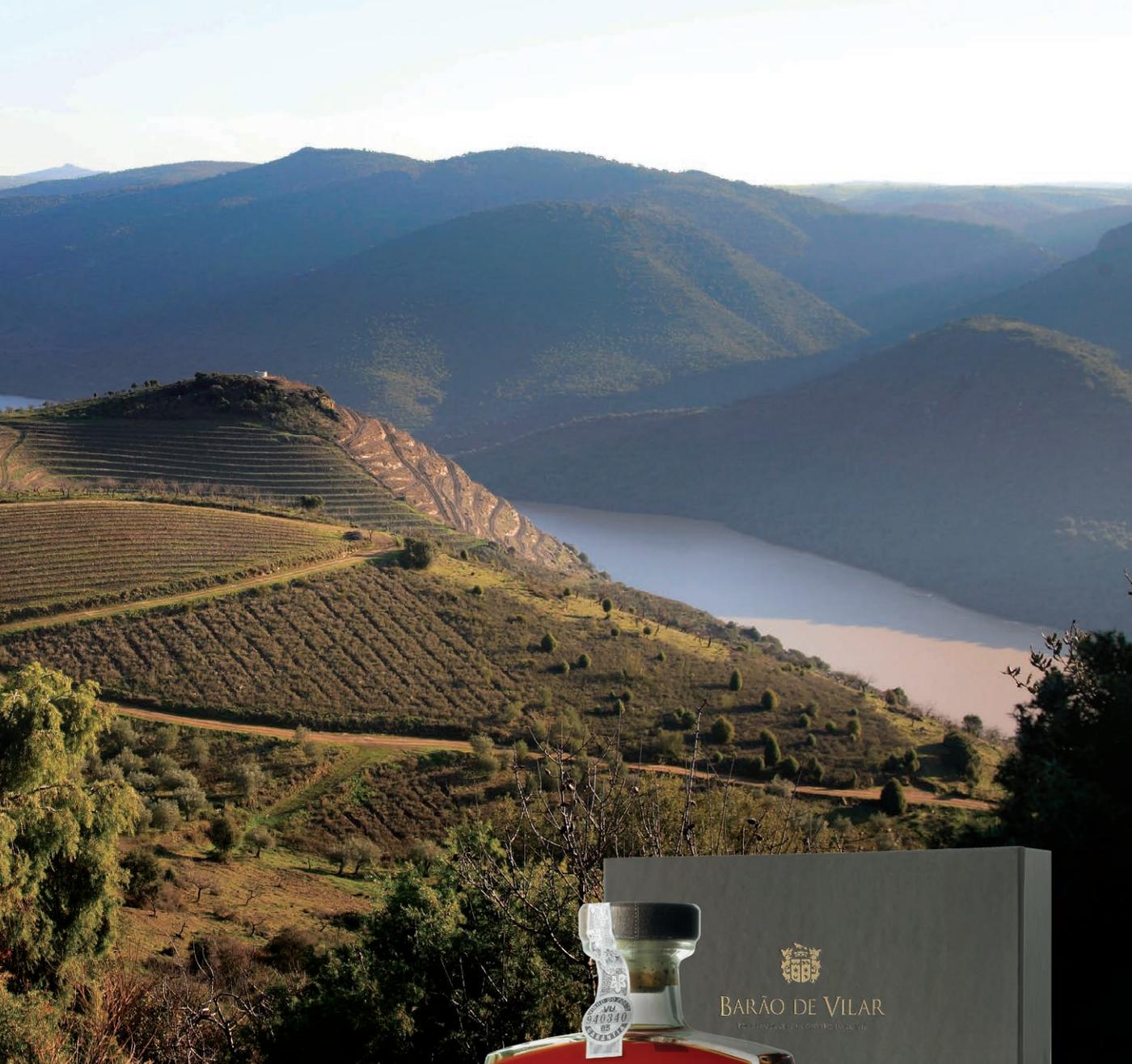




ENOTECA



Tradição e
modernidade



BARÃO DE VILAR

PORT PRODUCERS IN OPORTO SINCE 1715



PORTO BARÃO DE VILAR 20 ANOS

Preço Sócio - 26,60€ (1 gfa em caixa)

Preço não Sócio - 28,00€ (1 gfa em caixa)

REF: 013810



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt



Feliz Natal

OS VINHOS E AS PESSOAS

É curioso o efeito que o vinho tem nas pessoas. Não me refiro às pessoas que o bebem, mas sim às pessoas que o produzem.

Há muitos anos, um enólogo, que já então era uma referência deixou-me perplexo com “a principal qualidade para o sucesso de quem faz vinho, é o bom gosto”. E eu, que pensava que era o terroir escolhido, as castas plantadas, o controle da vinha, o processo de vinificação e estágio, etc....

Ficou-me na cabeça sem me atormentar. Na altura, as empresas que lideravam o setor eram o modelo do que atrás referi.

Hoje, passados muitos anos daquele recado premonitor, realmente a grande maioria dos produtores atuais seguem aquela receita académica e produzem vinhos cuja qualidade é indiscutível.

Então, onde está a diferença? A resposta dá-me a memória sub-consciente, reportada àquele momento que me deixou perplexo – **a diferença está no bom gosto!**

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 COMO ENCOMENDAR À ENOTECA
- 5 PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?
- 6 MODALIDADES ENOTECA
- 7 BACELO NOVO
- 8 NOTÍCIAS DO VINHO
- 10 FÓRUM DE ENOLOGOS
- 15 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 16 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 18 PROJETO BARRICA III
- 21 CONJUNTO COMEMORAÇÃO
- 23 CESTO DE INVERNO
- 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
- 42 CAIXAS DE 3 GARRAFAS
- 43 A DEGUSTAÇÃO DO ENÓFILO
- 44 CONJUNTOS EXCELÊNCIA
- 45 O VINHO E...
- 46 SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
- 47 SELEÇÃO ENOTECA GENEROSOS
- 48 SELEÇÃO ENOTECA ESPIRITUOSOS
- 49 MONTRA DE PRÉMIOS
- 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

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.



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 – conhecedores 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.

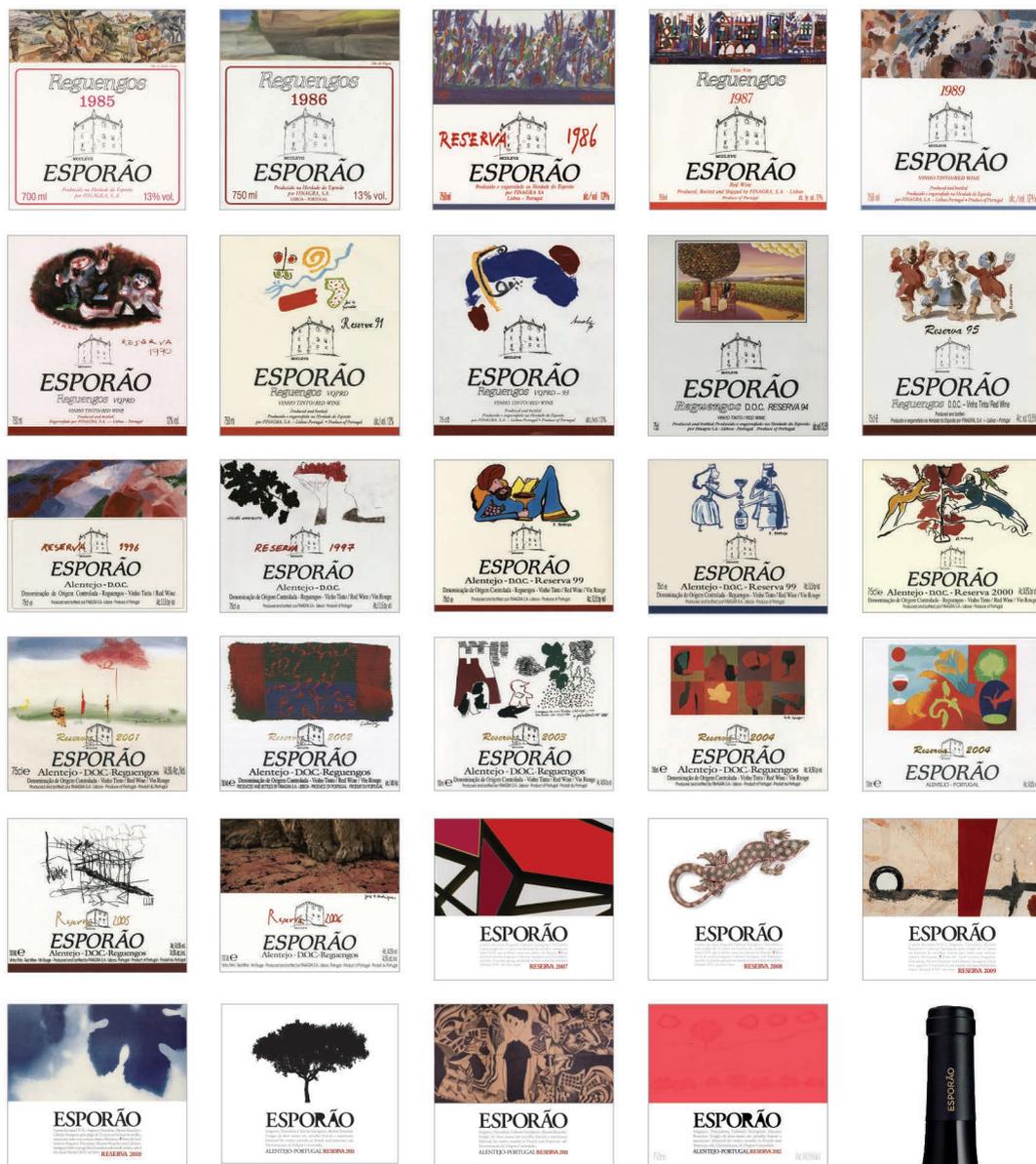


7º **CONVÍVIO**
Organizamos visitas a Adegas, Quintas e Herdades, bem como Almoços e Jantares Vínicos.

