



ENOTECA

REVISTA TRIMESTRAL - ENTREGA GRATUITA PARA SÓCIOS - DIRETOR: JOSÉ SERÓDIO



Tradição e modernidade
A nova referência
dos vinhos do Douro



BARÃO DE VILAR

PORT PRODUCERS IN OPORTO SINCE 1715



Escritório Comercial: Rua Cândido dos Reis, 575, 4400-075 Vila Nova de Gaia T +351 223 773 330 E info@baraodevilar.com
Loja e showroom: Rua Mouzinho da Silveira 85, 4050-253 Porto T +351927622570
www.baraodevilar.com



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt

MAIS ÁLCOOL – MELHOR QUALIDADE?

Os consumidores iniciados pretendem fundamentalmente que os vinhos que bebem mereçam, na opinião dos provadores reconhecidos, uma boa classificação.

É claro que, é da responsabilidade do consumidor a forma como guarda as garrafas, como e em que circunstâncias as serve (a acompanhar que comida, temperatura de serviço, se deve ou não decantar, etc.)

Estamos conscientes que hoje, pela utilização de processos de avaliação da maturação fenólica da uva tinta, o grau obtido é claramente superior aos vinhos produzidos há três ou quatro décadas. Isto significa que a vindima se processa normalmente no ponto ótimo da maturação das uvas. Como o plantio é varietal a decisão da vindima é ainda mais facilitada pelos produtores que dividem a casta em “parcelas”, respeitando a altitude, a exposição solar, etc.

Para quem ainda se lembra de vinhos tintos de 12,5º depara hoje com 13º, 13,5º, 14º, 14,5º...

Nesta caminhada de graus/álcool, há que ser extremamente cauteloso na temperatura de serviço. Obtém o maior prazer servindo estes vinhos a 16º de temperatura.

O vinho deve ser uma fonte de prazer.
Desfrute-o nas melhores condições.

Nós Seleccionamos...

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



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

ÍNDICE

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

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

ENOTECA

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

MODALIDADES ENOTECA

ESCOLHA A MODALIDADE CERTA PARA SI!

ENOCLUBE – Clube dos Conhecedores (EnoClube)

Como Sócio EnoClube usufrui dos seguintes benefícios:

- ➔ Adesão ao Programa dos Vinhos do Trimestre*
- ➔ Participação em eventos organizados pelo Clube (Jantares/Almoços enogastrómicos, Visitas a produtores, Vindimas, Provas, Cursos, etc.)
- ➔ Oferta Anual** (Veja a oferta na página 51)
- ➔ Descontos de 10% nos vinhos da gama Enoteca (Enoteca, Cave Real, Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Vinho do Adegueiro) e 5% nos restantes vinhos. Sempre que a sua encomenda seja de 3 ou mais caixas beneficia de um desconto adicional de €5.



Quota Anual

50,00€

ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE (EGC)

Como Sócio EGC usufrui dos seguintes benefícios:

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



Quota Anual

15,00€

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

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

BENEFÍCIOS ADICIONAIS DOS SÓCIOS

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

ESCOLHA O CLUBE CERTO PARA SI E INSCREVA-SE

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

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

PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?

Na Enoteca estamos constantemente à procura dos melhores vinhos. Para além das amostras que chegam à Enoteca, uma equipa profissional seleciona 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] concededores apenas do preço de venda ao público de cada um dos vinhos, avaliam os vinhos na sua relação qualidade/preço. Só 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, acrescentando o custo de 3€ por caixa devendo a encomenda ser levantada no transitário.



COMO POSSO PAGAR A ENCOMENDA

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

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



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

PROJETO BARRICA II Apresentação Final do Inevitável 2016

14 JULHO – CASA DE SANTA VITÓRIA – VILA GALÉ CLUBE DE CAMPO

No Sábado 14 de Julho, alguns dos sócios aderentes ao segundo Projeto Barrica reuniram-se no Hotel Vila Galé Clube de Campo, onde também se encontra localizada a adega Santa Vitória. O local escolhido para a apresentação foi o jardim do Clube de Campo com vista para as vinhas.

Foi num clima de grande expectativa que era aguardado o protagonista principal da noite, o vinho do Projeto Barrica, o **Inevitável Tinto 2016**. A Enóloga, Patrícia Peixoto, falou-nos um pouco do ano vitícola 2016, da vindima e da vinificação, enfim o que sucedeu para transformar as uvas no vinho.

Muito embora, ao arrepio do que é normal para esta altura do ano, as condições climáticas não tivessem sido as ideais, tudo foi esquecido aquando da degustação do Inevitável 2016. O momento em que foram pela primeira vez sentidos os aromas e depois o vinho na boca foi sublime... estava tudo lá, grande equilíbrio, grande frescura, os frutos negros, as notas especiadas e balsâmicas... ahhh, e depois na boca, embora se sentisse a juventude, que suavidade... os taninos redondos muito bem integrados, frescura, um volume excelente, um gosto a perdurar na boca, que seria mais longo não fosse a vontade de colocar novamente este vinho nos lábios. Valeu a pena a espera!

Nota: *A título de curiosidade, este vinho já foi classificado com 90 pontos pela revista Wine Advocate de Robert Parker e já recebeu a medalha de aprovação do Fórum de Enólogos.*



JANTAR COM PROVAS – FUNDAÇÃO ABREU CALLADO Alentejo

Apresentação da Fundação pelo Dr. Joviano Vitorino no Porto e pelo Dr. António Calado em Lisboa.

Prova comentada pelo enólogo João Silva e Sousa. (Porto 15 de Maio – Lisboa 23 de Maio)

Localizada em pleno coração do Norte Alentejano, a Fundação Abreu Callado tem todas as suas vinhas plantadas junto a Benavila, algumas remontam a meados dos anos 50, estando ainda hoje em produção. São cerca de 52 hectares de terrenos franco-argilosos, beneficiados pela amenidade do clima que a Barragem do Maranhão propicia, e que se reflete na qualidade e excelência dos vinhos.

Estiveram à prova os vinhos Horta da Palha Touriga Nacional tinto 2014 e uma amostra de cuba Baga e Alfrocheiro tinto 2017. No jantar com as entradas foi servido o Infinitum Grande Escolha tinto 2014, com o prato principal o Dom Cosme Reserva tinto 2015. Para a sobremesa um Porto Tawny 10 Anos (Seleção Enoteca).

No Porto, no restaurante da Casa da Música, o Chef Artur Gomes apresentou como entrada tataki de alcatra, rúcula, cogumelos e mousse de queijo da Serra, para o prato principal corvina real assada, vegetais e migas de espargos e linguiça e para a sobremesa ovos nevados com creme de ovos moles e gelado de noz. Em Lisboa, no restaurante Falstaff, o Chef Pedro Adevinha preparou para a entrada um estaladiço de queijo de cabra, morangos, manjeriço, mel de flores e pinhão, para o prato principal presa Ibérica, copita e xerém de Bivalves e para a sobremesa um demi cuit de chocolate, migas doces, framboesas e o poejo.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) – Jantar Fundação Abreu Callado



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) – Jantar Fundação Abreu Callado

JANTAR COM PROVAS – QUINTA DE VENTOZELO Douro

Apresentação da Quinta de Ventozelo por Tiago Ferreira no Porto e por Rui Danif em Lisboa.

Prova comentada pelo enólogo José Manuel Sousa Soares. (Porto 19 de Junho – Lisboa 27 de Junho)

A Quinta de Ventozelo é uma das maiores e mais antigas propriedades da Região Demarcada do Douro. As suas origens remontam ao início do século XIX, antes de ser referenciada no mapa do Barão de Forrester, em 1848. As primeiras colheitas terão sido feitas pelos monges de Cister, que povoaram a região, durante a Idade Média, desempenhando um papel importante no fomento da agricultura local.

À prova estiveram os vinhos Quinta de Ventozelo rosé 2017 e o Quinta de Ventozelo Viosinho 2016. No jantar a acompanhar as entradas o Quinta de Ventozelo Malvasia Fina branco 2016, a acompanhar o prato principal o Quinta de Ventozelo Blend tinto 2015 e a acompanhar a sobremesa o Porto Quinta de Ventozelo LBV Prefacies 2011.

O Chef Artur Gomes do restaurante da Casa da Música (Porto) apresentou a seguinte ementa: como entrada filo de cogumelos e queijo brie sobre salada de folhas, como prato principal paleron confitado sobre risotto de abóbora com limão e como sobremesa semi frio de chocolate de leite com molho de frutos vermelhos. O Chef Pedro Adevinha, do restaurante Falstaff (Lisboa) preparou a seguinte ementa: como entrada salada de lagosta e vieiras com paté de sapateira e espuma thermidor, como prato principal carré de borrego com puré de trigo sarraceno e molho tiziki e como sobremesa pudim Abade de Priscos em crocante. De referir que a pedido dos sócios presentes e do enólogo o Chef e sua equipa foram chamados para um agradecimento e ovação pela forma como os pratos servidos harmonizavam com os vinhos apresentados.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) – Jantar Quinta de Ventozelo



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) – Jantar Quinta de Ventozelo

NOTA: À data de impressão desta revista o jantar com a Garrocha Wines ainda não se tinha realizado.

PRÓXIMOS EVENTOS

SETEMBRO 2018: Enoport United Wines | Terça-feira, 18 (Porto) e Quarta-feira, 26 (Lisboa)

OUTUBRO 2018: Barão de Vilar (Douro) | Terça-feira, 16 (Porto) e Quarta-feira, 24 (Lisboa)

NOVEMBRO 2018: Quinta da Carregosa (Douro) | Terça-feira, 20 (Porto) e Quarta-feira, 28 (Lisboa)

DEZEMBRO 2018: Em Dezembro não terá lugar qualquer evento

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

Os lugares são limitados.
Reserve já o seu lugar.

Atempadamente
enviaremos informações
mais detalhadas aos
Sócios do EnoClube

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

JANTAR FÓRUM DE ENÓLOGOS

VILA GALÉ SINTRA - Sábado, 16 de Junho de 2018



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. Desta vez a reunião e jantar decorreu no recém inaugurado Hotel Vila Galé Sintra e como habitualmente os vinhos foram o destaque da noite.

