

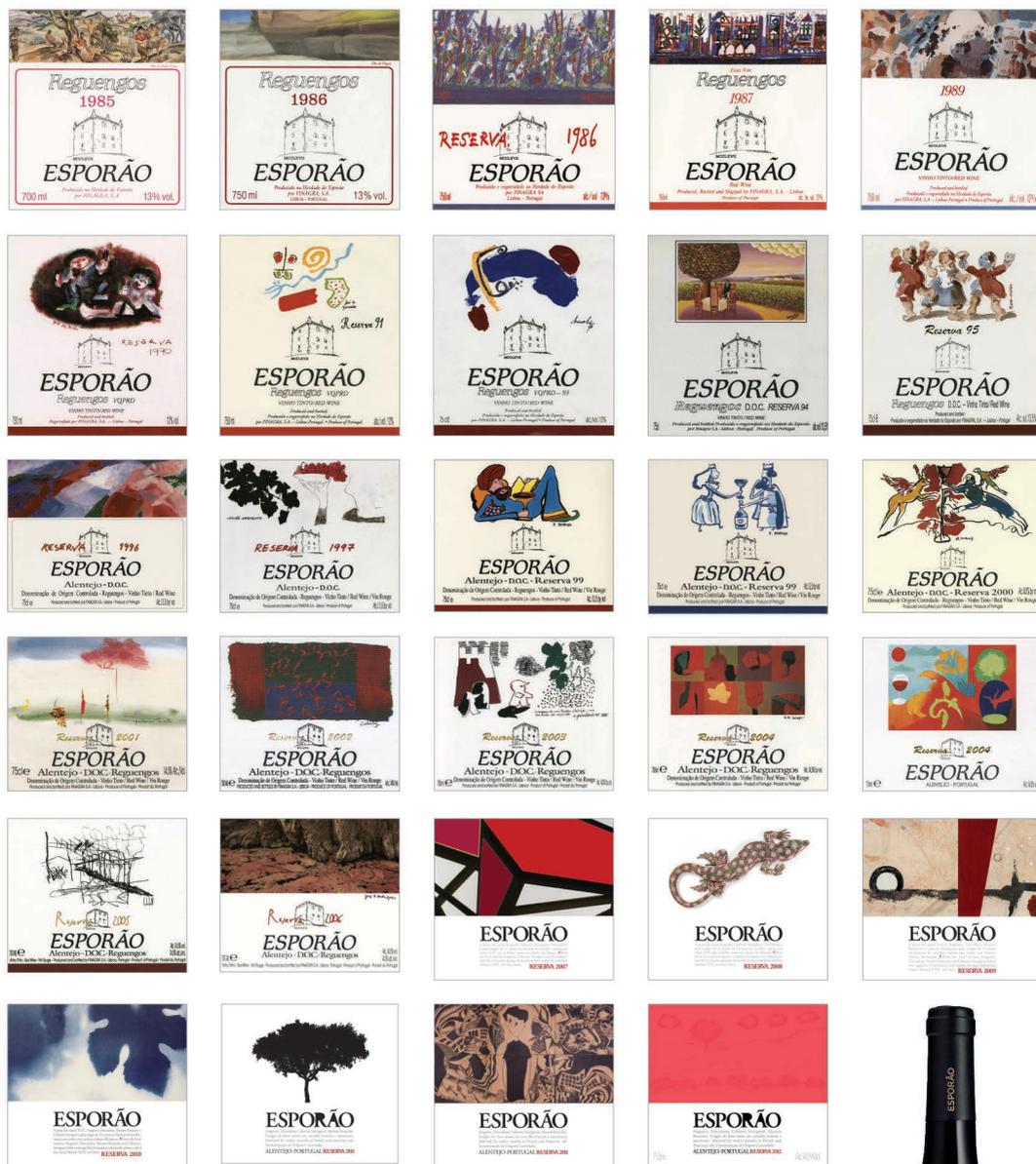
www.enoteca.pt • Nº 110 - 2º TRIMESTRE 2019 - JUNHO/AGOSTO • CLUBE DE VINHOS

ENOTECA



Descubra as novas colheitas
de Bacelo Novo - pag. 16

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.



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt

HÁ VINHOS CONVIVIAIS?

É claro que sim! Embora se pense que os vinhos são normalmente uma razão de convívio e procuremos apresentar os “melhores” quando estamos com os nossos amigos, de facto nem sempre é assim. Eu explico. Quando dizemos “estou a guardar estas garrafas de... (pense no melhor que conhece) *para o Natal com toda a família, ou para o casamento da minha filha, etc...*”, esquecemos que esses momentos de partilha e convívio estão focalizados na pessoa, ou na situação, e aqui, devemos servir um bom vinho que permita, apesar de tudo, um espaço entre o prazer que nos proporciona, e a atenção que prestamos às outras pessoas.

Se a estrutura e complexidade do vinho que servimos, não contemplar esse espaço, aí teremos que optar entre o grupo em que estamos enquadrados e aquele copo que absorve ciosamente a atenção do enófilo iniciado. Na verdade, aquele vinho, tal cômjuge enciumado, não permite partilha de atenções.

Nós Seleccionamos...

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



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

ÍNDICE

- 3 EDITORIAL
- 4 NOTÍCIAS DO VINHO
- 8 MONTRA DE PRÉMIOS
- 9 FÓRUM DE ENOLOGOS
- 12 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 13 A OLHAR PARA O ENÓFILO PORTUGUÊS
- 16 BACELO NOVO - NOVOS VINHOS
- 18 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 21 AGORA PROVO EU
- 23 CESTO DE VERÃO
- 24 GALERIA DO PRODUTOR
- 26 VINHOS DO TRIMESTRE
- 28 CAVE BRANCOS
- 31 CAVE ROSÉS
- 32 CAVE TINTOS
- 37 MEIA CAVE
- 39 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 43 A BOLSA DO ENÓFILO
- 45 SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
- 46 PORQUE O SEU VINHO MERECE O MELHOR
- 47 SELEÇÃO ENOTECA PORTOS
- 48 SELEÇÃO ENOTECA GENEROSOS
- 49 SELEÇÃO ENOTECA ESPIRITUOSOS
- 50 PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?
- 51 ENOCLUBE - CLUBE DOS CONHECEDORES

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

ENOTECA

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

Notícias do Vinho

JANTAR COM PROVAS – NIEPOORT (Porto 19 de Fevereiro – Lisboa 27 de Fevereiro)

Apresentação da Niepoort por Júlio Carvalho Ferreira no Porto e em Lisboa.

Prova comentada pelo enólogo Luís Pedro Silva no Porto e pelo enólogo Sérgio Paulo Silva em Lisboa.

A Niepoort é uma empresa familiar independente há mais de 150 anos. Vê-se como um produtor de vinhos diferenciados (Vinhos do Porto e Douro), conjugando a tradição secular com a inovação. Ao longo do seu crescimento, esta conjugação passou a incluir os vinhos de duas outras regiões, que contribuiriam para delinear o triângulo Douro – Bairrada – Dão. Os vértices mais recentes (também) “dão cartas” e ocupam um lugar que a Niepoort considerou importante, dado o potencial que possuem, aliando a inegável herança do passado vitivinícola de Portugal às possibilidades de inovação. Sempre na procura de concretizar sonhos, criando os processos adequados e mantendo a vontade de aprender, estas são as características reconhecidas à Niepoort.

Os sócios foram recebidos com um Espumante Água Viva 2015. À prova estiveram os vinhos Vertente 2016, Lagar de Baixo 2016 e o Conciso tinto 2015 servidos com aperitivos. No jantar a acompanhar a entrada tivemos o Conciso branco 2016, a acompanhar o prato principal o Vertente tinto 2016 e acompanhar a sobremesa o Porto Niepoort Crusted.