ESCOLHA O CLUBE CERTO PARA SI E INSCREVA-SE
www.enoteca.pt

MAIS INFORMAÇÕES
enoteca@enoteca.pt ou T. 228 348 440

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.

Bacelo Novo

Vinhos do Douro e Alentejo para todos os dias...

JÁ PROVOU?



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 ALCÓOLICO 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 Reg. Alentejano

CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez, Tinta Caiada

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

TEOR ALCÓOLICO 14%

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

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

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

ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L

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

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

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

Conjunto Bacelo Novo

6 gfas. BACELO NOVO TINTO 2015 Douro + 6 gfas. BACELO NOVO TINTO 2017 Alentejo

SÓCIO **45,60€** Caixa 12 GFAS

REF^o 123823

NÃO SÓCIO **48,00€** Caixa 12 GFAS

Notícias do Vinho

VINDIMAS DO CLUBE – COMPANHIA DAS LEZÍRIAS (22 SETEMBRO)

Este ano o Clube foi fazer a vindima à Companhia das Lezírias sob a orientação do enólogo Bernardo Cabral. À chegada uma breve explicação e distribuição dos necessários chapéus, embora em fins de Setembro o sol tornava-os obrigatórios. Já na vinha todos participaram na vindima, os cachos foram colhidos para pequenas caixas. De seguida uma visita à Adega onde Bernardo Cabral começou por dar uma sucinta mas completa descrição sobre a vinificação de brancos, tintos e rosés. A visita à adega terminou numa pisa a pé das uvas anteriormente colhidas. Visitamos também a nova casa das barricas onde ficam a estagiar os vinhos que tornam esta casa conhecida.

Tivemos também a oportunidade de provar o mosto antes da fermentação, a fermentar e o produto final, da casta Sauvignon Blanc. A visita terminou com um excelente almoço que contava, entre outros, com um porco assado no espeto... tudo acompanhado pelos vinhos da gama Tyto Alba. Não queremos deixar passar a oportunidade para mais uma vez agradecer a Bernardo Cabral e à equipa da Companhia das Lezírias que tão bem nos recebeu.



JANTAR COM PROVAS – GARROCHA WINES (Porto 17 de Julho – Lisboa 25 de Julho)

Apresentação e prova comentada pelo produtor e enólogo Francisco Macieira.

Francisco Macieira falou-nos do projeto da família e, entre outras coisas, ficamos a saber que na Sociedade Agrícola Quinta do Garrido (Alenquer-Lisboa) já se vindima há algumas gerações. Inicialmente as uvas tinham como destino outros produtores da região, até que Francisco Macieira se lançou na aventura de produzir vinhos a partir das uvas das 3 Quintas da família (Quinta do Garrido, Quinta da Gaia e a Quinta de Sans Souci. Na impossibilidade de registar, para a comercialização de vinhos, o nome de qualquer uma das suas quintas, Garrocha (já pertença da empresa) foi a marca escolhida para o efeito.

Estiveram à prova os vinhos “Diário da Quinta branco 2017”, “Lisbon’s Mustache rosé 2017” e uma surpresa, o recém engarrafado “Barca do Inferno Reserva tinto 2017”. No jantar com as entradas foi servido o “Lisbon’s Mustache branco 2017”, com o prato principal o “Lisbon’s Mustache tinto 2015” e com a sobremesa o “Checkmate Arinto 2017”.

No Porto, o Chef Artur Gomes do restaurante da Casa da Música, preparou para a entrada salada de melão com salmão marinado, para o prato principal perna de vitela com batata assada grelos salteados e molho de cogumelos e para a sobremesa bolinho de figo com gelado de baunilha. Em Lisboa, no restaurante Falstaff, o Chef Pedro Adevinha elaborou a seguinte ementa: entrada – Queijo de cabra gratinado com texturas de maçã reineta e mizuras, prato principal – Naco de vitela branca braseado com seu jus, mandioca, chucrute e pleurotes, sobremesa – Mousse de caramelo com areia de amêndoas e crocante de pêra.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) – Jantar Garrocha Wines

RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) – Jantar Garrocha Wines

JANTAR COM PROVAS – ENOPORT UNITED WINES (Porto 18 de Setembro – Lisboa 26 de Setembro)

Apresentação da Enoport por António Barbosa. Prova comentada pelo enólogo Nuno Faria.

O Grupo Enoport United Wines tem 10 propriedades espalhadas pelas diversas regiões vitivinícolas portuguesas, com um total de 400 ha e 4 centros de vinificação, juntando algumas das mais antigas e emblemáticas empresas de vinho Portuguesas. Nestes dois jantares esteve especialmente em foco a marca “Caves Velhas”.

Estiveram à prova os recém lançados Edição Limitada da gama Cabeça de Toiro, o Reserva Castelão tinto 2016 e o Sauvignon Blanc 2017. No jantar com as entradas foi servido o Espumante Bucellas Spécial Cuvée Bruto 2009, com o prato principal o Cabeça de Toiro Grande Reserva Tinto 2012, para a sobremesa o Thasos Moscatel 2010 e para acompanhar o café a Aguardente Fim de Século 25 Anos.

No Porto, no restaurante da Casa da Música, o Chef Artur Gomes apresentou como entrada salada de tomate com Rúcula e Mozzarella, para o prato principal Peito de pintada salteada, sobre grelos com jus de vinho tinto e para a sobremesa Toucinho-do-céu com gelado de canela. Em Lisboa, no restaurante Falstaff, o Chef Pedro Adevinha preparou para a entrada Vieiras salteadas com morcela e puré de maça starking, para o prato principal Magret de pato com gratinado de legumes e molho de laranja, mel e pimenta rosa e para a sobremesa um Mil folhas com creme de mascarpone e molho de frutos silvestres.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) – Jantar Enoport

RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) – Jantar Enoport

JANTAR COM PROVAS – BARÃO DE VILAR (Porto 16 de Outubro)

Apresentação por Álvaro van Zeller. Prova comentada pelos enólogos Álvaro van Zeller e Manuel Vieira.

A ligação da família van Zeller ao negócio dos vinhos data do início do século XVII, com uma série ininterrupta de 14 gerações consecutivas que se dedicaram ao comércio de vinhos do Douro e do Porto. Álvaro van Zeller falou-nos do projeto Kaputt, dos sabores e dissabores, dos esforços, desventuras e finalmente as recompensas que todos podemos apreciar nos vinhos desta gama.

À prova esteve o novíssimo Kaputt Palhete e o Zom Colecção tinto 2014. No jantar a acompanhar as entradas o Zom Reserva Branco 2016, a acompanhar o prato principal o Zom Colecção tinto 2014 [o mesmo que tínhamos provado anteriormente. Foi interessante ver que diferença faz beber o vinho quando acompanhado pela refeição] e a acompanhar a sobremesa o lançamento mundial do Porto Barão de Vilar Vintage 2016.

O Chef Artur Gomes do restaurante da Casa da Música (Porto) apresentou a seguinte ementa: como entrada sopa de peixe, como prato principal Picatta de vitela, batata recheada com cogumelos e folhado de espinafres e como sobremesa Brownie de chocolate com gelado de baunilha.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) – Jantar Barão de Vilar

NOTA: À data de impressão desta revista o jantar de Lisboa com a Barão de Vilar (24 de Outubro) ainda não se tinha realizado.

PRÓXIMOS EVENTOS

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

DEZEMBRO 2018: Em Dezembro não terá lugar qualquer evento

JANEIRO 2019: José Maria da Fonseca (Setúbal) | Terça-feira, 15 (Porto) e Quarta-feira, 23 (Lisboa)

FEVEREIRO 2019: Niepoort (Douro) | Terça-feira, 19 (Porto) e Quarta-feira, 27 (Lisboa)

MARÇO 2019: Monte Novo e Figueirinha (Alentejo) | Terça-feira, 19 (Porto) e Quarta-feira, 27 (Lisboa)

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

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

Os lugares são limitados.
Reserve já o seu lugar.
Atempadamente enviaremos informações mais detalhadas aos Sócios do EnoClube

FÓRUM DE ENÓLOGOS

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

Este colégio de enólogos reúne-se duas vezes por ano para provar e partilhar com os sócios do clube o que de melhor se produz no mundo vinícola português.

Estas reuniões decorrem com dois momentos distintos; **A Prova**, exclusiva dos enólogos, onde, em prova cega, os enólogos validam a qualidade dos vinhos e **A Refeição** onde os vinhos que foram aprovados pelo colégio são apresentados em primeira-mão aos sócios do Fórum e seus convidados que assim têm a oportunidade de os degustar na presença dos seus criadores.