Presentes os enólogos Bernardo Cabral, David Baverstock, Filipe Sevinata Pinto, Francisco Antunes, Graça Gonçalves, João Silva e Sousa, Jorge Alves, José Gaspar, Manuel Vieira, Miguel Pessanha, Nuno Cancela de Abreu, Rui Reguinga e Tiago Alves de Sousa.

Dos vinhos provados, foram aprovados (mais de 85 pontos em 100) os seguintes:

O espumante **Aliança Baga Reserva Rosé** [Bairrada] 2015, os vinhos brancos **Alvarelhão Blanc de Noirs** [Reg. Minho] 2016, **Anselmo Mendes Curtimenta** [Vinho Verde] 2016, **Cottas Reserva** [Douro] 2016, **Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado** [Dão] 2017, **Quinta da Barreira Reserva Chardonnay** [Lisboa] 2017, **Vicentino Alvarinho** [Alentejo] 2017, **Vinha da Guiça Reserva** [Alentejo] 2017, os rosés **Quinta da Giesta** [Dão] 2017, **Quinta Monte d'Oiro Lybra** [Lisboa] 2017, os tintos **1836 Grande Reserva** [Tejo] 2015, **Aliança Baga Clássico** [Bairrada] 2011, **Cottas Touriga Nacional Unoaked** [Douro] 2016, **Dom Cosme Reserva** [Alentejo] 2015, **Herdade do Peso Reserva** [Alentejo] 2014, **Inevitável** [Alentejo] 2016, **Pegos Claros Grande Escolha Castelão** [Palmela] 2013, **Quinta da Barreira Reserva Touriga Nacional + Cabernet Sauvignon** [Lisboa] 2016, **Quinta da Carregosa Vinhas Velhas** [Douro] 2015, **Quinta Monte d'Oiro Lybra Syrah** [Lisboa] 2015, **Quinta Nova Terroir Blend Reserva** [Douro] 2016, **Rui Reguinga TN** [Dão] 2013, **Selão Cabernet Sauvignon Reserva** [Alentejo] 2014, **Terrassus Reserva Vinhas Velhas** [Douro] 2012, **Vale da Raposa Touriga Nacional** [Douro] 2015, **Zom Touriga Nacional Grande Reserva** [Douro] 2011 e os fortificados **Porto Barão de Vilar Colheita** branco 2007 e **Porto Quinta da Gaivosa L.B.V.** 2013.

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

FÓRUM DE ENÓLOGOS

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



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2018

Alvarelhão BLANC DE NOIRS BRANCO 2016

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTA Alvarelhão
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 6 a 8 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha aberta. Aroma elegante com boa complexidade, frutado com um leve floral, notas de lima, maçã verde e ameixa verde e um discreto mineral. Bom volume de boca. Fresco, frutado e intenso. Final longo, vivo e frutado.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

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

Encomende em Caixas de 6gfas • REF^o 063733

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



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2018

Vinha da Guiça RESERVA BRANCO 2017

PRODUTOR Monte do Álamo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTA Arinto
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma elegante e complexo, frutado com notas de boa madeira, especiarias, fruta de polpa branca com um roque mineral. Na boca é redondo, bem estruturado e fresco. Frutado, elegante e equilibrado. Final longo e agradável.
ENÓLOGO Filipe Sevinat Pinto

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

Encomende em Caixas de 6 gfas • REF^o 063744

68,40€ Caixa 6 GFAS **72,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2018

Fonte do Ouro RESERVA ESPECIAL ENCRUZADO BRANCO 2017

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Encruzado
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino brilhante. Aroma frutado, boas notas de citrinos, frutos tropicais e da madeira do estágio, grande mineralidade e com notas fumadas. 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.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixas de 6gfas • REF^o 063670

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



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2018

Vicentino ALVARINHO BRANCO 2017

PRODUTOR Vicentino – Vinhas da Costa Atlântica
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTA Alvarinho
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino esverdeado. Fruta tropical muito expressiva mas não enjoativa. Na boca é estruturado com notas de boa madeira. Acidez viva a dar-lhe frescura. Excelente volume. Final longo e muito agradável.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO 9,50€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 10,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6gfas • REF^o 063734

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

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Quinta da Giesta ROSÉ 2017

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
NOTAS DE PROVA Cor cereja brilhante, aroma mineral, floral (violetas) e de frutos vermelhos (morangos). Na boca é fresco. Final suave e muito agradável.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO 6,08€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 6,40€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 063658	
36,48€ Caixa 6 GFAS	38,40€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Quinta do Monte d'Oiro LYBRA ROSÉ 2017

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Syrah
TEOR ALCÓOLICO 12%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
NOTAS DE PROVA Bonita cor levemente rosada, com aroma discreto mas bem afinado, lembrando frutos do bosque. Mais expressivo de boca, cheio, seco, com muito boa acidez e frescura, leve tanino, perfeito para a mesa.
ENÓLOGA Graça Gonçalves

SÓCIO 8,08€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 8,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 063646	
48,48€ Caixa 6 GFAS	51,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Cottas TOURIGA NACIONAL UNOAKED TINTO 2016

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi intenso. Aroma frutado, notas de cereja. Na boca é bem estruturado, elegante com bom volume e fresco. Harmonioso Final longo com boa persistência.
ENÓLOGO Manuel Vieira

SÓCIO 13,30€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 14,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF ^o 033614	
39,90€ Caixa 3 GFAS	42,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Quinta Nova TERROIR BLEND RESERVA TINTO 2016

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 12 a 14 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi, viva e intensa. Aromas complexos e concentrados de amoras silvestres, cássis e mirtilos com notas de grafite e especiarias. Muito equilibrado. Bem estruturado e suculento com notas de boa madeira. Final tenso, longo e profundo.
ENÓLOGO Jorge Alves

SÓCIO 15,20€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 16,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF ^o 033642	
45,60€ Caixa 3 GFAS	48,00€ Caixa 3 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2018

Vale da Raposa TOURIGA NACIONAL TINTO 2015

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda e intensa. Aroma complexo, elegante fresco e frutado com notas florais, de frutos vermelhos e especiarias. Boca cheia, grande frescura, elegante e envolvente. Final fresco muito longo e persistente.
ENÓLOGO Tiago Alves de Sousa

SÓCIO 23,75€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 25,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 033745
71,25€ Caixa 3 GFAS **75,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2018

TN Rui Reguinga TOURIGA NACIONAL TINTO 2013

PRODUTOR Rui Reguinga Enologia
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Touriga nacional
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
LONGEVIDADE 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor granada escura. Aroma complexo, denso e muito equilibrado, fruta madura, notas de frutos negros e vermelhos, frutos secos, balsâmicas e de especiarias. Boca equilibrada e fresca. Frutado, bons taninos. Final longo, muito persistente e agradável.
ENÓLOGO Rui Reguinga

SÓCIO 22,80€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 24,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 033746
68,40€ Caixa 3 GFAS **72,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2018

Inevitável TINTO 2016

PRODUTOR Casa Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Syrah, Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma fresco e frutado. Notas de frutos negros, de especiarias e balsâmicas. Excelente boca, bem estruturada, leve acidez a dar frescura, frutado com bom volume e profundidade. Termina longo e muito persistente.
ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO 22,80€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 24,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 033272
68,40€ Caixa 3 GFAS **72,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2018

Dom Cosme RESERVA TINTO 2015

PRODUTOR Fundação Abreu Callado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE 12 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo, aroma intenso e complexo com belas notas de fruta madura e balsâmicas. Na boca é elegante e fresco com uma boa estrutura, denso. Final longo e persistente.
ENÓLOGO João Silva e Sousa

SÓCIO 25,18€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 26,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 033680
75,54€ Caixa 3 GFAS **79,50€** Caixa 3 GFAS

Santa Vitória

RESERVA
TINTO

Vinho Regional Alentejo
Produce of Portugal

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS

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.



MEDALHA DE PRATA
Concours Mondial
Bruxelles 2017



MEDALHA DE OURO
Concours Mondial
Bruxelles 2017



90 PONTOS
Wine Advocate
Robert Parker



MEDALHA
Fórum dos
Enólogos



TOP 10
Vencedor
RWFF 2017

91 PONTOS
Wine Advocate,
Robert Parker



ÁLVARO
VAN ZELLER

AZ
VINIFICAÇÃO

VINIFICAÇÃO de A a Z

A TOURIGA NACIONAL NO DOURO SUPERIOR

Não sou grande conhecedor desta casta, “ampelograficamente”, falando. Apenas a trato pelo nome na altura da marcação da data de vindima. Desde 1998 que “luto” com ela no Douro Superior entre a primeira quinzena de Agosto e a primeira quinzena de Setembro. Um mês em que a visito semanalmente, por vezes, 2 vezes por semana, para tentar “apanhá-la” no ponto certo. Coisa que, se o fiz, foi por sorte. Pelo menos nas *Tourigas Nacionais* de cotas baixas.

Nas cotas mais altas do Douro Superior, esta “menina dos olhos de ouro” para alguns e malfadada para outros, é bem comportada. Estamos a falar de cotas acima dos 350 metros, em vinhas mais ou menos arejadas e em solos xistosos. A “menina” vai amadurecendo, paulatinamente, não tendo medo dos calores diurnos pois aproveita a brisa noturna que sopra para se refrescar. Ela vai perdendo a “roupa” à medida que a seca se prolonga mas, as folhas novas que teimam em não cair, vão fazendo o seu trabalho para uma maturação tranquila.

Nas cotas mais baixas, inferiores a 300 metros, e estamos a falar do Vale da Vilariça e das encostas solarengas virada ao Douro e seus afluentes, aí é que a “porca torce o rabo”. A brisa fresca (por vezes, morna) dos altos não passa por aí. O que passa é uma “baforada” de ar quente que, de um dia para o outro, é capaz de fazer com que a “menina bonita” passe a uma “velha raquítica”. As folhas velhas secam e caem, a maturação pára e os bagos começam a empassar.

Mas, e se regarmos? Ajuda, mas não salva. O que salva é aquela chuvinha que, em alguns anos, teima em cair por volta de 15 de Agosto. Aí, a temperatura do ar baixa e temos um par de noites frescas que vão contribuir para uma boa maturação. E, esta casta é campeã em aproveitar a água em plena maturação desde que a água caia por pouco tempo.