O Chef Artur Gomes do Restaurante da Casa da Música (Porto) apresentou a seguinte ementa: como entrada Cigarette de bacalhau e alho francês, mesclum de alfaces, como prato principal Corvina em molho de vinho tinto, milho, espinafres e queijo Ilha e como sobremesa Chocolate em três texturas. Em Lisboa, no restaurante Falstaff o Chef preparou a seguinte ementa: como entrada Choco gigante, ameijoas e lodo, como prato principal Vitela, espargos e cenouras esquecidas e como sobremesa Castella, requeijão e abóbora.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) – Jantar Niepoort



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) – Jantar Niepoort

JANTAR COM PROVAS – HERDADE DA FIGUEIRINHA (Porto 12 de Março – Lisboa 27 de Março)

Apresentação dos vinhos da Herdade da Figueirinha por Filipe Cameirinha Ramos no Porto e José Gonçalves em Lisboa. Provas comentadas pela enóloga Susana Correia.

A 5 minutos de Beja, a Herdade da Figueirinha situa-se no coração do Alentejo. Com 300 hectares de vinha e olival, dispõe de solos de excelente qualidade, e de uma óptima exposição solar para a produção de vinho e azeite. No centro do terreno agrícola erguem-se os edifícios que acolhem a Adega e Lagar. A Herdade da Figueirinha, adquirida em 1998 pelo Comendador Leonel Cameirinha, e hoje sob a gestão do neto Filipe Cameirinha Ramos, une três gerações em torno da terra, da agricultura e da paixão pela cultura do vinho e do azeite. “A promessa da terra conquistou o coração e a vontade de um avô e neto. Dois homens, uma só paixão: a cultura do vinho e do azeite naquele pedaço de chão.”



Estiveram à prova os vinhos Nã te rales branco 2018, Tã Somente Chardonnay 2016, Nã te rales tinto 2015 e Comendador Leonel Cameirinha Alicante Bouschet 2015 (Lançamento Nacional). Já no jantar com a entrada foi servido o Nã te rales branco 2018, com o prato principal o Fonte Mouro Reserva 2015.

A ementa pelo Chef do Restaurante Casa da Música do Porto foi a seguinte: para a entrada Salada de tomate, rúcula e mozzarella, como prato principal Fricassé de coelho com risotto de cogumelos e para a sobremesa Brownie de chocolate com gelado de baunilha. Em Lisboa, O Chef do Restaurante Falstaff apresentou como entrada O nosso Rissol de Marisco, para o prato principal Pato, centeio e endívia e para a sobremesa Ópera.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA [Porto] – Jantar Herdade da Figueirinha



RESTAURANTE FALSTAFF [Lisboa] – Jantar Herdade da Figueirinha

JANTAR COM PROVAS – ALVES DE SOUSA (Porto 16 de Abril – Lisboa 24 de Abril)

Apresentação e prova comentada dos vinhos da Alves de Sousa por Domingos Alves de Sousa.

É no Douro que a família Alves de Sousa produz os seus vinhos, segundo uma tradição familiar de 5 gerações. Trabalhando unicamente as uvas das vinhas da família (Quinta da Gaivosa, Vale da Raposa, Caldas, Estação, Aveleira e Oliveirinha), desenvolveu uma completa gama de vinhos do Douro de grande carácter e qualidade. Poucos são os lugares no mundo que espelham tão bem quanto o Douro os feitos admiráveis que podem provir do esforço e dedicação do Homem. Esta Casa reúne um grupo de trabalho com a formação científica, técnica e o empenho exigidos para a procura contínua de um único objectivo – a procura da melhor expressão do carácter da vinha sob a forma de um vinho.

Após muitos anos dedicados à produção de generosos para algumas das principais casas exportadoras é Domingos Alves de Sousa (4ª geração) que começa a olhar as vinhas de uma forma diferente tornando-se num dos pioneiros da nova geração de produtores de vinhos do Douro surgida no início dos anos 90. A qualidade e a singularidade dos seus vinhos tem sido amplamente reconhecida, com distinções e menções nas mais aclamadas publicações nacionais e internacionais. A enologia, a cargo do seu filho, Tiago Alves de Sousa, que após vários estágios de vindima, nos quais colaborou com enólogos consagrados como Manuel Vieira e Anselmo Mendes, concluiu um doutoramento em Viticultura com classificação máxima.

À prova estiveram Branco da Gaivosa Grande Reserva 2015, Vale da Raposa Touriga Nacional 2015 (Medalha de Ouro e Troféu “Best Douro” no Mundus Vini 2019) e Alves de Sousa Reserva Pessoal tinto 2011 (em lançamento absoluto). No jantar a acompanhar a entrada Vale da Raposa Reserva branco 2017, para o prato principal Vale da Raposa Grande Escolha tinto 2015 e para a Sobremesa Alves de Sousa Porto Vintage 2015.



No Restaurante da Casa da Música a ementa foi a seguinte: para a entrada Salada de frutos do mar com abacaxi e molho de cocktail, para o prato principal apresentou-nos Lombo de javali assado sobre puré de castanhas e molho de frutos vermelhos e para a sobremesa Trilogia de chocolate negro. Em Lisboa, no Restaurante Falstaff o Chef como entrada apresentou Polvo, pimentos e Nastritium, para o prato principal As primeiras ervilhas, cachaço de porco preto e enchidos e para sobremesa Ameixas, cacau e especiarias.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) – Jantar Alves de Sousa



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) – Jantar Alves de Sousa

PRÓXIMOS EVENTOS

MAIO 2019: Lima & Smith (Vinhos Verdes / Douro) | Terça-feira, 21 (Porto) e Quarta-feira, 29 (Lisboa)

JUNHO 2019: Barão de Vilar (Douro) | Terça-feira, 18 (Porto) e Quarta-feira, 26 (Lisboa)

JULHO 2019: Anselmo Mendes (Vinhos Verdes) | Terça-feira, 9 (Porto) e Quarta-feira, 17 (Lisboa)

AGOSTO 2019: Em agosto não terá lugar qualquer jantar

SETEMBRO 2019: Conde Vimioso (Tejo) | Terça-feira, 17 (Porto) e Quarta-feira, 25 (Lisboa)

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

Sandeman é campeão nos prémios internacionais

Em 2018, a Sandeman, marca da Sogrape com mais de 225 anos de história, foi a marca de Vinho do Porto mais premiada do mundo, pelo sexto ano consecutivo. Foram 24 as medalhas recebidas nesse ano, dos concursos *Decanter World Wine Awards*, *International Wine Challenge* e *International Wine & Spirit Competition*. Só de 2014 a 2018, a Sandeman recebeu um total de 123 medalhas nestes três concursos, sendo que, no ano passado, os vinhos mais galardoados foram o Sandeman Porto Tawny 30 Years Old e o 40 Years Old.

Regiões de Verona e Vinho Verde têm projeto conjunto de promoção de 3,4 Me

A Região dos Vinhos Verdes e a Região de Verona, através do consórcio entre a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) e o Consorzio Associazione Vini Veronesi (AVIVE), acabam de apresentar o programa “*Quality, Authenticity and Heritage of Protected Designation of Origin*”, que conta com um investimento de 3,4 milhões de euros a 3 anos para promoção conjunta nos mercados da Dinamarca, França, Alemanha e Portugal.

Financiado em 80% pela União Europeia, no âmbito dos projetos para ações de informação sobre o regime de qualidade dos produtos com Denominação de Origem Protegida (DOP), o programa dirige-se aos consumidores da geração Millennials, focando a comunicação e ativação das DOP em eventos desenhados para promoção da singularidade, qualidade e diversidade dos vinhos em contexto educativo, mas também experiencial. A cooperação e comunicação conjunta de duas importantes regiões produtoras europeias – Vinho Verde e Vini Veronesi – resulta em sinergias muito claras com um impacto esperado na comunicação integrada da imagem dos vinhos europeus.



