

# Seja responsável beba com moderação.

# ARTE VIVA.

















































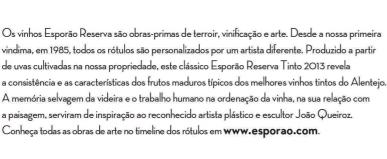
















JOSÉ SERÔDIO jserodio@enoteca.pt

#### OS 35 ANOS DA ENOTECA

Em 35 anos tive o privilégio de assistir e acompanhar a evolução do setor. Reconheço que a qualidade dos vinhos portugueses é hoje muito, muito superior aos vinhos de então. O mérito vai para os produtores pioneiros de um modelo de gestão que aponta para a excelência. Para os técnicos de viticultura que souberam retirar o protagonismo da adega para a vinha. Para os enólogos, que colocam o seu saber e experiência ao serviço da qualidade.

Aqui, uma breve nota, para a criação da UTAD Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, em 1986 (2 anos depois da Enoteca) fonte de uma plêiade de profissionais que caracterizam uma classe, praticamente inexistente até então (salvo algumas exceções de reconhecido mérito).

Por minha sorte, ligada a uma curiosidade permanente, por cada pergunta que faco, tenho uma lição do Álvaro Van Zeller, do Anselmo Mendes, do João Silva e Sousa, do Manuel Vieira, e tantos outros que gentilmente vão removendo a minha ignorância técnica sobre um tema que me é querido.

Para eles vai o meu agradecimento público pelo apoio que nos têm prestado.

Uma referência também para a equipa Enoteca, os que diariamente fazem com que o processo possa fluir de forma eficiente. E, naturalmente, os que, comigo, tomam as decisões estratégicas do Clube, o José Figueiredo e o meu filho Nuno.

Não posso deixar de referir, os grandes responsáveis pelo nosso desempenho são os nossos sócios e clientes, a motivação permanente para fazermos mais e melhor.

#### Nós Selecionamos...

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









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

#### ÍNDICE

- 3 EDITORIAL
- 4 NOTÍCIAS DO VINHO
- 8 FÓRUM DE ENOLOGOS
- 12 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 13 QUINTA DO GRADIL: O ENCANTO DA ARISTOCRACIA NUM MAR DE VERDE
- 16 BACELO NOVO NOVOS VINHOS
- 18 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 21 AGORA PROVO EU
- 23 CESTO DE OUTONO
- 24 GALERIA DO PRODUTOR
- **26** VINHOS DO TRIMESTRE
- **28** CAVE BRANCOS
- 31 CAVE ROSÉS
- **32** CAVE TINTOS
- **37** MEIA CAVE
- **38** GARRAFEIRA DO CLUBE
- 43 A BOLSA DO ENÓFILO
- **45** SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
- 46 SELEÇÃO ENOTECA GENEROSOS
- 47 SELEÇÃO ENOTECA GENEROSOS & COLHEITAS TARDIAS
- 48 SELEÇÃO ENOTECA ESPIRITUOSOS
- 49 MONTRA DE PRÉMIOS
- 50 PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?
- 51 ENOCLUBE CLUBE DOS CONHECEDORES

Proprietário/Editor: José Serôdio Publicação Períodica Trimestral Diretor: José Serôdio

Sede da Redação: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto

Design: Três Sentidos Design Capa: Orlando Mendonça Produção Gráfica: Viana & Dias

Sede do Impressor: Veiga do Inso, 4734-908 Vila de Prado

Tiragem: 12.000 Exemplares Depósito Legal: 68.051/93 Nº Registo ERC: 117272

#### **ENOTECA**

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

www.enoteca.pt

## Notícias do Vinho

#### **ALMOÇO PROJETO BARRICA III –** Restaurante Casa da Música (Porto 6 de Julho) Quinta da Carregosa Vinhas Velhas Grande Reserva 2017

Realizou-se no dia 6 de Julho um almoço que marcou o final da terceira edição do Projeto Barrica. Neste almoço o protagonista foi o Quinta da Carregosa Vinhas Velhas Grande Reserva tinto 2017 (acompanhado pelos seus "irmãos" o Reserva branco 2018 e o Porto Vintage 2017).

Os aderentes do projeto poderam comprovar por si mesmos a excelente evolução que este vinho teve até ao momento, a título de curiosidade este vinho foi apresentado no Fórum de Enólogos no último 15 de Junho e obteve uma das melhores classificações.