Já vindimei a *Touriga Nacional* na Vilariça, em vinhas não regadas, com 12%, 13%, 14%, até 18% de álcool potencial. Não há dúvida que, neste terroir, a plena maturação da cor e dos aromas ocorre a partir dos



ZOM Touriga Nacional Grande Reserva Tinto 2011 *Douro*

Produtor Barão de Vilar
Denominação de Origem DOC Douro
Casta Touriga Nacional
Vinificação Vindima manual em caixas pequenas. Seleção cuidada e arrefecimento das uvas. Maceração em lagar durante 24 horas. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio parcial de 18 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês.
Teor Alcoólico 14,5 %vol
Notas de Prova Cor vermelho-granada profunda. Aroma elegante e complexo, fruta preta muito madura quase compotada, notas balsâmicas. Na boca é intenso, estruturado, elegante, volumoso e fresco. Final muito longo e elegante.
Longevidade Mais de 25 anos
Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas e caça.
Enólogo Álvaro Van Zeller

SÓCIO 19,00€ GFA 0,75 L | NÃO SÓCIO 20,00€ GFA 0,75 L

Encomende em Caixas de 3 gfas. • REFº 033729

57,00€ CAIXA 3 gfas | 60,00€ CAIXA 3 gfas

No Concurso de Vinhos do Douro Superior, realizado a 25/27 de Maio passado, em Foz Côa, o Zom Touriga Nacional Grande Reserva 2011 foi classificado o melhor vinho tinto do Douro Superior numa prova em que participaram 113 vinhos tintos.

14% e até aos 15,5%. O problema é apanhá-la na hora certa. Aos 12%, a “sangra” (mosto que escorre da cuba depois do esmagamento) é perfeita para Rosé. Aos 13% não é carne nem é peixe mas ainda guarda acidez. Estes vinhos entram em pequenas percentagens nos grandes lotes de *Touriga Nacional*. Lá para os 17-18%, nem para vinho generoso (uma força de expressão). Utilizamos diversas técnicas para aproveitarmos a qualidade da “menina”, entre elas, o chamado *field blend* ou tentamos fazer um vinho com 17-18%, a maioria das vezes, um “vinho doce” ou um *vinagrete* já que a levedura não consegue desdobrar todo o açúcar.

As grandes *Tourigas Nacionais* que fiz no Douro Superior são uma mistura, maioritariamente, de vinhos de cotas altas, 1/4 a 1/3 de cotas baixas e, uma pequena % de *Tourigas Nacionais* “verdes”.

RÓTULOS PERSONALIZADOS

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

MÍNIMO 12 GARRAFAS - PRAZO MÁXIMO DE ENTREGA: 15 DIAS

1

Escolha o vinho, espumante ou porto



2

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

Espumante RESERVA BRUTO

1 Gfa
REFª 012744

SÓCIO 8,31€ NÃO SÓCIO 8,75€

3 Gfas
REFª 032744

SÓCIO 24,08€ NÃO SÓCIO 25,35€

6 Gfas
REFª 062744

SÓCIO 47,03€ NÃO SÓCIO 49,50€

3

Receba o vinho com o seu rótulo personalizado



Reserva Douro TINTO 2014

1 Gfa
REFª 013024

SÓCIO 8,31€ NÃO SÓCIO 8,75€

3 Gfas
REFª 033024

SÓCIO 24,08€ NÃO SÓCIO 25,35€

6 Gfas
REFª 063024

SÓCIO 47,03€ NÃO SÓCIO 49,50€

PRODUTOR Quinta da Barreira

NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha límpida.

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

ENÓLOGO José Gaspar

PRODUTOR Barão de Vilar

NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi profundo.

Aroma jovem e frutado sobressaindo notas de frutos vermelhos [cereja, groselha]. Na boca é fresco e equilibrado, bom volume, taninos vivos mas bem integrados no conjunto. Bom final.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

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

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

EMPRESAS

ANIVERSÁRIOS

REUNIÕES

CASAMENTOS

FESTAS

OFERTAS



A ENOTECA, em colaboração com a **Barão de Vilar**, a **Casa de Santa Vitória** e a **Quinta da Barreira** (produtores de vários vinhos premiados nacional e internacionalmente) disponibiliza-lhe um serviço único. Colocamos numa garrafa de inquestionável qualidade, o rótulo idealizado por si. Marque os momentos mais importantes da sua vida ou da sua empresa com uma garrafa que leva a sua mensagem.



Reserva Alentejo TINTO 2015

1 Gfa
REF^o 013265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REF^o 033265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REF^o 063265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

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

ENÓLOGA Patrícia Peixoto



Porto Tawny 10 ANOS

1 Gfa
REF^o 012055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
13,11€	13,80€

3 Gfas
REF^o 032055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
38,48€	40,50€

6 Gfas
REF^o 062055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
75,81€	79,80€

PRODUTOR Barão de Vilar

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

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

(rótulos exemplificativos)

ENCOMENDA MÍNIMA 12 GARRAFAS.



BACELO NOVO

em caixas de 12 gfas.

Bacelo

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

JÁ PROVOU?

BACELO NOVO

BRANCO 2016

Reg. Lisboa

PRODUTOR Quinta da Barreira

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Chardonnay, Arinto, Moscatel

VINIFICAÇÃO Vinificação por Bica Aberta.

Fermentação em inox a temperatura controlada de 14°C.

TEOR ALCOÓLICO 12%

NOTAS DE PROVA Cor citrino claro.

Aroma intenso, notas minerais, frutadas e florais. Na boca é equilibrado, com uma muito boa acidez a transmitir-lhe frescura. Final longo e aromático.

LONGEVIDADE 1 a 2 anos

SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo, com peixe, marisco ou acompanhando pratos leves e carnes frias.

ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO
3,80€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 123409

45,60€

Caixa 12 GFAS

48,00€

Caixa 12 GFAS

BACELO NOVO

TINTO 2015

Douro

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento.

Maceração pré-fermentativa longa a 34°C.

Fermentação alcoólica com temperatura controlada [22/24°C].

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

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

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

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

ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
3,80€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 123398

45,60€

Caixa 12 GFAS

48,00€

Caixa 12 GFAS

BACELO NOVO

TINTO 2017

Alentejo

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez, Tinta Caiada

VINIFICAÇÃO Desengace total seguido de

fermentação a 24°C. Estágio em cubas inox.

Ligeira filtração antes do engarrafamento. Estágio em garrafa durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

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

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

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

ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO
3,80€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 123675

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 2015** *Douro*
+ 4 gfas. BACELO NOVO **TINTO 2017** *Alentejo*

SÓCIO 45,60€ Caixa 12 GFAS

REF^o 123736

NÃO SÓCIO 48,00€ Caixa 12 GFAS

Novo



12
GARRAFAS



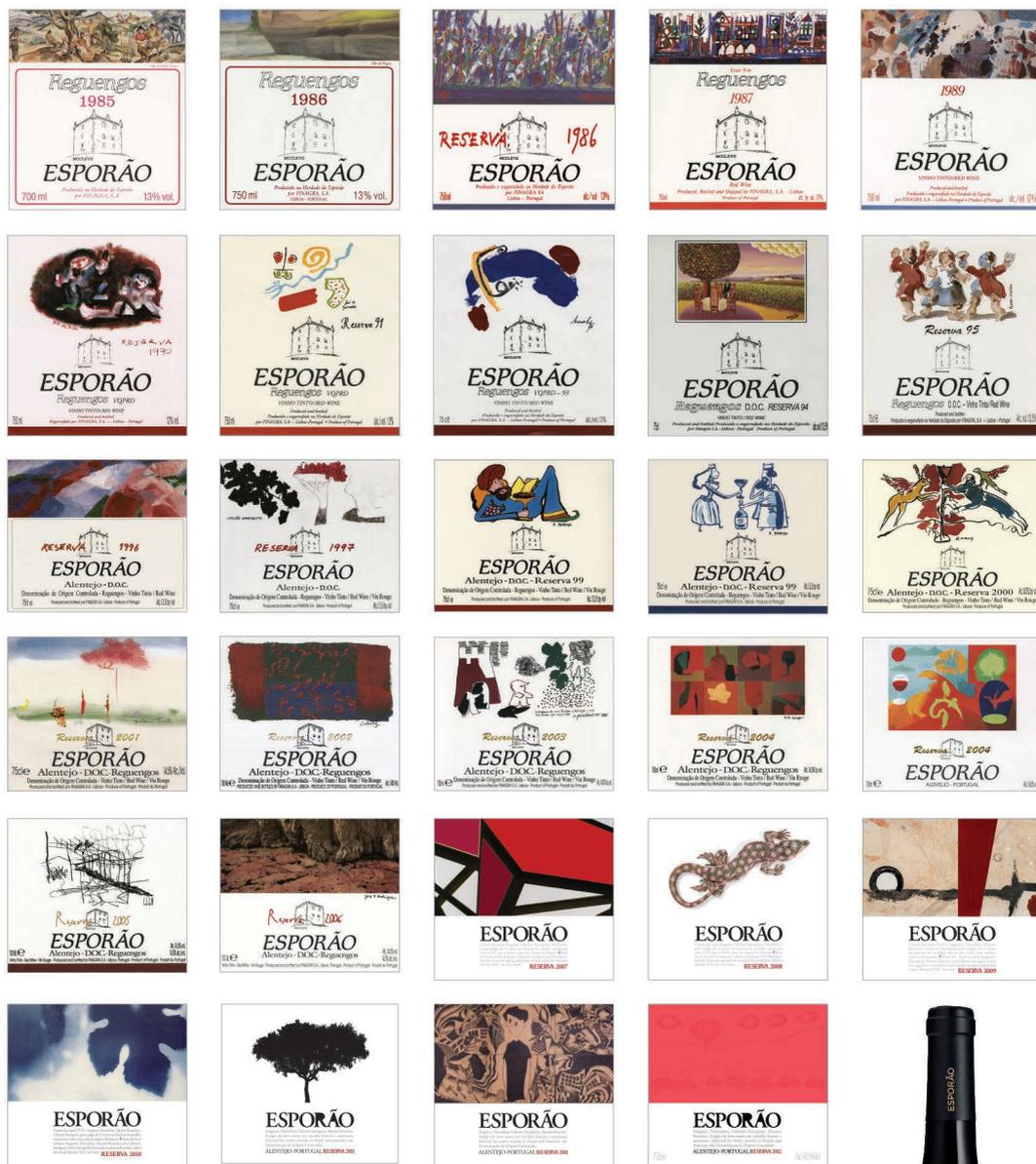
12
GARRAFAS



12
GARRAFAS



ARTE VIVA.



