONTOS
1 Garrafa JOSÉ MARIA DA FONSECA MOSCATEL ROXO 20 Anos

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

NOTÍCIAS DO VINHO

Enoteca estabelece parceria com Academia Grandes Escolhas

No âmbito desta parceria os sócios da Enoteca beneficiam de 10% de desconto em todos os cursos, os quais incluem entrega de documentação, diploma de frequência e provas extensivas de vinhos e produtos.

Os cursos têm lugar na sede da Vinho Grandes Escolhas, Rua Gregório Lopes, Lote 1517 R/C A; Restelo; 1400-195 Lisboa.
O preço base das inscrições é de 50€ para o nível 1 e Gastronomia e de 60€ para o nível 2.
Neste momento estão agendados:
3 de Março – Introdução aos Vinhos de Portugal (nível 1)
17 de Março – Introdução aos Vinhos de Portugal: Castas e Blends e Harmonizações à Mesa (nível 2)

Mais informações: **www.grandesescolhas.com**, **micheliepeste@grandesescolhas.com** ou pelo telefone **211 397 433**

Vale Meão 2015 ganhou "Selecção do Enófilo"

O "Prémio Selecção do Enófilo" foi uma iniciativa do Clube Enoteca que decorreu durante a feira Grandes Escolhas Vinhos&Sabores, em final de Outubro.

A iniciativa foi aberta a todos os visitantes e funcionou da seguinte maneira: à entrada na Feira, cada visitante recebia um cartão de voto onde menciona os 3 vinhos que mais lhe agradaram nas provas feitas. O produtor do vinho mais referido nestes cartões iria receber o prémio Selecção do Enófilo 2017.

Esse vinho foi o Quinta do Vale Meão Douro tinto 2015. Já foram também divulgados os 50 prémios, sorteados pelos que deixaram o cartão preenchido à saída da feira. Os prémios iam desde uma garrafa de Barca Velha até a um conjunto de duas garrafas de Anselmo Mendes Alvarinho 2016. Já agora, a maioria dos premiados são de Lisboa, mas alguns vieram de quase todas as regiões do país.

Fonte: Vinho – Grandes Escolhas

Zwiesel KristallGlass lança Decanter desenhado por Siza Vieira

O decanter Douro foi criado no âmbito das comemorações dos 260 anos da Região Demarcada do Douro. A peça resulta de um desafio lançado ao Arquitecto Álvaro Siza, pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto e pela Zwiesel KristallGlass.

As suas formas onduladas, a lembrar os socalcos da região que lhe dá o nome, foram cuidadosamente estudadas para criar uma maior área de expansão dos aromas do vinho. É uma peça única, com um design exclusivo, que não só respeita a identidade do vinho como enaltece as suas características intrínsecas.

Fonte: Schott-Zwiesel

"Selo à cavaleiro" deixa de ser obrigatório no vinho do Porto

O Governo decidiu tornar facultativa a colocação do clássico selo de garantia no gargalo das garrafas de vinho do Porto. Os produtores e comerciantes da região do Douro aplaudem esta alteração regulamentar.

"As inovações verificadas no domínio da segurança dos selos de garantia e a evolução dos meios de comunicação e promoção tornam esta exigência particular em relação ao modo de aposição dos selos de garantia na denominação de origem Porto injustificada, sendo pois conveniente mantê-lo apenas como forma facultativa de aposição, deixando a decisão ao engarrafador", justifica o Governo. Apesar de acabar com o "selo à cavaleiro", o estatuto que disciplina os símbolos e os selos de garantia nas denominações de origem Porto e Douro e na indicação geográfica Duriense continua a prever que os vinhos só podem ser comercializados se exibirem um selo de garantia – aprovado e emitido pelo instituto público presidido por Manuel Cabral –, que deve ser numerado sequencialmente para *"permitir um adequado controlo de utilização"* dos produtos.

Fonte: Jornal de Negócios

JANTAR COM PROVAS – COMPANHIA DAS LEZÍRIAS **Tejo**

Prova comentada por Francisco Silveira no Porto e pelo enólogo Bernardo Cabral em Lisboa
(Porto 14 Novembro – Lisboa 22 Novembro)

Nestes jantares esteve à prova a última colheita do Tyto alba rosé (acabado de ser engarrafado), foi servido como aperitivo o Espumante Bruto 1838 e no jantar os vinhos 1836 Grande Reserva branco 2016 (entrada), 1836 Grande Reserva tinto 2015 (prato principal) e o Companhia das Lezírias Colheita Tardia 2013 (sobremesa).

A ementa pelo Chef Artur Gomes do Restaurante Casa da Música do Porto foi a seguinte: para entrada Cavala marinada "enlatada" em batata doce, como prato principal Alcatra de vitela com batata recheada de cogumelos e alho francês e para a sobremesa Toucinho do Céu com mousse de canela e mel.

Em Lisboa, no Restaurante Falstaff, o Chef Rui Silva apresentou como entrada Gyosas de Camarão com salada de Algas e sésamo, para o prato Coxa de pato confitada com risotto de cogumelos do bosque e para a sobremesa Abade Priscos, crumble de mel e gelado de tangerina.

RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto)

RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa)

JANTAR COM PROVAS – CASA DE SANTA VITÓRIA **Alentejo**

Provas comentadas pela enóloga Patrícia Peixoto (Porto 16 Janeiro – Lisboa 24 Janeiro)

À prova o Santa Vitória Touriga Nacional e duas surpresas, no Porto uma amostra de casco do Inevitável 2016 e em Lisboa o Santa Vitória Rosé 2017. No jantar foram servidos o Santa Vitória branco 2017 com a entrada, o Santa Vitória Grande Reserva tinto 2015 com prato principal e com a sobremesa o Espumante Santa Vitória Extra Bruto.

A Ementa do Chef Artur Gomes (Restaurante Casa da Música) foi a seguinte: para a entrada Salada de espargos com presunto e ovo mal cozido, para o prato principal Alcatra de vitela com batatas bravas de cogumelos e para a sobremesa Tarte de pistachio e framboesas.

Em Lisboa no Restaurante Falstaff o Chef Rui Silva Ferreira apresentou-nos como entrada Espargos Verdes, Holandês Trufado, Lascas de Serpa Curado e Ibérico, para o prato principal Cachaço Confitado, Puré de Pastinaga, Bruxelas e Cogumelo Eryngui e para a sobremesa Mil folhas de Sericaia, Ameixa, Creme de Canela, Sorbet de Frutos Vermelhos e Torrão de Amêndoa.

RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto)

RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa)

NOTA: À data de impressão desta revista o jantar de Fevereiro com a Quinta do Gradil ainda não se tinha realizado.

PRÓXIMOS EVENTOS

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)
MAIO 2018: Fundação Abreu Callado (Alentejo) | Terça-feira 15 (Porto) e Quarta-feira 23 (Lisboa)
JUNHO 2018: Quinta de Ventozelo (Douro) | Terça-feira 19 (Porto) e Quarta-feira 27 (Lisboa)

Gostaria de participar nestes eventos? Inscreva-se no **EnoClube – Clube dos Conhecedores**.
(Mais informações na página **47**)

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

FÓRUM DE ENÓLOGOS

FÓRUM DE ENÓLOGOS

Hotel Sheraton, Porto | Sábado, 25 de Novembro de 2017

O Fórum de Enólogos reuniu-se mais uma vez para provar, aprovar e dar à prova os vinhos mais distintos dos Enólogos que o constituem.

Presentes os enólogos **Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, Graça Gonçalves, João Silva e Sousa, Jorge Alves, Jorge Serôdio Borges, José Gaspar, José Manuel Sousa Soares, Manuel Vieira, Miguel Pessanha, Nuno Cancela de Abreu e Patrícia Peixoto**. Também presentes o enólogo convidado **Paulo Amaral** e o jornalista, escritor e critico de vinhos **João Paulo Martins**.

Dos vinhos provados, foram aprovados (mais de 85 pontos em 100) os seguintes:
O Espumante **Scorpio Special Cuvée 2015** (Lisboa), os vinhos brancos **Curtimenta 2015** (Verdes), **Graínha Reserva 2016** (Douro), **Quinta do Monte d'Oiro Lybra Viognier, Arinto e Marsanne 2016** (Lisboa), **Parcela Única 2015** (Verdes), **Santa Vitória Grande Reserva 2016** (Alentejo), **Tágide 2017** (Lisboa), **Vale da Raposa Reserva 2016** (Douro), **Quinta de Ventozelo Malvazia Fina 2016** (Douro) e **Zom Reserva 2016** (Douro); os vinhos tintos **Abreu Callado Infinitum Grande Escolha 2014** (Alentejo), **Cottas Reserva 2014** (Douro), **Essência do Peso 2015** (Alentejo), **Fonte do Ouro Touriga Nacional 2015** (Dão), **Pintas Character 2015** (Douro), **Puro Talha 2015** (Alentejo), **Quinta da Carregosa Touriga Nacional 2011** (Douro), **Quinta da Barreira Reserva 2016** (Lisboa), **Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2013** (Lisboa), **Santa Vitória Touriga Nacional 2015** (Alentejo), **Vale da Raposa Grande Escolha 2015** (Douro), **Quinta de Ventozelo Touriga Franca 2015** (Douro) e **Zom Reserva 2015** (Douro). Foram também aprovados os Portos **Palmer Colheita 2004**, **Alves de Sousa Vintage 2015**, **Pintas Vintage 2015** e o **Quinta Nova Vintage 2015**.