Este evento teve início pelas 13:30h no restaurante da Casa da Música no Porto, onde os participantes foram recebidos com Moscatel do Douro Reserva e Muscatónico (feito com Moscatel do Douro Reserva), sumo de Iaranja, água e canapés.

No almoço, para a entrada com o Quinta da Carregosa Reserva branco 2018 o Chef Artur Gomes serviu-nos uma Sopa de peixes aromatizada com azeite de sálvia e verduras, com o Quinta da Carregosa Vinhas Velhas Reserva 2017 tivemos como prato principal Pá de vitela sobre grelos e tartiflette de batata com molho de cogumelos e para acompanhar o Porto Quinta da Carregosa Vintage 2017 o Chef serviu uma sobremesa bem gulosa – Tarte de chocolate com gelado de frutos vermelhos.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) - Almoço PROJETO BARRICA III

#### JANTAR COM PROVAS – LIMA & SMITH (Porto 21 de Maio - Lisboa 29 de Maio)

Apresentação da Lima & Smith por Peter Diamond. Prova comentada no Porto por Rui Cunha e em Lisboa por Vitor Mendes

A empresa Lima & Smith, proprietária das Quinta de Covela, Quinta da Boavista e Quinta das Tecedeiras, destacase como um dos projetos de vinhos atuais mais dinâmicos de Portugal. Tem como fundadores dois investidores estrangeiros, Marcelo Lima, brasileiro, e Tony Smith, britânico. Apaixonados pela região e confiantes no potencial dos vinhos portugueses, os dois empresários criaram, em apenas dois anos, uma empresa produtora de vinhos de qualidade com raízes lusas mas com forte capacidade de internacionalização.

Estiveram à prova os vinhos Flor das Tecedeiras Rosé 2018 e Covela Escolha Branco 2013 servidos com aperitivos. Já no jantar com a entrada foi servido o Covela Escolha Branco 2013, com o prato principal o Covela Reserva Tinto 2012 e com a sobremesa o Quinta das Tecedeiras LBV 2014. No final com o café foi servido a aguardente Covela Firestorm.

A ementa do Chef Artur Gomes do Restaurante da Casa da Música foi a seguinte: para a entrada Sopa de peixe, como prato principal Picatta de vitela sobre risotto de cogumelos e para a sobremesa Panna Cotta com coulis de frutos vermelhos. Em Lisboa, o Chef Henriques do Restaurante Falstaff apresentou como entrada Salmão com pepino e beterraba, para prato principal Aba de Novilho, milhos e alho francês e para a sobremesa Chocolate negro com queijo bleu e damasco.

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 LIMA & SMITH









RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) - Jantar LIMA & SMITH

#### JANTAR COM PROVAS - BARÃO DE VILAR (Porto 18 de Junho - Lisboa 26 de Junho)

Apresentação e Provas por Álvaro van Zeller

A Barão de Vilar – Vinhos, S.A. é uma empresa alicerçada na experiência e conhecimento acumulado ao longo de 14 gerações, é uma empresa moderna com uma sólida estrutura financeira e uma equipa de gestão com provas dadas, dotada da mais avançada tecnologia. Com uma gama completa de Vinhos do Porto e de vinhos do Douro, a Barão de Vilar está atualmente presente num significativo número de mercados internacionais.

Os sócios foram recebidos com dois Cocktail, o Portonic (com Maynard's Extra Dry) e o Porto Pink (com Barão de Vilar Pink). À prova estiveram Maynard's Ruby Reserva e Barão de Vilar Tawny Reserva servidos com aperitivos.

No jantar a acompanhar a entrada tivemos o Barão de Vilar branco 10 Anos, acompanhar o prato principal o Maynard's Vintage 2016 Organic e acompanhar a sobremesa o Barão de Vilar LBV 2014. Antes do café foi ainda servido o Maynard's 30 Anos Tawny para degustar com um delicioso queijo de ovelha.

O Chef Artur Gomes no restaurante Casa da Música no Porto apresentou a seguinte ementa: para a entrada Cigarette de leitão, salada verde e chutney de abóbora e tamaras, como prato principal Vazia de vitela branca sobre risotto de cogumelos e na sobremesa uma Trilogia de chocolates.

Em Lisboa o Chef Henriques, no restaurante Falstaff, preparou a seguinte ementa: como entrada As Sardinhas, os Pimentos e o Bolo do Caco, para prato principal serviu A Barriga de Porco, os Enchidos e as primeiras Favas e como sobremesa O Chocolate, com Chocolate e Chocolate.









RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) - Jantar BARÃO DE VILAR









RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) - Jantar BARÃO DE VILAR

#### JANTAR COM PROVAS - ANSELMO MENDES (Porto 9 de Julho - Lisboa 17 de Julho)

Apresentação e Provas por Anselmo Mendes

Anselmo Mendes é considerado por todos os entendidos do mundo dos vinhos como o Mestre dos Alvarinhos. O seu percurso é notável e de inegável sapiência. Dos Vinhos Verdes ao Alentejo, no Douro e no Dão, com "saltos" aos Açores, Brasil e Argentina, Anselmo Mendes tem feito o seu percurso como enólogo cultivando uma paixão em cada região, conhecendo a expressão de cada terra e procurando enaltecer o melhor em cada vinho.

Os sócios foram recebidos com Muros Antigos Loureiro branco 2018. Estiveram à prova os vinhos Muros Antigos Alvarinho branco 2018 e Curtimenta branco 2016.

Em ambos os jantares o Curtimenta branco 2016 passou da prova para as entradas, com os pratos principais Pardusco Private Escolha tinto 2015 e com as sobremesas uma surpresa que Anselmo Mendes serve apenas aos seus amigos quando vão a sua casa. No Porto o Chef Artur Gomes preparou para entrada Bisque com grisé de lagostim, para o prato principal Lombinho de porco lacado com mostarda e mel, grelos e batata gratinada e para a sobremesa Torta de laranja e gelado de nata. Em Lisboa a escolha do Chef Henriques para a entrada foi Tomate, cavala e skyr, para o prato principal Vitela, cenouras e funcho e para a sobremesa Os Pêssegos da Casa de Santa Vitória.









RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) - Jantar ANSELMO MENDES









RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) - Jantar ANSELMO MENDES

#### PRÓXIMOS EVENTOS

**SETEMBRO 2019**: Conde Vimioso (Tejo) | Terça-feira, 17 (Porto) e Quarta-feira, 25 (Lisboa) **OUTUBRO 2019**: Herdade do Peso (Alentejo) | Terça-feira, 15 (Porto) e Quarta-feira, 23 (Lisboa) **NOVEMBRO**: Quinta do Gradil (Lisboa) | Terça-feira, 19 (Porto) e Quarta-feira, 27 (Lisboa)



Seja amigo do seu amigo, ofereça a inscrição no

# ENOCLUBE CLUBE DOS CONHECEDORES

Certamente que trás em boa memória aquele amigo que pela primeira vez lhe falou no EnoClube. Aproveite agora esta oportunidade para ser esse amigo.

Seja lembrado como a pessoa que abriu a porta para este maravilhoso mundo dos bons vinhos e boas experiências, ofereça a inscrição no EnoClube.

#### COMO:

- 1. Envie-nos o nome e morada do seu amigo;
- 2. Com o pagamento dos € 50,00 referentes à inscrição do seu amigo, irá receber um voucher de € 50,00 que poderá rebater de imediato (ou quando desejar) em qualquer encomenda de vinhos da revista ou site Enoteca de valor igual ou superior a € 100,00;
- 3. O Clube irá enviar para o seu amigo:
  - Uma Ficha de Inscrição (apenas para formalizar o desejo de ser sócio);
  - Uma carta com uma breve exposição do EnoClube e a menção de quem lhe fez a oferta;
  - Uma explicação de como funciona o Clube;
  - A Oferta de Inscrição (ver página seguinte).

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

CLUBE DOS CONHECEDORE



## JANTAR FÓRUM DE ENÓLOGOS

HOTEL VILA GALÉ COLLECTION PALÁCIO DOS ARCOS - 15 de Junho 2019



Este ano o Fórum de Enólogos reúniu-se dia 15 de Junho, no Hotel Vila Galé Palácio dos Arcos (Paço de Arcos), uma vez mais num evento que nos permitiu conhecer alguns dos melhores vinhos de Portugal. Um evento único onde estivemos juntos num convívio e onde os enólogos apresentaram os seus melhores vinhos.

Antes do jantar os Enólogos do Fórum juntaram-se e provaram colegialmente alguns dos seus consagrados vinhos bem como os seus novos lançamentos. No jantar todos estes vinhos estiveram disponíveis para serem degustados pelos sócios.