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



Seja responsável beba com moderação.

CESTO DE OUTONO

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



DÃO



DOURO



PENÍNSULA DE SETÚBAL



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. LAGAR DE DAREI BRANCO 2016 Dão
- + 3 GFAS. VINHA DOS SANTOS TINTO 2014 Douro
- + 3 GFAS. PERIQUITA RESERVA TINTO 2016 Pen. Setúbal
- + 3 GFAS. ESPORÃO COLHEITA TINTO 2015 Alentejo

REF^o 123731

SÓCIO
86,07€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
90,60€
Caixa 12 GFAS

OFERTA
1 gfa ESPUMANTE
CAVE REAL
Arinto e Chardonnay
Reserva
Bruto Natural





JOÃO SILVA
E SOUSA

Agora provo EU!

"Language is wine upon the lips"

Virginia Woolf

Douro 2017. Ano de seca e calor. Ano de recomeço. Cá vou eu. O Miguel Grijó e o Stephane Perrin decidem visitar-me durante a vindima. Queriam saber o que ia fazer e aproveitavam para ver vinhas e a vinificação de brancos e tintos. Venham, mas tragam botas e roupa velha. Vão precisar.

Andámos pelo Douro Superior e pelo Cima Corgo. Vimos o que as vinhas novas sofreram e o que as vinhas velhas resistiram. Muitos anos de colonização radicular fazem a diferença. As botas cheias do pó fino do Douro que se vai juntando no sobe e desce dos vinhedos. As canções das mulheres que cortam os cachos e a sede que nunca nos larga. Vamos acompanhar o transporte das caixas até à adega e começar a fazer vinho. Do rio Torto até à Penajoia fazemos uma das mais bonitas estradas do planeta. 30 anos depois ainda me surpreendo com a beleza que acompanha a viagem do rio Douro. A história da vinha e do vinho também flui; os mortórios pré-floxera, os muros altos de pedra arrumada feitos por galegos fugidos da Galiza durante a fome da última metade do século 19, as quintas da Dona Antónia e a única quinta do Barão de Forrester, os patamares iniciados nos anos 60 do século passado, as vinhas ao alto dos anos 80.

Chegámos à adega com o vento quente que sempre sobe o Douro ao fim da tarde. Pesar e descarregar as caixas, preparar desengaçador-esmagador, ligar bombas e mangueiras, sobe cuba, desce cuba, fecha válvula, abre válvula, liga grupo de frio, verifica isto e aquilo e depois mais aquilo e isto. Siga. Fogo à peça. As caixas viradas e os cachos a desprenderem os bagos que serão esmagados. Quantas castas aqui estão? Os cachos são todos diferentes. Tinta Amarela, Mourisco Tinto, Rufete, Tinta da Barca, Malvasia Preta, Touriga Franca. Sr. Carlos, venha cá por favor, que casta é esta? É Tinta Carvalha. É uma casta dos antigos, hoje já ninguém planta isto. Cuba cheia, tara feita, 9250 quilos, 3,24 hectares de vinha vindimada, menos de 3 toneladas por hectare. Como competir com seja lá que região do país ou do mundo? Jantar à pressa. Miguel e Stephane, são alérgicos a aranhas? Não? Vamos lavar caixas. Água até ao pescoço, 2 horas e as quase quinhentas caixas nunca mais acabam. Lavar bomba, mangueiras, desengaçador-esmagador. Provar pela primeira vez o mosto por fermentar. Rosado, fruta intensa, doce, denso, boa acidez, bom corpo, 14% alcool provável, equilíbrio. Estamos todos sujos e molhados, mas satisfeitos. Amanhã há mais, continuam? Sorrisos.

João, já que gastas as botas à procura destas vinhas e na adega, que tal fazermos uma marca chamada Bota Velha? Vamos a isso.



BOTA VELHA Vinhas Antigas Tinto 2017 *Douro*

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

Encomende em Caixas de 3 gfas. - REFº 033730

34,20€ CAIXA 3 gfas | 36,00€ CAIXA 3 gfas

PRODUTOR João Silva e Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO Vindima manual, transporte em caixa, desengaçador parcial, esmagamento, fermentação alcoólica conduzida abaixo dos 25°C, seguida de 26 dias em contacto com as pelúculas, fermentação maloláctica feita naturalmente, clarificação natural.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi, aroma muito intenso a frutos do bosque. Na boca mostra estrutura, densidade, frescura e elegância. Final muito longo e persistente.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 16°C com carnes maturadas grelhadas, pratos de caça, carnes brancas assadas ou estufadas.

ENÓLOGO João Silva e Sousa

Vinhos com História...

ANSELMO MENDES ALVARELHÃO Blanc de Noirs Branco 2016

Regional Minho

O Alvarelhão é uma das castas tintas mais antigas cultivadas em Portugal. Esteve certamente presente nos primeiros vinhos portugueses exportados para Inglaterra através da primeira Feitoria Inglesa constituída em Viana do Castelo. Hoje, quase em extinção, Anselmo Mendes decidiu recuperá-la e apresentá-la na versão blanc de noirs (vinho branco feito a partir de uvas tintas), como tributo ao passado glorioso dos vinhos portugueses e ao seu elevado potencial de originar vinhos de grande finura e acidez franca.

Para o conseguir as uvas são prensadas inteiras para obtenção de um mosto de grande qualidade. O mosto lágrima é arrefecido e decantado a baixas temperaturas durante 48h, seguindo-se um período de estágio sobre as borras durante 5 meses por forma a obter uma total autólise das leveduras. Assim Anselmo Mendes consegue um vinho cor de palha com um aroma predominantemente frutado com algumas notas florais. Na boca uma acidez franca com notas minerais e um final longo com uma persistência frutada.

ANSELMO MENDES ALVARELHÃO BLANC DE NOIRS BRANCO 2016

SÓCIO: 1 GFA 0,75L - 9,03€ | 6 GFAS 0,75L - 54,18€

NÃO SÓCIO: 1 GFA 0,75L - 9,50€ | 6 GFAS 0,75L - 57,00€

Encomende em Caixas de 6 garrafas - REF^a 063733



JOSÉ DE SOUSA PURO TALHA Tinto 2015

DOC Alentejo

A Adega José de Sousa Rosado Fernandes existe desde 1878 e foi adquirida pela José Maria da Fonseca em 1986, de forma a ser concretizado o antigo sonho de produzir vinho no Alentejo, numa propriedade carregada de prestígio e história. Situada em Reguengos de Monsaraz, é aqui que se mantém viva uma tradição iniciada pelos Romanos há mais de 2000 anos. A adega José de Sousa possui 114 ânforas de barro, onde é realizado um método de fermentação ancestral.

O essencial da vinificação em talha pouco mudou em mais de dois mil anos. Neste processo, as uvas tintas previamente esmagadas a pé são desengaçadas à mão numa mesa de ripanço. A fermentação ocorre com 30% do engaço, em talhas com capacidade média de 1.600 litros a uma temperatura que ronda os 28°C, sendo controlada por regas das talhas 4 vezes ao dia. A fermentação demora aproximadamente 8 dias, ficando o vinho em maceração pós fermentativa até Novembro. Após a prensagem das massas, parte estagia em talhas por um período que ronda os 16 meses em que se usa uma película de azeite para prevenir oxidações. A outra parte estagia em cascos de 500 litros de castanho. Ao mesmo tempo, fermentou-se numa "tarefa" (talha pequena com capacidade de 300 litros) o resto do engaço com um pouco de mosto. Chama-se a este produto o vinho de ripanço por ser o resultado desta técnica ancestral de desengace manual. Este vinho é usado no lote final como "sal e a pimenta".

JOSÉ DE SOUSA PURO TALHA TINTO 2015

SÓCIO: 1 GFA 0,75L - 33,25€ | 3 GFAS 0,75L - 99,75€

NÃO SÓCIO: 1 GFA 0,75L - 35,00€ | 3 GFAS 0,75L - 105,00€

Encomende em Caixas de 3 garrafas - REF^a 033451





GALERIA DO PRODUTOR

Quinta do Gradil

Não muito distante do sopé poente da Serra de Montejunto, entre Vilar e Martim Joanes (Cadaval), está instalada a Quinta do Gradil, considerada uma das mais antigas, senão a mais antiga, herdade do concelho do Cadaval, pertença da empresa especializada na produção e seleção de vinhos de qualidade, Parras Wines. Da história da propriedade constam nomes como o do Marquês de Pombal, que a terá adquirido por volta de 1760. A ligação da Quinta do Gradil com a cultura da vinha é conhecida desde então.

Ao longo dos 200 hectares que a Quinta do Gradil tem em extensão, e que faz com que seja uma das maiores da região, destacam-se hoje 120 de vinha plantada, onde são produzidos um milhão de litros em média por ano, sendo 30% de vinhos brancos e 70% de tintos. Entre castas nacionais e internacionais, destaque para a francesa Syrah que conquistou o seu lugar em terroir da Quinta do Gradil. A colheita de 2015 encontrou nas encostas solarengas e nos solos bem drenados da Quinta do Gradil um terreno bastante favorável. Esta harmonia de fatores resultou num vinho muito expressivo, com aromas intensos de bagas do bosque, pontuados com notas químicas e uma forte componente mineral.

As suas uvas foram vindimadas manualmente nas melhores parcelas da Quinta do Gradil e totalmente desengaçadas à chegada da adega.

A gama de vinhos da Quinta do Gradil é composta por uma seleção de vinhos monovarietais de produção limitada, muitas vezes única, dependendo da vindima do ano anterior, a gama clássica, composta por vinhos de duas castas (esta gama inclui um vinho branco, um tinto, um rosé e um espumante, bem como reservas Branco e Tinto), uma colheita tardia, mel e a lendária aguardente.

Um dos ex-libris da Quinta do Gradil é o seu Palácio Setecentista e uma nobre Capela. A compor a paisagem encontram-se um núcleo habitacional, duas adegas, uma loja de vinhos e um Restaurante.



QUINTA
DO
GRADIL



Ver pág. 26



GALERIA DO PRODUTOR

Casa de Santa Vitória

Fundada em 2002, a Casa de Santa Vitória está focada para a produção e comercialização de vinhos e azeites alentejanos de grande qualidade.