Já na sala de jantar, onde todos estes vinhos estiveram à disposição dos sócios presentes para serem degustados, **João Paulo Martins** apresentou o seu mais recente GUIA DE VINHOS, a edição bianual de 2018.

O momento solene da noite foi a homenagem pelos enólogos do Fórum ao **Eng.º José Gaspar** (também ele membro do Fórum) pela sua carreira que tanto tem contribuido para o desenvolvimento da enologia em Portugal.

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 Novembro de 2017

Santa Vitória
GRANDE RESERVA BRANCO 2016

PRODUTOR Casa Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Arinto
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
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.
ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO **10,45€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **11,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 063455

62,70€ Caixa 6 GFAS
66,00€ Caixa 6 GFAS

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2017

Infinitum
GRANDE ESCOLHA TINTO 2014

PRODUTOR Fundação Abreu Callado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi fechado, aroma intenso com belas notas de fruta madura e um ligeiro toque de especiarias. Na boca é elegante, equilibrado e bem estruturado. Boa acidez e taninos macios, madeira bem integrada. Complexo. Final longo e persistente.
ENÓLOGO João Silva e Sousa

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

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 033584

39,30€ Caixa 3 GFAS
42,00€ Caixa 3 GFAS

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2017

Cottas
RESERVA TINTO 2014

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma intenso e exuberante, frutos pretos e vermelhos maduros, notas especiadas, madeira bem integrada no conjunto. Na boca mostra-se fresco e equilibrado com bom volume e estrutura. Bons taninos. Final muito elegante e persistente.
ENÓLOGO Manuel Vieira

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

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 033570

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

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2017

QUINTA NOVA
VINTAGE PORT 2015

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto
CASTAS Vinhas Velhas (mais de 30 castas tradicionais)
TEOR ALCOÓLICO 19,5%
LONGEVIDADE 30 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi opaca. Complexo, notas de fruto preto macerado, alcaçuz e grafite. Na boca revela enorme volume, estrutra de raça, intenso, profundo, ecléctico, linear e explosivo; vigoroso, musculado, pleno de gravidade, magnifico equilíbrio entre o álcool, o corpo e o açucar, final de boca muito longo, transparente e nervoso. Tenso.
ENÓLOGO Jorge Alves

SÓCIO **52,25€** 1 GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **55,00€** 1 GFA

Encomende em Caixa de 1 gfa • REFª 013374

Bairrada

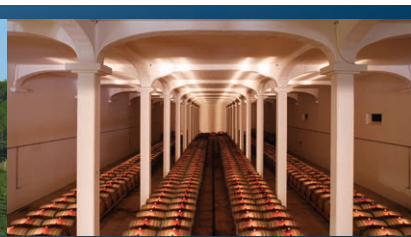
UMA REGIÃO A DESCOBRIR

A imagem dos vinhos portugueses está marcada fortemente pelas regiões de maior procura em que a matriz dominante, aromas, estrutura e paladar, está em consonância com o perfil médio do consumidor.

A crescente exigência do consumidor já iniciado, aponta também para regiões como a Bairrada em que as caracteristicas de mineralidade, acidez e frescura, tornam estes vinhos parceiros ideais para as comidas tradicionais da cozinha portuguesa como o cozido à portuguesa, tripas à moda do Porto, o "evidente" leitão à Bairrada, a chanfana, etc. Neste ambiente gastronómico os tintos da Bairrada são "reis".

Aqui falam mais alto os pergaminhos da tradição do que as modas "parkerianas" ou dos vinhos que se diminuem perante tamanha força gustativa. Numa palavra, para estes vinhos não há modernismos. Ao produzir estes vinhos pensamos na formação mais eclética do consumidor, e também para, de vez em quando furarmos a ditadura dietética com que a comunicação nos castiga diariamente.

Um pequeno pecado para uma boa descoberta!



CAMPOLARGO

www.campolargovinhos.com

DOMINGOS SOARES FRANCO

VINIFICAÇÃO de A a Z

VINHO DA TALHA

Quando acabei o curso de Ciências de Fermentação, especialidade em Enologia e Viticultura, pela Universidade de Davis na Califórnia em 1980, nunca pensei em dedicar-me, de alma e coração, a fazer vinhos em **talhas** (ânforas ou potes).

Em 1986 comprámos a adega e respectiva vinha da Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes em Reguengos de Monsaraz. Nessa adega existiam á altura cerca de 20 potes. No ano seguinte comprámos mais umas 120 bem perto da adega. Diziam na região que eu era louco com certeza! (risos..). A capacidade média das 120 actuais é de cerca de 1,600 litros, sendo a mais nova datada de 1884, feita por Joaquim Lopes Casco em Aldeia do Mato (actual S. Pedro do Corval) e a mais velha de 1879 também da Aldeia do Mato.

Decidi-me então fazer este tipo de vinho com a ajuda do adegueiro (Sr. Arlindo) e do seu antecessor já reformado na altura.

De acordo com a literatura, esta técnica de vinificação foi introduzida na Península Ibérica pelos romanos á cerca de 2.000 anos. Na Georgia e vizinha Arménia usam algo parecido com 8.000 anos de história e chamam aos recipientes **qvevri**.

António Augusto de Aguiar, nas "Conferências sobre Vinhos" de 1876, faz referência ás talhas no Alentejo, mesas de ripanço e quais as castas mais usadas. Ora bem, com a minha experiência de 1986 até hoje, resolvi fazer na vindima de 2015 um branco e um tinto como seria feito, não como à 2.000 anos, mas sim como à uns 300 anos. As uvas são de uma vinha plantada em 1952/3 pelo Sr. José de Sousa Rosado Fernandes.

BRANCOS – Castas: Manteúdo, Diagalves e Antão Vaz. Vindima manual. Uvas desengaçadas mas ligeiramente pisadas. A fermentação com 100% de peliculas, inoculação de leveduras indígenas, demora perto de +/-8 dias, a uma temperatura de perto de 18ºC, sendo controlada com rega do pote 4 vezes ao dia. Após a fermentação fazemos uma maceração pelicular de aproximadamente 3 a 4 meses. De seguida segue-se um estágio em ânforas de cerca de 3 a 4 meses com uma pelicula de azeite para prevenir oxidação.

Puro Talha
Tinto 2015
Alentejo

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

Encomende em Caixas de 3 gfas. • REFª 033451

99,75€ CAIXA 3 gfas | 105,00€ CAIXA 3 gfas

TINTOS – Castas: Grand Noir, Trincadeira, Aragonês e Moreto. Todas vindimadas manualmente. A fermentação em talhas é feita da seguinte maneira:

- Cachos ligeiramente pisados em lagar.
- Desengaço manual na mesa de ripanço.
- Ás uvas e mosto adiciona-se 30% de engaço.
- Inoculação de leveduras indígenas.
- Temperatura de fermentação a +/- 28ºC controlada com rega dos potes 2 vezes ao dia durante 14 dias.
- Manta molhada 4 vezes ao dia com o uso de utensílio em madeira a que se chama "macaco".
- Manta demora entre 4 a 5 semanas a cair até ao fundo do pote.
- Retira-se o batoque que está a fechar a saída do vinho perto da base do pote.
- Os primeiros 30 litros saem turvos e são colocados na parte superior do pote.
- No dia seguinte parte do vinho vai a estagiar em talhas e a outra parte em cascos de castanho de 600 litros.
- Nas talhas é colocado um filme de azeite para prevenir a oxidação.

Este estágio demora perto de 14 meses.

Os outros 70% de engaço são fermentados com um pouco de mosto em talhas mais pequenas, +/- 300 litros, a que se dá o nome de tarefas. Este vinho chama-se vinho do ripanço ou seja é o "sal e a pimenta" para afinar o lote final do vinho antes do engarrafamento.

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

3 Receba o vinho com o seu rótulo personalizado

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€**

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

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 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.

(rótulos exemplificativos)

Reserva Alentejo

TINTO 2015

1 Gfa
REFª 013265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	**8,75€**

3 Gfas
REFª 033265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	**25,35€**

6 Gfas
REFª 063265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	**49,50€**

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
REFª 012055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
13,11€	**13,80€**

3 Gfas
REFª 032055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
38,48€	**40,50€**

6 Gfas
REFª 062055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
75,81€	**79,80€**

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

PRAZO DE ENTREGA: 15 DIAS APÓS CONFIRMAÇÃO DA ENCOMENDA.

ENCOMENDA MÍNIMA 12 GARRAFAS.

Bacelo

BACELO NOVO

em caixas de 12 gfas.