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



FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2017

Espumante Scorpio CUVÉE SPECIAL 2015

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Alvarinho, Arinto, Cabernet Sauvignon,
Chardonnay, Verdelho
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
NOTAS DE PROVA Bolha fina. Cor brilhante, amarelo
dourado com laivos avermelhados. Aroma intenso com boa
complexidade. Notas de frutos secos e frutos brancos maduros.
Na boca é complexo com boa estrutura, frutado com boa
acidez e notas minerais. Final intenso, fresco e vibrante.
ENÓLOGO José Gaspar

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

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFº 033668

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



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Espumante Aliança BAGA ROSÉ RESERVA BRUTO

PRODUTOR Aliança Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTA Baga
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
NOTAS DE PROVA Bolha fina e persistente. Cor salmão
com laivos alaranjados. Aroma delicado e fresco com
notas de frutos vermelhos (amora, framboesa) e romã.
Na boca fresco e equilibrado, boa acidez e estrutura
com um toque mineral. Final persistente.
ENÓLOGO Francisco Antunes

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

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFº 063179

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



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2017

Curtimenta BRANCO 2015

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes
CASTA Alvarinho
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
LONGEVIDADE 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor límpida e intensa, amarelo citrino.
Aroma muito elegante, intenso e complexo, frutado
(frutos tropicais e de caroço), notas florais e de especiarias
com um leve toque fumado. Na boca é intenso, equilibrado,
com boa acidez e volume. Fresco e envolvente com notas
minerais. Final saboroso, muito equilibrado e persistente.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

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

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFº 033607

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



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Cottas RESERVA BRANCO 2016

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Viosinho, Rabigato, Arinto, Códega do Larinho
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
NOTAS DE PROVA Cor citrina aberta. Aroma complexo,
elegante e bastante mineral com a fruta bem integrada,
notas de citrinos, frutos secos e de polpa branca,
madeira e especiarias. Na boca é envolvente, elegante e
fresco. Muito equilibrado, boa estrutura e profundidade.
Final longo intenso e persistente.
ENÓLOGO Manuel Vieira

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

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFº 033621

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

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Quinta da Carregosa VINHAS VELHAS TINTO 2015

PRODUTOR Quinta da Carregosa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Vinhas Velhas com predominância de Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Rufete, Tinta Barroca e Bastardo
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma frutado, elegante e complexo. Notas de frutos vermelhos e especiarias com madeira muito bem integrada. Na boa é estruturado, equilibrado e suave, com bom volume e boa acidez. Final persistente.
ENÓLOGO Fernando Costa, Jorge Alves

SÓCIO
22,80€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
24,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 033809
68,40€ Caixa 3 GFAS **72,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Terrassus VINHAS VELHAS RESERVA TINTO 2012

PRODUTOR Rui Reguinga Enologia
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
NOTAS DE PROVA Cor granada com laivos acastanhados. Aroma intenso, complexo e elegante com notas de cereja preta, folha de tabaco e chá preto. Na boca é encorpado e equilibrado com taninos maduros. Final longo e intenso.
ENÓLOGO Rui Reguinga

SÓCIO
36,10€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
38,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 033772
108,30€ Caixa 3 GFAS **114,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

1836 GRANDE RESERVA TINTO 2015

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTA Alicante Bouschet
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor granada escura, quase opaca. Aroma intenso e complexo, notas de frutos maduros, balsâmicas e de especiarias com um toque de tosta. Na boca é cheio e elegante, bem estruturado com notas de boa madeira. Final longo, persistente e preciso.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
30,88€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
32,50€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 033515
92,64€ Caixa 3 GFAS **97,50€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Pegos Claros GRANDE ESCOLHA TINTO 2013

PRODUTOR Herdade de Pegos Claros
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Palmela
CASTA Castelão
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 5 a 6 anos.
NOTAS DE PROVA Cor vermelho escuro. Aroma complexo a fruta madura, tosta, azeitona preta e especiarias. Na boca é envolvente e longo com taninos redondos e acidez equilibrada. Final longo.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
19,00€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
20,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 033735
57,00€ Caixa 3 GFAS **60,00€** Caixa 3 GFAS

FÓRUM DE
ENÓLOGOS

Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Herdade do Peso

RESERVA TINTO 2014

PRODUTOR Herdade do Peso
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTA Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi brilhante e intenso. Aroma intenso e fresco com grande amplitude, notas de frutos vermelhos e negros, madeira muito bem integrada, notas de baunilha, especiarias e balsâmicas. Na boca é intenso e equilibrado, vibrante. Boa concentração e acidez. Notas de fruta madura e de boa madeira, taninos suaves. Final muito longo e profundo, persistente.

ENÓLOGO Luís Cabral de Almeida

SÓCIO
14,25€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
15,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 033192
42,75€ Caixa 3 GFAS **45,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Selão

CABERNET SAUVIGNON RESERVA TINTO 2014

PRODUTOR Herdade do Selão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTA Cabernet Sauvignon
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE Mais de 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor granada profunda. Aroma complexo, notas de fruta preta muito madura, especiarias e balsâmicas. Na boca é muito fresco, elegante e equilibrado com bom volume. Confirma as notas frutadas e balsâmicas. Final muito longo.

ENÓLOGO Filipe Sevinate Pinto

SÓCIO
38,00€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
40,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 033822
114,00€ Caixa 3 GFAS **120,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2014

DSF Coleção Privada

MOSCATEL SETÚBAL COGNAC 1999

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Moscatel de Setúbal
CASTAS Moscatel de Setúbal
TEOR ALCÓOLICO 18%
LONGEVIDADE Mais de 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor âmbar brilhante. Aroma de citrinos e frutos secos. Na boca é exuberante e redondo, confirmando os aromas de citrinos. A excelente acidez a dá-lhe frescura. Final muito longo.

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
23,75€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
25,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 1 gfa • REF^o 012033



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Porto Barão de Vilar

COLHEITA 2007 WHITE

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto
CASTAS Malvasia Fina, Arinto, Códega, Rabigato
TEOR ALCÓOLICO 20%
LONGEVIDADE Em cave mais de 15 anos, depois de aberto 2 meses
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha dourado. Aroma muito complexo com belas notas de mel, casca de laranja, frutos secos, amêndoa, avelã, especiarias e tosta. Na boca é estruturado e intenso com uma excelente acidez e volume. Final muito longo e persistente.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
19,00€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
20,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 1 gfa • REF^o 013633

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



**ANSELMO
MENDES**

A Z
VINIFICAÇÃO

VINIFICAÇÃO de A a Z

EVOLUÇÃO DE VINHOS BRANCOS EM GARRAFA

Podemos dizer que nem todos os vinhos evoluem em garrafa da mesma forma. As razões da evolução e a sua cinética ainda não estão verdadeiramente estudadas. Contudo sabemos que para um mesmo vinho conservado a 15 C e a 25 C, são necessários 4 anos de estágio no primeiro para ter a mesma evolução do segundo a 25 C durante 1 ano. A temperatura é um fator determinante e extrínseco.

Quanto aos fatores intrínsecos os mais descritos são o álcool, a acidez, açúcar e taninos. Nenhum por si só determina longevidade. Desmistificando alguns preconceitos podemos afirmar que existem vinhos de baixo conteúdo em álcool [8%] com boa evolução durante décadas. Outros com elevada acidez são efémeros. Tintos existem com baixo teor de taninos que são eternos.

De certa forma podemos afirmar que o equilíbrio entre os fatores intrínsecos garantem o mínimo de longevidade. Contudo penso que esta questão reside muito no local de origem e fatores mínimos intrínsecos que, embora em grande parte desconhecidos serão determinantes na evolução do vinho.

Anselmo Mendes nasceu e cresceu em Monção. Foi aí que desde criança se familiarizou com a cultura da vinha e a produção do vinho. A casta Alvarinho e o seu vinho, ali produzidos, entraram desde logo na sua vida, de tal maneira que hoje Anselmo Mendes e Alvarinho se confundem. A adega, na zona do Vale do Minho, é um espaço de experimentação e investigação, a partir de onde a paixão de Anselmo Mendes pelo vinho e pela região ganha forma e gosto. É um lugar de reinvenção, para fazer de cada vinho uma expressão da terra elevada à sua forma mais sublime, um traço cultural, um rasgo de carácter.

“Trabalhar como enólogo num país como Portugal é descobrir um universo rico e diverso e responder a um grande desafio: acrescentar ao melhor da natureza o conhecimento, a intuição e a tecnologia.”

Anselmo Mendes



Anselmo Mendes TEMPO BRANCO 2015

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
(sub-região Monção e Melgaço)

CASTAS Alvarinho

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo dourado carregado.

Aroma intenso, expressivo e complexo, notas de marmelada de laranja, casca de citrinos, frutos secos (avelã, amêndoa) e tostado. Na boca é incorporado com taninos vivos mas elegante. Boa mineralidade. Final muito longo.

LONGEVIDADE 20 anos

SERVIÇO A 10/12°C acompanhando carnes de caça de sabor intenso e queijos de meia cura ou ilhas.

ENÓLOGO Anselmo Mendes

PRÉMIOS

Medalha de Ouro – Fórum de Enólogos Junho 2016

18 pontos – Revista Vinho Grandes Escolhas Agosto 2017

sócio **64,13 €** 1 GFA 0,75 L | NÃO sócio **67,50€** 1 GFA 0,75 L.