HOWARD'S FOLLY SONHADOR 2012



*Um perfil único,
da Serra de São Mamede*
David Baverstock

www.howardsfollywine.com



HOWARD'S FOLLY

HILLVALLEY LIMITED | RUA DA REPÚBLICA, 15 | 7470-109 CASA BRANCA | T. +351 927 497 549

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



100 PONTOS
Decanter "Pure Wine" da Schott-Zwiesel



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.

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Curtimenta BRANCO 2016

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes
CASTA Alvarinho
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
LONGEVIDADE 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino límpida. Aroma muito elegante, intenso, complexo, frutado (frutos tropicais e fruta branca de caroço) com notas florais e de especiarias, harmonioso. Boca com muito boa acidez e estrutura, as notas discretas de madeira dão-lhe volume, fresco, equilibrado e envolvente. Final prolongado.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO	NÃO SÓCIO
21,85€ GFA 0,75L	23,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF ^o 033984	
65,55€ Caixa 3 GFAS	69,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Kaputt 1ª EDIÇÃO BRANCO

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Dona Branca, Donzelinho, Gouveio, Rabigato, Viosinho e outras
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 15 a 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo dourado. Aroma complexo a revelar boa evolução, belas notas de geleia de marmelo, casca de laranja, frutos secos e de boa madeira. A boca confirma os aromas, excelente acidez e textura, muito elegante. Final longo e persistente.

SÓCIO	NÃO SÓCIO
28,50€ GFA 0,75L	30,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF ^o 033572	
85,50€ Caixa 3 GFAS	90,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Quinta do Monte d'Oiro LYBRA BRANCO 2017

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Vioignier, Arinto, Marsanne
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
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.
ENÓLOGA Graça Gonçalves

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,55€ GFA 0,75L	9,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 063645	
51,30€ Caixa 6 GFAS	54,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Santa Vitória GRANDE RESERVA BRANCO 2017

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

SÓCIO	NÃO SÓCIO
10,45€ GFA 0,75L	11,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 063828	
62,70€ Caixa 6 GFAS	66,00€ Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Vale da Raposa TOURIGA NACIONAL TINTO 2015

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

SÓCIO	NÃO SÓCIO
23,75€ GFA 0,75L	25,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas - REF ^o 033745	
71,25€ Caixa 3 GFAS	75,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Cottas TOURIGA NACIONAL UNOAKED TINTO 2016

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

SÓCIO	NÃO SÓCIO
14,35€ GFA 0,75L	15,10€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF ^o 033614	
86,10€ Caixa 6 GFAS	90,60€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Quinta Nova TERROIR BLEND RESERVA TINTO 2016

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

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



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Quinta de Silvares ANSELMO MENDES TINTO 2015

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz, Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
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.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,55€ GFA 0,75L	9,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF ^o 063801	
51,30€ Caixa 6 GFAS	54,00€ Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE
ENÓLOGOS

Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

TYTO ALBA

VINHAS PROTEGIDAS TINTO 2014

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTA Touriga Franca, Touriga Nacional, Alicante Bouschet
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
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.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
6,65€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
7,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF^o 063933
39,90€ Caixa 6 GFAS **42,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Inevitável

TINTO 2016

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

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



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 • REF^o 033896
42,75€ Caixa 3 GFAS **45,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Howard's Folly Sonhador

TINTO 2012

PRODUTOR Howard's Folly Wine
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
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.
ENÓLOGO David Baverstocck

SÓCIO
9,41€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
9,90€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF^o 063930
56,46€ Caixa 6 GFAS **59,40€** Caixa 6 GFAS



JOÃO SILVA
E SOUSA

VINIFICAÇÃO de A a Z

A DECANTAÇÃO DE UM VINHO

Sempre que vou decantar um vinho lembro-me das maratonas de decantação que fiz na Offley. Quantas garrafas de Vintage terei decantado? Mais de mil, seguramente mais de mil. Recordo o que o ar fazia aos vinhos excepcionais e aos menos bons. Revelava-os. Fazia-os renascer ou matava-os. Cheguei a provar vinhos da década de 40 que após decantação estiveram 30 minutos decentes. Era penoso assistir, minuto a minuto, à morte de um vinho e uma alegria vê-lo a crescer no regresso do nariz ao copo.

Este artigo "saiu" de uma conversa com o José Serôdio sobre decantação de vinhos brancos e provavelmente, falarei sobre algo que todos sabemos. Mesmo assim, permitam-me enunciar fundamentos:

1. Os vinhos tintos, não estabilizados, ganham depósito com o tempo. O vinho é uma solução coloidal e o tempo permite a formação de sais do ácido tartárico e a polimerização de coloides. A entropia não para. A partir de uma determinada dimensão, os cristais e os polímeros não conseguem manter-se em solução e precipitam, formando a borra dos bons vinhos tintos. Um vinho turvo tem um aroma pouco limpo, cheira a pó. Antes da decantação devemos verticalizar as garrafas com antecedência, para que o depósito se acumule no fundo da garrafa. O tempo que demora até todo o sedimento se depositar no fundo, varia de vinho para vinho. Para um vinho de 2012, com depósito, a Enoteca pretendia informar os sócios do tempo de verticalização recomendado. Verticalizámos garrafas 24, 12, 6 e 3 horas. Decantámos em primeiro lugar a de 3 horas. Foi o suficiente.

2. Os vinhos que estão 2, 5, 10, 20, 40 ou mais anos em garrafa, passam-nos em ambiente redutor, isto é, na ausência de oxigénio. Uma vez a garrafa aberta, o vinho, ávido de oxigénio, se ainda tiver coloides de matéria corante e taninos e a temperatura estiver acima de 10°C, inicia o consumo químico deste gás e o aroma "fechado" começa a "abrir". Ao verter devagar o vinho no decanter, provocamos a dissolução de mais oxigénio no vinho, acelerando o seu consumo e o aparecimento dos aromas que tanto gostamos. Muitos de nós já bebemos bons vinhos novos, abertos no dia anterior que estavam melhores do que ontem. Os vinhos novos têm muito mais polifenóis (matéria corante e taninos) para consumirem o oxigénio. Está explicado.

Quanto à decantação de vinhos brancos, caro José Serôdio, **Primeira regra:** abaixo de 10°C não há consumo de oxigénio. Tenho visto iluminados a decantar vinhos brancos entre 6 e 8°C. **Segunda regra:** escolher muito bem os vinhos brancos a decantar uma vez que, naturalmente, são muito menos ricos em polifenóis que os vinhos tintos.

Branco com carácter redutor nobre, alguma idade e de castas mais ricas em polifenóis como o Alvarinho, são uma aposta mais segura. Estes vinhos são raros. Temperatura correcta e uma boa agitação no copo, antes de beber, com paciência, fazem o mesmo trabalho. Recorda-se de ter bebido um **BOM** branco, aberto no dia anterior, encontrando-o melhor que ontem? Eu também não e já tentei muito. A diferença são cerca de 2mg de oxigénio.



Conjunto Decantação

2 GFAS COVELA ESCOLHA BRANCO 2013

2 GFAS REDOMA NIEPOORT TINTO 2015

2 GFAS HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2012

OFERTA – Decanter "Pure Wine" da Schott-Zwiesel

SÓCIO
91,00€

NÃO SÓCIO
95,79€

REFª 064014



A olhar para o enófilo português

TEXTO ANTÓNIO FALCÃO FOTOS ANABELA TRINDADE NOTAS DE PROVA LUÍS LOPES
FONTE REVISTA VINHOS GRANDES ESCOLHAS

Álvaro e Fernando van Zeller são dois irmãos que decidiram lançar-se num projecto de vinhos a que deram o nome de Barão de Vilar. Um amigo juntou-se-lhes e a equipa parece funcionar com excelência, a julgar pelo crescimento que têm registado nos últimos anos.