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 14ºC.
TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor citrino claro. Aroma intenso, notas minerais, frutadas e florais. Na boca é equilibrado, com uma muito boa acidez a transmitir-lhe frescura. Final longo e aromático.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 10/12ºC 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. • REFª 123409

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

BACELO NOVO
TINTO 2014
Douro

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

SÓCIO **3,80€** GFA 0,75L. | NÃO SÓCIO **4,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFª 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 24ºC. Estágio em cubas inox. Ligeira filtração antes do engarrafamento. Estágio em garrafa durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas intensos com notas florais e de frutos vermelhos. Na boca é elegante e macio confirmando os aromas. Final agradável.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 15/17ºC 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. • REFª 122953

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

Conjunto Bacelo Novo

4 gfas. BACELO NOVO **BRANCO 2016** *Lisboa* + **4** gfas. BACELO NOVO **TINTO 2014** *Douro* + **4** gfas. BACELO NOVO **TINTO 2015** *Alentejo*

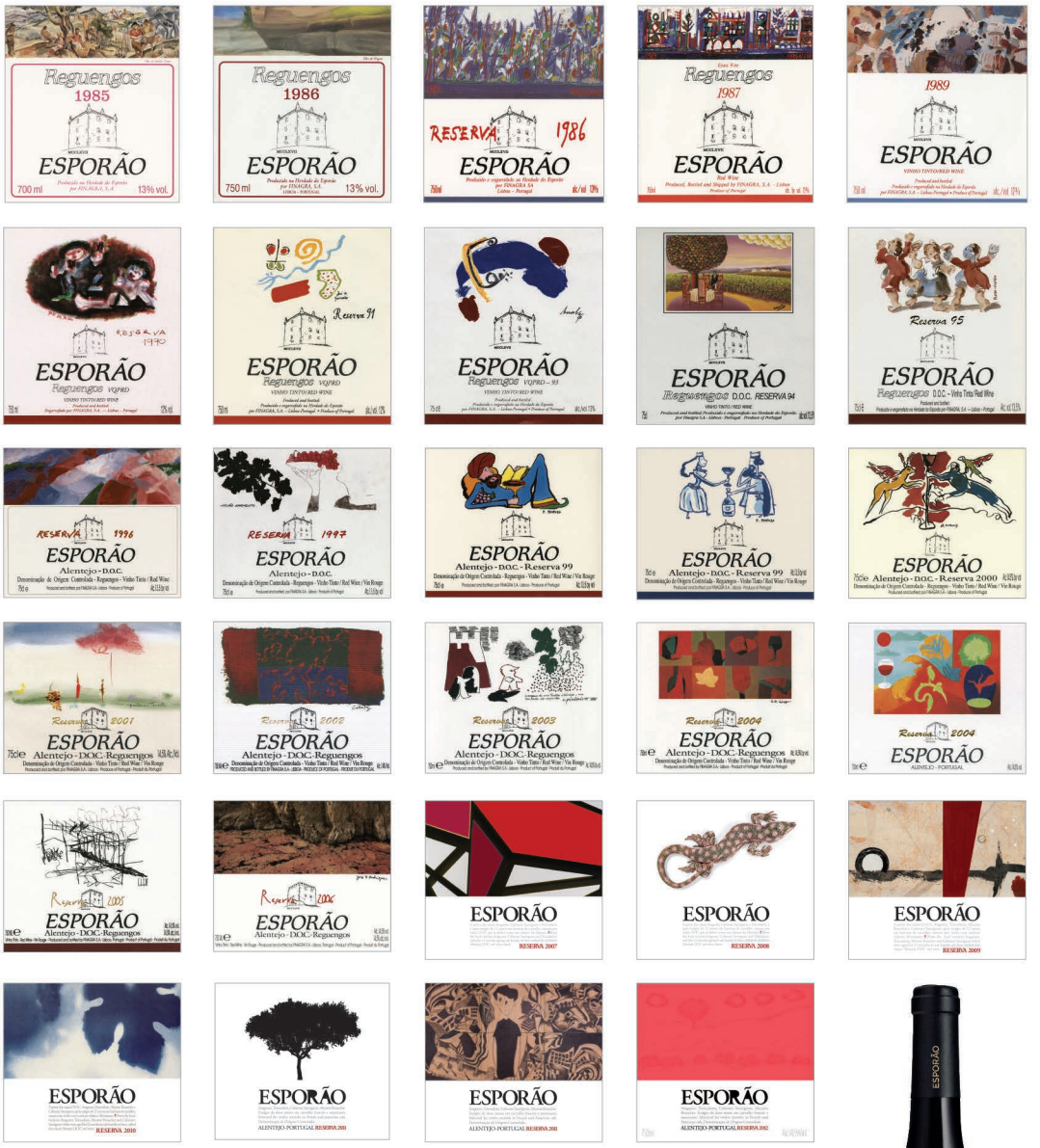
SÓCIO **45,60€** Caixa 12 GFAS | REFª 123590 | NÃO SÓCIO **48,00€** Caixa 12 GFAS

Novo

GAMA ENOTECA

Bacelo *s.m. Vara de videira para formar nova planta.*

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**.

ALENTEJO-PORTUGAL
@ESPORAOWORLD

Seja responsável beba com moderação.

WINE IN MODERATION

CESTO DE
PRIMAVERA

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

ALENTEJO

LISBOA

PEN. SETÚBAL

ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

3 GFAS. **SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA BRANCO 2016** Alentejo
+ 3 GFAS. **QUINTA DA BARREIRA RESERVA TINTO 2015** Lisboa
+ 3 GFAS. **PASMADOS TINTO 2015** Pen. Setúbal
+ 3 GFAS. **HORTA DA PALHA TOURIGA NACIONAL TINTO 2014** Alentejo

REFª 123581

SÓCIO
98,82€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
109,80€
Caixa 12 GFAS

DESCONTO ESPECIAL
SÓCIOS
10%

enoport
united wines

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

www.enoport.com
enoportunitedwines

NOVA IMAGEM

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE in MODERATION

Conjunto ENOPORT

2 GFAS **QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA SYRAH TINTO 2014** + 2 GFAS **CABEÇA DE TOIRO RESERVA TINTO 2013** + 2 GFAS **QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA ARINTO BRANCO 2016**

Preço Sócio – **44,65€** (caixa 6 gfas.) REFª 063578 Preço Não Sócio – **47,00€** (caixa 6 gfas.)

ÁLVARO VAN ZELLER

Agora provo EU!

KAPUTT BRANCO DOC DOURO – 1ª EDIÇÃO

Kaputt, um vinho branco criado de experiências, paciência, imprevistos e lapsos.

Tudo remonta a 2008, quando vinificamos um par de toneladas de uvas de uma vinha muito velha situada a mais de 500 metros de altitude, na freguesia de Vieiro, concelho de Vila Flor, Douro Superior. Era uma vinha com castas que podemos dizer "raras" como a Dona Branca e outras que nunca soube o nome. Tive a chance de provar estas uvas únicas durante os controlos de maturação que fiz. Tinham um sabor muito intenso, fruta muito concentrada, bagos muito pequenos. Infelizmente, durou apenas 2 anos. Em 2009 fizemos a última vindima nessa vinha. O produtor arrancou-a porque, nem pagando 1,5€ por quilo lhe compensava. As produções eram baixíssimas.

Mas, voltando à história do vinho, a vindima de 2008 foi a primeira em que iniciamos a vinificação de brancos na nossa adega que "nascia", nesse ano, no vale da Vilariça. Tivemos cerca de 1.200 litros que deu para atestar 5 barricas novas de carvalho francês. Ainda não tínhamos barricas de vinho branco usadas. Como era uma quantidade muito pequena, quando nos lembramos do vinho, depois da Páscoa de 2009, já o vinho estava com madeira exagerada. Engarrafamos 1 barrica como Barão de Vilar Reserva Branco 2008, para teste, e o resto pusemos numa cuba de 1.000 litros.

A vindima de 2009 correu muito bem. Houve mais produção. O vinho foi fermentado nas barricas usadas do ano anterior. No final da fermentação passou-se para uma cuba pequena para estagiar. Passado o inverno, voltamos a provar mas, misteriosamente, os níveis de sulfitos excediam largamente os limites legais. Aguardou-se pela vindima de 2010 onde tivemos que selecionar um novo viticultor. Desta vez fomos parar ao Cima Corgo. Uma vinha com as castas Rabigato, Gouveio e Viosinho com cerca de 17 anos de idade. Na prova de 2011 o vinho de 2010 ainda não casava com o 2008. 2011 e 2012 não fermentamos vinho branco.

Chegou a colheita de 2013 mas, a prova em 2014, mais uma vez, não deu "casamento" dos vinhos de 2010 e 2013 com a base de 2008. Diminuía-se a intensidade da madeira mas o lote perdia a complexidade. 2014 também não vinificamos uvas brancas e, hei-nos chegados a 2015. Fermentação em barricas novas e usadas, estágio de 3 a 6 meses e passagem para cuba.

Finalmente, conseguimos fazer o lote em 2016.