Encomende em Caixa de 1 gfa. • REFº 013633

RÓTULOS PERSONALIZADOS

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

MÍNIMO 12 GARRAFAS - PRAZO MÁXIMO DE ENTREGA: 15 DIAS

1

Escolha o vinho, espumante ou porto

2

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

3

Receba o vinho com o seu rótulo personalizado



Espumante SUPER 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€



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 JOSÉ GASPAR (JAPG Vitivinicultura)

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 o produtor **José Gaspar** (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
REFª 013265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFª 033265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFª 063265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€



Porto Tawny 10 ANOS

1 Gfa
REFª 012055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
13,11€	13,80€

3 Gfas
REFª 032055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
38,48€	40,50€

6 Gfas
REFª 062055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
75,81€	79,80€

PRODUTOR 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

PRODUTOR Barão de Vilar

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

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

PRAZO DE ENTREGA: 15 DIAS APÓS CONFIRMAÇÃO DA ENCOMENDA.

ENCOMENDA MÍNIMA 12 GARRAFAS.

(rótulos exemplificativos)



• PROJETO •

BARRICA III

APRESENTAÇÃO DO QUINTA DA CARREGOSA VINHAS VELHAS RESERVA 2017 15 SETEMBRO – QUINTA DA CARREGOSA

Foi no último 15 de Setembro que o Clube se reuniu na Quinta da Carregosa para a apresentação “oficial” do projeto Barrica III. Fomos recebidos por Manuel e Fernando Costa (respetivamente pai e filho) os proprietários da Quinta que nos fizeram uma breve exposição sobre a Quinta e nos falaram do projeto, do vinho e das vinhas.

Após esta breve explicação, deslocamo-nos até ao local onde tínhamos uma vista para as vinhas velhas, as tais que iríamos vindimar não fosse o atraso na maturação da uva que houve este ano. Depois, sempre sobre a orientação do enólogo Fernando Costa visitamos a adega onde o Vinhas Velhas é vinificado. Chegou então a hora de visitarmos a casa das barricas, onde o Quinta da Carregosa Vinhas Velhas fica a repousar até ser engarrafado. Aqui o enólogo Jorge Alves falou-nos do vinho e algumas notas de interesse sobre a sua evolução e estágio. E, eis que tinha chegado o momento tão ansiosamente aguardado, a primeira prova do **Quinta da Carregosa Vinhas Velhas 2017**... à falta de melhor palavra para o descrever, sublime!

Após esta prova fomos almoçar bebendo o Reserva branco 2017 com as entradas e o Vinhas Velhas 2015 com o Cabrito [casamento perfeito]. A acompanhar o almoço tivemos o prazer de ouvir o animado Grupo de Concertinas do Távora. Não podemos terminar este texto sem agradecer à família Costa a receção que fez ao Clube, certamente esta visita vai ficar na memória por muitos anos daqueles que tiveram a sorte de nela participar.



Quinta da Carregosa Vinhas Velhas Reserva 2017

Um vinho “en primeur” por 50% do seu valor

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.





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

- 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 expetável.

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



1878

ADEGA
JOSÉ SOUSA
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



CONJUNTO COMEMORAÇÃO



CONJUNTO COMEMORAÇÃO

- 1 GFA. ESPUMANTE CAVE REAL SUPER RESERVA BRUTO *Lisboa*
- + 2 GFAS. FONTE DO OURO RESERVA ESPECIAL ENCRUZADO BRANCO 2017 *Dão*
- + 2 GFAS. QUINTA NOVA RESERVA TINTO 2015 *Douro*
- + 1 GFA. PORTO BARÃO DE VILAR 10 ANOS *Porto*

REF^a 063825

SÓCIO
87,02€
Caixa 6 GFAS

NÃO SÓCIO
91,60€
Caixa 6 GFAS

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



Nas nossas Quintas produzimos,
vinhos de carácter, singularidade
e excelência!



NOVA IMAGEM



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
ALCOHOL 12% VOL

Conjunto ENOPORT

2 GFAS QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON TINTO 2015

2 GFAS CABEÇA DE TOIRO RESERVA TOURIGA NACIONAL E SYRAH TINTO 2013

2 GFAS QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA ARINTO BRANCO 2017

Preço Sócio - 44,65€ [caixa 6 gfas.] Preço Não Sócio - 47,00€ [caixa 6 gfas.]

REFª 063827

enoport
united wines

CESTO DE INVERNO

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



LISBOA



ALENTEJO



DOURO



LISBOA

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. QTA. BOIÇÃO RESERVA ARINTO BRANCO 2017 Lisboa
- + 3 GFAS. SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA BRANCO 2017 Alentejo
- + 3 GFAS. AZUL DE VENTOZELO TINTO 2016 Douro
- + 3 GFAS. QTA. S. SEBASTIÃO COLHEITA TINTO 2015 Lisboa

REFª 123826

SÓCIO
94,05€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
99,00€
Caixa 12 GFAS

Oferta
1 gfa ESPUMANTE
CAVE REAL
Arinto e Chardonnay
SUPER RESERVA
Bruto Natural





GALERIA DO PRODUTOR

Quinta dos Murças

Situada no centro da DOC Douro, na fronteira entre o Baixo e o Cima Corgo, é caracterizada pela presença de 8 terroirs muito marcados pelas montanhas, pelas diferentes altitudes e exposições solares, pelos solos xistosos e pelo clima característico do vale do rio Douro. Nas vinhas foram plantadas dezenas de castas autóctones, segundo Produção Biológica e Produção Integrada. As oliveiras, laranjeiras, amendoeiras e mata mediterrânica ajudam a manter o equilíbrio do ecossistema.

Toda a Quinta está em Modo de Produção Biológica, desde 2017, de forma a produzir a favor da terra, dos produtos e das pessoas.

A Quinta dos Murças é hoje uma propriedade agrícola de 155ha, situada ao longo de 3,2km na margem direita do rio. A data da sua fundação não conseguimos precisar. A primeira referência escrita à Quinta dos Murças data de 1770. Em 2008, o grupo Esporão adquiriu a propriedade, assumindo a condução de uma das propriedades mais interessantes do Cima-Corgo. Esta tem apetência para produzir vinhos do Douro e Vinho do Porto, juntando dois dos melhores e mais conhecidos vinhos de Portugal.

São cerca de 300.000 videiras em 48ha. Plantadas ao alto e em patamares, ocupando zonas com 300m de altitude e zonas mais próximas da ampla frente de rio, os vinhedos beneficiam de diferentes exposições solares. Para além da vinha, existem 19 ha com cerca de 6.000 pés de oliveiras, um pomar com 800 laranjeiras, tangerineiras, limoeiros e outras árvores de fruto, e cerca de 88ha de área florestal classificada.

Na adega existe para o Quinta dos Murças Minas 2 túlipas de betão natural, e para o estágio dos vinhos Quinta dos Murças e de parte do lote do vinho Assobio tinto, cerca de 300 barricas de várias dimensões.



QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL

O sistema de controlo de temperatura e humidade das caves da Quinta dos Murças conta-se entre as suas características mais marcantes e inovadoras. Limita-se a utilizar a água fresca que nasce nas minas da Quinta associada a um sistema de solo radiante em toda a extensão da cave, que permite um controlo de temperatura ecológico e funcional.

Ainda nos dias de hoje são usados processos de vinificação tradicionais do Douro, tais como a vinificação em lagares de granito, a pisa a pé e a fermentação com base em leveduras indígenas. A combinação desta diversidade de fatores, associada aos processos de vinificação usados, privilegiam o carácter original dos frutos, resultando em vinhos de terroir concentrados, elegantes e de grande frescura.



Ver pág. 27



GALERIA DO PRODUTOR

Quinta dos Carvalhais

Quinta dos Carvalhais é a marca especialista em vinhos do Dão. Herdeira de saberes antigos, alia uma longa experiência às técnicas mais atuais, criando vinhos de grande elegância, com sabores de intensa delicadeza e personalidade única.

A Sogrape entrou na região em 1957 através da aquisição do capital da sociedade Vinícola do Super Dão, em Viseu, tendo desempenhado desde então um papel pioneiro na modernização técnica desta mesma região, na valorização e difusão das castas nobres regionais e na recuperação da imagem de qualidade dos vinhos do Dão. Uma ação que se viria a intensificar em 1988, quando a empresa decidiu investir na aquisição da Quinta dos Carvalhais, desenvolvendo aí um projeto inovador que revolucionou a região e constituiu um marco histórico na viticultura do Dão.

Estabonita propriedade localizada no concelho de Mangualde, junto a Nelas e Alcafache, foi desde logo beneficiada com o plantio de novas vinhas com as castas regionais mais nobres (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen, Tinta Pinheira, Encruzado, Assario, Verdelho, Bical e Cerceal) e com a construção de um moderno centro de vinificação.

Com uma área total de 105 hectares, 50 dos quais de vinhas, a Quinta dos Carvalhais produz exclusivamente com uvas próprias vinhos únicos que honram a tradição e a reputação do Dão. É o caso de Quinta dos Carvalhais Único, Reserva, Colheita, Encruzado e os demais varietais, Colheita Tardia e Espumante Reserva Rosé. Com uvas próprias e uvas adquiridas a produtores locais permanentemente acompanhados pela equipa da Sogrape Vinhos são produzidos Duque de Viseu branco e tinto.