Corria o ano de 1996 e Fernando Luiz van Zeller deixa uma herança de Vinho do Porto aos seus filhos Fernando e Álvaro. O stock era suficiente (mais de 150 mil litros) para se conseguir criar uma empresa de produção e comércio de Vinho do Porto e foi exactamente isso que os irmãos fizeram, recorrendo para o nome da empresa ao título de um antepassado, o Barão de Vilar.

Nenhum dos intervenientes era estreado nos vinhos, muito pelo contrário. A família van Zeller tem longuíssimos pergaminhos no vinho, especialmente no Vinho do Porto. São, pelo menos, 15 gerações dedicadas à produção e comércio de vinhos! O primeiro antepassado chegou a Portugal no século 17, fugido das guerras religiosas nas terras holandesas. “É um caso ímpar em Portugal”, considera Rui Correia de Carvalho, o sócio dos van Zeller nesta aventura. Rui é uma espécie de gestor polivalente; Fernando trata da área comercial e Álvaro da enologia.

Rui só entra em 2008, para dinamizar a empresa, que estava numa espécie de 'limbo'. Foi colega de curso de Fernando, mas quando entrou no projecto tinha acabado de vender uma empresa sua. E a equipa funcionou como uma banda de música de sucesso... No espaço de 10 anos, diz-nos Rui, “cresceram todos os meses”. Em termos de recursos humanos, falamos de passar de 3 para 40 pessoas; em volume, de 80 mil litros de Vinho do Porto vendido anualmente para, este ano, quase 1 milhão; e ainda conseguiram multiplicar a facturação 14 vezes, fechando 2018 com mais de 7 milhões de euros! Números impressionantes para “a mais jovem empresa de Vinho do Porto, mas com uma história familiar de 4 séculos”. Palavras de Rui Correia de Carvalho.

EQUIPA GANHADORA

Como é isto possível? Um dos segredos residiu no know-how comercial de Fernando van Zeller, especialista em vender vinhos portugueses no estrangeiro, mesmo

em grandes quantidades. Junte-se isto à capacidade enológica do 'master blender' Álvaro van Zeller, e o cocktail estava semi-pronto. Faltava apenas arranjar produto e gamas/marcas consistentes. "Apostámos na diferenciação face às outras empresas de Vinho do Porto", revela Rui.

Especificando, a equipa trabalhou na criação de vinhos diferentes (Porto branco velho, por exemplo), na criação de Portos biológicos (são 5 as referências que a empresa tem) e um cuidado extremo na apresentação, tanto nos rótulos como na embalagem e/ou garrafa. A empresa vende também em vários formatos (mais de uma centena!), incluindo diversas garrafas mais pequenas e os tubos (*Wine in Tube*, parecido com um tubo de ensaio). Só destes vendem-se centenas de milhar, revela Rui. O facto de existirem conjuntos temáticos como os vários estilos de Vinho do Porto, por exemplo – ajudou muito.

Outro factor de sucesso passou ainda por conseguirem preços mais acessíveis para o Porto, em cada uma das gamas, mas em especial nas mais caras. "Muitas pessoas não compravam portos mais caros por falta de dinheiro ou por não lhe atribuírem o valor que custa. A partir do momento que têm um produto um pouco mais em conta, as vendas disparam", refere-nos Rui. E dá o exemplo do tawny 40 anos, segmento em que a empresa detém 25% da quota de mercado, sendo o maior operador. Aliás, apesar do seu tamanho ainda pequeno, a Barão de Vilar é a quinta maior empresa do Vinho do Porto nas categorias especiais, ultrapassando operadores com produções muito maiores. Rui diz-nos que a empresa vende entre 80 e 85% em vinhos de categorias especiais, uma percentagem muito elevada face à maior parte da concorrência.

VINHO DO PORTO É REI, MAS CRESCE APOSTA NOS DOC DOURO

Em cada 100 euros facturados nesta casa, o Vinho do Porto é responsável por 85. Se falarmos em quantidades, a proporção é mais equilibrada: 70/30. Como é evidente, o preço médio do Porto é superior ao do vinho do Douro. Por outro lado, a grande maioria do vinho vai para o estrangeiro. Mais concretamente 85%. "É mais fácil um alemão ou dinamarquês conhecer uma marca nossa que um português", graceja Rui. Mas as coisas estão a mudar e a empresa vai dar mais atenção este ano ao

mercado nacional. Até contrataram uma especialista em comunicação/marketing, Mariana Cestari.

Por outro lado, os responsáveis não escondem que querem crescer nos vinhos não-generosos, especialmente nas gamas altas. Que já tem vinhos muito premiados, a nível internacional e também nacional. O Zom Grande Reserva Touriga Nacional 2011, por exemplo, foi o vencedor da última edição do Concurso de Vinhos do Douro Superior, na categoria de tintos, batendo uma fortíssima concorrência.

ADEGA NO DOURO SUPERIOR, ARMAZÉM EM GAIA

Este vinho vem de uma das quintas – a Quinta de Zom – com que a Barão de Vilar trabalha directamente. Pertence aos sogros de Álvaro e está quase encostada a Espanha, no Douro Superior. A outra quinta é mesmo dos Van Zeller e chama-se Quinta do Saião. Tem cerca de 80 hectares e situa-se também no Douro Superior, no Concelho de Vila Nova de Foz Côa.

Só lá estão 9 hectares de vinha (a maioria é recente) mas é possível ampliar a área até aos 40 ha. Estas e outras uvas, adquiridas a viticultores locais, vão para a adega da casa, instalada em Santa Comba da Vilarça, sobretudo dedicada a DOCs Douro. À frente está Mafalda Machado, técnica com várias vindimas realizadas no Douro, especialmente em não-generosos. Álvaro está agora a prepará-la para ficar mais à vontade no Vinho do Porto e em especial, claro, na arte do lote. De facto, tal como as outras empresas do ramo, a Barão de Vilar recorre à compra de vinhos (e também uvas) por todo o Douro. E nessa tarefa será mesmo o operador mais activo da região, calcula Rui. Não surpreende, contudo, dada a juventude da empresa. Todos os outros têm stocks de longa data... Aqui, temos que distinguir o que é a aquisição de stocks de vinho do Porto e a chamada compra de vindima.

No primeiro caso, as aquisições são pontuais. No segundo, a Barão de Vilar tem fornecedores regulares e as aquisições são, diz Rui, "selectivas". Ou seja, só compram o melhor... Tudo tem que ser provado (e aprovado) e só depois se fazem lotes. Com esta equipa prova o conhecido enólogo Manuel Vieira, amigo de longa data de Álvaro. As provas decorrem todas as semanas em Vila Nova de Gaia, onde estão a sede e os armazéns,

PONTUAÇÃO | NOTAS DE PROVA

BARÃO DE VILAR

Maynard's

Porto Tawny 20 Anos

Engarrafado em 2018. Bela conjugação de delicadeza e intensidade no aroma, com muitos frutos secos (amêndoas, avelãs), um toque balsâmico e de geleia de fruta. Untuoso, com grande cremosidade e presença, num vinho muito equilibrado a que um toque final de acidez empresta prologamento. Muito bem. [20%]

17,5



que pertenciam à Quinta do Noval (que foi propriedade van Zeller). Aqui repousam alguns cascos de Vinho do Porto e preciosidades já lotadas em pequenas cubas de inox, à espera do enchimento. As Insta-lações são de boa dimensão, mas precisariam de obras de vulto para serem preparadas para o enoturismo. Não está, contudo, nos planos próximos da gestão.