Maioritariamente é vinho de 2008 com uma pequena percentagem de 2009, 2010, 2013 e traços de 2015. O lote foi engarrafado em Setembro de 2016. E o nome surge porque os comerciais, desde 2008, ouviam falar de umas uvas espetaculares que produziram um vinho espetacular e quando souberam, no início de 2010, que o "tal" vinho maravilhoso não podia ser engarrafado tão cedo, **"KAPUTT"**.

SÓCIO **28,50 €**€ GFA 0,75 L. | NÃO SÓCIO **30,00**€ GFA 0,75 L.

Encomende em Caixas de 3 gfas. • REFª 033572

85,50€ CAIXA 3 gfas | 90,00€ CAIXA 3 gfas

GALERIA DO PRODUTOR

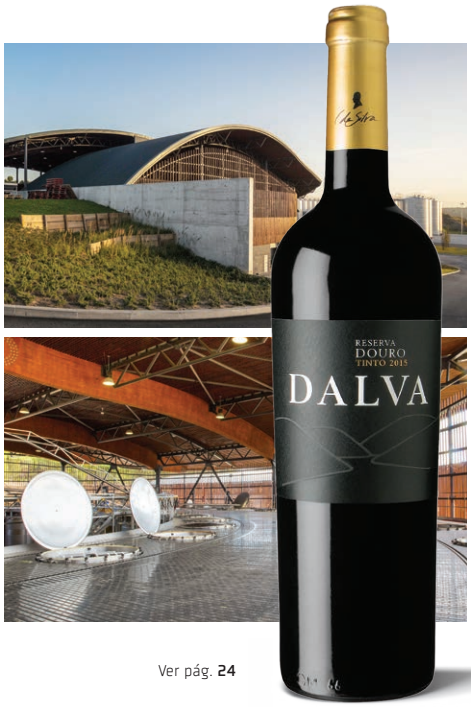
C. da Silva

Em 1933, tendo recentemente chegado da sua estadia no Brasil, o jovem empreendedor português Clemente da Silva realizou o sonho de uma vida, o de criar uma casa de vinhos de excelência, que estava destinada a trazer-lhe sucesso além-fronteiras. Depois de procurar uma área de investimento na antiga colónia portuguesa, considerou comprar uma empresa familiar de Vinho do Porto pertencente à família da sua mulher. Esta empresa, fundada em 1863 com o nome de Corrêa Ribeiro e Filhos, era portadora da chancela de antiga fornecedora da Casa Real. Mas por razões já perdidas no tempo, Clemente da Silva optou por criar uma empresa de raíz, de acordo com a sua visão, e deu-lhe o nome de C. da Silva. Aproveitando a colaboração com a empresa da família da sua mulher, constituiu os seus primeiros stocks de Vinho do Porto e deu assim os primeiros passos no negócio.

Com sede em Vila Nova de Gaia, a C. da Silva assistiu desde cedo a um processo de expansão em todas as suas vertentes, merecendo elevado reconhecimento internacional que lhe assegurou um notável crescimento em exportação para inúmeros países e continentes. O leque de produtos vendidos passava, não só por vinho do Porto, mas também por brandy, espumantes naturais e vinhos tranquilos, o que só por si reflete o espírito visionário e diligente para um jovem empresário da altura.

Mais tarde, em 2007, a C. da Silva foi adquirida pelo grupo Gran Cruz, o maior exportador em volume de Vinho do Porto. Desde o princípio que a preocupação do grupo tem sido de criar sinergias no sentido de manter este espírito empreendedor de Clemente da Silva, valorizando o seu legado e fazendo-o crescer.

As vinhas do Douro, onde a denominação Porto tem origem, encontram uma expressão pura e única nos vinhos da C. da Silva. Estes são hoje em dia produzidos em condições excecionais. A viagem começa nos patamares de vinha desta que é a primeira região demarcada do Mundo. Daí as uvas seguem para a nova adega em Alijó, construída no ano de 2014 e equipada com tecnologia de vinificação de ponta. Apesar de as uvas serem transformadas no Douro, é nas caves em Vila Nova de Gaia que os vinho envelhecem e ano após ano vão ganhando os seus próprios traços, a sua personalidade. Combinando os saberes ancestrais na arte do vinho com a última tecnologia disponível, todos os anos estes vinhos são produzidos e guardados separadamente. Com muita paciência e dedicação, o valor inestimável destes vinhos é cuidadosamente preservado e a cada ano se transforma. O resultado final é uma gama de vinhos elegantes e distintos, cada um com a sua própria personalidade, criados com o propósito de materializar o melhor da região e levá-lo até à sua mesa.



Ver pág. **24**

GALERIA DO PRODUTOR

José Maria da Fonseca

A família Soares Franco, proprietária da empresa há quase 200 anos, tem assumido um papel determinante no sector vinícola nacional. Fundada em 1834 por José Maria da Fonseca, é a mais antiga empresa portuguesa produtora de vinhos de mesa e Moscatel de Setúbal. É um dos líderes nas áreas de produção e comercialização de vinhos de mesa e generosos, encontrando-se as suas marcas presentes em mais de 70 países.

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

Periquita Reserva

O Periquita Reserva é um lote entre a verdadeira tradição do Periquita e uma visão para o futuro.

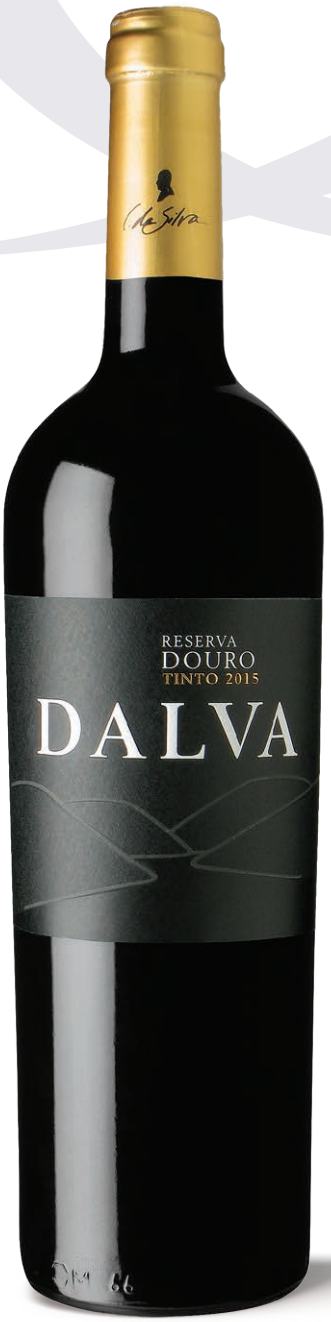
A história do Periquita remonta ao início da própria história da José Maria da Fonseca, quando o fundador da empresa, o Senhor José Maria da Fonseca comprou, por volta de 1846, a propriedade Cova da Periquita. Foi nessa propriedade, hoje em dia quase engolida pelo desenvolvimento urbano, que José Maria da Fonseca plantou as primeiras uvas da casta Castelão, que ele próprio havia trazido da província do Ribatejo.

José Maria da Fonseca registou a marca Periquita em 1941. Por este motivo, o Periquita é na actualidade a mais antiga marca Portuguesa de vinho de mesa comercializada, tendo adquirido, ao longo do tempo, uma crescente popularidade em Portugal e uma considerável notoriedade em mercados tais como a Suécia, o Brasil, Reino Unido, Estados Unidos da América, Canadá, Dinamarca e Noruega.

O Periquita Reserva é ao mesmo tempo um herdeiro da verdadeira tradição da marca Periquita e uma visão de futuro. As castas Castelão, Touriga Nacional e Touriga Francesa combinam-se na perfeição para dar ao vinho um perfil frutado, com aroma a violetas e especiarias. Este vinho envelheceu em madeira nova e usada durante 8 meses e deve acompanhar carnes vermelhas, caça ou queijos.

Ver pág. **25**

VINHOS DO



"Um vinho de aroma intenso, onde os frutos vermelhos maduros e especiarias predominam, terminando num final agradável e persistente."

José Manuel Sousa Soares

DALVA
RESERVA TINTO 2015
Douro

PRODUTOR C. da Silva Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengaçe total, maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 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 16/18ºC com carnes vermelhas grelhadas e queijos.
ENÓLOGO José Manuel Sousa Soares

SÓCIO	NÃO SÓCIO
6,18€ GFA 0,75L.	**6,50€** GFA 0,75L.
37,08€ Caixa 6 GFAS	**39,00€** Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** · REFª 063345

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

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

TRIMESTRE

"Um herdeiro da tradição da marca Periquita e uma visão de futuro, as castas combinam-se na perfeição para dar ao vinho um perfil frutado e complexidade."

