

ENOTECA



Ofereça uma Revista ENOTECA

Sabe quais as motivações que levam uma pessoa a escolher um vinho num supermercado ou numa garrafeira?

Mais ou menos por esta ordem, são as seguintes:



PREÇO

- Será o preço correcto?



MARCA

- É reconhecida? é um nome apelativo?



PRODUTOR

- É conhecido e tem uma história de sucesso?
É novo, mas já tem provas com vinhos de qualidade reconhecida?



RÓTULO

- Esteticamente conseguido?



ANO DE COLHEITA

- Como correu este ano nesta região, e neste "terroir"?
- etc, etc...

Decidir, no meio de tantas variáveis é difícil e moroso!

FACILITE A VIDA AOS SEUS AMIGOS

Envie-nos por e-mail (enoteca@enoteca.pt) o nome e contacto dos seus amigos e nós enviaremos, em seu nome, uma Revista Enoteca.

Por cada nome que nos enviar oferecemos-lhe este útil "drop-stop" Enoteca.





JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt

OS VINHOS NÃO PARAM DE ME SURPREENDER

Imagine uma vinha na Região dos Vinhos Verdes. Um tinto 2012. Vejo as castas, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Merlot. Aí, faço uma pausa, varro os preconceitos da cabeça e levo o copo ao nariz tentando adivinhar de que se trata. Um aroma complexo, fruta vermelha madura, especiarias. Na boca, macio e elegante. Equilíbrio. Final longo, mantendo aquela elegância. Grande vinho!

É esta a riqueza do setor. E também a oportunidade, para quem está dentro, em ter acesso a vinhos inesperados, e sobretudo aos homens que os tornam possíveis.

Esta experiência tivemos-la o Nuno e eu, recentemente, na Quinta da Covêla, um micro clima perto do Marco de Canaveses, com o Tony Smith, um simpático anfitrião. Pena é que neste momento esta partilha convosco seja apenas com palavras... quem sabe ?

Nós Seleccionamos...

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



Na ENOTECA os vinhos são seleccionados por um painel de produtores, 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
19	AGORA PROVO EU
21	CESTO DE PRIMAVERA
22	GALERIA DO PRODUTOR
24	VINHOS DO TRIMESTRE
26	CAVE BRANCOS
29	CAVE ROSÉS
30	CAVE TINTOS
35	MEIA CAVE
36	GARRAFEIRA DO CLUBE BRANCOS
37	GARRAFEIRA DO CLUBE TINTOS
40	SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
41	SELEÇÃO ENOTECA PORTOS
42	SELEÇÃO ENOTECA GENEROSOS
43	SELEÇÃO ENOTECA ESPIRITUOSOS
44	MONTRA DE PRÉMIOS
45	PROJETO BARRICA III
46	OFEREÇA ANUIDADE ENOCLUBE
47	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.

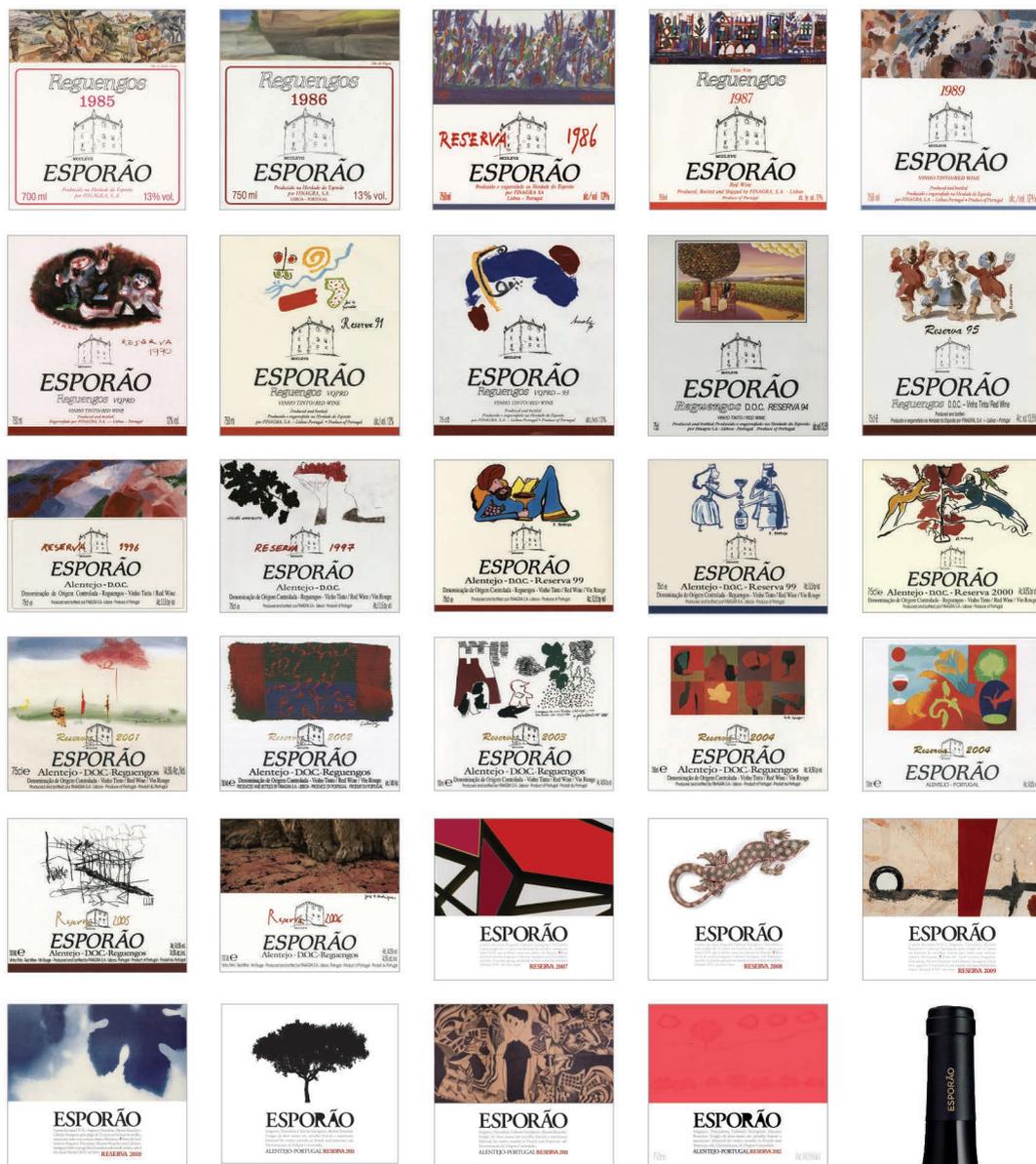


7º CONVÍVIO
Organizamos visitas a Adegas, Quintas e Herdades, bem como Almoços e Jantares Vínicos.