O COFRE DA EMPRESA NO POCINHO

A estrutura de imóveis da empresa contempla ainda um enorme armazém no Pocinho (Douro Superior), onde estão centenas de cascos a envelhecer Vinho do Porto. "É o nosso cofre", considera Álvaro, a pensar em volumes superiores ao milhão de litros. Usar madeira é uma solução cara, por várias razões, incluindo a evaporação do vinho. Neste sentido, a Barão de Vilar entrou num curioso projecto com um engenheiro especialista em climatização para minorar as perdas por evaporação. Isso passará por controlo de humidade e de temperatura e Rui considera que serão soluções inovadoras. Estas instalações servem ainda de recuperação de cascos velhos que a empresa vai adquirindo a vários produtores da região. Ao mesmo tempo, apoiam a formação de novos tanoeiros.

EM 2019, A BARÃO DE VILAR APOSTARÁ FORTEMENTE NO MERCADO NACIONAL

Para o futuro mais próximo, a equipa da Barão de Vilar quer consolidar o que já foi alcançado. Mas não vai abandonar o crescimento, que este ano irá basear-se sobretudo no mercado português e, em grande parte, nos vinhos não-generosos. "Vamos deixar de ser ilustres desconhecidos em Portugal", garante Mariana Cestari. Os enófilos portugueses vão certamente agradecer.

Zom

Douro Reserva branco 2016

Feito com Arinto, Rabigato e Viosinho. O tempo de estágio deu-lhe grande afinamento aromático, com apontamentos de laranja e limão, uma nota de pederneira e algum fumado a dar complexidade. Na boca uma acidez frutada crocante lembra maçã granny smith, conferindo muita leveza, frescura e elegância ao conjunto. Um belo branco a um preço bem competitivo. [12,5%]

17



16,5

Zom

Douro Reserva tinto 2015

Touriga Nacional, Touriga Franca e uvas de vinhas velhas. A fruta madura caracteriza o aroma, com notas de compota de ameixa, frutos vermelhos, muito seco. Bom volume de boca, com taninos presentes, mas arredondados pela madeira, que aqui está discreta, a deixar surgir a fruta. Ampla, equilibrado, apelativo. [13%]



Zom Coleção

Douro tinto 2014

A Touriga nacional é bem evidente no aroma, conferindo ao vinho um perfil bastante floral, de ervas do campo e violetas, mas tudo numa elegância contida. A fruta expressiva desdobra-se em camadas na boca, bagas silvestres, ameixa, especiarias, discretas notas de fumo a envolver os taninos maduros. É um Douro que puxa mais à elegância do que ao vigor, resultando muito fino, harmonioso e fresco. [14%]

17,5



17



Kaputt

Vinho Palhete

Na sequência do Kaputt branco, o palhete é também ele um vinho original, feito de uvas brancas e tintas de vinha velha. A cor é de um rosé "carregado", o aroma revela-se muito expressivo, com apontamentos de framboesa e outros frutos vermelhos. A frescura de boca é assinalável, sempre com fruta pura e vibrante, muita leveza e tensão. Delicioso, um vinho de prazer. [12%]



Novas Colheitas

BACELO NOVO

Dão

BACELO NOVO BRANCO 2018

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado, Cerceal Branco, Malvasia Fina
VINIFICAÇÃO Após a prensagem das uvas inteiras, o mosto limpo é fermentado a 14°C.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo esverdeada. Aroma muito limpo, citrino com ligeiro mineral. Na boca é fresco e equilibrado, notas de fruta verde e amarela. Final fresco e agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO Servir a 10/12°C com entradas, marisco, peixe ou saladas.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 124016

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

Douro

BACELO NOVO TINTO 2015

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca
VINIFICAÇÃO Vendima manual, fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi. Aroma de frutos vermelhos maduros. Na boca sente-se a fruta fresca. Boa acidez e equilíbrio. Bom final.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carnes brancas, vermelhas e da cozinha tradicional portuguesa.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

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

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

Alentejo

BACELO NOVO TINTO 2017

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Fermentação com curtimentas curtas e controlo de temperatura. Parte do mosto fermenta em lagares de inox com pisadores automáticos sendo o restante fermentado em cubas de inox com remontagem.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa, aroma vinoso com notas de frutos vermelhos e chá preto. Na boca é equilibrado e fino com taninos suaves. Final agradável.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
ENÓLOGOS Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 124030

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

CONJUNTO BACELO NOVO

4 gfas. **BACELO NOVO Branco 2018 Dão** + 4 gfas. **BACELO NOVO Tinto 2015 Douro**
+ 4 gfas. **BACELO NOVO Tinto 2017 Alentejo**

SÓCIO **45,60€** Caixa 12 GFAS REF^o 124017 NÃO SÓCIO **48,00€** Caixa 12 GFAS

Novas Colheitas

SEMPRE
PRESENTE



DÃO

12 Garrafas



DOURO

12 Garrafas



ALENTEJO

12 Garrafas

RÓTULOS PERSONALIZADOS



RESERVA DOURO *Tinto 2014*

1 Gfa
REFº 013024

SÓCIO **8,31€** NÃO SÓCIO **8,75€**

3 Gfas
REFº 033024

SÓCIO **24,08€** NÃO SÓCIO **25,35€**

6 Gfas
REFº 063024

SÓCIO **47,03€** NÃO SÓCIO **49,50€**

PRODUTOR Barão de Vilar

NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi profundo. Aroma jovem e frutado sobressaindo notas de frutos vermelhos (cereja, groselha). Na boca é fresco e equilibrado, bom volume, taninos vivos mas bem integrados no conjunto. Bom final.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller



RESERVA ALENTEJO *Tinto 2016*

1 Gfa
REFº 013770

SÓCIO **8,31€** NÃO SÓCIO **8,75€**

3 Gfas
REFº 033770

SÓCIO **24,08€** NÃO SÓCIO **25,35€**

6 Gfas
REFº 063770

SÓCIO **47,03€** NÃO SÓCIO **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

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

MÍNIMO 12 GARRAFAS - PRAZO MÁXIMO DE ENTREGA: 15 DIAS



EMPRESAS



ANIVERSÁRIOS



REUNIÕES



CASAMENTOS



FESTAS



OFERTAS

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
REF^o 012744

SÓCIO 8,31€ NÃO SÓCIO 8,75€

3 Gfas
REF^o 032744

SÓCIO 24,08€ NÃO SÓCIO 25,35€

6 Gfas
REF^o 062744

SÓCIO 47,03€ NÃO SÓCIO 49,50€



PORTO TAWNY

10 Anos

1 Gfa
REF^o 012055

SÓCIO 13,11€ NÃO SÓCIO 13,80€

3 Gfas
REF^o 032055

SÓCIO 38,48€ NÃO SÓCIO 40,50€

6 Gfas
REF^o 062055

SÓCIO 75,81€ NÃO SÓCIO 79,80€

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

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

(rótulos exemplificativos)

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.

Os valores incluem IVA e distribuição domiciliária em qualquer parte de Portugal Continental.

PRAZO DE ENTREGA: 15 dias após confirmação da encomenda.

ENCOMENDA MÍNIMA: 12 garrafas.

PARA QUALQUER ESCLARECIMENTO FALE CONNOSCO

Telf. 228 348 440 ▪ E-mail: enoteca@enoteca.pt

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

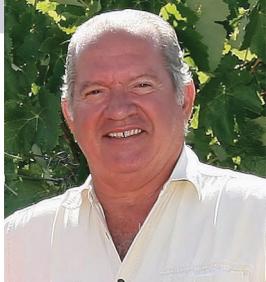


MEDALHA
Fórum dos
Enólogos



TOP 10
Vencedor
RWFF 2017

91 PONTOS
Wine Advocate,
Robert Parker



**DOMINGOS
SOARES FRANCO**

Agora provo EU!

PASMADOS ... inesquecíveis!

O nome é uma referência à fonte dos Pasmados, em Azeitão, e, segundo a tradição, é tão bonita, que os que passavam por ela, ficavam "pasmados" com a sua beleza.