A herdade conta com cerca de 127 hectares de vinha, possuindo também uma Adega equipada com as mais modernas tecnologias que ocupa de 5.000 m², distribuídos em 3 pisos. Esta Adega foi especialmente concebida para produzir vinhos modernos, preservando, no entanto, aquilo em que o tradicional acrescenta mais valias qualitativas, incluindo um lagar de pisa a pé e uma cave de estágio para as barricas.

As vinhas estão implantadas em solos xisto-argilosos pobres, o que num clima mediterrâneo potencia enormemente as características das castas. A vindima mecânica é utilizada para potenciar o período de maturação ideal das uvas, no entanto, a vindima manual ainda é utilizada para os vinhos Premium. Desta forma, obtêm-se vinhos de elevada qualidade sensorial e comercial, satisfazendo as mais elevadas expectativas dos mais exigentes enófilos.

A herdade que totaliza 1620h, encontra-se em Santa Vitória, concelho de Beja. Fruto de uma paixão pelo campo, este investimento no setor do vinho e noutros produtos ligados à terra, proporciona a todos os que o visitam um contacto direto com o que de melhor se produz no Alentejo, combinando, de uma forma única, grandes vinhos, uma cuidada gastronomia tradicional e inúmeras atividades lúdicas, em plena planície alentejana, num ambiente marcadamente rural.

Os amantes do enoturismo e do Alentejo encontram na Casa de Santa Vitória o Hotel Rural Vila Galé Clube de Campo, que, situado junto da Adega, possui um conjunto de serviços e comodidades que transformam momentos de lazer em momentos inesquecíveis. O espaço da Adega foi concebido para facilmente proporcionar aos visitantes o acompanhamento da produção e da prova dos vinhos.



Ver pág. 27

VINHOS DO



“O terroir da Quinta do Gradil, com a sua excelente exposição solar e proximidade ao Oceano Atlântico, fez nascer este vinho fresco, estruturado e equilibrado.”

Vera Moreira

QUINTA DO GRADIL SYRAH TINTO 2015

Lisboa

PRODUTOR Quinta do Gradil

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTA Syrah

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total à chegada à adega. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor retinto fechado. Aroma intenso de fruta madura com notas de frutos silvestres e um toque mineral. Na boca é equilibrado e bem estruturado, num registo seco. Excelente acidez a dar-lhe frescura. Final prolongado.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 16°C com caça (coelhos selvagens), aves (pato), comidas exóticas e pratos bem condimentados ou com muitas especiarias.

ENÓLOGOS António Ventura, Vera Moreira

SÓCIO 8,08€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 8,50€ GFA 0,75L.

48,48€ Caixa 6 GFAS

51,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas - REFª 063595

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

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

TRIMESTRE



“A elegância da Touriga Nacional, a robustez do Alicante Bouschet e a vivacidade do Aragonez convivem neste vinho num conjunto harmonioso, complexo e irresistível.”

Bernardo Cabral e Patrícia Peixoto

SANTA VITÓRIA **SELEÇÃO DO ENÓLOGO TINTO 2016** *Alentejo*

PRODUTOR Casa Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez

VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das uvas na adegas. Vinificação separada por castas. Maceração a frio durante 3 dias e fermentação alcoólica a 24°C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa quase opaca, retinto. Aroma intenso de frutos maduros, flores e folha de tabaco com agradáveis notas de chocolate preto do estágio em madeira. Na boca é cheio e equilibrado com boa estrutura e taninos suaves. Final persistente.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 16/18° com carnes vermelhas grelhadas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.

ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO **8,08€** GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **8,50€** GFA 0,75L.

48,48€ Caixa 6 GFAS

51,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** - REF^o 063694

[1 CAIXA DE CADA] NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

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

CAVE Brancos



CASA SANTA EULÁLIA AVESSO SUPERIOR 2017

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Avesso
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20 kg. Desengace e prensagem ligeira. Fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox. Estágio prolongado sobre as borras finas.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino pálido. Aroma com notas de fruta de caroço (pêssego) e um toque de citrinos. Na boca é fresco revelando uma excelente acidez, "crispy". Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C com peixes, mariscos e aperitivos.
ENÓLOGOS Anselmo Mendes, Francisco Marques Leandro

SÓCIO
6,27€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,60€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063656

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



CONTACTO ANSELMO MENDES ALVARINHO 2017

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace total. Curta maceração pelicular. Clarificação a frio. Longa fermentação em inox a velocidade constante entre 14 a 22°C. Estágio de 3 meses sobre as borras finas com bâtonnage regular.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma intenso, complexo e fresco notas cítricas e minerais com um toque tropical. Muito bem equilibrado. A boca confirma as notas cítricas e minerais. Boa estrutura e volume de boca, boa acidez. Bom final.
LONGEVIDADE 10 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou com canapés, marisco, peixes diversos, queijos e pratos de aves.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO
9,03€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L

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

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



VINHAS DO CÔA 2017

PRODUTOR 5 Bagos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Rabigato, Viosinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 18 Kg. As uvas permanecem 24h em câmara frigorífica. Desengace, prensagem e decantação a frio. Fermentação com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso, elegante a frutos tropicais com toque mineral. Na boca é um vinho elegante e fresco, com notas cítricas. Fresco e equilibrado. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 7/10°C com marisco, peixes e carnes brancas.
ENÓLOGO Carlos Magalhães

SÓCIO
4,99€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,25€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063674

29,94€ **31,50€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



POMARES MOSCATEL GALEGO 2017

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Moscatel Galego Branco
VINIFICAÇÃO Seleção das uvas à entrada da adega. Prensagem pneumática da uva inteira seguida de fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio sobre as borras finas em cuba inox durante 4 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma cítricos, lichias e frutos tropicais maduros. Na boca é intenso, elegante e equilibrado. Boas notas minerais, fresco. Boa acidez e boa estrutura. Final longo.
LONGEVIDADE 2 anos
SERVIÇO A 10/12°C com mariscos, saladas, pratos da cozinha oriental e queijos.
ENÓLOGOS Jorge Alves, Sónia Pereira

SÓCIO
6,65€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063643

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

CAVE Brancos



COTTAS 2016

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Arinto, Viosinho, Gouveio
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Transporte em caixas de 25 Kg. Seleção, desengace e prensa à entrada da adega. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor citrino pálido. Aroma limpo e fresco de boa intensidade, notas minerais e de frutos tropicais. Excelente acidez e equilíbrio. Final longo.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes e aves de capoeira.
ENÓLOGO Manuel Vieira

SÓCIO
6,94€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,30€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063571

41,64€
 Caixa 6 GFAS

43,80€
 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 ALCÓOLICO 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 10/12°C 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. • REF^o 063573

37,08€
 Caixa 6 GFAS

39,00€
 Caixa 6 GFAS



FONTE DO OURO RESERVA ESPECIAL ENCRUZADO 2017

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Encruzado
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular e prensagem. Fermentação em barricas novas de carvalho francês onde estagia durante 4 meses com bâtonnage.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino brilhante. Aroma frutado, boas notas de citrinos, frutos tropicais e da madeira do estágio, grande mineralidade e com notas fumadas. A boca confirma a fruta e a mineralidade, num conjunto elegante e harmonioso com uma excelente acidez a dar-lhe frescura. Bom volume de boca. Final persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos de ovelha.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
9,31€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,80€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063670

55,86€
 Caixa 6 GFAS

58,80€
 Caixa 6 GFAS



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 13°C.
TEOR ALCÓOLICO 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 ácido, fresco, correto. Final persistente.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 10/12°C 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. • REF^o 063557

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



QUINTA DA BARREIRA CHARDONNAY RESERVA 2017

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTA Chardonnay

VINIFICAÇÃO Vinificado à temperatura controlada de 16°, estagiado em madeira durante 3 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma típico da casta Chardonnay, notas de citrinos com nuances de frutos tropicais e um ligeiro fumado. Na boca é suave, fresco e estruturado confirmando as notas da casta. Final longo.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 9/10°C com queijos, "patés", espargos e outros legumes confecionados, massas e peixes assados no forno.

ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO
5,70€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063657

34,20€

Caixa 6 GFAS

36,00€

Caixa 6 GFAS



QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA ARINTO 2017

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas

CASTA Arinto

VINIFICAÇÃO Desengace total, prensagem pneumática suave, maceração pelicular a frio. Fermentação a temperatura controlada sendo o final realizado em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino com laivos esverdeados. No nariz é intenso e atrativo, notas de citrinos com um toque de tosta da madeira onde fermentou. Na boca é fresco e encorpado com uma acidez muito agradável que lhe dá frescura.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 8/10°C com peixes, mariscos e queijos de estrutura média.

ENÓLOGO João Vicêncio

SÓCIO
7,13€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063651

42,78€

Caixa 6 GFAS

45,00€

Caixa 6 GFAS



TYTO ALBA EDIÇÃO ESPECIAL MOSCATEL GALEGO 2017

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dotoje

CASTA Moscatel Galego

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace. Fermentação espontânea com leveduras indígenas em inox. Estágio sobre as borras finas durante 4 meses.

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma subtil à casta com notas frutadas, florais (flor de laranjeira, flores brancas) e um leve toque de citrinos (tangerina, casca de limão). Na boca é fresco e elegante com a acidez muito bem colocada e uma profundidade notável.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 8/10°C acompanhando pratos da cozinha asiática, aves de capoeira, peixes gordos assados.

ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
9,41€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063660

56,46€

Caixa 6 GFAS

59,40€

Caixa 6 GFAS



ESPORÃO RESERVA 2017

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo

CASTAS Antão Vaz, Arinto, Roupeiro

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

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma frutado (fruta amarela, toranja e limão), com um toque de especiarias e tosta. A boca confirma as notas de fruta num conjunto equilibrado e bem estruturado, suave e com bom volume.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

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

ENÓLOGOS David Baverstock, Sandra Alves

SÓCIO
9,98€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063742

59,88€

Caixa 6 GFAS

63,00€

Caixa 6 GFAS

CAVE Rosés



PLAINAS ESPADEIRO 2017

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

SÓCIO
4,47€
 NÃO SÓCIO
4,70€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063655

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



QUINTA DA GIESTA 2017

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

SÓCIO
6,08€
 NÃO SÓCIO
6,40€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063658

36,48€ **38,40€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA 2017

PRODUTOR Quinta dos Carvalhais
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Alfocheiro
VINIFICAÇÃO vindima e vinificação separada por castas. Desengace e esmagamento suave. Prensagem suave da uva inteira. Fermentação em bica aberta em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio de 4 meses em cubas de inox.
TEOR ALCOÓLICO 11,5%
NOTAS DE PROVA Cor rosa claro. Aroma elegante e subtil onde predominam notas de framboesas e amoras com um toque floral. Na boca é muito fresco com uma acidez vibrante, confirmando as notas aromáticas. Elegante, complexo e envolvente. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando saladas, marisco, pratos de peixe, carnes brancas e pratos da cozinha oriental.
ENÓLOGA Beatriz Cabral de Almeida

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063667

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



TYTO ALBA "VINHAS PROTEGIDAS" 2017

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
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 9/10°C como aperitivo ou a acompanhar saladas, sushi ou peixes gordos grelhados.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
6,27€
 NÃO SÓCIO
6,60€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063576

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

CAVE Tintos



PLAINAS VINHÃO GRANDE ESCOLHA 2017

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Vinhão
VINIFICAÇÃO Vendima manual para caixas de 20 kg. Desengace total e esmagamento. 50% do mosto fermenta em lagares com pisa a pé e os restantes 50% em cubas de inox onde se faz delestage.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor granada intensa, quase opaca. Aroma de frutos pretos maduros. A boca confirma os frutos pretos num conjunto fresco com os taninos muito suaves. Vinho de acidez vibrante num registo próprio da região mas sem ser agressivo. Intenso e equilibrado. Final persistente.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 11/12°C com carnes vermelhas e pratos da cozinha regional minhota.
ENÓLOGOS Anselmo Mendes, Francisco Marques Leandro

SÓCIO
4,47€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,70€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063663

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



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

SÓCIO
5,89€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,20€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063555

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



DALVA RESERVA 2015

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

SÓCIO
6,18€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L

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

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



POMARES 2016

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Seleção das uvas à entrada da adega. Desengace total e fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial do lote em barricas de carvalho francês e americano durante 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho cereja intenso. Aroma jovem de frutos vermelhos maduros com um toque abanilhado. Na boca é intenso e complexo, bom volume. Taninos suaves. Bom final.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 15/16°C com pratos de aves, assados de carne, carnes brancas e queijos.
ENÓLOGOS Jorge Alves, Sónia Pereira

SÓCIO
6,65€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063596

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

CAVE Tintos



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, desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa a 32°C durante 24 horas. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial de 6 meses em barricas usadas carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi intenso. Aromas frescos bem presentes de groselha preta e canela torrada. Elegante e equilibrado. Macio na boca com bons taninos e ligeira madeira muito bem integrada. Bom volume e envolveria. Final persistente com a presença da fruta.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/17°C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.
ENÓLOGO Manuel Vieira

SÓCIO
6,94€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,30€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063460

41,64€
 Caixa 6 GFAS

43,80€
 Caixa 6 GFAS



PALATO DO CÔA 2013

PRODUTOR 5 Bagos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Colheita manual e seleção das uvas. Desengace total e esmagamento. Fermentação em cubas com controlo de temperatura. Estágio parcial em barricas usadas de carvalho francês durante 12 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi violeta profundo. Aroma fresco com notas florais e de frutos vermelhos bem integradas com as notas balsâmicas da madeira. A boca confirma os aromas. Bom volume com taninos presentes mas macios. Final elegante.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, assados e queijos de pasta mole.
ENÓLOGO Carlos Magalhães

SÓCIO
7,27€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,65€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063666

43,62€
 Caixa 6 GFAS

45,90€
 Caixa 6 GFAS



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 16/18°C 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. • REF^o 063566

45,06€
 Caixa 6 GFAS

47,40€
 Caixa 6 GFAS



ZOM RESERVA 2015

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace seguido de fermentação com controlo de temperatura. Quase todo o vinho estagia durante 15 meses em barricas de carvalho francês, mas uma pequena parte estagia em cubas de inox de forma a transmitir ao vinho mais frescura na boca e uma maior complexidade aromática.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma complexo, frutos negros e vermelhos maduros com um toque de especiarias. Na boca é muito equilibrado com a boa acidez dar-lhe frescura. Os taninos estão presentes mas maduros e bem integrados no conjunto. Final longo, intenso e persistente.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne assada, caça e queijos.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063537

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



CORVOS 2012

PRODUTOR Manuel dos Santos Campolargo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Barrada
CASTAS Tinta Roriz, Syrah, Merlot
VINIFICAÇÃO Desengace total. Fermentação separada em pequenos lagares de inox, com controlo da temperatura. Fermentação maloláctica conjunta em barricas usadas e balseiros de carvalho francês a que se segue um estágio durante 16 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Belo aroma frutado com notas de amoras, mirtilos e groselha preta e um toque de balsâmico. Na apresenta-se suave e redondo com os taninos bem integrados no conjunto. Equilibrado e a confirmar as notas frutadas. Bom final.
LONGEVIDADE 6 a 8 anos
SERVIÇO A 15/18°C com estufados e pratos de carnes vermelhas.
ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

SÓCIO
7,13€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063648

42,78€ Caixa 6 GFA
45,00€ Caixa 6 GFA



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 ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma complexo frutos vermelhos e chocolate bem casados com elegantes notas de madeira. Na boca é fresco e suave, elegante e complexo, madeira bem integrada no conjunto, notas de frutos silvestres e bons taninos. Final suave e longo.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18° C com caça de 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. • REF^o 063552

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



QUINTA DA BARREIRA RESERVA 2015

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. 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 ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi fechado. Aroma com boa intensidade, complexo. Notas de frutos vermelhos, pretos e pimento verde. Na boca apresenta-se jovem, com taninos firmes mas com bom corpo e estrutura. Equilibrado. Final longo.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 18°C com assados, carnes vermelhas e queijos fortes. Agradece decantação.
ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO
5,61€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,90€
 GFA 0,75L

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

33,66€ Caixa 6 GFA
35,40€ Caixa 6 GFA



QUINTA DO GRADIL CABERNET SAUVIGNON & TINTA RORIZ 2014

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

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

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

34,20€ Caixa 6 GFA
36,00€ Caixa 6 GFA

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 ALCÓOLICO 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 15/17°C 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. • REF^o 063575

51,30€ Caixa 6 GFAS
54,00€ 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 26°C, com maceração total. Estágio de 8 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCÓOLICO 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 14/16°C 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. • REF^o 063577

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



PASMADOS 2015

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

SÓCIO 8,74€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 9,20€
GFA 0,75L.

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

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



PATO FRIO RED EDITION 2014

PRODUTOR Ribafreixo Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Aragonez, Alfrocheiro, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Vindima manual e vinificação separada por castas. Desengace e esmagamento. Fermentação em inox com controlo da temperatura. Estágio parcial em barricas de carvalho francês a que se segue 10 meses de estágio em garrafa.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-granada concentrado. Aroma de frutos silvestres maduros, especiarias e um toque de chocolate negro. Na boca é elegante e equilibrado, voltam os frutos maduros e o chocolate negro. Fresco e suave com taninos presentes mas bem integrados. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 15/16°C com pratos fortes como ensopados ou pratos tradicionais de borrego, porco preto e caça de pena.
ENÓLOGO Paulo Laureano

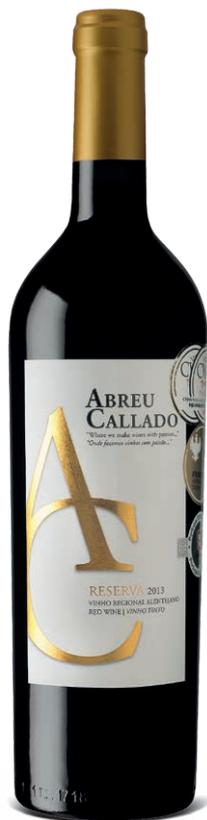
SÓCIO 6,46€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 6,80€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063664

38,76€ Caixa 6 GFAS
40,80€ Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



AC ABREU CALLADO RESERVA 2013

PRODUTOR Fundação Abreu Callado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonês
VINIFICAÇÃO vindima manual. Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em depósitos, prensagem, fermentação maloláctica, estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 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 revela-se encorpado, fresco e surpreendentemente persistente.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/17°C com cozinha mediterrânica ou queijos curados.
ENÓLOGO João Silva e Sousa

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063585

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



ESPORÃO COLHEITA 2015

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Franca, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Fermentação com controlo de temperatura com início em lagares de mármore com pisa a pé e acabamento em tanques. A fermentação maloláctica e estágio ocorrem nos mesmos tanques durante 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi profunda e concentrada. Aroma concentrado e complexo, frutos vermelhos frescos com notas de frutos negros (ameixa e mirtilo). Na boca é elegante, equilibrado com uma estrutura firme e textura sedosa. Sabores densos e frutados. Final persistente com notas balsâmicas.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 14/16 graus com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.
ENÓLOGOS David Bayerstock, Luís Patrão

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

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

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



JOSÉ DE SOUSA RESERVA 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonês
VINIFICAÇÃO Colheita manual, a que se segue o desengace e pisa a pé em pequenos lagares. Fermentação parcial em ânforas de barro. Estágio de 12 meses em carvalho francês e americano.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi carregado. Aroma complexo evidenciando notas de tâmaras, baunilha, folha de tabaco e tosta. Na boca é elegante e equilibrado com taninos presentes mas bem integrados. Apresenta notas frutadas e de madeira. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijos.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

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

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

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



GÁUDIO CLÁSSICO 2014

PRODUTOR Ribafreixo Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonês, Tinta Miúda
VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento. Fermentação e inox e em balseiros de carvalho francês. Estágio de 7 meses em barricas novas de carvalho francês a que se segue 12 meses de estágio em garrafa.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-granada profunda. Aroma de frutos negros maduros, especiarias e notas balsâmicas. Na boca é bem estruturado e encorpado, rico confirmando as especiarias e o balsâmico. Fresco com taninos presentes mas bem integrados. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 15/16°C com carnes vermelhas condimentadas, caça de pelo e peixes no forno.
ENÓLOGO Paulo Laureano

SÓCIO
10,69€ NÃO SÓCIO
11,25€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063662

64,14€ **67,50€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Meia CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2017

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Códega, Rabigato, Moscatel
VINIFICAÇÃO Colheita manual, desengace e esmagamento suave. Decantação a frio dos mostos. Fermentação em cubas inox com controlo de temperatura durante cerca de 20 dias. O lote final foi clarificado e estabilizado antes do engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma intenso e complexo, notas florais, de frutos tropicais, citrinos e de frutos de polpa branca. Na boca é fresco, confirmando os aromas. Final longo.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 9/11°C acompanhando saladas e pratos de peixe.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
2,61€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
2,75€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^o 123689

31,32€
Caixa 12 GFAS

33,00€
Caixa 12 GFAS

BSE BRANCO 2016

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

SÓCIO
2,38€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
2,50€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^o 123389

28,56€
Caixa 12 GFAS

30,00€
Caixa 12 GFAS

VINHA GRANDE TINTO 2014

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

SÓCIO
5,23€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
5,50€
GFA 0,375L

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

62,76€
Caixa 12 GFAS

66,00€
Caixa 12 GFAS

JOSÉ DE SOUSA TINTO 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 28°C. Estágio durante 9 meses em carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 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 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo. Pode criar depósito com a idade.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
3,80€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^o 123549

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

CONJUNTO 375 ml. – 12 garrafas 375 ml.