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. • REF³ 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. • REF³ 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

REF³ 123823

NÃO SÓCIO **48,00€** Caixa 12 GFAS

Notícias do Vinho

UM NOVO "BY THE WINE" EM AZEITÃO

A segunda flagship store da José Maria da Fonseca (By the Wine), irá ser inaugurado na primavera de 2019, integrado na Casa Museu José Maria da Fonseca, mantendo o mesmo conceito gastronómico que a localizada no Chiado. "O primeiro By The Wine demonstrou ser um projeto de enorme sucesso e fazia sentido replicá-lo em Azeitão" diz-nos Sofia Soares Franco, responsável de enoturismo e comunicação, "temos um espaço lindíssimo na Casa Museu que estamos a adaptar para acolher o novo By The Wine e sentimos que este é não só um complemento ideal aos milhares de visitantes que nos vêm conhecer todos os anos como à própria Vila".

fonte: José Maria da Fonseca

JANTAR COM PROVAS – QUINTA DA CARREGOSA [Porto 20 Novembro – Lisboa 28 Novembro]

Apresentação da Quinta da Carregosa e dos vinhos por Fernando Costa (proprietário e enólogo)

As primeiras vinhas da Quinta da Carregosa foram plantadas há cerca de 80 anos e o seu solo foi removido de forma manual num esforço ímpar, que só os homens do Douro foram capazes de conseguir. As vinhas estendem-se por uma encosta xistosa de cerca de 40 hectares, beneficiam de uma exposição solar privilegiada encontrando-se a uma altitude entre os 200 e 500 metros. Atualmente a quinta possui uma grande diversidade de castas autóctones, criteriosamente escolhidas em função da especificidade do seu terroir, para assim se obterem vinhos de quinta premium e de forte identidade.

À prova estive o Quinta da Carregosa Reserva branco 2017 e o Quinta da Carregosa Vinhas Velhas tinto 2017 – [amostra de cuba – Projeto Barrica III]. No jantar a acompanhar as entradas o Quinta da Carregosa Reserva branco 2017, a acompanhar o prato principal o Quinta da Carregosa Vinhas Velhas tinto 2015 e a acompanhar a sobremesa o Quinta da Carregosa Moscatel. Foi também provado com a sobremesa uma amostra de cuba do que virá a ser um Porto Vintage 2017.

No Porto, no restaurante da Casa da Música, o Chef Artur Gomes apresentou como entrada Folhado de garoupa com salada de folhas frescas, para o prato principal Bochecha de porco sobre polenta de courgette de alheira e para a sobremesa Torta de laranja e gelado de baunilha. Em Lisboa, no restaurante Falstaff, o Chef Pedro Adevinha preparou para a entrada Gnocchi de batata doce, morcela e bravo Esmolfe, para o prato principal Borrego no forno, Beringela e miso doce e para a sobremesa Chocolate e marmelo.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) – Jantar Quinta da Carregosa



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) – Jantar Quinta da Carregosa

JANTAR COM PROVAS – JOSÉ MARIA DA FONSECA [Porto 15 Janeiro – Lisboa 23 Janeiro]

Apresentação por Paulo Costa. Prova comentada pelo enólogo Paulo Hortas.

Um negócio de família com quase dois séculos de história que, sem nunca repousar sobre as glórias conquistadas, tem sabido modernizar-se. A José Maria da Fonseca exerce a atividade vinícola desde 1834, fruto da paixão partilhada de uma família que tem sabido preservar e projetar a memória e o prestígio do seu fundador. Consciente da responsabilidade de ser, na atualidade, o mais antigo produtor de vinho de mesa e de Moscatel de Setúbal em Portugal, a José Maria da Fonseca obedece a uma filosofia de permanente desenvolvimento, o que a leva a investir sempre mais em suportes de investigação e de produção, aliando as mais modernas técnicas ao saber tradicional. Exemplo disso mesmo é a Adega José de Sousa Rosado Fernandes, em Reguengos de Monsaraz, no Alentejo, onde a tradição romana de fermentar em potes de barro se mantém a par da última tecnologia. É esta paixão, geradora de emoções, que a José Maria da Fonseca partilha com o consumidor de cada vez que este prova um dos seus vinhos.

À prova esteve o Coleção Privada DSF Sauvignon Blanc 2017 e Coleção Privada DSF Moscatel Roxo Rosé 2017. No jantar a acompanhar as entradas o Camarate Branco Seco 2017, a acompanhar o prato principal o José de Sousa Mayor tinto 2015 e a acompanhar a sobremesa o Moscatel DSF Armagnac 2002.

No Porto, no restaurante da Casa da Música, o Chef Artur Gomes apresentou como entrada Folhado de garoupa com courgete e salada de folhas, para o prato principal Bochecha de porco sobre risotto de carbonara e para a sobremesa Queijada de laranja com sorbet de laranja e molho de natas. Em Lisboa, no restaurante Falstaff, o Chef Pedro Adevinha preparou para a entrada Vieira com couve flor e porco, para o prato principal Magrete de pato com batata e cogumelos e para a sobremesa Amendoim, cacau e caramelo.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA [Porto] – José Maria da Fonseca



RESTAURANTE FALSTAFF [Lisboa] – José Maria da Fonseca

IMPORTANTE: A pedido dos Sócios, a partir de Março os jantares irão incluir aperitivos para serem servidos com os vinhos à prova, conseqüentemente irá haver uma alteração no preço dos jantares. Informamos que a partir de Março os jantares com provas terão um custo de **€ 30,00** por pessoa.

PRÓXIMOS EVENTOS

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

ABRIL 2019: Alves de Sousa (Douro) | Terça-feira, 16 (Porto) e Quarta-feira, 24 (Lisboa)

MAIO 2019: Quinta de Covela (Minho) | Terça-feira, 21 (Porto) e Quarta-feira, 29 (Lisboa)

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

JANTAR FÓRUM DE ENÓLOGOS

HOTEL CROWNE PLAZA - PORTO - Sábado, 10 de Novembro 2018



O Fórum de Enólogos reuniu-se mais uma vez para provar, aprovar e dar à prova alguns excelentes vinhos dos Enólogos que o constituem. Desta vez a reunião e jantar decorreu no Hotel Crowne Plaza no Porto e como habitualmente os vinhos foram o destaque da noite. Os sócios foram recebidos com uma grande variedade de aperitivos regionais e canapés e o espumante **Cave Real Super Reserva Bruto Natural 2015**. Na entrada foi servido um salmão fumado com crème fraîche e croutons, como prato principal tivemos vitela cozinhada lentamente com risotto de cogumelos e estragão e para a sobremesa tarte tatin com bolachas de canela e gelado de baunilha.