Os vinhos Pasmados, de produção limitada, pretendem ser um dos nossos "ex-libris", junto de um grupo exigente de consumidores, que aprecia os vinhos da nossa região.

Acompanhei o percurso destes vinhos com particular atenção. Alterei o encepamento nos brancos, substituindo o Chardonnay pelo Viosinho, e nos tintos o Touriga Francesa pelo Malbec. Procurava a relação ideal terroir/castas, para vinhos que se aproximassem do que de melhor a região produz.

O branco (Viosinho, Viognier e Arinto) é em parte fermentado em cascos de carvalho francês (2.º ano), com um estágio pós fermentativo de ca. de 4 meses. Quis potenciar a sua qualidade com um prolongado estágio em garrafa, e obter um aroma fresco e equilibrado (nozes, avelã e maçã), equilíbrio no paladar e complexidade. No serviço, pode beneficiar se arejado, a uma temperatura ligeiramente superior ao habitual para os brancos.

O tinto (Syrah, Touriga Nacional e Castelão) estagia 9 meses em barricas novas de carvalho francês. De um vermelho profundo tem aromas frutados (mirtilos, framboesas e ameixas) e florais (violetas) com notas de madeira bem integradas no conjunto. É o companheiro ideal de pratos de carnes vermelhas da nossa gastronomia.



PASMADOS Branco 2014 *Península Setúbal*

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
Regional Península de Setúbal
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

Sócio
9,50€ GFA 0,75 L

Não Sócio
10,00€ GFA 0,75 L

Encomende em Caixas de 6 gfas.
REF^o 064003

57,00€ CAIXA 6 gfas

60,00€ CAIXA 6 gfas

PASMADOS Tinto 2016 *Península Setúbal*

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
Regional Península de Setúbal
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

Sócio
9,50€ GFA 0,75 L

Não Sócio
10,00€ GFA 0,75 L

Encomende em Caixas de 6 gfas.
REF^o 064002

57,00€ CAIXA 6 gfas

60,00€ CAIXA 6 gfas

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



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

SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE MODERATION
A arte de beber

Conjunto ENOPORT

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

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

2 GFAS QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA ARINTO BRANCO 2017

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

REFª 063827

enoport
united wines

CESTO DE VERÃO

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



ALVARINHO



DÃO



DÃO



TEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. MUROS ANTIGOS ALVARINHO BRANCO 2017 ALVARINHO
- + 3 GFAS. QUINTA DE CERRADO RESERVA BRANCO 2017 DÃO
- + 3 GFAS. QTA. DOS CARVALHAIS SELEÇÃO DA ENÓLOGA TINTO 2015 DÃO
- + 3 GFAS. TYTO ALBA VINHAS PROTEGIDAS TINTO 2014 TEJO

REFª 124019

SÓCIO
96,05€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
101,10€
Caixa 12 GFAS

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





GALERIA DO PRODUTOR

Quinta de S. João Batista

O Grupo Enoport Wines juntou algumas das mais antigas e emblemáticas empresas de vinho portuguesas com reconhecimento nacional e internacional. Unindo a experiência do passado com novas capacidades de gestão e tecnologia tendo como objetivo a excelência nasceu a assinatura do Grupo, “Uma mão cheia de história”.

Com 7 propriedades espalhadas pelas diversas regiões vitivinícolas portuguesas num total de 400 hectares e 4 centros de vinificação, destacam-se 4 núcleos principais: a “Quinta da Devesa” (Vinhos Verdes), a “Quinta Beirão” (Dão), a “Quinta do Boição” (Bucelas) e a “Quinta São João Batista” (Tejo).

A origem da Quinta de S. João Batista encontra-se perdida entre histórias de sucessões nobres e doações para ordens religiosas. Foi adquirida em 1987 pelo Grupo Enoport Wines, que desde aí tem investido bastante na reestruturação da vinha substituindo castas pouco interessantes por outras com provas dadas na região. A Quinta S. João Batista localiza-se na freguesia de Brogueira, concelho de Torres Novas, na região vitivinícola do Tejo e a sua história está bem presente na casa senhorial de estilo colonial, no conjunto arquitetónico com excelentes caves para estágio de vinho e numa adega de vinificação tradicional. Conta com uma área total de cerca de 115 hectares, dos quais 85 ha com vinha. O microclima (próximo do Rio Tejo) e a qualidade do solo contribuem para a produção de excelentes vinhos, a partir de várias castas plantadas e certificadas para a produção de vinhos com denominação de origem DoTejo.

Estas vinhas dão origem a vinhos como o Quinta S. João Batista Touriga Nacional, um dos ex-libris da Quinta e ao Quinta S. João Batista Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon Reserva 2015, um vinho estagiado durante 12 meses em barricas de carvalho francês, apresentado nesta revista como um dos vinhos do trimestre.

enoport wines



Ver pág. 26



GALERIA DO PRODUTOR

Esporão

Situada no coração do Alentejo, em Reguengos de Monsaraz, a Herdade apresenta condições únicas para a agricultura – grandes amplitudes térmicas, solos pobres e variados e uma extraordinária biodiversidade que ajuda o Esporão a produzir em equilíbrio com o meio ambiente, nos cerca de 702 ha de vinhas, oliveiras e outras culturas potenciadas pelo Modo de Produção Biológico. Neste território estão plantadas cerca de 40 castas, 4 variedades de azeitona, pomares e hortas.

Na transição do seu fundador, José Roquette, para a geração seguinte os desafios são acrescidos pela responsabilidade de levar por diante este projeto, preservando os valores essenciais que lhe dão identidade e moldam a sua cultura. O compromisso com criação de prosperidade, com os nossos colaboradores, as comunidades onde nos inserimos, o meio ambiente e, muito especialmente, com os nossos clientes, é para nós inabalável.

A adega de tintos foi projetada e construída em 2002 de modo a acondicionar duas linhas de vinificação distintas: uma destinada aos vinhos de maior volume, como o Defesa e o Monte Velho, e outra destinada aos vinhos de um segmento superior, vinificando os vinhos Monocasta, Esporão Reserva e Esporão Private Selection.

Dotada de um eficiente sistema de refrigeração, prensas pneumáticas e cubas em inox com capacidades variadas, esta adega permite trabalhar as uvas respeitando e enaltecendo as características naturais da fruta, conforme poderá comprovar com o vinho escolhido para este trimestre, o Esporão 4 Castas.

Este vinho resulta de um lote de 4 castas selecionadas cada ano pela harmonia e equilíbrio que resultam da sua interação. Em 2017 a escolha recaiu na Alfrocheiro, na Touriga Nacional, na Alicante Bouschet e na Syrah.

ESPORÃO



Ver pág. 27



VINHOS DO



“Cor rubi intensa com laivos violeta. Aroma agradável e complexo, frutos vermelhos e silvestres com notas florais e de especiarias. Na boca é frutado e macio com um excelente final de boca.”

Nuno Faria

QUINTA S. JOÃO BATISTA **Reserva Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon** **Tinto 2015** *Tejo*

PRODUTOR Enoport Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo

CASTA Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO Desengace total. Maceração pelicular prolongada.

Fermentação alcoólica com controlo de temperatura [28°C].

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

SERVIÇO A 15/17°C com pratos fortes da cozinha mediterrânica e queijos curados.

ENÓLOGO Nuno Faria

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 063859

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO
SE FOR SÓCIO E PRETENDER ALTERAR A PROPOSTA DO TRIMESTRE INFORME-NOS, POR FAVOR, NO I

TRIMESTRE



“Cor rubi concentrada. Aroma de frutos vermelhos (groselha) e azuis (mirtilos, amoras), com notas florais (violetas). Na boca é fresco, elegante e equilibrado, com muito boa acidez e taninos firmes. Final longo.”

David Baverstock e Sandra Alves

ESPORÃO 4 CASTAS

Tinto 2017

Alentejo

PRODUTOR Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Alfrocheiro

VINIFICAÇÃO Vinificação separada por castas.