Quinta dos Carvalhais é, atualmente, uma verdadeira referência na viticultura portuguesa, produzindo vinhos do Dão de qualidade superior sob a supervisão e paixão da enóloga Beatriz Cabral de Almeida.



A construção do moderno centro de vinificação da Quinta dos Carvalhais foi concretizada no período recorde de nove meses, tendo começado a funcionar na vindima de 1990 com os primeiros estudos de monovariais (Encruzado e Touriga Nacional) e o lançamento de um novo vinho - Duque de Viseu.

Ao nível da vinificação, a Quinta dos Carvalhais conta com uma linha de pequenos volumes destinada à criação dos vinhos da mais alta qualidade, onde são vinificadas, em separado, as uvas da propriedade. A adega velha, com três belíssimos lagares de granito, foi cuidadosamente recuperada, sendo aí laboradas pequenas quantidades de uva, a título experimental.



Ver pág. 27



VINHOS



“A expressão mais pura do espumante, o Bruto Natural. Zero açúcar residual num conjunto que nos cativa pela sua intensidade.”
José Gaspar

CAVE REAL Espumante Super Reserva Bruto Natural 2015 *Lisboa*

PRODUTOR José Gaspar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Arinto e Chardonnay

VINIFICAÇÃO Método Clássico de espumantização, com remuage e degorgement efetuados à mão. Estágio em garrafa de 24 meses sobre as borras finas de fermentação, antes do degorgement em Setembro de 2018.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Bolha fina e persistente. Cor citrina dourada límpida. Aromas complexos e intensos, notas fumadas e tostadas com um ligeiro amanteigado e um toque floral. Na boca é elegante apresentando uma boa estrutura e volume. Fresco com a acidez bem casada no conjunto. Final longo.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO Servir num flute de cristal a 7/9°C como aperitivo, tónico ou acompanhando pratos de carnes brancas, peixes e ostras.

ENÓLOGO José Gaspar



SÓCIO

9,03€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

9,50€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 gfas. - REF* 033806

27,09€ Caixa 3 GFAS

28,50€ Caixa 3 GFAS

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

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

do TRIMESTRE



“Exuberante e concentrado; dominado pela frescura e vivacidade, taninos firmes e maduros; sobressai o equilíbrio entre a frescura e maturação.”
David Baverstock e José Luís Moreira da Silva



“Suave, elegante e equilibrado; acidez crocante e tanino protegido; fruta bem conjugada com o fresco mentolado, tudo muito bem harmonizado.”
Beatriz Cabral de Almeida



QUINTA DOS MURÇAS MINAS

Tinto 2016
Douro

PRODUTOR Murças
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Colheita manual com mesa de seleção. Desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com pisa-a-pé e numa antiga prensa vertical. Estágio de 9 meses em cubas de betão e barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor intensa, vermelho profundo com laivos violeta. Aroma fresco e intenso, com notas de frutos vermelhos, um toque floral e algum balsâmico. Na boca é fresco com taninos firmes, redondo, volumoso e envolvente. Final longo.
LONGEVIDADE 10 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas (cabrito assado, porco preto), pratos condimentados de peixes gordos (bacalhau com broa) e queijos de pasta mole.
ENÓLOGOS David Baverstock, José Luís Moreira da Silva

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,41€ GFA 0,75L	9,90€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 063807	
56,46€ Caixa 6 GFAS	59,40€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DOS CARVALHAIS

Seleção da Enóloga
Tinto 2015
Dão

PRODUTOR Quinta dos Carvalhais
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Vinificação separada por castas. Desengace e esmagamento suave. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. A Touriga Nacional faz maceração pós-fermentativa de 10 dias. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. No nariz é fresco com as notas de madeira do estágio muito bem casadas com os aromas de frutos negros, frutos silvestres, notas balsâmicas e de bosque. Na boca confirma os aromas num conjunto suave, elegante e equilibrado com uma bela acidez e taninos redondos bem integrados. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
SERVIÇO A 16/18°C com assados no forno de carnes, peixes gordos e polvo. Este vinho foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, pelo que pode formar depósito com a idade.
ENÓLOGA Beatriz Cabral de Almeida

SÓCIO	NÃO SÓCIO
7,79€ GFA 0,75L	8,20€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 063799	
46,74€ Caixa 6 GFAS	49,20€ Caixa 6 GFAS

(1 CAIXA DE CADA) NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

0 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. • REFº 063656

37,62€
 Caixa 6 GFA's

39,60€
 Caixa 6 GFA's



QUINTA DE AZEVEDO RESERVA 2017

PRODUTOR Quinta de Azevedo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Loureiro, Alvarinho
VINIFICAÇÃO Desengace, encaminhamento do mosto com controlo de temperatura e protegido da oxidação com gases inertes e esmagamento suave. Maceração pré-fermentativa. Fermentação com temperatura controlada sendo que 40% do lote fermentou em contacto com as películas. Estágio sobre as borras finas com bêtonnage durante 3 meses.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma de fruta madura, com notas de citrinos, pêssego e nectarina com um leve toque mineral. Na boca é vivo e fresco, com uma acidez bem equilibrada. Bom volume. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo ou com peixes, mariscos, saladas ricas e pratos da cozinha oriental.
ENÓLOGO António Braga

SÓCIO
6,65€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063661

39,90€
 Caixa 6 GFA's

42,00€
 Caixa 6 GFA's



CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2016

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO vindima manual em caixas de 19 kg. Desengace das uvas sendo parte sujeita a maceração pelicular com controlo de temperatura, e as restantes imediatamente prensadas. Decantação do mosto e fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas bêtonnage durante cerca de 5 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo-citrino. Boa intensidade aromática com notas típicas da casta alvarinho, pêra e alperce. Boas notas minerais. Na boca é suave, fresco e equilibrado com bom volume, boa acidez e estrutura.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito.
ENÓLOGO Rui Walter Cunha

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063474

51,30€
 Caixa 6 GFA's

54,00€
 Caixa 6 GFA's



ZOM RESERVA 2016

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

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063659

51,30€
 Caixa 6 GFA's

54,00€
 Caixa 6 GFA's

CAVE Brancos



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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 063670

57,00€ **60,00€**
Caixa 6 GFAS 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€ NÃO SÓCIO
GFA 0,75L **5,00€**
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 063557

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



QUINTA DO BOIÇÃ 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 incorporado 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€ NÃO SÓCIO
GFA 0,75L **7,50€**
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 063651

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



TYTO ALBA EDIÇÃO ESPECIAL MOSCATEL GALEGO 2017

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Do Tejo
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€ NÃO SÓCIO
GFA 0,75L **9,90€**
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 063660

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

CAVE Brancos



D.S.F. COLEÇÃO PRIVADA SAUVIGNON BLANC 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional

Península de Setúbal

CASTAS Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox a 16°C.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino, aroma cítrico com notas de espargos verdes e maracujá e um toque floral. Frutado e suave na boca, fresco com boa acidez, elegante. Final longo.

LONGEVIDADE 1 a 2 Anos

SERVIÇO A 8/10°C sozinho ou com pratos de peixe e saladas.

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
9,41€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,90€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 063797

56,46€

Caixa 6 GFAS

59,40€

Caixa 6 GFAS



VICENTINO ALVARINHO 2017

PRODUTOR Vicentino

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Alvarinho

VINIFICAÇÃO Vindima manual. 50%

fermenta em barricas usadas de 350 litros e o restante em inox com controlo de temperatura. Estágio sobre as borras durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

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.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

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

ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
9,50€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
10,00€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 063734

57,00€

Caixa 6 GFAS

60,00€

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 ALCOÓLICO 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. Final longo e intenso.

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



SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA 2017

PRODUTOR Casa Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Arinto

VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das

uvas na adeg. Maceração a frio durante 2 dias. Fermentação alcoólica a 14°C, 50% do mosto em barricas novas de carvalho francês e 50% em inox. Battonage durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intensa. Aroma complexo, boa madeira muito bem integrada no conjunto, notas florais e de frutos tropicais e um toque de mineralidade. Na boca é fresco e equilibrado com bom volume e estrutura. Final longo.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

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

ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO
10,45€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
11,00€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 063828

62,70€

Caixa 6 GFAS

66,00€

Caixa 6 GFAS

CAVE Rosés



PLAINAS ESPADEIRO 2017

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Espadeiro
VINIFICAÇÃO Vendima 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. • REFº 063655

26,82€
 Caixa 6 GFAS

28,20€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DÀ 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. • REFº 063658

36,48€
 Caixa 6 GFAS

38,40€
 Caixa 6 GFAS



TYTO ALBA "VINHAS PROTEGIDAS" 2017

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Do Tejo
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. • REFº 063576

37,62€
 Caixa 6 GFAS

39,60€
 Caixa 6 GFAS



D.S.F. COLEÇÃO PRIVADA ROXO 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional
CASTAS Moscatel Roxo
VINIFICAÇÃO Pré-maceração pelicular, a frio, durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox a 18°C.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor límpida, salmão claro. Aroma intensamente floral com notas frutadas. Na boca é frutado e equilibrado, elegante com uma excelente acidez a transmitir-lhe frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 8/10°C sozinho ou com refeições ligeiras e pratos da cozinha oriental.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063805

56,46€
 Caixa 6 GFAS

59,40€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



DALVA RESERVA 2015

PRODUTOR C. da Silva Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional

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

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

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

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/18°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 ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho cereja intenso.