Este evento teve inicio às 19:30 horas nos jardins do palácio com aperitivos variados acompanhados pelo **Espumante Cave Real Super Reserva Bruto Natural** do enólogo José Gaspar. Ao jantar tivemos os seguintes vinhos, para a entrada **Casa de Santa Vitória Grande Reserva branco 2017** dos enólogos Bernardo Cabral e Patrícia Peixoto acompanhado por Salmão Marinado com salada de funcho, cebola roxa e maçã, com o prato principal **Quinta do Ventozelo Blend tinto 2015** do enólogo José Manuel Sousa Soares acompanhado por Vitela de leite em fricassé de cogumelos e para a sobremesa **Alambre Moscatel Roxo de Setúbal** do enólogo Domingos Soares Franco acompanhado por Tarte de maçã com gelado de Nata.

Para além dos vinhos designados para cada prato, os sócios poderam provar os restantes vinhos que foram previamente aprovados pelos enólogos. Estes foram os vinhos disponíveis nas mesas de apoio: Azevedo Alvarinho branco 2018 (Verdes), Bacalhôa Greco di Tufo branco 2018 (P. Setúbal), Morgado de Bucelas branco 2018 (Bucelas), Morgado de Sta Catherina branco 2016 (Bucelas), Nascente branco 2018 (Douro), Pacheca Grande Reserva branco 2017 (Douro), Parcela Única branco 2017 (Verdes), Quinta de S. Sebastião Cercial branco 2017 (Lisboa), Quinta de Ventozelo Malvasia Fina branco 2017 (Douro), Quinta do Monte d'Oiro branco 2018 (Lisboa), Santa Vitória Grande Reserva branco 2018 (Alentejo), Talentus branco 2018 (Lisboa), Zom Reserva branco 2017 (Douro), Bacalhôa Touriga Franca rosé 2018 (P. Setúbal), Colecção Privada DSF Roxo Rosé 2018 (P. Setúbal), Quinta Nova Reserva rosé 2018 [Douro], Rosé de Ventozelo 2018 [Douro], AC Baga + Alfrocheiro tinto 2017 [Alentejo], Comendador Leonel Cameirinha Grande Reserva tinto 2015 (Alentejo), Fonte do Ouro Reserva tinto 2017 (Dão), José de Sousa tinto 2017 (Alentejo), Lacrau Field Blend Reserva tinto 2015 [Douro], Lacrau Vinhas Velhas tinto 2015 [Douro], Monte de Vilar Reserva tinto 2017 (Alentejo), Pacheca Reserva Vinhas Velhas tinto 2015 (Douro), Pardusco Private tinto 2015 (Verdes), Pegos Claros Primo tinto 2015 (P. Setúbal), Quinta da Carregosa Vinhas Velhas tinto 2017 (Douro), Quinta do Monte d'Oiro Tinta Roriz tinto 2015 (Lisboa), Sonhador tinto 2015 (Alentejo), Talentus tinto 2017 (Lisboa), Tyto alba Touriga Nacional tinto 2016 (P. Setúbal), Vale da Raposa Grande Reserva tinto 2015 (Douro), Ilha do Pico Licoroso 10 Anos (Pico), Porto Barão de Vilar Colheita branco 2009 (Porto), Very Old Tawny Port Enoteca 35 Anos (Porto).

PÁG. 8 · www.enoteca.pt

# FÓRUM DE **ENÓLOGOS**







Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de

#### Parcela Única

ALVARINHO 2017

**PRODUTOR** Anselmo Mendes Vinhos DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde CASTA Alvarinho

**TEOR ALCOÓLICO 13%** LONGEVIDADE 10 anos

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com nuances de amarelo palha. No nariz é intenso e muito complexo, belas notas de citrinos, frutos verdes, maças e de madeira muito bem integrada no conjunto. Na boca é envolvente, muito equilibrado, bem estruturado e com uma excelente acidez. Final forte e longo.

ENÓLOGO Anselmo Mendes

NÃO SÓCIO

**26,60**€ GFA 0,75L. **28,00**€ GFA 0,75L.

**79,80**€ Caixa 3 GFAS

84,00€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de

#### Nascente

**BRANCO 2018** 

PRODUTOR Quinta da Roga Grande DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTA Viosinho, Arinto

**TEOR ALCOÓLICO 12,5%** LONGEVIDADE 6 a 8 anos

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino claro. Aroma intenso e equilibrado com notas de frutos tropicais (maracujá, manga) e frutos brancos (ameixa, pêssego). Boca envolvente e frutada, boa acidez e estrutura, elegante. Final longo.