Fermentação com temperaturas controladas (22º a 25ºC)

em lagares com pisa a pé, cubas de betão e cubas de inox.

Estágio de seis meses entre cubas de betão e barricas de carvalho

francês, seguido de mais seis meses em garrafa.

TEOR ALCÓOLICO 14%

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/18 graus com peixes gordos, borrego e caça.

ENÓLOGOS David Baverstock, Sandra Alves

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 • REF[®] 064021

[1 CAIXA DE CADA] NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

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

CAVE Brancos



CASA SANTA EULÁLIA SAUVIGNON BLANC 2018

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20 kg. Desengace total e prensagem ligeira. Fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino pálido. Aroma com notas vegetais típicas da Sauvignon Blanc com um ligeiro toque tropical e de citrinos. Na boca é fresco e equilibrado. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C com peixes, mariscos e carnes brancas.
ENÓLOGOS Anselmo Mendes, Francisco Marques Leandro

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064011

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



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. Estagio sobre as borras finas com bâtonnage durante 3 meses.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma de fruta madura, com notas de citrinos, pêssêgo 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€
 NÃO SÓCIO 7,00€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063661

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



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. Estagio sobre borras finas bâtonnage durante cerca de 5 meses.
TEOR ALCÓOLICO 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€
 NÃO SÓCIO 9,00€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063474

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



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 ALCÓOLICO 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€
 NÃO SÓCIO 6,00€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063808

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

CAVE Brancos



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 limpo é fermentado a 14°C.

TEOR ALCÓOLICO 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 GFAS

31,50€

Caixa 6 GFAS



QUINTA DO CERRADO RESERVA 2017

PRODUTOR Quinta do Cerrado

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTA Encruzado, Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO Desengace total, prensagem pneumática e fermentação alcohólica a 18° C. 30% deste vinho fez o final da fermentação em barricas de carvalho francês Allier.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino forte cristalina. Aroma frutado (pêssego, citrinos) com notas de tosta e especiarias. Na boca é elegante e equilibrado com belas notas de madeira. Bom final.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 10/12° C com peixes gordos [assados ou grelhados], charcutaria e queijos de cabra.

ENÓLOGOS Osvaldo Amado, Célia Costa

SÓCIO
8,55€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064010

51,30€

Caixa 6 GFAS

54,00€

Caixa 6 GFAS



QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA ARINTO 2017

PRODUTOR Enoport United Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas

CASTA Arinto

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

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

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

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

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

ENÓLOGO João Vicêncio

SÓCIO
7,13€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063651

42,78€

Caixa 6 GFAS

45,00€

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. Estágio de 5 meses em cubas de inox.

TEOR ALCÓOLICO 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€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063645

51,30€

Caixa 6 GFAS

54,00€

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. • REFº 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. • REFº 063931

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



VICENTINO ALVARINHO 2017

PRODUTOR Vicentino
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Vindima manual. 50% fermenta em barricas usadas de 350 litros e o restante em inox com controlo de temperatura. Estágio sobre as borras durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino esverdeado. Fruta tropical muito expressiva mas não enjoativa. Na boca é estruturado com notas de boa madeira. Acidez viva a dar-lhe frescura. Excelente volume. Final longo e muito agradável.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 8/10°C com entradas e pratos simples de peixe ou marisco.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063734

57,00€ 60,00€
 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 Bayerstock, Sandra Alves

SÓCIO 9,98€
 NÃO SÓCIO 10,50€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063742

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

CAVE Rosés



PLAINAS ESPADREIRO 2018

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Espadreiro
VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 20 kg. Desengace total e ligeira prensagem. Fermentação a baixa temperatura em cubas de inox.
TEOR ALCÓOLICO 11%
NOTAS DE PROVA Cor salmão claro. Aroma discreto com notas de frutos vermelhos (morango, amora). Na boca apresenta uma acidez vibrante, fresco. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 anos
SERVIÇO A 8/9°C como aperitivo ou acompanhando peixes, mariscos e carnes frias.
ENÓLOGO Anselmo Mendes, Francisco Marques Leandro

SÓCIO
4,28€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063905

25,68€ **27,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



VINHA GRANDE DOURO 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 ALCÓOLICO 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€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063992

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



QUINTA DÀ Giesta 2017

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengace total, contacto pelicular durante 10 horas. Fermentação com temperatura controlada a 14°C.
TEOR ALCÓOLICO 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€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,40€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063658

36,48€ **38,40€**
 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 ALCÓOLICO 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€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063805

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

CAVE Tintos



DALVA RESERVA 2016

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 063964

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 2016

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 Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz, Touriga Nacional
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.
ENÓLOGO 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 CERRADO RESERVA 2016

PRODUTOR Quinta do Cerrado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês e 6 meses em garrafa.
NOTAS DE PROVA Cor granada concentrada. Aroma complexo, notas de fruta com potada e grafite casadas com notas de madeira. Na boca é macio e suave confirmando as notas de barrica do estágio. Final suave.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas e pratos da cozinha mediterrânica.
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€ **54,00€**
 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



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



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

CAVE Tintos



CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2016

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTA Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet
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 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada profunda. Aroma de fruta madura com notas de mineralidade, frutos negros e especiarias. Na boca apresenta-se macio e frutado, com notas de madeira bem integradas. Equilibrado e elegante. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes grelhadas e assadas, caça, enchidos e queijos.
ENÓLOGA Antonina Barbosa

SÓCIO
6,56€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064006

39,36€
 Caixa 6 GFAS

41,40€
 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. • REF^o 063933

39,90€
 Caixa 6 GFAS

42,00€
 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. • REF^o 063927

45,60€
 Caixa 6 GFAS

48,00€
 Caixa 6 GFAS



NÃ TE RALES 2015

PRODUTOR Herdade Monte Novo e Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTA Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah
VINIFICAÇÃO Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Curtimentas de duração variável em função da casta. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 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. • REF^o 063829

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



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 ALCÓOLICO 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 maloláctica, nas mesmas túlipas de betão, durante 6 meses.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Aspeto 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 presente-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



HOWARD'S FOLLY SONHADOR 2012

PRODUTOR Howard's Folly Wine

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vindima separada por castas. Colheita manual para caixas de 15Kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com maceração e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 9 meses em barricas 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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063930

56,46€

Caixa 6 GFAS

59,40€

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 maloláctica. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 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^a 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
2,61€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
2,75€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^a 123796

31,32€ Caixa 12 GFAS
33,00€ 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^a 123471

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



JOSÉ DE SOUSA TINTO 2017

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 novo francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo e harmonioso, notas de tâmaras, frutos azuis (mirtilo, amora), especiarias e leves notas de tosta. Na boca é equilibrado e fresco, com taninos presentes mas suaves. 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
4,29€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
4,52€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^a 123978

51,48€ Caixa 12 GFAS
54,24€ 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 **44,23€** • NÃO SÓCIO **46,56€** • REF^a 124025

Garrafeira do Clube

CAIXAS
3 GFAS



MUROS DE MELGAÇO ALVARINHO BRANCO 2017 (DOC Vinho Verde)

Cor amarelo citrino, cristalina. Aromas intensos à casta, frutado, floral e mineral, com notas de madeira da fermentação. Macio na boca, encorpado e muito estruturado. Final longo e complexo.

Longevidade: 10 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033769

39,90€ Caixa 3 42,00€ Caixa 3 GFAS



COVELA ESCOLHA BRANCO 2013 (Regional Minho)

Cor citrina brilhante. Aroma expressivo, floral, com notas de frutas tropicais e boa intensidade. Alguma complexidade pelos sinais da mineralidade granítica da região. Seco na boca, acidez equilibrada. Notas de pêssego, alperce, cremoso. Final longo e elegante.