Para acompanhar a refeição, desde a entrada à sobremesa, estiveram disponíveis os mais de 30 vinhos dos enólogos Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, Bernardo Cabral, David Bayerstock, Domingos Soares Franco, Filipe Sevinate Pinto, Graça Gonçalves, João Silva e Sousa, Jorge Alves, José Gaspar, José Manuel Sousa Soares, Manuel Vieira, Miguel Pessanha, Nuno Cancela de Abreu, Osvaldo Amado, Patrícia Peixoto e Rui Cunha que foram provados durante a tarde desse mesmo dia pelos Enólogos do Fórum.

Os enólogos, à mesa com os sócios, orientavam a escolha dos mais de 30 vinhos presentes, desde o **Espumante Raríssimo Método Clássico 2006** (com dégorgement em 2018) da Bairrada, passando pelos brancos **Arinto dos Açores 2017** (Pico), **Casa do Capitão-mor Alvarinho 2016** (Monção e Melgaço), **Cottas Garrafeira 2015** (Douro), **Covela Reserva 2015** (Minho), **Expressões 2016** (Monção e Melgaço), **Graíinha Reserva 2017** (Douro), **Kaputt 1ª Edição** (Douro), **Puro Talha 2016** (Alentejo), **Quinta da Giesta 2017** (Dão), **Quinta Monte d'Oiro Lybra 2017** (Lisboa) e o **Santa Vitória Grande Reserva 2017** (Alentejo), o rosé **Vinha Grande 2017** (Douro), o palhete **Kaputt 2ª Edição** (Douro), os tintos **Azul de Ventozelo 2016** (Douro), **Baga Encontro 2012** (Bairrada), **Cave Real Reserva 2017** (Douro), **Esporão Private Selection 2013** (Alentejo), **Herdade de Gâmbia Reserva 2016** (Península de Setúbal), **Herdade do Peso Reserva 2015** (Alentejo), **José de Sousa 2016** (Alentejo), **Quinta de Silvares 2015** (Dão), **Quinta de Ventozelo Blend 2015** (Douro), **Quinta do Cerrado Reserva 2016** (Dão), **Quinta Monte d'Oiro Reserva tinto 2014** (Lisboa), **Quinta S. Sebastião Grande Escolha 2015** (Lisboa), **Sonhador 2012** (Alentejo), **Tã Sómente Touriga Nacional 2016** (Alentejo), **Tyto alba "Vinhas Protegidas" 2014** (Tejo), **Tyto alba Touriga Nacional 2015** (Tejo) e os generosos **Porto Sandeman 20 anos** e o **Moscatel de Setúbal Alambre 20 Anos**.

Alguns destes vinhos já pode encontrar nas próximas páginas, os restantes apresentaremos numa próxima oportunidade.

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Quinta da Giesta BRANCO 2017

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Arinto, Encruzado, Malvasia Fina
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
NOTAS DE PROVA Cor brilhante, amarelo citrino claro. Aroma de fruta branca (pera), citrino e mineral com um toque floral. Na boca é equilibrado e envolvente, boa acidez, fresco e frutado. Final fresco e agradável.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO	NÃO SÓCIO
4,99€ GFA 0,75L	5,25€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF ^o 063926	
29,94€ Caixa 6 GFAS	31,50€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Casa do Capitão-Mor ALVARINHO BRANCO 2016

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Alvarinho
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
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.
ENÓLOGO Rui Walter Cunha

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,55€ GFA 0,75L	9,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF ^o 063474	
51,30€ Caixa 6 GFAS	54,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Arinto dos Açores BRANCO 2017

PRODUTOR Coop. Vitivinícola da Ilha do Pico
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO Pico
CASTA Arinto dos Açores
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com laivos dourados. Aroma distinto e elegante com discretas notas florais e de frutos tropicais. Na boca é fresco com bom volume, confirma as notas tropicais com um toque de madeira. Final longo.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO	NÃO SÓCIO
18,05€ GFA 0,75L	19,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF ^o 063935	
108,30€ Caixa 6 GFAS	114,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Covela RESERVA BRANCO 2015

PRODUTOR Lima & Smith, Lda.
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Avesso, Chardonnay, Arinto
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-palha. Aroma fino, fresco e complexo, frutado com notas de fumo e tosta da madeira. Na boca é equilibrado denotando uma boa evolução, volumoso. Final tenso e longo.
ENÓLOGO Rui Cunha

SÓCIO	NÃO SÓCIO
23,75€ GFA 0,75L	25,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas - REF ^o 033936	
71,25€ Caixa 3 GFAS	75,00€ Caixa 3 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Azul de Ventozelo TINTO 2016

PRODUTOR Quinta de Ventozelo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 7 anos
NOTAS DE PROVA Cor violeta intensa. Aroma de frutos vermelhos frescos com um toque floral e um final de especiarias. Na boca é encorpado, muito equilibrado. Final frutado muito agradável.
ENÓLOGO José Manuel Sousa Soares

SÓCIO 6,65€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 7,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 063784	
39,90€ Caixa 6 GFAS	42,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Quinta do Cerrado RESERVA TINTO 2016

PRODUTOR Quinta do Cerrado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor granada concentrada. Aroma complexo, notas de fruta compostada e grafite casadas com notas de madeira. Na boca é macio e suave confirmando as notas de barrica do estágio. Final suave.
ENÓLOGO Osvaldo Amado

SÓCIO 8,55€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 9,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 063937	
51,30€ Caixa 6 GFAS	54,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Herdade de Gâmbia RESERVA TINTO 2016

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTAS Touriga Nacional, Syrah
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma intenso e complexo, frutos silvestres com notas de madeira, notas mentoladas e balsâmicas. Na boca mostra-se bem estruturado e fresco com notas de fruta madura e frutos secos, confirma as notas de madeira bem integradas no conjunto. Final longo e equilibrado.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO 7,60€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 8,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 063927	
45,60€ Caixa 6 GFAS	48,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

TÃ SOMENTE TOURIGA NACIONAL RESERVA TINTO 2016

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTA Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 15%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor granada concentrada. Aroma quente e complexo, notas frutadas com um toque floral e especiado. Na boca é suave e harmonioso. Estruturado com notas de boa madeira. Final longo.
ENÓLOGO Filipe Sevinate Pinto

SÓCIO 13,78€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 14,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 033915	
82,68€ Caixa 6 GFAS	87,00€ Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE
ENÓLOGOS

Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Herdade do Peso

RESERVA TINTO 2015

PRODUTOR Herdade do Peso
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Syrah, Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada intensa. Aroma complexo e intenso, notas de frutos do bosque e de madeira muito bem casada com um toque de especiarias. Boca muito equilibrada e elegante. Macio e harmonioso com taninos maduros. Final longo e 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 • REFº 033896
42,75€ Caixa 3 GFAS 45,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Quinta S. Sebastião