Domingos Soares Franco

PERIQUITA
RESERVA TINTO 2016
Península de Setúbal

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTAS Castelão, Touriga Nacional, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Fermentação durante 7 dias a 26ºC, com maceração total. Estágio de 8 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi límpida. Aroma complexo, frutos vermelhos e pretos, baunilha e notas balsâmicas. Na boca é fresco, equilibrado e elegante confirmando a fruta e as notas de boa madeira. Taninos suaves. Final agradável.
LONGEVIDADE 8 anos
SERVIÇO A 14/16ºC com carnes vermelhas, caça ou queijos.
Este vinho pode criar depósito com o passar dos anos.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO 7,60€ GFA 0,75L. **45,60€** Caixa 6 GFAS

NÃO SÓCIO 8,00€ GFA 0,75L. **48,00€** Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** • REFª 063577

(1 CAIXA DE CADA) NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

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

CAVE **Brancos**

CASA DE PAÇOS
SUPERIOR 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 asas 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 9/10ºC com mariscos e peixes.
ENÓLOGO Rui Walter Cunha

SÓCIO **7,36€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **7,75€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063394

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

ZOM
RESERVA 2015

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

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063183

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

LAGAR DE DAREI
2016

PRODUTOR Casa de Darei
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal, Bical, Gouveio
VINIFICAÇÃO Colheita para caixas ventiladas de 20 Kg. Fermentação e estágio em inox.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma mineral com notas de frutos brancos. Boca com alguma doçura, boa acidez. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12ºC com entradas, peixes e pratos frios.
ENÓLOGO Pedro Pereira

SÓCIO **6,18€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **6,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063573

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

FONTE DO OURO
ENCRUZADO 2016

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular e prensagem. Fermentação em barricas novas de carvalho francês onde estagia durante 4 meses com bâtonnage.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino brilhante. Aroma frutado, boas notas de citrinos e frutos tropicais, grande mineralidade e um toque tostado. A boca confirma a fruta e a mineralidade, num conjunto elegante e harmonioso com uma excelente acidez a dar-lhe frescura. Bom volume de boca. Final persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 10/12º 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. • REFª 063338

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

CAVE **Brancos**

TÁGIDE
ARINTO, CHARDONNAY E MOSCATEL 2017

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 13ºC.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma jovem e exuberante, floral (flor de laranjeira) e frutado (melão, banana, fruta tropical). Bom ataque de boca, levemente acídulo, fresco, correto. Final persistente.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 10/12ºC como aperitivo ou com peixe, marisco ou acompanhando pratos leves e carnes frias.
ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO **4,75€** GFA 0,75L. | NÃO SÓCIO **5,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063557

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 ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino com laivos esverdeados. No nariz é intenso e atrativo, notas de frutos exóticos e citrinos 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 8/10ºC com peixes, mariscos e queijos de estrutura média.
ENÓLOGO João Vicêncio

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063403

41,64€ Caixa 6 GFAS | 43,80€ 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 Vindima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino aberto. Aroma discreto com notas florais e minerais e um ligeiro tropical. Bom volume de boca, notas vegetais, boa acidez e equilíbrio.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/13ºC com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.
ENÓLOGA Graça Gonçalves

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063361

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

D.S.F. COLECÇÃO 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 16ºC.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha, aroma frutado com notas de espargos verdes e maracujá. A boca confirma a fruta, fresco com boa acidez, elegante. Final longo.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 8/10ºC sozinho ou com pratos de peixe e saladas.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO **9,41€** GFA 0,75L. | NÃO SÓCIO **9,90€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063228

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

CAVE **Brancos**/Rosés

SANTA VITÓRIA
2017

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

SÓCIO **5,23€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **5,50€** GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063556
31,38€ Caixa 6 GFAS
33,00€ 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 ALCOÓLICO 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 10/12ºC 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. • REFª 063336
57,00€ Caixa 6 GFAS
60,00€ Caixa 6 GFAS

TYTO ALBA
"VINHAS PROTEGIDAS" 2017

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Touriga Nacional, Merlot
VINIFICAÇÃO Fermentou e estagiou com batonage durante 3 meses em barricas com 5 anos de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor salmão, cristalina. Aromas florais (flores de cerejeira) e frutados (maçã verde, lima, morangos) com belas notas de baunilha. Na boca é equilibrado e envolvente, sedoso e fresco. Final persistente.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 9/10ºC como aperitivo ou a acompanhar saladas, sushi ou peixes gordos grelhados.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO **6,27€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **6,60€** GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063576
37,62€ Caixa 6 GFAS
39,60€ 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 8/10ºC com carnes brancas, pratos orientais condimentados.
ENÓLOGO Filipe Sevinate Pinto

SÓCIO **7,13€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **7,50€** GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063322
42,78€ Caixa 6 GFAS
45,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE **Tintos**

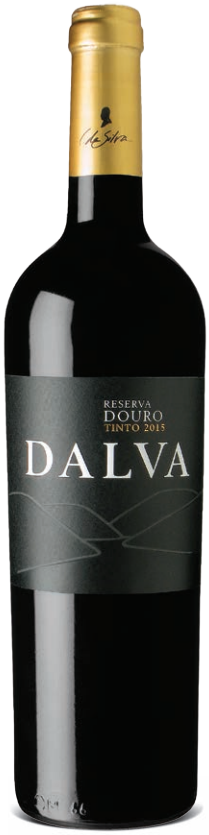
VINHA DOS SANTOS
2014

PRODUTOR Quinta dos Frades
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Vinhas Velhas com predominância de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengaçe e esmagamento por pisa a pé em lagares de granito de grande dimensão. Transferência para cubas de aço inox onde terminam a fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho.
TEOR ALCOÓLICO 14%
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 16/17ºC 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. • REFª 063535

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



DALVA
RESERVA 2015

PRODUTOR C. da Silva Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengaçe total, maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 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 16/18ºC 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. • REFª 063345

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

ANDREZA
RESERVA 2014

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vindima em caixa de 22 kgs. Desengace e esmagamento, 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34º. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24º), remontagens ligeiras. Estágio de 50% do vinho em barricas de carvalho francês e americano durante 10 meses e os restantes 50% em cuba.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Aroma intenso, complexo. Fruta madura e floral (violeta) com notas da boa madeira do estágio. Na boca é elegante, fresco e bem estruturado. Final persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18ºC 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. • REFª 063060

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

COTTAS
2014

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, desengaçe e esmagamento, maceração pré-fermentativa a 32ºC durante 24 horas. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estagio 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 envolvência. Final persistente com a presença da fruta.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/17ºC 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. • REFª 063460

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

CAVE **Tintos**

BARÃO DE VILAR
RESERVA 2015

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas
VINIFICAÇÃO Desengace seguido de fermentação com controlo de temperatura. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma complexo, boa fruta e notas balsâmicas. Revela boa evolução em garrafa. Na boca apresenta boa acidez e taninos maduros e bem integrados no conjunto. Fresco com leves notas de especiarias.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com pratos de aves, assados, carnes brancas e queijos.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO **7,51€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **7,90€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063566

45,06€ Caixa 6 GFAS
47,40€ Caixa 6 GFAS

CAMPOLARGO TERMEÃO PB
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 15/18ºC 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. • REFª 063472

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

SÃO MATIAS
2014

PRODUTOR Casa de São Matias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Jaen, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro
VINIFICAÇÃO Desengace total. Maceração a baixa temperatura durante 24h. Fermentação em inox com controlo de temperatura e remontagens suaves.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Agradáveis aromas de frutos vermelhos e pretos com algum floral e um toque vegetal. Na boca é fresco e elegante com taninos firmes mas integrados. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com peixes gordos, carnes vermelhas e queijos.
ENÓLOGO Francisco Gonçalves

SÓCIO **5,70€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **6,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063563

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

FONTE DO OURO
RESERVA 2015

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 16/18º C com caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO **9,31€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **9,80€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063552

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

CAVE **Tintos**

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 18ºC com assados, carnes vermelhas e queijos fortes. Agradece decantação.
ENÓLOGO José Gaspar

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063187

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

QUINTA DO GRADIL
CABERNET SAUVIGNON & TINTA RORIZ 2014

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Cabernet Sauvignon, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total à chegada à adega. Pré-maceração pelicular a frio. Fermentação em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas de frutos silvestres maduros. Boa estrutura e equilíbrio, taninos firmes. Final longo.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 14/16ºC com carnes vermelhas, assadas ou grelhadas e queijos fortes.
ENÓLOGOS António Ventura, Vera Moreira

SÓCIO **5,70€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **6,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062734

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

QUINTA DE S. SEBASTIÃO
COLHEITA 2014

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

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062954

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

QUINTA DO GRADIL
TANNAT 2014

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Tannat, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vinificado em lagares de pisa mecanizada. Fermentação com controlo de temperatura (26ºC). Estagio 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 15/16ºC 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. • REFª 063231

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

CAVE **Tintos**

BARCA DO INFERNO
RESERVA 2016

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Cabernet Sauvignon, Sousão
VINIFICAÇÃO Vindima noturna com mistura de uvas no lagar, pisada a pé na madrugada seguinte. Estágio em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi quase opaca. Aroma jovem e intenso, algum floral, fruta negra madura com algumas notas de baunilha e chocolate negro. Boa acidez na boca, fresco, "crispy" e redondo. Final prolongado.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 15/17ºC com carnes vermelhas, pratos de carne da cozinha tradicional portuguesa e queijos.
ENÓLOGO Francisco Macieira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063575