3 gfas. PLANALTO RESERVA 2017 + 3 gfas. BSE 2016 + 3 gfas. VINHA GRANDE 2014 + 3 gfas. JOSÉ DE SOUSA 2015

SÓCIO **42,04€** • NÃO SÓCIO **44,25€** • REF^o 123732

Garrafeira do Clube

CAIXAS
3 GFAS



CURTIMENTA ALVARINHO BRANCO 2015

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 033607

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

QUINTA DOS CARVALHAIS ENCRUZADO BRANCO 2016

Vinho do Dão de excepcional qualidade, expoente máximo da elegância e riqueza da casta Encruzado. Aroma complexo, frutos brancos e florais com notas minerais e de baunilha. Na boca é fresco com boa acidez e volume. Equilibrado e harmonioso terminando longo e elegante.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033690

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



QUINTA DA BACALHÔA BRANCO 2016

Com as castas Sémillon, Alvarinho e Sauvignon blanc no seu ponto de maturação ideal foi feito este vinho. Fermentou e estagiou em barricas novas de carvalho francês.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033454

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



PATO FRIO GRANDE ESCOLHA ANTÃO VAZ BRANCO 2016

Um exemplar único de vinhas velhas da casta Antão Vaz - casta autóctone da Vidigueira. Um vinho de aroma intenso com notas de fruta branca e florais, balsâmicas e de especiarias. Na boca é fresco com boa estrutura e suavidade, terminando longo e delicioso.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033701

31,35€ Caixa 3 GFAS **33,00€** Caixa 3 GFAS



VINHA DA GUIÇA RESERVA BRANCO 2017

Feito em homenagem à matriarca da família de seu nome Graça, este 100% Arinto Alentejano produzido pelo Monte do Álamo, pelo enólogo Filipe Sevinete Pinto, é um vinho fermentado em barricas novas de carvalho francês com battonage, ideal para acompanhar um bife de atum.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033744

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

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



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 complexo (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. REF^o 033545

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



QUINTA DE VENTOZELO TOURIGA NACIONAL TINTO 2015

Um duriense 100% Touriga Nacional, do mítico ano de 2015. Um vinho que nos chega pelas mãos do enólogo José Manuel Sousa Soares, um vinho de cor rubi com um exuberante e elegante aroma floral típico da casta, na boca encontramos a fruta bem presente com volume e frescura.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033541

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

COTTAS RESERVA TINTO 2014

Cor rubi profundo. Aroma intenso e exuberante, frutos pretos e vermelhos maduros, notas especiadas, madeira bem integrada no conjunto. Na boca bom volume e estrutura. Bons taninos. Final muito elegante e persistente.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033570

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



QUINTA NOVA TERROIR BLEND RESERVA TINTO 2016

Vindo da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, este vinho tem uma cor rubi, viva e intensa. Aromas complexos e concentrados de amoras silvestres, cássis e mirtilos com notas de grafite e especiarias. É muito equilibrado e bem estruturado com um final tenso, longo e profundo.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033642

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



QUINTA NOVA RESERVA TINTO 2015

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

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 032836

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



REDOMA TINTO 2015

Leve e elegante, com menos cor que as colheitas anteriores. Com um estágio prolongado em balseiro é um vinho fresco e concentrado com uma enorme estrutura e volume de boca.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033437

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

Garrafeira do Clube

CAIXAS
3 GFAS



QUINTA 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



DOMINI PLUS TINTO 2014

Vinho feito com o objetivo de ultrapassar a imagem de uma empresa produtora de âmbito regional [JMF]. Objetivo conseguido - vinho com aroma frutado, a revelar uma boa evolução em garrafa. Elegante, notas minerais, esteva, frutos azuis e pretos [amoras, framboesas]. Na boca é elegante, suave, frutado e macio.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033308

99,75€ Caixa 3 GFAS **105,00€** Caixa 3 GFAS

QUINTA DA LEDA TINTO 2015

Vinho de qualidade superior, símbolo de exceção da riqueza e contemporaneidade dos grandes vinhos Douro. Vinho de complexidade e elegância, elementos distintivos e celebrados nos vinhos da Casa Ferreirinha, a marca com tradição de qualidade no Douro e uma das maiores referências mundiais.

SÓCIO **36,10€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **38,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033559

108,30€ Caixa 3 GFAS **114,00€** Caixa 3 GFAS



FORTE DO OURO GRANDE RESERVA TINTO 2013

Vindo do Dão, com uma produção de 2.800 garrafas, em que a casta Touriga Nacional deixou uma marca indelével a par das castas Tinta Roriz e Jaen. Depois de estagiar 18 meses em barricas novas este vinho, com notas de fruta fresca, mostra uma grande concentração na cor e uma belíssima estrutura tânica.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033510

99,75€ Caixa 3 GFAS **105,00€** 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 0,75L 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



HEXAGON TINTO 2009

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

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033203

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

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

CAIXAS
3 GFAS



INFINITUM GRANDE ESCOLHA TINTO 2014

Intenso na cor, intenso no aroma, o estágio prolongado em madeira torna-se evidente, aumentando a sua complexidade. Cheio, estruturado e agradavelmente longo. Vinho com extraordinária capacidade de evolução em garrafa.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 033584

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



QUINTA DO CARMO TINTO 2014

Vinho alentejano de cor vermelho-rubi intensa com aromas complexos de fruta compotada e notas abaunilhadas do estágio. Na boca apresenta bom equilíbrio num conjunto elegante com boa estrutura e taninos suaves com um final persistente.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 033438

42,75€ Caixa 3 GFAS **45,00€** 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. REF^a 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. REF^a 033592

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



DOM COSME RESERVA TINTO 2015

Este alentejano feito por João Silva e Sousa na Fundação Abreu Callado, revela-se um vinho de cor vermelho profundo, aroma intenso e complexo com belas notas de fruta madura e balsâmicas. Na boca é elegante e fresco com uma boa estrutura, denso, terminando longo e persistente.

SÓCIO **25,18€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **26,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 033680

75,54€ Caixa 3 GFAS **79,50€** Caixa 3 GFAS



J DE JOSÉ DE SOUSA TINTO 2014

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. REF^a 033469

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

1878

ADEGA
JOSÉ SOUSA

ADEGA



DE

1878

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE IN MODERATION.eu
Art. 66 - VITIS



JOSÉ MARIA  DA FONSECA
FAMÍLIA de Vinhos. Vinhos de FAMÍLIA.



jmf.pt



josemariadafonseca



josemariadafonsecavinhos



QUINTA DE AZEVEDO RESERVA BRANCO 2017

“... [Fernando Guedes] cuidou também das vinhas e da montagem de um moderno centro de vinificação, e os primeiros vinhos da Quinta de Azevedo logo se distinguiram pela qualidade e elegância, dando origem, com outros produtores da região, a uma espécie de movimento para tirar os verdes do estigma dos vinhos docinhos e gaseificados. Acabou por ser dessa semente que nasceram depois alguns dos grandes vinhos que hoje pontuam na região. [...] O Quinta de Azevedo Reserva 2017 é uma cabal demonstração do estado da arte. Da vinha ao trabalho de adega liderado por António Braga, o enólogo que potenciou a experiência no Douro para extrair toda a suculência, cremosidade e sabor da fruta. As duas castas fermentam em conjunto, parte com curtimenta e maceração pélucular e curto estágio com bâtonnage das borras finas, a conferir dimensão e volume na prova. Um vinho de boca luxuosa, com a fruta de maçãs maduras e rasto limonado, saboroso e estimulante, com final vibrante e em crescendo.”

José Augusto Moreira, 09-06-2018 in “Fugas (Público)”



SÓCIO	NÃO SÓCIO
6,65€	7,00€
GFA 0,75L	GFA 0,75L
Caixa de 6 gfas. • REFº 033661	
39,90€	42,00€
Caixa 6 GFAS	Caixa 6 GFAS



QUINTA DA BACALHÔA BRANCO 2016

“Na Península de Setúbal, o Bacalhôa tinto tornou-se um ícone, pela diferença da casta e do perfil, e pela constância da qualidade, quase invariável, ano após ano. Vai no mesmo caminho o Quinta da Bacalhôa Branco, recente, mas já com personalidade bem definida e facilmente reconhecível. Este vinho branco já rivaliza com o seu homónimo tinto, muito mais antigo e conhecido – e tanto basta para o qualificar. Cor palha com laivos esverdeados, aroma elegante e complexo com delicadas notas florais e frutadas, paladar suave, profundo, fresco, com muito corpo e notável equilíbrio. Ideal para peixes e aves bem cozinhados ou queijo de Azeitão e similares.”