Aroma jovem de frutos vermelhos maduros com um toque abauilhado. 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



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 envolverência. Final persistente com a presença da fruta.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 15/17°C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.

ENÓLOGO Manuel Vieira

SÓCIO
6,94€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,30€

GFA 0,75L

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

41,64€
Caixa 6 GFAS

43,80€
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 063556

45,06€
Caixa 6 GFAS

47,40€
Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



QUINTA DOS MURÇAS MINAS 2015

PRODUTOR Murças
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Colheita manual com mesa de seleção. Desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com pisa-a-pé e numa antiga prensa vertical. Estágio de 9 meses em cubas de betão e barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor intensa, vermelho profundo com laivos violeta. Aroma fresco e intenso, com notas de frutos vermelhos, um toque floral e algum balsâmico. Na boca é fresco com taninos firmes, redondo, volumoso e envolvente. Final longo.
LONGEVIDADE 10 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas (cabrito assado, porco preto), pratos condimentados de peixes gordos (bacalhau com broa) e queijos de pasta mole.
ENÓLOGOS David Baverstock, José Luís Moreira da Silva

SÓCIO
9,41€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063807

56,46€
 Caixa 6 GFAS

59,40€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DOS CARVALHAIS SELEÇÃO DA ENÓLOGA 2015

PRODUTOR Quinta dos Carvalhais
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfochreiro
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Vinificação separada por castas. Desengace e esmagamento suave. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. A Touriga Nacional faz maceração pós-fermentativa de 10 dias. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. No nariz é fresco com notas de madeira do estágio muito bem casadas com os aromas de frutos negros, frutos silvestres, notas balsâmicas e de bosque. Na boca confirma os aromas num conjunto suave, elegante e equilibrado com uma bela acidez e taninos redondos bem integrados. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
SERVIÇO A 16/18°C com assados no forno de carnes, peixes gordos e polvo. Este vinho foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, pelo que pode formar depósito com a idade.
ENÓLOGA Beatriz Cabral de Almeida

SÓCIO
7,79€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,20€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063799

46,74€
 Caixa 6 GFAS

49,20€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DA BARREIRA RESERVA 2015

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vinificação cuidada em curtimento total com maceração prolongada, em cubas inox com controlo de temperatura. Estágio em barricas de carvalho americano.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi fechado. Aroma com boa intensidade, complexo. Notas de frutos vermelhos, pretos e pimento verde. Na boca apresenta-se jovem, com taninos firmes mas com bom corpo e estrutura. Equilibrado. Final longo.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 18°C com assados, carnes vermelhas e queijos fortes. Agradece decantação.
ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO
5,61€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,90€
 GFA 0,75L

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

33,66€
 Caixa 6 GFAS

35,40€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GRADIL CABERNET SAUVIGNON & TINTA RORIZ 2014

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Cabernet Sauvignon, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Desengace total à chegada à adega. Pré-maceração pelicular a frio. Fermentação em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas de frutos silvestres maduros. Boa estrutura e equilíbrio, taninos firmes. Final longo.
LONGEVIDADE 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 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



S. SEBASTIÃO TOURIGA NACIONAL 2015

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Maceração pré-fermentativa. Fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox com remontagens suaves.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada escura. Aroma de frutos vermelhos com notas de pinheiro e um toque floral. Na boca, fresco e estruturado.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne, bacalhau e queijos fortes.
ENÓLOGO Filipe Sevinate Pinto

SÓCIO
6,18€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063686

37,08€
 Caixa 6 GFAS

39,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DE S. SEBASTIÃO COLHEITA 2015

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vinificado pelo método tradicional de curtimento com longa maceração. Estágio parcial em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor granada, aroma jovem com notas de fruta madura e alguma especiarias. Na boca equilibrado, suave, fresco e elegante. Final a revelar juventude.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne, alheira de caça e queijos curados.
ENÓLOGO Filipe Sevinate Pinto

SÓCIO
7,13€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063685

42,78€
 Caixa 6 GFAS

45,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GRADIL SYRAH 2015

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. 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 ALCÓOLICO 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.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063595

48,48€
 Caixa 6 GFAS

51,00€
 Caixa 6 GFAS



BARCA DO INFERNO RESERVA 2016

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. 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. • REFº 063575

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA SYRAH 2015

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTA Syrah
VINIFICAÇÃO Vindima parcela a parcela. Colheita manual com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio de 16 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada laivos atijolados. No nariz notas de frutos silvestres, baunilha e especiarias. Na boca é elegante e equilibrado com taninos firmes e notas de madeira muito bem integradas. Final complexo.
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
SERVIÇO A 16/18°C com caça, arroz de pato, estufados e assados de carne e peixes gordos assados.
ENÓLOGA Graça Gonçalves

SÓCIO
9,98€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063647

59,88€ Caixa 6 GFAS
63,00€ 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 ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi límpida. Aroma complexo, frutos vermelhos e pretos, baunilha e notas balsâmicas. Na boca é fresco, equilibrado e elegante confirmando a fruta e as notas de boa madeira. Taninos suaves. Final agradável.
LONGEVIDADE 8 anos
SERVIÇO A 14/16°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. • REFº 063577

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



NÃ TE RALES 2015

PRODUTOR Herdade Monte Novo e Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTA Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah
VINIFICAÇÃO Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Curtimintas de duração variável em função da casta. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 15%
NOTAS DE PROVA Cor granada escura. Aroma de frutos silvestres com notas de especiarias e um toque floral. Na boca é envolvente e redondo com uma boa acidez a dar-lhe frescura.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
ENÓLOGOS Filipe Sevinat Pinto, Susana Correia

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063829

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



CANTANDO 2014

PRODUTOR Herdade Monte Novo e Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Syrah, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 15%
NOTAS DE PROVA Um vinho de cor rubi intensa com laivos atijolados. Aroma a evidenciar boa evolução em garrafa, com notas de pimenta preta, ameixa e ligeira tosta. Madeira bem integrada no conjunto. Na boca muito suave. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne assada, bacalhau e queijos.
ENÓLOGOS Filipe Sevinat Pinto, Susana Correia

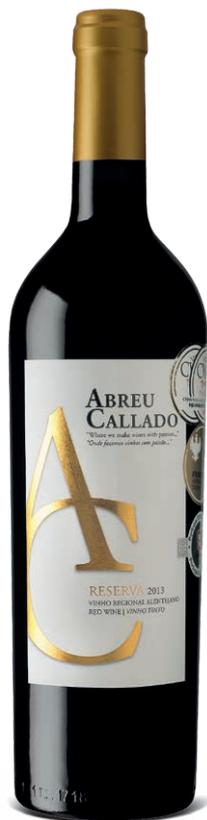
SÓCIO
8,88€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,35€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063858

53,28€ Caixa 6 GFAS
56,10€ 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 malolática, estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo, aroma intenso e complexo dominado por frutos silvestres e especiarias, com notas de madeira muito bem integradas resultantes do estágio em barricas de carvalho francês. Na boca 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€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,40€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063684

53,58€ Caixa 6 GFA
56,40€ Caixa 6 GFA



ESPORÃO COLHEITA 2016

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Franca, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vinha certificada em modo de produção biológico. Início da co-fermentação das uvas em lagares, com pisa a pé, a temperaturas controladas, terminando em túlpas de betão. Maturação, após a fermentação malolática, nas mesmas túlpas de betão, durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Aspetto límpido e cor rubi concentrada. No nariz, notas de fruta vermelha fresca, onde predomina a ameixa e o mirtilo, envoltas em notas vegetais. Na boca pressente-se a densidade e o corpo da Touriga Franca, apoiados na estrutura e acidez da Cabernet Sauvignon. O conjunto é cremoso e vibrante, com final persistente, mas elegante.
LONGEVIDADE 5 anos
SERVIÇO A 14/16 graus com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.
ENÓLOGOS David Baverstock e Sandra Alves

SÓCIO
9,03€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063765

54,18€ Caixa 6 GFA
57,00€ Caixa 6 GFA



JOSÉ DE SOUSA RESERVA 2014

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

SÓCIO
9,03€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063077

54,18€ Caixa 6 GFA
57,00€ Caixa 6 GFA



HORTA DA PALHA TOURIGA NACIONAL 2014

PRODUTOR Fundação Abreu Callado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas, prensagem, fermentação malolática. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada, límpida e muito escura, excelente intensidade aromática dominada pelas notas florais da Touriga Nacional. Aromas de fruta fresca e de estágio em madeira, muito bem integrados. Encorpado, bastante equilibrado e com uma estrutura de taninos firmes e suaves.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/17°C com cozinha mediterrânica ou queijos curados.
ENÓLOGO João Silva e Sousa

SÓCIO
10,93€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063580

65,58€ Caixa 6 GFA
69,00€ Caixa 6 GFA

Meia CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2017

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Códrega, Rabigato, Moscatel
VINIFICAÇÃO Colheita manual, desengace e esmagamento suave. Decantação a frio dos mostos. Fermentação em cubas inox com controlo de temperatura durante cerca de 20 dias. O lote final foi clarificado e estabilizado antes do engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 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 123720