GRANDE ESCOLHA TINTO 2015

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Merlot, Sousão
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor granada muito intensa. Aroma muito elegante e complexo revelando frutos pretos maduros com notas balsâmicas e de especiarias. Na boca é cheio e estruturado, taninos vivos e uma excelente acidez. Final longo e fresco.
ENÓLOGO Filipe Sevinate Pinto

SÓCIO 57,00€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 60,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 1 gfa • REFº 013907



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Porto Sandeman

TAWNY 20 ANOS

PRODUTOR Sandeman
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto
CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão, Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 20%
LONGEVIDADE Em cave mais de 15 anos. Depois de aberto 8 a 12 semanas.
NOTAS DE PROVA Cor âmbar com reflexos acastanhados. Aroma intenso, elegante, fino e complexo. Notas de frutos secos, especiarias e um toque de casca de laranja. Na boca continua elegante com boa estrutura e textura sedosa. Confirma os frutos secos, fresco e complexo. Final longo e persistente.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO 27,55€ GFA 0,50L
NÃO SÓCIO 29,00€ GFA 0,50L
Encomende em Caixas de 1 gfa • REFº 013938



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Moscatel Alambre

20 ANOS

PRODUTOR José Maria da Fonseca Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM D.O.C. Moscatel de Setúbal
CASTAS Moscatel de Setúbal
TEOR ALCÓOLICO 18%
LONGEVIDADE Mais de 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor âmbar. Aroma complexo com notas de frutos secos e um toque de tangerina. Na boca é muito estruturado e complexo com uma excelente acidez. Final prolongado.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO 23,75€ GFA 0,50L
NÃO SÓCIO 25,00€ GFA 0,50L
Encomende em Caixas de 1 gfa • REFº 010573

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



**BERNARDO
CABRAL**

VINIFICAÇÃO de A a Z

DIFERENTES ÂNGULOS NA MAIOR REGIÃO VITIVINÍCOLA PORTUGUESA - O ALENTEJO

Na sua longa extensão geográfica, podemos dizer que a região vitivinícola alentejana tem 3 grandes zonas distintas e que em muito influenciam o estilo dos vinhos nelas produzidos:

A planície interior (que ocupa a maioria da área da região), a Serra de São Mamede (Portalegre) e a Costa Vicentina (de Vila Nova Milfontes até Odeceixe).

Enquanto que na Planície Interior os vinhos são os mais quentes, concentrados, estruturados e sedosos, na Serra de São Mamede a altitude "refresca" o estilo originando vinhos mais minerais, a pedirem uns anos de repouso resultante do conhecido potencial de envelhecimento. Mas é na Costa Vicentina que a diferença é mais acentuada. Ali as temperaturas são, em média, 10 a 15°C inferiores à Planície Interior e a proximidade do mar (nalguns casos a escassas centenas de metros) relembra alguns dos vinhos produzidos em regiões como Colares ou Malborough na longínqua Nova Zelândia.

Não tendo experiência enológica na zona de influência da Serra, posso testemunhar algumas das diferenças mais marcantes na Planície versus Costa Vicentina como os tempos de maturação das mesmas castas (por vezes mais de um mês), ou as diferenças surpreendentes de acidez e perfis aromáticos. Na Costa Vicentina a concentração dá lugar à elegância.

Acredito que o vinho deve exprimir o terroir de uma forma pura e genuína, funcionando para aquele que o prova como um convite a conhecer um pouco mais sobre a sua origem. Assim escolho um vinho de cada uma das zonas do Alentejo que acredito cumprir na plenitude o seu dever.

- Planície Interior** - Inevitável tinto 2016
- Serra de São Mamede** - Sonhador tinto 2012
- Costa Vicentina** - Vicentino Pinot Noir tinto 2016



Ver pág. 39



Ver pág. 39



Ver pág. 25



foto Santa Vitória Wines

Planície Interior



foto Howard's Folly Wine

Serra de São Mamede



foto Vicentino Wines

Costa Vicentina

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
REF^o 013265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REF^o 033265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REF^o 063265

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

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

ENÓLOGA Patrícia Peixoto



Porto Tawny 10 ANOS

1 Gfa
REF^o 012055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
13,11€	13,80€

3 Gfas
REF^o 032055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
38,48€	40,50€

6 Gfas
REF^o 062055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
75,81€	79,80€

PRODUTOR Barão de Vilar

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

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

PRAZO DE ENTREGA: 15 DIAS APÓS CONFIRMAÇÃO DA ENCOMENDA.

ENCOMENDA MÍNIMA 12 GARRAFAS.

(rótulos exemplificativos)

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 14% 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



**ANTONINA
BARBOSA**

Agora provo EU!

O Conde de Vimioso Reserva Tinto 2015 proveniente da região Tejo representa e reflecte, acima de tudo, um terroir único.

As uvas que estão na sua origem, vivem e desenvolvem-se num ambiente singular, constituído quase exclusivamente por uma vinha que tem por base o peculiar calhau rolado. Uma generosa dádiva deixada pela natureza à mais de 400.000 anos e testemunhada pelas nossas vinhas do Convento à mais de 25 anos.

O Conde de Vimioso Reserva Tinto, não é mais senão, uma seleção criteriosa de uvas dos melhores talhões dos 42 hectares da vinha do Convento e apenas produzido em anos de qualidade excepcional.

O ano de 2015 foi, sem dúvida, um deles. Um ano quente e seco, que culminou com temperaturas mais amenas no período de maturação, permitindo obter uvas com um equilíbrio extraordinário. Após a cuidada vindima manual, que decorreu entre a 2ª e 3ª semana de Setembro, decorreu a fermentação com maceração prolongada, e posterior estágio de 18 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês.

É um vinho enigmaticamente profundo, elegante, com taninos finos e com grande capacidade de longevidade. O seu marcado carácter traduz a plenitude do seu terroir, sobressaindo ainda uma elevada expressão aromática e um frescura persistente.

Despeço-me com um brinde em honra dos vinhos portugueses e naturalmente com um especial aos vinhos singulares da região do Tejo!!!



**Preço Especial
de Lançamento**

(Preço de mercado: 13.00€/ gfa)

CONDE VIMIOSO Reserva Tinto 2015 *Tejo*

SÓCIO
9,03€ GFA 0,75 L

NÃO SÓCIO
9,50€ GFA 0,75 L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063943

54,18€ CAIXA 6 gfas

57,00€ CAIXA 6 gfas

PRODUTOR Falua

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo

CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonez, Syrah

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15 kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada em balseiros de carvalho francês.

Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor granada escuro concentrada.

Aroma elegante e complexo com notas frutadas e balsâmicas.