Manuel Gonçalves da Silva, 07-11-2017 in “Comer e Beber (Visão Se7e)”

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

Caixa de 3 gfas. • REFº 033454

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





• PROJETO •

BARRICA III

QUINTA DA CARREGOSA VINHAS VELHAS RESERVA TINTO 2017

Um vinho "en primeur" por 50% do seu valor

A prática de venda de vinhos "en primeur" tem sido característica de um número reduzido de produtores de Bordéus (com vinhos também em número limitado, os "grands crus"), que permitem a comercialização depois do vinho entrar nas barricas para estagiar (normalmente por um período que varia entre 12 e 24 meses) e antes de ser engarrafado. O preço de partida tem em conta o historial da Casa Produtora, as condições específicas dessa vindima e a opinião dos especialistas do mercado (cerca de 300 "negociants"). Num ano muito bom, estes valores de venda "en primeur" podem representar para o comprador, um importante benefício, em relação aos preços finais de mercado.

Nesta terceira edição deste projeto a ENOTECA voltou ao Douro e associou-se à **QUINTA DA CARREGOSA** com esta venda "en primeur" para os seus sócios. A Enoteca tem mais de 30 anos de experiência na seleção e venda dos melhores vinhos. A QUINTA DA CARREGOSA pertence à mesma família desde 1909, quando José da Costa, um homem duriense já com saber, feito da luta e da experiência da vinificação do vinho do Porto e apaixonado por esta zona bela que lhe enche a alma, constrói a QUINTA DA CARREGOSA. Com muito trabalho e empenho, de geração em geração, chegamos aos dias de hoje em que encontramos a dirigir os destinos da QUINTA DA CARREGOSA Manuel Costa e o seu filho Fernando, jovem enólogo que traz consigo a inovação, os conhecimentos técnico-científicos, a vontade de dar continuidade ao legado familiar.

Agora irá ter a oportunidade de adquirir "en primeur" a colheita 2017 do **QUINTA DA CARREGOSA VINHAS VELHAS RESERVA TINTO** (o último Quinta da Carregosa Vinhas Velhas lançado no mercado, a colheita de 2015, obteve 90 pontos no International Wine Challenge e recebeu a Medalha de Ouro do Fórum dos Enólogos já em 2018. 2017 foi um ano excelente e todas as provas realizadas até à data com este vinho indicam que a qualidade, se não idêntica, será superior).

Quinta da Carregosa Vinhas Velhas Reserva 2017 Barrica "en primeur"

No Douro, na Quinta da Carregosa, 2017 foi um ano caracterizado por ser muito quente e seco, o ciclo vegetativo da videira iniciou-se mais cedo do que o habitual e os baixos níveis de precipitação levarão as videiras a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural das cepas a estas condições adversas. Segundo os enólogos, **Jorge Alves** (já nosso conhecido por ter sido o enólogo do primeiro projeto Barrica) e **Fernando Costa**, estas condições fizeram com que este vinho revelasse uma excelente cor e concentração, parecendo desde logo promissor pela sua cor púrpura-negra e sabor intenso.



As videiras, com mais de 90 anos, têm como castas predominantes a Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Rufete, Tinta Barroca e a Bastardo. A vindima decorreu a 4 e 5 de Setembro 2017. Estas uvas foram desengaçadas e esmagadas e submetidas a uma maceração pre-fermentativa para maximizar a extração da cor e aromas. As barricas utilizadas no estágio são da tanoaria Cadus, são barricas de grão fino e tosta lenta média, com secagem natural durante 30 meses.



Fernando Costa e Manuel Costa

Jorge Alves, énologo

Como participar no Projeto Barrica III Quinta da Carregosa Vinhas Velhas Reserva 2017

QUE PREÇO?

- Até 31 de Dezembro de 2018 pode adquirir este vinho a **€12,00** por garrafa.
- De 1 de Janeiro a 30 de Junho de 2019, poderá adquirir cada garrafa a **€18,00**.
- A partir de 1 de Julho de 2019 entrará em vigor o preço de mercado, i.e., **€24,00** por garrafa.

QUE QUANTIDADE?

Calculamos que cada barrica de 225 litros dê origem a 288 garrafas de 750 ml, ou seja 48 caixas de 6 garrafas por cada barrica. Cada participante ou co-proprietário poderá adquirir:

- **1/16 de Barrica** - 3 cx / 6 gfas
- **1/8 de Barrica** - 6 cx / 6 gfas
- **1/4 de Barrica** - 12 cx / 6 gfas
- **Meia Barrica** - 24 cx / 6 gfas
- **Uma Barrica** - 48 cx / 6 gfas



QUADRO DE VALORES

	Até 31 Dezembro 2018	1 Janeiro 2019 a 30 Junho 2019	A partir de 1 Julho 2019
• 1/16 de Barrica - 3 cx/6 gfas	216€	324€	432€
• 1/8 de Barrica - 6 cx/6 gfas	432€	648€	864€
• 1/4 de Barrica - 12 cx/6 gfas	864€	1.296€	1.728€
• Meia Barrica - 24 cx/6 gfas	1.728€	2.592€	3.456€
• Uma Barrica - 48 cx/6 gfas	3.456€	5.184€	6.912€

QUANDO RECEBO O MEU VINHO?

A entrega do vinho será efetuada depois do estágio, pelo que prevemos, seja em Julho de 2019 [data sujeita a aprovação e validação do vinho pelos enólogos responsáveis].

NOTAS

- A 15 de Setembro de 2018 cada participante será convidado para provar o lote final do VINHAS VELHAS RESERVA 2017, na Quinta da Carregosa.
- Serão enviados relatórios periódicos ao longo da evolução do vinho a todos os participantes neste projeto.
- A ENOTECA garante a entrega deste vinho ou a devolução do valor caso a qualidade do vinho não corresponda à qualidade exepetável.

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



enoport
united wines

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

www.enoport.com
enoportunitedwines



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE MODERATION
A.P. DO VINHO

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 2017

Preço Sócio - 45,03€ (caixa 6 gfas.) REF° 063669 Preço Não Sócio - 47,40€ (caixa 6 gfas.)

SELEÇÃO ENOTECA

Espumantes . Champagnes



ESPUMANTE
Cave Real
Arinto e Chardonnay
Reserva - Bruto

SÓCIO
9,03€

NÃO SÓCIO
9,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 013475



ESPUMANTE
Scorpio
Cuvée Special

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013668



ESPUMANTE
Campolargo
Borga
Bruto

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 012758



CHAMPAGNE
Jacquart
Brut Mosaïque

SÓCIO
34,20€

NÃO SÓCIO
36,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013401



CHAMPAGNE
Taittinger
Brut Réserve

SÓCIO
37,91€

NÃO SÓCIO
39,90€

1 GFA 0,75 L
REFº 010764



CHAMPAGNE
Taittinger
Prestige Rosé
Brut

SÓCIO
46,55€

NÃO SÓCIO
49,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013569

PREÇOS POR GARRAFA
ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

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

SELEÇÃO ENOTECA Generosos



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

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013550



MOSCATEL
**Bacalhôa
Roxo**
Superior 2003
(0,75 ℓ)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013456



MOSCATEL
Alambre
20 Anos
(0,50 ℓ)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 010573



PORTO
**Barão
de Vilar**
10 Anos
(0,75 ℓ)

SÓCIO
13,78€

NÃO SÓCIO
14,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 011244



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

SÓCIO
39,90€

NÃO SÓCIO
42,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 010046



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

SÓCIO
38,00€

NÃO SÓCIO
40,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 013402



PORTO
**Maynard's
Colheita**
Branco 2007
(0,75 ℓ)

SÓCIO
18,91€

NÃO SÓCIO
19,90€

1 GFA 0,75 L
REFº 013213



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

SÓCIO
38,00€

NÃO SÓCIO
40,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013588



PORTO
**Quinta
Nova**
Vintage 2015
(0,75 ℓ)

SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013374

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

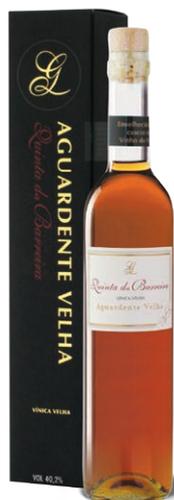
SELEÇÃO ENOTECA Espirituosos



GIN
Ventozeiro
Premium Dry Gin

SÓCIO 23,75€ NÃO SÓCIO 25,00€

1 GFA 0,50 L REFº 013589



AGUARDENTE VELHA
Quinta da Barreira

SÓCIO 19,14€ NÃO SÓCIO 20,15€

1 GFA 0,50 L REFº 012130



AGUARDENTE VELHA
J.M.F. 1964

SÓCIO 65,55€ NÃO SÓCIO 69,00€

1 GFA 0,70 L REFº 012657



SINGLE MALT WHISKY
Glenrothes
Select Reserve

SÓCIO 35,15€ NÃO SÓCIO 37,00€

1 GFA 0,70 L REFº 010850



TENNESSEE WHISKEY
Jack Daniel's
Single Barrel

SÓCIO 41,80€ NÃO SÓCIO 44,00€

1 GFA 0,70 L REFº 011944



SINGLE MALT WHISKY
The Macallan
Sienna

SÓCIO 90,25€ NÃO SÓCIO 95,00€

1 GFA 0,70 L REFº 013285

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

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

www.enoteca.pt • PÁG. 49



*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 qualquer encomenda de vinhos da revista ou site Enoteca de valor igual ou superior a € 100,00;
- 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

CAMPANHA NOVO SÓCIO



➔ Inscreva-se agora no EnoClube e receba pela sua quota anual de 50.00€ este conjunto (valor de venda superior a 65€).

- 1 gfa Muros Antigos Alvarinho 2017 (Monção/Melgaço)
- 1 gfa Quinta do Boição Reserva Branco 2017 (Bucelas)
- 1 gfa Cottas Tinto 2014 (Douro)
- 1 gfa Coleção Privada Domingos Soares Franco
- Touriga Francesa Tinto 2013 (Península de Setúbal)
- 1 gfa Quinta do Mente d'Oiro Aurius Touriga Nacional e Syrah Tinto 2012 (Lisboa)
- 1 gfa Esporão Colheita Tinto 2015 (Alentejo)



Monção/Melgaço Bucelas Douro Pen. Setúbal Lisboa Alentejo

QUOTA ANUAL - 50,00€

➔ Proponha um novo Sócio e receba como oferta um Voucher de 50€. Utilize este Voucher em qualquer compra igual ou superior a 100€, na Revista Enoteca ou em www.enoteca.pt



EnoClube - Clube dos Conhecedores

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

INSCREVA-SE

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

NOVO
Sossego



HÁ MAIS SOSSEGO NA VIDIGUEIRA

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

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