31,32€
Caixa 12 GFAS

33,00€
Caixa 12 GFAS



BSE BRANCO 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTAS Arinto, Antão Vaz
VINIFICAÇÃO Fermentação em inox a temperaturas de 16°C.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Intensos aromas frutados (citrinos, ananás, pêra) com um toque floral. 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 123796

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 alcoólica 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 ALCOÓLICO 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 2016

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonez
VINIFICAÇÃO Vinificação tradicional de parte das uvas (com pisa a pé e desengace por ripanço dividindo o mosto para fermentar em lagares e em talhas de barro) sendo o restante fermentado em inox. Maceração pelicular pós-fermentativa e estágio de 9 meses em carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi carregado. Aroma complexo de tâmaras, ameixas chocolate negro, um toque de baunilha, tosta e especiarias. Na boca é frutado e fresco, 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 123853

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 2017 + 3 gfas. VINHA GRANDE 2014 + 3 gfas. JOSÉ DE SOUSA 2016

SÓCIO **42,04€** • NÃO SÓCIO **44,25€** • REF^o 123847



CURTIMENTA

ALVARINHO BRANCO 2015 (DOC Vinho Verde)

Cor límpida e intensa, amarelo citrino. Aroma muito elegante, intenso e complexo, frutado (frutos tropicais e de caroço), notas florais e de especiarias com um leve toque fumado. Na boca é intenso, equilibrado, com boa acidez e volume. Fresco e envolvente com notas minerais. Final saboroso, muito equilibrado e persistente. **Longevidade:** 20 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033607

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



QUINTA DE VENTOZELO

MALVASIA FINA BRANCO 2016 (DOC Douro)

Cor amarelo citrino. Aromas de flores brancas e citrinos. Na boca é muito leve e suave com notas minerais. Boa acidez. Final longo e muito agradável. **Longevidade:** 6 a 7 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033561

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



QUINTA DOS CARVALHAIS

ENCRUZADO BRANCO 2017 (DOC Dão)

Cor amarelo citrino brilhante. Aroma complexo, frutos brancos (melão, pêra) e florais com notas minerais e de baunilha. Na boca é fresco com boa acidez e volume. Equilibrado e harmonioso terminando longo e elegante.

Longevidade: 8 a 10 anos

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033819

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



QUINTA DA BACALHÔA

BRANCO 2016 (Regional Península de Setúbal)

Cor amarelo-palha com laivos esverdeados. Aroma complexo e elegante com notas de toranja, maracujá e alperce, notas florais e mel. Na boca é elegante e bem estruturado com belas notas de fruta bem casadas com a boa madeira do estágio. Final longo. **Longevidade:** 5 a 6 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033454

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



QUINTA DO MONTE D'OIRO

MADRIGAL VIOGNIER 2016 (Regional Lisboa)

Cor amarelo-citrino. Aroma fino, elegante e complexo, fruta branca, alperce, melão com notas de madeira e um ligeiro fumado. Na boca é redondo com bom volume, persistente. Excelente acidez, muito equilibrado e um toque mineral. Final longo. **Longevidade:** 5 a 6 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033644

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



ESPORÃO

PRIVATE SELECTION BRANCO 2016 (Regional Alentejano)

Cor amarelo-palha cristalina. Aromas complexos e harmoniosos de frutos de polpa branca e citrinos com subtis notas tostadas e de especiarias. Na boca é bem estruturado e equilibrado, rico e elegante. Final persistente. **Longevidade:** 5 a 6 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033740

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

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

CAIXAS
3 GFAS



PARDUSCO
PRIVATE TINTO 2012 (DOC Vinho Verde)

Cor rubi aberta. Aromas intensos a frutos vermelhos maduros envolvidos em aromas finos de fumo, tosta e cedro. No palato é seco, com uma acidez bem vindada. Elevada concentração de frutos vermelhos e compota bem equilibrada com sabores minerais como couro e terra. Termina longo, sedoso e muito mineral. **Longevidade:** 9 a 10 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF# 033545

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



BOTA VELHA
VINHAS ANTIGAS TINTO 2017 (DOC Douro)

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.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF# 033730

34,20€ Caixa 3 36,00€ Caixa 3 GFAS



QUINTA DE VENTOZELO
TOURIGA NACIONAL TINTO 2015 (DOC Douro)

Cor rubi. Aroma floral elegante típico da casta. Na boca é frutado, volumoso e fresco. Final longo. **Longevidade:** 9 a 10 anos

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF# 033541

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



COTTAS RESERVA
TINTO 2014 (DOC Douro)

Cor rubi profundo. Aroma intenso e exuberante, frutos pretos e vermelhos maduros, notas especiadas, madeira bem integrada no conjunto. Na boca mostra-se fresco e equilibrado com bom volume e estrutura. Bons taninos. Final muito elegante e persistente. **Longevidade:** 7 a 8 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF# 033570

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



QUINTA DA CARREGOSA
VINHAS VELHAS TINTO 2015 (DOC Douro)

Cor rubi escuro. Aroma frutado, elegante e complexo. Notas de frutos vermelhos e especiarias com madeira muito bem integrada. Na boa é estruturado, equilibrado e suave, com bom volume e boa acidez. Final persistente. **Longevidade:** 15 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF# 033809

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



QUINTA NOVA
RESERVA TINTO 2015 (DOC Douro)

Cor vermelho violeta escuro com laivos azulados. Aroma intenso e complexo, frutos pretos e azuis com notas de tosta e especiarias. Na boca muito volumoso e equilibrado com taninos presentes mas muito bem integrados. Belas notas de frutos pretos e de especiarias. Final longo e persistente. **Longevidade:** 10 a 12 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF# 032836

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

Garrafeira do Clube

CAIXAS
3 GFAS



REDOMA TINTO 2015 (DOC Douro)

Cor granada. Aroma muito austero e cheio de personalidade, muito mineral e complexo com belas notas de fruta silvestre e flores, especiarias e ligeira tosta. Concentrado na boca, com uma frescura muito presente. Boa estrutura e volume de boca, terminando muito longo, fino, e com acidez bem presente. **Longevidade:** 20 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033437

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



QUINTA DOS FRADES VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA 2013 (DOC Douro)

Cor rubi escuro, retinto com rebordo violeta azulado. Aroma intenso, complexo e elegante, frutos negros silvestres e fruta madura com boas notas de madeira, balsâmicas e de especiarias. Na boca é macio e fresco, equilibrado e elegante com bom volume. Taninos presentes mas macios e muito bem integrados. Final muito longo e elegante. **Longevidade:** 15 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033107

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



FONTE DO OURO GRANDE RESERVA TINTO 2013 (DOC Dão)

Cor vermelha profunda e consistente. Aroma intenso a frutos pretos, como a groselha, a par dos aromas forais, balsâmicos e especiados próprios do estágio em madeira. Na boca é encorpado com taninos robustos mas polidos com uma acidez e frescura marcantes onde sobressai a fruta preta e o chocolate. Mostra-se um vinho cheio, concentrado e complexo com grande potencial de envelhecimento. Final equilibrado, expressivo, longo e persistente. **Longevidade:** 8 a 10 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033510

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



AURIUS TOURIGA NACIONAL E SYRAH 2012 (Regional Lisboa)

Cor vermelho rubi. Aromas frutado e complexo com notas de frutos negros, florais e especiarias. Na boca é elegante, com a madeira do estágio muito bem integrada. Boa acidez e equilíbrio. Final longo. **Longevidade:** 10 a 12 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033426

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



QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA 2013 (Regional Lisboa)

Cor rubi profundo. Aroma intenso com notas de fruta preta madura, especiarias e chocolate preto. Na boca é complexo e macio com bom volume e estrutura. Elegante com bons taninos. Final longo e persistente. **Longevidade:** 15 a 20 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033781

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



INFINITUM GRANDE ESCOLHA TINTO 2014 (Regional Alentejano)

Cor rubi fechado, aroma intenso com belas notas de fruta madura e um ligeiro toque de especiarias. Na boca é elegante, equilibrado e bem estruturado. Boa acidez e taninos macios, madeira bem integrada. Complexo. Final longo e persistente. **Longevidade:** 9 a 10 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033584

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

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

CAIXAS
3 GFAS



QUINTA DO CARMO

TINTO 2014 (Regional Alentejano)

Cor vermelho-rubi intensa. Aromas complexos de fruta compotada e notas abanilhadas do estágio. Na boca apresenta bom equilíbrio num conjunto elegante com boa estrutura e taninos suaves. Final persistente. **Longevidade:** 6 a 7 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033438

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



HERDADE DO PESO

RESERVA TINTO 2014 (DOC Alentejo)

Cor rubi brilhante e intenso. Aroma intenso e fresco com grande amplitude, notas de frutos vermelhos e negros, madeira muito bem integrada, notas de baunilha, especiarias e balsâmicas. Na boca é intenso e equilibrado, vibrante. Boa concentração e acidez. Notas de fruta madura e de boa madeira, taninos suaves. Final muito longo e profundo, persistente. **Longevidade:** 8 a 10 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033192

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



SANTA VITÓRIA

TOURIGA NACIONAL 2015 (Regional Alentejano)

Cor violeta carregado. Aromas florais e frutados intensos com notas de especiarias, tabaco e café. Bom volume de boca, equilibrado. Final de prova macio e prolongado. **Longevidade:** 9 a 10 anos.