Na boca é cheio, com taninos firmes e notas de madeira muito bem integrada no conjunto. Final longo.

LONGEVIDADE 6 a 8 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos bem condimentados e carnes vermelhas.

ENÓLOGO Antonina Barbosa

1878

JOSÉ SOUSA

ADEGA



DE

1878

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE MODERATION Leu
App. de Vinhos



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



jmf.pt



josemariadafonseca



josemariadafonsecavinhos

CESTO DE PRIMAVERA

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



DOURO



LISBOA



TEJO



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. DALVA RESERVA TINTO 2015 Douro
- + 3 GFAS. QUINTA DO GRADIL SYRAH TINTO 2015 Lisboa
- + 3 GFAS. CONDE VIMIOSO RESERVA TINTO 2015 Tejo
- + 3 GFAS. NÃ TE RALES TINTO 2015 Alentejo

REFª 123941

SÓCIO
88,35€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
93,00€
Caixa 12 GFAS





GALERIA DO PRODUTOR

Barão de Vilar

A Barão de Vilar, Vinhos, S.A. é uma empresa jovem com uma história de vários séculos. Com ligações a uma linhagem familiar - van Zeller - que conta 14 gerações ininterruptas dedicadas ao comércio e produção de vinhos, a empresa estabeleceu-se em 1996, recuperando um título nobiliárquico concedido por D. Maria II de Portugal a Cristiano Nicolau Kopke, o 1º Barão de Vilar, em 1836, [que por descendência, se encontra na posse direta da família] para sua denominação social.

Inicialmente uma empresa produtora de vinho do Porto, alargou a atividade à produção de vinhos Douro DOC em 2008. Nesse sentido foi desenvolvido um projeto de investimento na construção de raiz duma moderna e tecnologicamente avançada adega de vinificação em Santa Comba da Vilarça. Os vinhos da Barão de Vilar são produzidos a partir de uvas das Quintas da família Quinta do Saião e Quinta de Zom e da compra a uva a diversos produtores localizados nas três sub regiões do Douro Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior.

A Barão de Vilar tem visto os seus vinhos reconhecidos nacional e internacionalmente com a atribuição de inúmeros prémios , sendo o seu topo de gama dos Douro DOC, o Zom Coleção, já uma referência ao nível dos melhores vinhos portugueses.

O nome "Zom" refere-se à ribeira que atravessa a Quinta de Zom, situada em pleno Parque Natural do Douro Internacional, habitat da águia perdigueira ou águia de Bonelli, ilustrada no rótulo do vinho que aqui apresentamos. Dizem os "antigos" que, durante chuvas torrenciais, daquela ribeira sai um rugido que entoa "zzzzzzooooom", o barulho da passagem das pedras arrastadas pela enxurrada, a rolaem pelas rochas que formam o leito da ribeira.



BARÃO DE VILAR

PORT PRODUCERS IN OPORTO SINCE 1715



Ver pág. 24



GALERIA DO PRODUTOR

Howard's Folly Wine

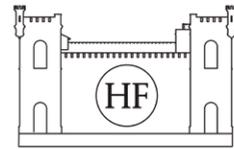
O produtor Howard's Folly Wine nasce em 2002 fruto da união de um empresário Inglês de Yorkshire, Howard Bilton e de um enólogo Australiano, David Baverstock. Desde o início que o objetivo principal desta união foi revelar o que de melhor as castas portuguesas no terroir alentejano da Serra de São Mamede [Portalegre] têm para oferecer.

Howard Bilton embora residindo em Hong Kong, é um entusiasta amante de vinhos e admirador dos vinhos de Portugal, especialmente da região do Alentejo. David Baverstock é um enólogo radicado em Portugal e com provas dadas a nível nacional e internacional da sua experiência, saber e criatividade. Para além de ser o diretor de Enologia da casa Howard's Folly, assume idênticas funções no Esporão. Foi considerado enólogo do ano tanto em 2013 como em 2015.

A propriedade conta com 7 hectares na Serra de São Mamede onde encontramos plantadas as castas Touriga Nacional, Aragonez, Syrah, Trincadeira e Alicante Bouschet. Para além das vinhas próprias tem acordos estabelecidos com viticultores locais detentores de vinhas velhas onde podemos encontrar mais de 20 castas [muitas delas que não se conseguem identificar]. Esta diversidade permite a vinificação de vinhos únicos.

Desde 2018 a casa Howard's Folly Wine conta com uma moderna adega em Estremoz, a primeira adega "urbana" em Portugal. Situada nas antigas instalações da Sapec Agro Portugal, esta adega conta com equipamentos de topo que permitem extrair o que de melhor as uvas podem dar.

Howard's Folly Wine mais do que apresentar vinhos no mesmo patamar de qualidade ano após ano, é acima de tudo um pequeno produtor cujo objetivo é sempre produzir o máximo de qualidade em cada colheita.



HOWARD'S FOLLY



Ver pág. 25

VINHOS DO



“O nome “Zom” refere-se à ribeira que atravessa a Quinta, dizem os “antigos” que, durante chuvas torrenciais, daquela ribeira sai um rugido que entoa “zzzzzzooooom”, o barulho da passagem das pedras arrastadas pela enxurrada, a rolar pelas rochas que formam o leito da ribeira.”

Álvaro van Zeller

ZOM RESERVA TINTO 2015

Douro

PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTA Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma complexo, frutos negros e vermelhos maduros com um toque de especiarias. Na boca é muito equilibrado com a boa acidez dar-lhe frescura. Os taninos estão presentes mas maduros e bem integrados no conjunto. Final longo, intenso e persistente.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO 8,31€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 8,75€ GFA 0,75L.

49,86€ Caixa 6 GFAS

52,50€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REF^o 063537

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

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

TRIMESTRE



“Feito a partir de uvas da zona da Serra de São Mamede em Portalegre (500 metros de altitude) este vinho possuiu uma frescura fora do comum num tinto alentejano, entrando agora no seu ponto ótimo de consumo.”