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

QUINTA DO MONTE D'OIRO
LYBRA SYRAH 2014

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Vindima parcela a parcela. Colheita manual com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada laivos atijolados. Aroma intenso e complexo, notas de frutos vermelhos, baunilha e especiarias. Na boca é elegante e equilibrado com taninos firmes e notas de madeira muito bem integradas. Final intenso e complexo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18ºC 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. • REFª 063363

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

QUINTA S. JOÃO BATISTA
RESERVA SYRAH 2014

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total. Maceração pelicular prolongada. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (28ºC). Estágio de 9 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada intensa. 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 15/17ºC com pratos típicos da cozinha mediterrânica e queijos curados.
ENÓLOGO João Vicêncio

SÓCIO **9,41€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **9,90€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063539

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

PERIQUITA
RESERVA 2016

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTAS Castelão, Touriga Nacional, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Fermentação durante 7 dias a 26ºC, com maceração total. Estágio de 8 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi límpida. Aroma complexo, frutos vermelhos e pretos, baunilha e notas balsâmicas. Na boca é fresco, equilibrado e elegante confirmando a fruta e as notas de boa madeira. Taninos suaves. Final agradável.
LONGEVIDADE 8 anos
SERVIÇO A 14/16ºC com carnes vermelhas, caça ou queijos. Este vinho pode criar depósito com o passar dos anos.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO **7,60€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **8,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063577

45,60€ Caixa 6 GFAS
48,00 Caixa 6 GFAS

CAVE **Tintos**

PASMADOS
2015

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTAS Syrah, Touriga Nacional, Castelão
VINIFICAÇÃO Fermentação a 28ºC 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 14/16ºC 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. • REFª 063390

52,44€ Caixa 6 GFAS
55,20€ Caixa 6 GFAS

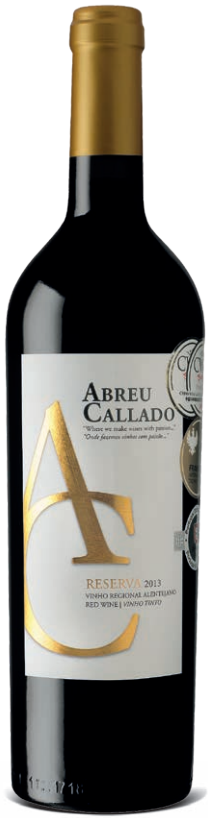
HOWARD'S FOLLY SONHADOR
2011

PRODUTOR Hill Valley Portugal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima separada por castas. Colheita manual para caixas de 15Kg. Desengaçe e suave esmagamento. Fermentação com maceração e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma fresco e complexo, frutos vermelhos e pretos (ameixas, cerejas e cassis), com notas de especiarias e um toque de madeira. Na boca é sedoso e macio, elegante e equilibrado com taninos firmes a darem-lhe estrutura. Final longo.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18ºC 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. • REFª 062630

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



AC ABREU CALLADO
RESERVA 2013

PRODUTOR Fundação Abreu Callado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonês
VINIFICAÇÃO FVindima manual. Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em depósitos, prensagem, fermentação malolática, estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo, aroma intenso e complexo dominado por frutos silvestres e especiarias, com notas de madeira muito bem integradas resultantes do estágio em barricas de carvalho francês. Na boca revelase encorpado, fresco e surpreendentemente persistente.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/17ºC com cozinha mediterrânica ou queijos curados.
ENÓLOGO João Silva e Sousa

SÓCIO **8,93€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **9,40€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063585

53,58€ Caixa 6 GFAS
56,40€ Caixa 6 GFAS

JOSÉ DE SOUSA
RESERVA 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonês
VINIFICAÇÃO Colheita manual, a que se segue o desengace e pisa a pé em pequenos lagares. Fermentação parcial em ânforas de barro. Estágio de 12 meses em carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi carregado. Aroma complexo evidenciando notas de tâmaras, baunilha, folha de tabaco e tosta. Na boca é elegante e equilibrado com taninos presentes mas bem integrados. Apresenta notas frutadas e de madeira. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 14/16ºC 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. • REFª 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, desengaçe e esmagamento suave. Decantação a frio dos mostos. Fermentação em cubas inox com controlo de temperatura durante cerca de 20 dias. O lote final foi clarificado e estabilizado antes do engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma intenso e complexo, notas florais, de frutos tropicais e de frutos de polpa branca. Bom volume de boca, fresco, confirma os aromas florais e frutados. Equilibrado. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/11ºC 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. • REFª 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 20ºC.
TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Intensos aromas frutados (banana, abacaxi, melão, lichias) com notas florais. Na boca é frutado e macio, com a boa acidez a dar-lhe frescura. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/11ºC 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. • REFª 123389

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

ESTEVA
TINTO 2015

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

SÓCIO **2,38€** GFA 0,375L. | NÃO SÓCIO **2,50€** GFA 0,375L.

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REFª 122993

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

JOSÉ DE SOUSA
TINTO 2015

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Trincadeira, Aragonez, Grand Noir
VINIFICAÇÃO Fermentação parcial em ânforas de barro, sendo o restante fermentado em inox a temperaturas de 28ºC. Estagia durante 9 meses em carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi carregado. Aroma complexo de tâmaras, chocolate negro, um toque de baunilha e especiarias. Na boca é frutado, elegante e suave com taninos presentes mas macios. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 14/16ºC 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. • REFª 123549

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. **ESTEVA 2015** + 3 gfas. **JOSÉ DE SOUSA 2015**

SÓCIO **33,49€** • NÃO SÓCIO **35,25€** • REFª 123586

Garrafeira do **Clube**

CAIXAS 3 GFAS

CURTIMENTA
ALVARINHO BRANCO 2014

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033219

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

QUINTA DE VENTOZELO
MALVASIA FINA BRANCO 2016

Apresentar um grande branco do Douro é sempre um acontecimento que merece reparo. Estas uvas Malvasia Fina e a sabedoria do José Manuel Sousa Soares deram-nos um vinho floral com notas de citrinos, mineral e fresco que vai ganhar com mais algum tempo em garrafa.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033561

37,05€ Caixa 3 GFAS — **39,00€** 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. • REFª 033263

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

ANSELMO MENDES
BEIRA INTERIOR BRANCO 2014

Junte uma vinha muito velha, uma casta menos provável (Síria), um solo granítico e um clima de temperaturas extremas. Mexa com cuidado e sabedoria! Sirva hoje, daqui a 1 ano, daqui a 2 anos, etc... Delicie-se!

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033547

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

QTA DO BOIÇÃO
VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA BRANCO 2014

É quase obrigatório produzir bons brancos em Bucelas. E, talvez, uma das poucas regiões em Portugal em que a qualidade de um branco começa com um BOM! Este Grande Reserva, de produção limitada, cheio, complexo, um hino às vinhas velhas de Arinto, para beber e guardar. MUITO BOM! Indispensável!

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033446

62,70€ Caixa 3 GFAS — **66,00€** 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. • REFª 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. • REFª 033315

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

ESPORÃO
PRIVATE SELECTION BRANCO 2015

Castas Antão Vaz, Arinto e Roupeiro, vindimadas de madrugada, pelo fresco, com estágio em barrica sobre borra fina depois da fermentação. Aroma a frutas brancas levemente especiadas, com um ligeiro toque mineral e tostado. Cremoso na boca, com boa estrutura e voluma. Final longo e complexo.

SÓCIO **19,00€** GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** **20,00€** GFA

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033359

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

Garrafeira do **Clube**

CAIXAS 3 GFAS

PARDUSCO
PRIVATE TINTO 2012

Algumas vezes o talento do enólogo brinda-nos com vinhos ao arrepio do "mainstream" estabelecido. Um tinto Alvarelhão, de Monção? Voilà! Este Alvarelhão (localmente chamado Brancelho), um aroma de frutos silvestres, aberto de cor, um paladar complexado (especiarias do estágio em madeira). Vale a pena!

SÓCIO **19,00€** GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** **20,00€** GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033545

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

QTA DE VENTOZELO
TOURIGA NACIONAL TINTO 2015

Uma casta de referência, um ano favorável e uma vinificação exemplar, eis os ingredientes para um vinho deste nível. Dispensa adjectivos. É um "must" na nossa garrafeira, pela qualidade e pelo preço.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033541

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

ANDREZA
GRANDE RESERVA TINTO 2013

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032701

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

QTA DOS FRADES
VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA 2013

Quem entra na Quinta dos Frades e olha a paisagem e as vinhas, cria uma enorme expectativa para a qualidade dos vinhos aí produzidos. Com este Grande Reserva 2013, pelo seu perfil, complexidade e potencial de envelhecimento, aquela expectativa é largamente superada. Estamos perante um representante do que melhor se faz no Douro.

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033107

71,25€ Caixa 3 GFAS — **75,00€** 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. • REFª 033304

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

QTA DOS CARVALHAIS
RESERVA TINTO 2012

Vinho de cor vermelha muito intensa. Aromas a frutos pretos e especiarias com notas mentoladas. Excelente equilíbrio e harmonia. Volume envolvente na boca, muito elegante e longa persistência final. Um clássico do Dão!