Longevidade: 7 a 8 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034024

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



QUINTA DOS CARVALHAIS ENCRUZADO BRANCO 2017 (DOC Dão)

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

Longevidade: 8 a 10 anos

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033819

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



QUINTA 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



ANSELMO MENDES BEIRA INTERIOR BRANCO 2017 (DOC Beira Interior)

Cor amarelo citrino. Aromas cítrico e floral com notas vegetais típicas da Sória e um leve toque frutado. Na boca é elegante e cremoso. Final fresco e longo.

Longevidade: 10 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033972

45,60€ Caixa 3 GFAS 48,00€ 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



COVELA RESERVA TINTO 2012 (Regional Minho)

Nascido na margem direita do rio Douro na zona sul dos Vinhos Verdes, este Reserva tinto regional Minhoto, é um lote de Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon com uma pequena quantidade de Merlot Noir que depois de estagiar em carvalho francês durante 17 meses se mostra expressivo e complexo, elegante e muito equilibrado com um final muito longo. **Longevidade:** 8 a 10 anos

SÓCIO **26,13€** GFA 0,75L
NÃO SÓCIO **27,50€** GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034008

78,39€ Caixa 3 GFAS **82,50€** 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 **23,74€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **24,99€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033437

71,22€ Caixa 3 GFAS **74,97€** Caixa 3 GFAS



VALE DA RAPOSA TOURIGA NACIONAL TINTO 2015 (DOC Douro)

Cor rubi profunda e intensa. Aroma complexo, elegante fresco e frutado com notas florais, de frutos vermelhos e especiarias. Boca cheia, grande frescura, elegante e envolvente. Final fresco muito longo e persistente. **Longevidade:** 15 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033745

71,25€ Caixa 3 GFAS **75,00€** 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 033944

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



DSF COLEÇÃO PRIVADA SYRAH E TANNAT TINTO 2016 (Península Setúbal)

Cor rubi opaco. Aroma de frutos silvestres e vermelhos com notas florais e de especiarias. A boca confirma os aromas frutados, apresentando-se fresco e equilibrado. Taninos presentes mas suaves. Final longo. **Longevidade:** 7 a 8 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033977

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



FONTE Mouro RESERVA TINTO 2015 (Regional Alentejano)

Cor rubi intensa. Aromas florais de frutos pretos bem casados com algumas notas especiadas. Na boca é fresco com taninos presentes mas macios. Final longo. **Longevidade:** 7 a 8 anos.

SÓCIO **13,78€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **14,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFº 033976

41,34€ Caixa 3 GFAS **43,50€** Caixa 3 GFAS

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

CAIXAS
3 GFAS



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. REF^o 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. REF^o 033718

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



RAVASQUEIRA VINHA DAS ROMÃS TINTO 2016 (Regional Alentejano)

Cor granada-escuro, quase opaca. Aroma de frutos negros e silvestres, com notas de especiarias. Na boca é bem estruturado com taninos firmes mas suaves. Boa acidez. Bom final.

Longevidade: 10 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034022

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



SANTA VITÓRIA TOURIGA NACIONAL 2015 (Regional Alentejano)

Cor violeta carregado. Aromas florais e frutados intensos com notas de especiarias, tabaco e café. Bom volume de boca, equilibrado. Final de prova macio e prolongado.

Longevidade: 9 a 10 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033592

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



INEVITÁVEL TINTO 2016 (Regional Alentejano)

Cor rubi. Aroma fresco e frutado. Notas de frutos negros, de especiarias e balsâmicas. Excelente boca, bem estruturada, leve acidez a dar frescura, frutado com bom volume e profundidade. Termina longo e muito persistente.

Longevidade: 10 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033272

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



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. REF^o 033947

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
WINE IN MODERATION. Leu APTA de Vinhos

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

A Bolsa do ENÓFILO



QUINTA NOVA
GRANDE RESERVA REFERÊNCIA
TINTO 2016 (*Douro*)

Sócio **52,25€** Não Sócio **55,00€**

1 GFA. 0,75L. REFª 013849



FONTE DO OURO
GRANDE RESERVA
TINTO 2013 (*Dão*)

Sócio **33,25€** Não Sócio **35,00€**

1 GFA. 0,75L. REFª 013510



HEXAGON
TINTO 2009
(*P. Setúbal*)

Sócio **40,85€** Não Sócio **43,00€**

1 GFA. 0,75L. REFª 013203



J DE JOSÉ DE SOUSA
TINTO 2014
(*R. Alentejano*)

Sócio **47,50€** Não Sócio **50,00€**

1 GFA. 0,75L. REFª 013469



DECANTER "DOURO" desenhado por Siza Vieira
CRISTAL - SCHOTT-ZWIESEL

Sócio **151,05€** Não Sócio **159,00€**

1 Decanter REFª 014023



2 Copos "AIR Bordeaux"
SCHOTT-ZWIESEL (*Tintos*)

Sócio **23,75€** Não Sócio **25,00€**

1 GFA. 0,75L. REFª 023155



2 Copos "AIR Chardonnay"
SCHOTT-ZWIESEL (*Branco*)

Sócio **23,75€** Não Sócio **25,00€**

1 GFA. 0,75L. REFª 023270

Assine já a



Assinaturas

1 ano (12 edições)

POR APENAS

€44

Assine já e beneficie de vantagens únicas!

* para adquirir edições anteriores contacte geral@grandesescolhas.com

mais informações

VASP -PREMIUM | assinaturas@vasp.pt | www.grandesescolhas.com

Linha directa de apoio ao assinante: **21 433 7036** (2ª a 6ª f das 9 as 13 e das 14 as 18 h)

Europa 12 edições € 76 | Resto do mundo 12 edições € 112

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€

Porque o Seu Vinho merece o

MELHOR



SCHOTT
ZWIESEL

Decanter
DOURO

desenhado por Siza Vieira
com inovador sistema Drop Protect (750 ml)
SCHOTT-ZWIESEL

Sócio 151,00€ Não Sócio 159,00€

1 Decanter REF^o 014023

SCHOTT
ZWIESEL

Decanter
CLASSICO

(750 ml)
SCHOTT-ZWIESEL

Sócio 38,00€ Não Sócio 40,00€

1 Decanter REF^o 011832



SCHOTT
ZWIESEL

Decanter
PURE WINE

(750 ml)
SCHOTT-ZWIESEL

Sócio 23,75€ Não Sócio 25,00€

1 Decanter REF^o 012158



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 2016
(0,75 ℓ)

SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013854

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. 49

PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?

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 Adeegas, Quintas e Herdades, bem como Almoços e Jantares Vínicos.

COMO FAZER UMA ENCOMENDA

Selecione os vinhos que deseja e escolha uma destas **4 opções**:



- A. Preencha a **Nota de Encomenda** que acompanha a revista e coloque-a num posto ou marco do Correio.



- B. Ligue para o **Telf. 228 348 440** e diga-nos quais os produtos que pretende.



- C. Envie-nos um e-mail para **enoteca@enoteca.pt** com os seus dados e escolhas.



- D. Visite-nos em **www.enoteca.pt** escolha os vinhos e preencha a Nota de Encomenda online.

www.enoteca.pt

MAIS INFORMAÇÕES

enoteca@enoteca.pt ou **T. 228 348 440**

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€).

Conjunto Novo Sócio - OFERTA Quota Anual

2 gfas Casa do Capitão Mor Alvarinho 2016 (V. Verdes)

2 gfas Quinta dos Carvalhais Seleção da Enóloga

Tinto 2015 (Dão)

2 gfas Howard's Folly Sonhador Tinto 2012 (Alentejo)

+ OFERTA Inscrição

1 gfa Espumante Cave Real Super Reserva

Bruto Natural 2015 (Lisboa)



V. Verdes

Dão

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

AZEVEDO

Alvarinho

1964 and 1969 ml e

AZEVEDO



Alvarinho
RESERVA 2018