David Baverstock

HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2012

Alentejo

PRODUTOR Howard's Folly Wine

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vendima separada por castas. Colheita manual para caixas de 15Kg. Desengate e suave esmagamento. Fermentação com maceração e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi/granada intensa. Aroma complexo, frutos do bosque maduros, cogumelos, "sous-bois". Notas de madeira muito bem integradas no conjunto. Na boca é concentrado e envolvente com bom volume e estrutura e uma excelente acidez a dar-lhe frescura. Final longo.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

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

ENÓLOGO David Baverstock

SÓCIO 9,41€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO 9,90€ GFA 0,75L

56,46€ Caixa 6 GFAS

59,40€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REFº 063930

[1 CAIXA DE CADA] NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

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

CAVE Brancos



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 bñtonnage durante 3 meses.
TEOR ALCOÓLICO 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. - REF^o 063661

39,90€
 Caixa 6 GFA

42,00€
 Caixa 6 GFA



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 bñtonnage durante cerca de 5 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo-citrino. Boa intensidade aromática com notas típicas da casta alvarinho, péra 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. - REF^o 063474

51,30€
 Caixa 6 GFA

54,00€
 Caixa 6 GFA



QUINTA DA CARREGOSA RESERVA 2017

PRODUTOR Quinta da Carregosa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Gouveio, Rabigato, Viosinho
VINIFICAÇÃO vindima manual. Esmagamento e desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa durante 48 horas. Decantação a frio durante 48h Fermentação com controlo de temperatura. Estágio parcial de 4 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intensa. Aroma frutado, citrinos e subltis notas de madeira bem integradas no conjunto. Na boca a boa acidez dá-lhe frescura. Equilibrado com notas minerais. Final longo.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 8/10°C sozinho ou com pratos de peixe, carnes brancas, saladas mediterrânicas e pratos da cozinha oriental.
ENÓLOGOS Fernando Costa, Jorge Alves

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 063808

34,20€
 Caixa 6 GFA

36,00€
 Caixa 6 GFA



QUINTA DA GIESTA 2017

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Arinto, Encruzado, Malvasia Fina
VINIFICAÇÃO Ligeira maceração pelicular anterior à prensagem. Após a prensagem, o mosto límpido é fermentado a 14°C.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor brilhante, amarelo citrino claro. Aroma de fruta branca (pera), citrino e mineral com um toque floral. Na boca é equilibrado e envolvente, boa acidez, fresco e frutado. Final fresco e agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com entradas, mariscos, peixe grelhado ou pratos frios (saladas).
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
4,99€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,25€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 063926

29,94€
 Caixa 6 GFA

31,50€
 Caixa 6 GFA

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 ALCOÓLICO 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 **10,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 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 ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma jovem e exuberante, floral (flor de laranjeira) e frutado (melão, banana, fruta tropical). Bom ataque de boca, levemente 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 **5,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063557

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



QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA ARINTO 2017

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

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063651

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



QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA VIOGNIER ARINTO & MARSANNE 2017

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Viognier, Arinto, Marsanne
VINIFICAÇÃO Vindima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estagio de 5 meses em cubas de inox.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino aberto. Aroma fresco, discreto mas complexo, notas frutadas e minerais com um ligeiro tropical e frutos secos. Boca fresca e vibrante, notas minerais e de frutos secos com um ligeiro balsâmico. Boa estrutura, muito elegante. Final frutado e aveludado com boa persistência.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.
ENÓLOGA Graça Gonçalves

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063645

51,30€ **54,00€**
 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 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C sozinho ou com pratos de peixe e saladas.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063797

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



NÃ TE RALES 2017

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Arinto, Verdelho, Antão Vaz
VINIFICAÇÃO Desengace total e prensagem seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13 °C.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor citrino esverdeado. Aromas jovens de fruta branca fresca e leve floral. Boa acidez na boca, num conjunto suave. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 11/12°C com pratos de peixe e marisco.
ENÓLOGOS Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063931

34,20€ 36,00€
 Caixa 6 GFAS 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€
 NÃO SÓCIO 10,50€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063742

59,88€ 63,00€
 Caixa 6 GFAS 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 adega. Maceração a frio durante 2 dias. Fermentação alcoólica a 14°C, 50% do mosto em barricas novas de carvalho francês e 50% em inox. Battonage durante 6 meses.
TEOR 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€
 NÃO SÓCIO 11,00€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063828

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

CAVE Rosés



VINHA GRANDE 2017

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção das uvas na vinha. Extração suave com seleção do mosto. Decantação a frio. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor "pétala de rosa". Aroma fino e elegante, levemente frutado com notas florais e um toque mineral. Boca equilibrada, bom volume e frescura. Final longo e fresco.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando refeições ligeiras de peixe, saladas, massas e carnes brancas.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 063932

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



QUINTA DA GIESTA 2017

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengace total, contacto pelicular durante 10 horas. Fermentação com temperatura controlada a 14°C.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor cereja brilhante, aroma mineral, floral (violetas) e de frutos vermelhos (morangos). Na boca é fresco. Final suave e muito agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 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 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 063658

36,48€ **38,40€**
 Caixa 6 GFAS 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 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 063576

37,62€ **39,60€**
 Caixa 6 GFAS 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 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 063805

56,46€ **59,40€**
 Caixa 6 GFAS 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



AZUL DE VENTOZELO 2016

PRODUTOR Quinta de Ventozelo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 25 Kg com criteriosa seleção de cachos na vinha e à entrada da adegas. Maceração a baixas temperaturas. Fermentação em inox com remontagens periódicas.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor violeta intensa. Aroma de frutos vermelhos frescos com um toque floral e um final de especiarias. Na boca é encorpado, muito equilibrado. Final frutado muito agradável.

LONGEVIDADE 7 anos

SERVIÇO A 16°C, ideal para acompanhar pratos de carne grelhada.

ENÓLOGO José Manuel Sousa Soares

SÓCIO
6,65€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063784

39,90€
Caixa 6 GFAS

42,00€
Caixa 6 GFAS



COTTAS 2016

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 25 kg, triagem em tapete de escolha, desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa a 32°C durante 24 horas. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aromas de frutos negros [groselha, amora] com notas de baunilha. Na boca é suave com taninos firmes mas bem casados, envolvente. Notas de frutos maduros e especiarias. Final persistente.

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 063917

41,64€
Caixa 6 GFAS

43,80€
Caixa 6 GFAS



ZOM RESERVA 2015

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma complexo, frutos negros e vermelhos maduros com um toque de especiarias. Na boca é muito equilibrado com a boa acidez dar-lhe frescura. Os taninos estão presentes mas maduros e bem integrados no conjunto. Final longo, intenso e persistente.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENÓLOGO Alvaro van Zeller

SÓCIO
8,31€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,75€

GFA 0,75L

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

49,86€
Caixa 6 GFAS

52,50€
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€ **59,40€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



QUINTA DOS CARVALHAIS SELEÇÃO DA ENÓLOGA 2015

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 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€ **49,20€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



QUINTA DE SILVARES ANSELMO MENDES 2015

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Cabernet Sauvignon, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas pequenas. Desengace total seguido de maceração pelicular curta. Fermentação longa. Fermentação malolática total. Estágio em inox de 9 meses seguido de um estágio em garrafa de 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Aromas fresco e equilibrado com notas de frutos silvestres maduros e pimenta preta. Boca muito elegante e fresca com taninos macios. Final elegante.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 14/16°C com com peixes gordos, carnes vermelhas e queijos suaves.
ENÓLOGOS Anselmo Mendes