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033383

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

QTA S. SEBASTIÃO
RESERVA TINTO 2014

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033321

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

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. • REFª 033426

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

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

CAIXAS 3 GFAS

QTA DO MONTE D'OIRO
RESERVA TINTO 2012

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 03194

89,79€ Caixa 3 GFAS — **94,50€** Caixa 3 GFAS

1836 – C.ª DAS LEZÍRIAS
GRANDE RESERVA TINTO 2015

Este tinto da Companhia das Lezírias, de vinhas velhas de Alicante Bouschet, um exemplar de excelência de uma casta importada que tem dado as melhores provas nos "terroirs" portugueses. Um vinho que completa na perfeição os pratos da cozinha tradicional portuguesa.

SÓCIO **30,88€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **32,50€** GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033515

92,64€ Caixa 3 GFAS — **97,50€** Caixa 3 GFAS

DSF COLECÇÃO PRIVADA
TOURIGA FRANCESA TINTO 2013

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032702

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

HEXAGON
TINTO 2009

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033203

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

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. • REFª 033192

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

SANTA VITÓRIA
TOURIGA NACIONAL 2015

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. • REFª 033592

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

ESPORÃO
PRIVATE SELECTION TINTO 2012

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

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

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033143

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

J DE JOSÉ DE SOUSA
TINTO 2015

A adega de José de Sousa conserva e utiliza 114 ânforas de barro onde vinifica, seguindo processos tradicionais com estágio suplementar em barricas de carvalho francês, alguns dos melhores vinhos da herdade. É um vinho elegante, complexo, com alguma austeridade, grande equilíbrio e final longo na boca. Uma experiência a não perder!

SÓCIO **47,50€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **50,00€** GFA 0,75L.

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 033469

142,50€ Caixa 3 GFAS — **150,00€** Caixa 3 GFAS

Dixit

QUINTA NOVA REFERÊNCIA GRANDE RESERVA TINTO 2015

"Não se procure neste magnífico tinto espectacularidade, intensidade e sensações fortes, sejam de fruta, do álcool ou da estrutura.
O seu segredo está precisamente na sua definição, na sua austeridade e na sensação que deixa que tudo está no lugar devido sem que seja necessário muita invenção. Delicioso nos seus aromas de arbustos, caruma e notas de especiaria, delicado na sua fruta, subtil mas firme na sua estrutura, com um balanço notável e um final longo e seco, é um tinto de grande classe. Mais uns anos de garrafa e brilhará ainda mais."

Manuel Carvalho, 10-02-2018 in "Público-Fugas"

SÓCIO 52,25€ GFA 0,75L. | NÃO SÓCIO 55,00€ GFA 0,75L.

Caixa de 3 gfa. • REFª 033512

156,75€ Caixa 3 GFAS | 165,00€ Caixa 3 GFAS

ESSÊNCIA DO PESO TINTO 2015

"Está melhor do que o anterior, apesar de ter o mesmo álcool. Pode ser só sugestão, mas este Essência parece mais fogoso. Pode ser da casta. O anterior era de Syrah, este é de Alicante Bouschet, proveniente de duas parcelas distintas. É maduro (muita fruta preta) mas tem boa acidez, proporcionando uma prova de boca exaltante, com espessura e elegância."

Pedro Garcias, 25-11-2017 in "Público-Fugas"

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

Caixa de 3 gfas. • REFª 033583

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

J DE JOSÉ DE SOUSA TINTO 2014

"Um grande vinho com a assinatura de Domingos Soares Franco. Fruta vermelha de qualidade, notas balsâmicas da barrica bem integradas, textura deliciosa, intensidade e carácter, elegância e sofisticação.
Sendo um vinho com o calor do Alentejo, é ainda assim um modelo de sobriedade e de definição, que apetece mastigar e repetir. Clássico na sua contenção e austeridade (fermentou em talha), é um tinto de classe, com um final longo e fresco, aptidão para a mesa e garra para continuar a crescer por mais uns anos na garrafa."

Manuel Carvalho, 16-12-2017 in "Público-Fugas"

SÓCIO 47,50€ GFA 0,75L. | NÃO SÓCIO 50,00€ GFA 0,75L.

Caixa de 3 gfas. • REFª 033469

142,50€ Caixa 3 GFAS | 150,00€ Caixa 3 GFAS

Vinhos com **História...**

Vicentino
Reserva Branco 2015
Alentejo

PRODUTOR Vicentino – Vinhas da Costa Atlântica
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Sauvignon Blanc
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha brilhante. No nariz um Sauvignon Blanc perfeito, notas vegetais de espargos, fruta tropical, um ligeiro fumado e um toque abaunilhado a completar o conjunto aromático. Na boca é equilibrado, fresco. Confirma as belas notas da barrica. Excelente final.
SERVIÇO A 10/12ºC com saladas, mariscos, aves, peixes fumados e queijos fortes.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

"Logo no primeiro ano em que fizemos Vicentino (2014) constatámos que tínhamos qualidade para fazer um grande Sauvignon blanc fermentado em barricas. No entanto, por estarmos no inicio de todo o projeto teríamos que comprar barricas novas, o que seria claramente excessivo para aqueles brancos. Queríamos barricas já usadas mas isso era uma "missão impossível".

No inicio do Verão 2015, o Ole Martin Siem (produtor do Vicentino) recebe a visita no Vicentino de um amigo da Borgonha, o famoso produtor de vinhos Henri Boillot. Estivemos uma longa tarde a debater ideias e a provar vinhos e quando ele referia que fermentava os seus vinhos brancos sempre em barricas novas e que as vendia no 2º ano, dei um "salto" e exclamei alto e bom som: NÓS COMPRAMOS!!!

Dois meses depois já tínhamos as nossas barricas de 350 litros usadas onde nasceu o Vicentino Reserva Branco (com um toque da Borgonha)"

Bernardo Cabral

A nossa vinha tem uma localização privilegiada sobre a costa, gozando tanto do sol Português como da fresca brisa Atlântica, que confere um caráter único aos vinhos.

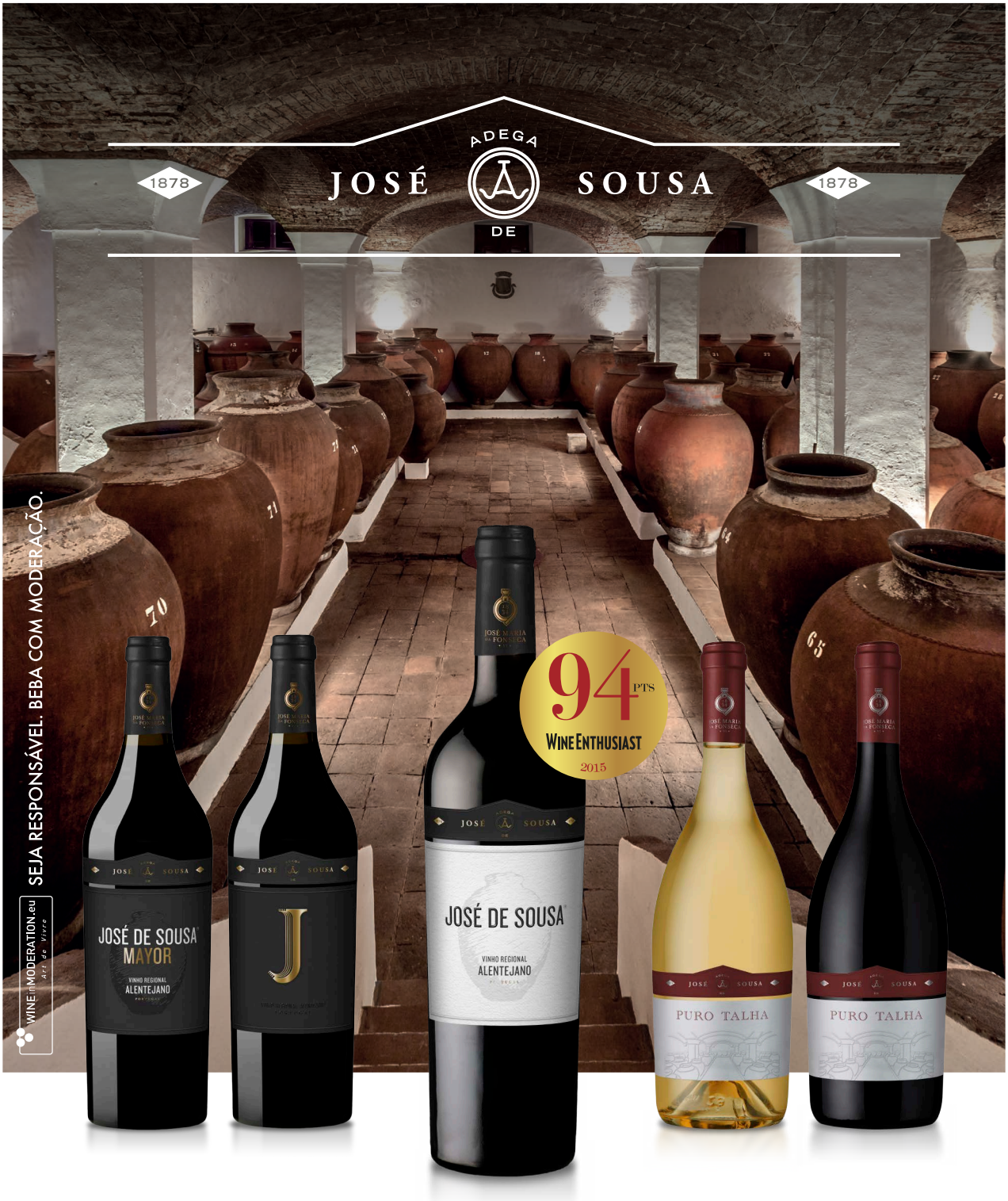
Na Zambujeira do Mar, onde as elevadas temperaturas alentejanas são atenuadas pelo Atlântico, a concentração típica da viticultura do interior é equilibrada pela frescura e humidade do mar, conduzindo a uma maturação ideal. A baixa produtividade imposta pela terra vai funcionar como estimulo à qualidade das uvas que se formam, permitindo obter uma matéria-prima de excelência. As uvas amadurecem, assim, de forma lenta e equilibrada, com invernos frescos e húmidos, verões amenos, e a constante presença dos ventos marítimos, criando vinhos onde a elegância se sobrepõe à robustez.