SÓCIO 17,58€ GFA 0,75L NÃO SÓCIO 18,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033592

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



INEVITÁVEL

TINTO 2016 (Regional Alentejano)

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. **Longevidade:** 10 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033272

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



DOM COSME

RESERVA TINTO 2015 (Regional Alentejano)

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. **Longevidade:** 12 a 15 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033680

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



J DE JOSÉ DE SOUSA

TINTO 2014 (Regional Alentejano)

Cor rubi retinta quase violeta. Notas de frutas como cassis e amoras, pimenta preta, florais (violeta), minerais, chocolate negro e aromas provenientes da madeira como torrefação e coco. Na boca é concentrado, elegante e complexo. Final longo e persistente. **Longevidade:** 10 a 12 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033469

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



para OFERECER



RESERVAS SOGRAPE

CAIXA 3 GARRAFAS

1 gfa. Herdade do Peso Reserva Tinto 2015
1 gfa. Callabriga Tinto 2016
1 gfa. Quinta dos Carvalhais Reserva Tinto 2015

Sócio 52,25€
Não Sócio 55,00€
Ref# 033832

QUINTA NOVA

CAIXA 3 GARRAFAS

Quinta Nova Reserva Tinto 2015

Sócio 68,40€
Não Sócio 72,00€
Ref# 032836



QUINTA DO MONTE D'OIRO

CAIXA 3 GARRAFAS

Quinta do Monte d'Oiro Reserva Tinto 2013

Sócio 89,79€
Não Sócio 94,50€
Ref# 033781



HEXAGON

CAIXA 3 GARRAFAS

HEXAGON Tinto 2009

Sócio 114,00€
Não Sócio 120,00€
Ref# 033203

PURO TALHA

CAIXA 3 GARRAFAS

José de Sousa
Puro Talha Tinto 2015

Sócio 99,75€
Não Sócio 105,00€
Ref# 033451



ESPORÃO

CAIXA 3 GARRAFAS

Esporão Private Selection
Tinto 2013

Sócio 128,25€
Não Sócio 135,00€
Ref# 033739





a degustação
DO ENÓFILO



Degustação 1

1 gfa. Cottas Reserva Tinto 2014
1 gfa. TN Rui Reguinga Touriga Nacional Tinto 2013
1 gfa. Inevitável Tinto 2016

Sócio 59,85€
Não Sócio 63,00€
Refº 033833



Degustação 2

1 gfa. Quinta Nova Reserva Tinto 2015
1 gfa. Quinta Monte d'Oiro Reserva Tinto 2013
1 gfa. Herdade do Peso Reserva Tinto 2014

Sócio 66,98€
Não Sócio 70,50€
Refº 033834



Degustação 3

1 gfa. Redoma Niepoort Tinto 2015
1 gfa. 1836 grande Reserva Tinto 2015
1 gfa. Esporão Reserva Tinto 2015

Sócio 70,30€
Não Sócio 74,00€
Refº 033835



Degustação 4

1 gfa. Boa-Vista Reserva Tinto 2014
1 gfa. Hexagon Tinto 2009
1 gfa. J de José de Sousa Tinto 2014

Sócio 132,05€
Não Sócio 139,00€
Refº 033836



conjuntos
EXCELÊNCIA



Excelência 1

1 gfa. Quinta dos Carvalhais Encruzado Branco 2017
2 gfas. Esporão Reserva Tinto 2015

Sócio 44,65€
Não Sócio 47,00€
Refª 033837



Excelência 2

1 gfa. Alvarinho Curtimenta Branco 2015
2 gfas. Redoma Niepoort tinto 2015

Sócio 68,88€
Não Sócio 72,50€
Refª 033838



Excelência 3

1 gfa. Quinta da Bacalhôa Branco 2016
2 gfas. Fonte do Ouro Grande Reserva Tinto 2013

Sócio 83,60€
Não Sócio 88,00€
Refª 033839



Excelência 4

1 gfa. Esporão Private Selection Branco 2015
2 gfas. Hexagon Tinto 2009

Sócio 95,00€
Não Sócio 100,00€
Refª 033840



O VINHO &...



O vinho e o Azeite - Alentejo

1 gfa. Inevitável Tinto 2016
1 gfa. Azeite Santa Vitória Premium (0,50 l)

Sócio 27,46€

Não Sócio 28,90€
Ref# 033841



O vinho e o Mel

1 gfa. 1836 Grande Reserva Tinto 2015
1 frasco Mel Companhia das Lezírias

Sócio 35,06€

Não Sócio 36,90€
Ref# 033842



O vinho e o Azeite - Douro

1 gfa. Zom Garrafeira Tinto 2008
1 gfa. Azeite Zom (0,5 l)

Sócio 36,10€

Não Sócio 38,00€
Ref# 033843



O vinho e o CHOCOLATE

1 gfa. Porto Ferreira Dona Antónia 20 Anos
1 gfa. Tablete de Chocolate com sal Annobon

Sócio 43,89€

Não Sócio 46,20€
Ref# 033844



Seleção Enoteca
**ESPUMANTES
CHAMPAGNES**



ESPUMANTE
Cave Real
Arinto e Chardonnay
Super Reserva
Bruto

SÓCIO
9,03€

NÃO SÓCIO
9,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 013806



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
COMTES
de CHAMPAGNE
Blanc de Blancs

SÓCIO
123,50€

NÃO SÓCIO
130,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 012755

PREÇOS POR GARRAFA

ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€



Seleção Enoteca GENEROSOS



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**
Branco 10 Anos
(0,50 l)

SÓCIO
11,69€

NÃO SÓCIO
12,30€

1 GFA 0,50 L
REFº 012604



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

SÓCIO
13,78€

NÃO SÓCIO
14,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 011244



PORTO
**Ferreira
Dona
Antónia**
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
**Barão
de Vilar**
Colheita
Branco 2007
(0,75 l)

SÓCIO
18,91€

NÃO SÓCIO
19,90€

1 GFA 0,75 L
REFº 013845



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)

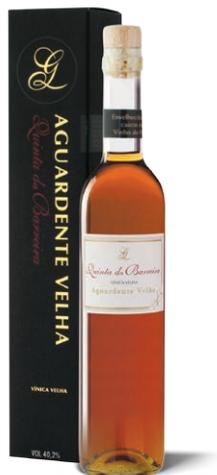
SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013374



Seleção Enoteca
ESPIRITUOSOS



AGUARDENTE VELHA
Quinta da Barreira

SÓCIO NÃO SÓCIO
19,14€ 20,15€

1 GFA 0,50 L REFº 012130



AGUARDENTE VELHA
Fim de Século 25 anos

SÓCIO NÃO SÓCIO
28,50€ 30,00€

1 GFA 0,70 L REFº 013815



AGUARDENTE VELHA
J.M.F. 1964

SÓCIO NÃO SÓCIO
65,55€ 69,00€

1 GFA 0,70 L REFº 012657



SINGLE MALT WHISKY
**Glenrothes
Select Reserve**

SÓCIO NÃO SÓCIO
38,00€ 40,00€

1 GFA 0,70 L REFº 010850



TENNESSEE WHISKEY
**Jack Daniel's
Single Barrel**

SÓCIO NÃO SÓCIO
41,80€ 44,00€

1 GFA 0,70 L REFº 011944



SINGLE MALT WHISKY
**The Macallan
Double Cask 12 Anos**

SÓCIO NÃO SÓCIO
59,85€ 63,00€

1 GFA 0,70 L REFº 013846

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

MONTRA DE PRÉMIOS



20 PONTOS

2 DropStop
ENOTECA



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



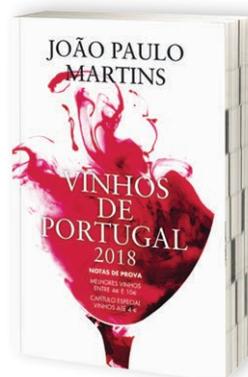
44 PONTOS

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



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.



*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 60€).

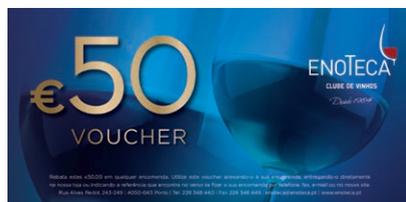
- 1 gfa Muros Antigos Alvarinho 2017 (Monção/Melgaço)
- 1 gfa Quinta do Boiçã Reserva Branco 2017 (Bucelas)
- 1 gfa Cottas Tinto 2014 (Douro)
- 1 gfa Quinta de Silveiras Tinto 2015 (Dão)
- 1 gfa Quinta do Monte d'Oiro Aurius Touriga Nacional e Syrah Tinto 2012 (Lisboa)
- 1 gfa Esporão Colheita Tinto 2015 (Alentejo)



Monção/Melgaço Bucelas Douro Dão 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

FERREIRA
ESTD 1751
PORTO

DONA E SENHORA DE UMA NOVA GAMA.

RESERVA TAWNY • RESERVA BRANCO • 10 ANOS BRANCO
10 ANOS TAWNY • 20 ANOS TAWNY

DONA ANTONIA
OLD TAWNY PORTO

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE IN MODERATION.eu
Art de Viver



ORIGINAL
LEGACY
WINES
SOGRAPE