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063801

51,30€ **54,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 Vindima manual. Desengace total à chegada à adega. Pré-maceração pelicular a frio. Fermentação em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas de frutos silvestres maduros. Boa estrutura e equilíbrio, taninos firmes. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 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€ **36,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



CHECKMATE SHIRAZ 2016

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total sem esmagamento, fermentação e pré-estágio em cubas de betão subterrâneas de baixa amplitude térmica e estágio em barricas de carvalho durante 12 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho escuro quase opaco com laivos violeta. Aroma jovem e intenso com notas de frutos silvestres e cacau. Bem estruturado na boca com taninos suaves. Final agradável.
LONGEVIDADE 12 a 14 anos
SERVIÇO A 15/17°C com assadosos grelhados de carnes vermelhas condimentadas e queijos curados.
ENÓLOGO Francisco Macieira

SÓCIO
6,65€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063934

39,90€
 Caixa 6 GFAS

42,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DE S. SEBASTIÃO COLHEITA 2016

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vinificado pelo método tradicional de curtimenta com longa maceração. Estágio parcial durante 9 meses em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Aroma com notas de fruta madura e um toque de especiarias. Na boca é equilibrado, fresco e elegante. Final agradável.
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 063893

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 5 a 6 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 2017

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 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma jovem e frutado, notas de frutos negros (amoras) com ligeiras notas de baunilha. Na boca é equilibrado e suave com bom volume. Final longo.
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 063894

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 ALCÓOLICO 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



TYTO ALBA VINHAS PROTEGIDAS 2014

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTA Touriga Franca, Touriga Nacional, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Fermentação alcoólica em pequenos lagares de inox seguido de estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa e profunda. Aroma fresco e limpo com notas de frutos pretos maduros e um toque de balsâmico. Boa intensidade na boca com notas de madeira bem integradas e taninos polidos. Equilibrado. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes grelhadas e queijos de pasta mole.
ENÓLOGA Bernardo Cabral

SÓCIO
6,65€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063933

39,90€
Caixa 6 GFAS

42,00€
Caixa 6 GFAS



PERIQUITA RESERVA 2016

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

SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063577

45,60€
Caixa 6 GFAS

48,00€
Caixa 6 GFAS



HERDADE DA GÂMBIA RESERVA 2016

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTAS Touriga Nacional, Syrah
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular pré-fermentativo a frio durante 2 dias. Fermentação durante 5 dias com temperatura controlada. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma intenso e complexo, frutos silvestres com notas de madeira, notas mentoladas e balsâmicas. Na boca mostra-se bem estruturado e fresco com notas de fruta madura e frutos secos, confirma as notas de madeira bem integradas no conjunto. Final longo e equilibrado.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas e assados.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063927

45,60€
Caixa 6 GFAS

48,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



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. Curtimentas de duração variável em função da casta. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOLÓICO 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 Sevinate 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 ALCOLÓICO 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 Sevinate 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



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 túlipas de betão. Maturação, após a fermentação malolática, nas mesmas túlipas de betão, durante 6 meses.

TEOR ALCOLÓICO 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 GFAS

57,00€

Caixa 6 GFAS



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 ALCOLÓICO 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 GFAS

69,00€

Caixa 6 GFAS

Meia CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2017

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, 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

Garrafeira do Clube

CAIXAS
3 GFAS



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



COVELA

RESERVA BRANCO 2015 (*Regional Minho*)

Cor amarelo-palha. Aroma fino, fresco e complexo, frutado com notas de fumo e tosta da madeira. Na boca é equilibrado denotando uma boa evolução, volumoso. Final tenso e longo.

Longevidade: 10 a 15 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033936

71,25€ Caixa 3 GFAS **75,00€** 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 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



PURO TALHA

BRANCO 2016 (*DOC Alentejo*)

Cor amarelo-laranja. Aroma evoluído e complexo com notas de frutos secos, casca de laranja, marmelo, xerez. Na boca mostra-se com muita complexidade e profundidade, seco com boa acidez, confirmando as notas a lembrar xerez. Final longo, persistente e seco. **Longevidade:** Por definir.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033452

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



ARINTO DOS AÇORES

BRANCO 2017 (*DO Pico*)

Cor amarelo citrino com laivos dourados. Aroma distinto e elegante com discretas notas florais e de frutos tropicais. Na boca é fresco com bom volume, confirma as notas tropicais com um toque de madeira. Final longo. **Longevidade:** 10 anos.

SÓCIO **18,05€** GFA 0,75L
NÃO SÓCIO **19,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033935

54,15€ Caixa 3 GFAS **57,00€** 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 DE VENTOZELO ROSÉ 2017 (DOC Douro)

Cor rosa pálido. Aromas de frutos vermelhos [morango]. Boca com boa estrutura e acidez com notas frutadas. Redondo e equilibrado. Final fresco frutado. **Longevidade:** 6 a 7 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033723

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



QUINTA NOVA RESERVA ROSÉ 2017 (DOC Douro)

Cor rosa salmão brilhante. Aroma a frutos vermelhos com notas de especiarias brancas e minerais. Na boca intenso e complexo, estruturado e elegante, equilibrado com boa acidez. Boas notas de madeira. Final longo. **Longevidade:** 6 a 7 anos.

SÓCIO **18,81€** GFA 0,75L
NÃO SÓCIO **19,80€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033754

56,43€ Caixa 3 **59,40€** Caixa 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 vinculada. 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^o 033545

57,00€ Caixa 3 GFAS **60,00€** 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^o 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^o 033570

42,75€ Caixa 3 GFAS **45,00€** 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^o 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



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



QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA TINTO 2014 (Regional Lisboa)

Cor granada intenso. Aroma com boa complexidade, profundo, com boa evolução. Notas de especiarias, "sous bois", um toque de gengibre. Na boca apresenta uma excelente acidez, fresco. Bom volume, ligeiras notas de madeira e fruta. Final muito longo. **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



1836 GRANDE RESERVA TINTO 2015 (DOC Do Tejo)

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. **Longevidade:** 20 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033515

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



HERDADE DO PESO RESERVA TINTO 2015 (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. REFº 033896

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



ESPORÃO RESERVA TINTO 2015 (DOC Alentejo)

Cor rubi profundo. Aroma rico e intenso de frutos negros compostados com notas de especiarias e eucalipto. Na boca cheio e redondo. Confirma os frutos negros, taninos suaves. Muito equilibrado. Final longo. **Longevidade:** 8 a 9 anos.