Vicentino
Reserva Branco 2015

SÓCIO
17,10€ GFA 0,75L.
51,30€ Caixa 3 GFAS

NÃO SÓCIO
18,00€ GFA 0,75L.
54,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de **3 garrafas** • REFª 033315



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE in MODERATION.eu
Art de Vivre

JOSÉ MARIA DA FONSECA

FAMÍLIA de Vinhos. Vinhos de FAMÍLIA.

jmf.pt josemariadafonseca josemariadafonsecavinhos

SELEÇÃO ENOTECA
Espumantes . Champagnes

ESPUMANTE
Cave Real
Arinto e Chardonnay
Reserva Bruto

SÓCIO
9,03€

NÃO SÓCIO
9,50€

1 GFA 0,75 L
REFª 013475

ESPUMANTE
1836
Companhia das Lezírias Bruto

SÓCIO
11,40€

NÃO SÓCIO
12,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013517

CHAMPAGNE
Taittinger
Brut Réserve

SÓCIO
37,91€

NÃO SÓCIO
39,90€

1 GFA 0,75 L
REFª 010764

CHAMPAGNE
Taittinger
Prestige Rosé Brut

SÓCIO
45,13€

NÃO SÓCIO
47,50€

1 GFA 0,75 L
REFª 013569

PREÇOS POR GARRAFA
ENCOMENDAS MÍNIMAS – **25€**

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

SELEÇÃO ENOTECA **Generosos**

MOSCATEL
DSF
Colecção Privada Armagnac 1998
(0,75 ℓ)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013550

MOSCATEL
Bacalhôa Roxo
Superior 2003
(0,75 ℓ)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013456

MOSCATEL
Alambre
20 Anos
(0,50 ℓ)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 010573

PORTO
Barão de Vilar
10 Anos
(0,75 ℓ)

SÓCIO
13,78€

NÃO SÓCIO
14,50€

1 GFA 0,75 L
REFª 011244

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

SÓCIO
39,90€

NÃO SÓCIO
42,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 010046

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

SÓCIO
38,00€

NÃO SÓCIO
40,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 013402

PORTO
Quinta Nova
LBV 2013
(0,75 ℓ)

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013487

PORTO
C. da Silva Dalva
Vintage 2015
(0,75 ℓ)

SÓCIO
38,00€

NÃO SÓCIO
40,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013588

PORTO
Quinta Nova
Vintage 2015
(0,75 ℓ)

SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013374

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS – **25€**

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

SELEÇÃO ENOTECA **Espirituosos**

GIN
Ventozelo
Premium Dry Gin

SÓCIO **23,75€** NÃO SÓCIO 25,00€

1 GFA 0,50 L REFª 013589

AGUARDENTE VELHA
Quinta da Barreira

SÓCIO **19,14€** NÃO SÓCIO 20,15€

1 GFA 0,50 L REFª 012130

AGUARDENTE VELHA
J.M.F. 1964

SÓCIO **65,55€** NÃO SÓCIO 69,00€

1 GFA 0,70 L REFª 012657

SINGLE MALT WHISKY
Glenrothes
Select Reserve

SÓCIO **35,15€** NÃO SÓCIO 37,00€

1 GFA 0,70 L REFª 010850

TENNESSEE WHISKEY
Jack Daniel's
Single Barrel

SÓCIO **41,80€** NÃO SÓCIO 44,00€

1 GFA 0,70 L REFª 011944

SINGLE MALT WHISKY
The Macallan
Sienna

SÓCIO **90,25€** NÃO SÓCIO 95,00€

1 GFA 0,70 L REFª 013285

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS – **25€**

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

Santa Vitória

RESERVA
TINTO 2012

Vinho Regional Alentejano
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

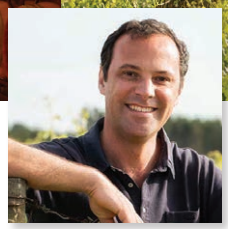
Do Alentejo herdámos muitas das coisas que nos tornam singulares: as histórias cantadas à desgarrada em planícies sem fim, o intenso aroma cravado na terra, a força de uma história esculpida de sol a sol. Tudo isto é a força de um carácter alentejano, reconhecido e premiado. Tudo isto é Santa Vitória.

Seja responsável, beba com moderação.

www.santavitoria.pt | info@santavitoria.pt | www.facebook.com/casasantavitoria | Loja online: http://loja.santavitoria.pt

· PROJETO ·

BARRICA II



Bernardo Cabral
Enólogo Santa Vitória

Patrícia Peixoto
Enóloga Santa Vitória

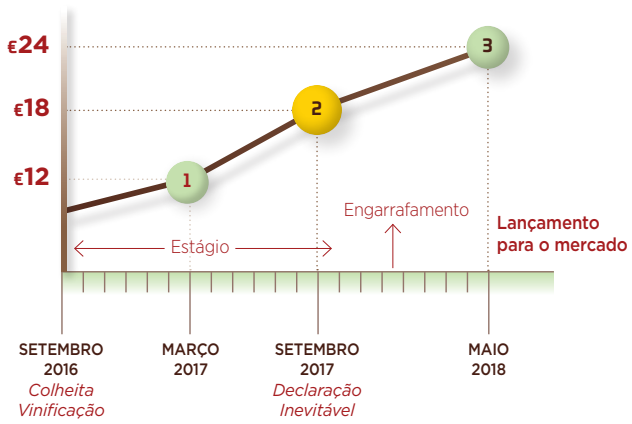
Evolução do Inevitável 2016

Habituados a um padrão de qualidade "Inevitável" e infalível, continuamos no processo de longa espera até que o vinho fique no ponto e que nos desperte os sentidos.

Após o "rebuliço" que é a saída das barricas, o loteamento, o engarrafamento, o nosso **Inevitável** está finalmente na fase de repouso desde dia 13 de Janeiro, entre a garrafa e a rolha na nossa cave que já conhecia mas noutro contexto.

Assistimos agora ao casamento da Touriga Nacional com o Syrah e com todos os compostos que extraiu das barricas durante 1 ano onde estagiou. E é nesta harmonia que rodeia o nosso vinho que ficamos nesta "espera". Talvez em Setembro logo quando terminar o Verão, pois os Tintos de qualidade não gozam do calor em excesso, ficaremos a conhecer este grande vinho que nos agradou quando eram apenas uvas na mesa de escolha, mosto nos lagares e um vinho robusto no inicio do seu estágio e que revelou todo o seu carácter no dia que ficamos a conhecer nas caves, ainda antes do casamento, aquele que viria a ser o dueto que nos promete surpreender e pensar... Valeu a pena esperar.

	QUADRO DE QUANTIDADES E VALORES	
	Até 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€



Santa Vitória VINHOS

ENOTECA CLUBE DE VINHOS

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

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 (ver página seguinte).

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

EnoClube - Clube dos Conhecedores

OFERTA DE INSCRIÇÃO

Faça-se sócio até 30 de ABRIL de 2018 e receba como Prémio de Inscrição:*

1 gfa **Casa de Paços Superior Branco 2016** (Minho)
1 gfa **Vinha Grande Tinto 2015** (Douro)
1 gfa **Fonte do Ouro Reserva Tinto 2015** (Dão)
1 gfa **Campolargo Termeão PB Tinto 2015** (Bairrada)
1 gfa **Qta. S. Sebastião Reserva Tinto 2014** (Lisboa)
1 gfa **José de Sousa Reserva Tinto 2014** (Alentejo)

**Oferta entregue com a primeira encomenda (valor da oferta: €57,20)*

QUOTA ANUAL – 50,00€

Minho Douro Dão Bairrada Lisboa 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 INCRIÇÃO	**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**

HERDADE do PESO

VIDIGUEIRA
DE CORPO E ALMA

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.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.