SÓCIO **15,68€** GFA 0,75L
NÃO SÓCIO **16,50€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033718

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

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

CAIXAS
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. REFª 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. REFª 033272

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



SELÃO

ALICANTE BOUCHET, ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, RESERVA TINTO 2014 (Regional Alentejano)

Cor rubi escuro quase opaco. Aroma intenso com notas bem casadas de especiarias e frutos pretos. Na boca é limpo, elegante, fresco e complexo. Final muito agradável e macio. **Longevidade:** 8 a 10 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033947

71,25€ Caixa 3 GFAS 75,00€ 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. REFª 033680

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



VICENTINO PINOT NOIR

TINTO 2016 (Regional Alentejano)

Cor vermelho granada. Elegante no nariz com leves notas cereja e eucalipto. Na boca continua elegante, confirmando as notas de cereja num conjunto suave com taninos maduros e acidez equilibrada. Final agradável. **Longevidade:** 4 a 5 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033940

85,50€ Caixa 3 GFAS 90,00€ 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. REFª 033469

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

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
Aliança
Vintage
Bruto

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 011224



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



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
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013845



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

SÓCIO
37,91€

NÃO SÓCIO
39,90€

1 GFA 0,75 L
REFº 012152



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



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

SÓCIO
37,91€

NÃO SÓCIO
39,90€

1 GFA 0,75 L
REFº 013343

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

Seleção Enoteca
GENEROSOS
& COLHEITAS TARDIAS



PORTO
Outono de Santar
 Colheita Tardia
 2013
 (0,375 l)

SÓCIO
13,30€

NÃO SÓCIO
14,00€

1 GFA 0,375 L
 REFº 013868



PORTO
Fonte do Ouro
 Colheita Tardia
 2017
 (0,375 l)

SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,375 L
 REFº 013741



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

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
 REFº 013456



MOSCATEL SETÚBAL
Bacalhôa
 Colheita 2000
 (0,75 l)

SÓCIO
13,78€

NÃO SÓCIO
14,50€

1 GFA 0,75 L
 REFº 011685



MOSCATEL SETÚBAL
DSF Armagnac
 2002
 (0,75 l)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,75 L
 REFº 013910



MOSCATEL SETÚBAL
DSF Cognac
 1998
 (0,75 l)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,75 L
 REFº 013912



MOSCATEL SETÚBAL
Alambre
 20 Anos
 (0,50 l)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
 REFº 010573



MOSCATEL SETÚBAL
Alambre
 30 Anos
 (0,50 l)

SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,50 L
 REFº 012846



MOSCATEL SETÚBAL
Alambre
 40 Anos
 (0,50 l)

SÓCIO
95,00€

NÃO SÓCIO
100,00€

1 GFA 0,50 L
 REFº 012847

Seleção Enoteca ESPIRITUOSOS



AGUARDENTE VELHA

Chancellia

(0,70 ℓ)

SÓCIO

15,20€

NÃO SÓCIO

16,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 010329



AGUARDENTE VELHA

Quinta da Barreira

(0,50 ℓ)

SÓCIO

19,14€

NÃO SÓCIO

20,15€

1 GFA 0,50 L
REFº 012130



AGUARDENTE VELHA

Fim de Século

25 ANOS

(0,70 ℓ)

SÓCIO

28,50€

NÃO SÓCIO

30,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 013815



AGUARDENTE VELHA

J.M.F. 1964

(0,70 ℓ)

SÓCIO

65,55€

NÃO SÓCIO

69,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012657



COGNAC

Hine Rare

VSOP

(0,70 ℓ)

SÓCIO

47,50€

NÃO SÓCIO

50,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012046



Single Malt Whisky

Glenrothes

Select Reserve

(0,70 ℓ)

SÓCIO

38,00€

NÃO SÓCIO

40,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 010850



TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's

Single Barrel

(0,70 ℓ)

SÓCIO

41,80€

NÃO SÓCIO

44,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 011944



SINGLE MALT WHISKY

The Macallan

Double Cask

12 Anos

(0,70 ℓ)

SÓCIO

59,85€

NÃO SÓCIO

63,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 013846



GIN

Ventozelo

Premium

Dry Gin

(0,50 ℓ)

SÓCIO

23,75€

NÃO SÓCIO

25,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 013589

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

ENOTECA - Nós Seleccionamos • PÁG. 43

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



60 PONTOS

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



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.



• PROJETO •

BARRICA III

QUINTA DA CARREGOSA VINHAS VELHAS RESERVA 2017

Em Novembro último, os Sócios que tiveram a oportunidade de participar nos Jantares organizados com a Quinta da Carregosa (dia 20 no Porto e dia 28 em Lisboa), puderam apreciar por si a boa evolução que o vinho do Projeto Barrica III, o **Quinta da Carregosa Vinhas Velhas 2017**, teve desde que entrou para as barricas. Mais recentemente, a 29 de Janeiro, foi feita uma prova para aferir a evolução do vinho. Deixamos aqui as notas de prova que o enólogo Jorge Alves retirou:

"Na cor verificamos a perda de alguns reflexos azuis e violeta que evoluíram para tons avermelhados mais fechados e opacos. Aromaticamente o vinho está mais complexo e intenso, pois surgem com o processo de envelhecimento aromas terciários, tais como frutas vermelhas em compota, aromas balsâmicos e a especiarias. O vinho tem um bom equilíbrio de fruta e doçura balanceado com a sua acidez e os seus taninos. O final de boca tornou-se mais prolongado, nota-se um aumento da concentração e um arredondamento dos seus taninos."

Utilizando uma expressão comum **"está tudo a correr sobre rodas"**!

Aproveitamos para lembrar aos sócios que não subscreveram este projeto na 1ª fase, que ainda o podem fazer sendo que nesta 2ª fase o preço por garrafa é de €18,00. Lembramos também que quando o vinho for apresentado ao mercado o valor será de €24 por garrafa.



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

QUANDO RECEBO O MEU VINHO?

A entrega do vinho será efetuada depois do estágio, 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



ENOTECA
CLUBE DE VINHOS



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

ENOCCLUBE 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 Quinta da Bacalhôa Branco 2016 (Pen. de Setúbal)
- 1 gfa Quinta dos Murças Minas Tinto 2016 (Douro)
- 1 gfa Quinta dos Carvalhais Seleção da Enóloga Tinto 2015 (Dão)
- 1 gfa Quinta do Gradil Cabernet Sauvignon & Tinta Roriz Tinto 2014 (Lisboa)
- 1 gfa Cantando Tinto 2014 (Alentejo)
- 1 gfa Espumante Cave Real Super Reserva Bruto Natural 2015 (Lisboa)



Setúbal

Douro

Dão

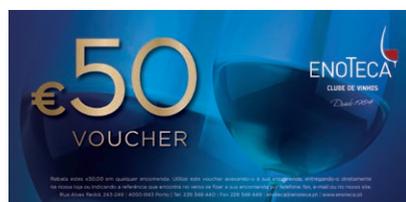
Lisboa

Alentejo

Lisboa

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