ENÓLOGA Mafalda Magalhães

sócio 13.11€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

13,80€ GFA 0,75L.

**39,33**€ Caixa 3 GFAS

41,40€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de

#### Quinta de Ventozelo MALVASIA FINA BRANCO 2017

PRODUTOR Quinta de Ventozelo

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro **CASTAS** Malvasia Fina TEOR ALCOÓLICO 12,5%

LONGEVIDADE 6 a 7 anos NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso mas muito equilibrado, belas notas frutadas e florais com um toque mineral e floral. Na boca é elegante e fresco com boa estrutura e acidez. Boas notas frutadas. Final com boa persistência.

ENÓLOGO José Manuel Sousa Soares

SÓCIO

12,35€ GFA 0,75L 13,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064013

74.10€ Caixa 6 GFAS

78.00€ Caixa 6 GFAS







Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de

# Morgado de Sta. Catherina RESERVA BRANCO 2016

**PRODUTOR** Wine Ventures **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Bucelas CASTA Arinto

**TEOR ALCOÓLICO 13,5%** 

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-palha com laivos esverdeados. Aroma intenso com notas de fruta branca, espargos e um toque de baunilha do estágio em madeira. Na boca é suave e volumoso, fresco e evolvente,

muito equilibrado. Final longo e persistente.

ENÓLOGOS Manuel Pires da Silva, Manuel Vieira, Maria Godinho

SÓCIO 9.22€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

9.70€ GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064092

**55.32**€ Caixa 6 GFAS 58.20€ Caixa 6 GFAS



# FÓRUM DE **ENÓLOGOS**





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de

#### Quinta do Monte d'Oiro **BRANCO 2018**

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa CASTAS Viognier, Arinto, Marsanne TEOR ALCOÓLICO 13,5% LONGEVIDADE 4 a 5 anos

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino aberto de aspeto brilhante. Aroma elegante, ligeiramente frutado (frutos brancos) e mineral. Na boca é aveludado e persistente com boa estrutura e acidez. Boas notas de fruta. Final persistente.

**ENÓLOGA** Graça Gonçalves

sócio

NÃO SÓCIO

8,55€ GFA 0,75L. 9.00€ GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFa 064071 **51.30**€ Caixa 6 GFAS

**54.00**€ Caixa 6 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de

#### Quinta Nova

**ROSÉ RESERVA 2018** 

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTA Tinta Francisca, Tinta Roriz TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

NOTAS DE PROVA Cor rosa salmão claro. Aroma complexo, fortes notas frutos vermelhos com um toque de especiarias. Na boca é redondo e macio, frutado com a madeira muito bem integrada no conjunto. Boa estrutura e acidez, equilibrado. Final limpo, intenso e prolongado. ENÓLOGOS Jorge Alves, Sónia Pereira

SÓCIO 18,81€ GFA 0,75L. 19,80€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

**56.43**€ Caixa 3 GFAS

**59.40**€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2019

#### **Quinta de Ventozelo**

ROSÉ DE VENTOZELO 2018

PRODUTOR Quinta de Ventozelo DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Tinta Roriz TEOR ALCOÓLICO 13% LONGEVIDADE 6 a 7 anos

NOTAS DE PROVA Cor rosa salmão claro. Aroma intenso de frutos vermelhos (morangos). Boca envolvente e fresca, frutado e equilibrado com hoa acidez. Final fresco e frutado. ENÓLOGO José Manuel Sousa Soares

NÃO SÓCIO 12.35€ GFA 0,75L. 13,00€ GFA 0,75L. Encomende em Caixas de 6 gfas - REFa 064100

**74,10**€ Caixa 6 GFAS 78.00€ Caixa 6 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de

#### Fonte do Ouro

**RESERVA TINTO 2017** 

PRODUTOR Boas Quintas

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen TEOR ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa com laivos avermelhados. Aroma intenso e complexo, fresco e balsâmico com notas de frutos pretos e vermelhos maduros. Na boca é elegante, fresco e suave, boa estrutura, bons taninos com notas de madeira e especiarias. Final agradável.

ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

NÃO SÓCIO

9.98€ GFA 0,75L. 10,50€ GFA 0,75L. Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064101

**59.88**€ Caixa 6 GFAS

**63.00**€ Caixa 6 GFAS

# FÓRUM DE **ENÓLOGOS**







Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de

#### Lacrau OLD VINES TINTO 2015

**PRODUTOR** Secret Spot Wines DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTA Touriga Nacional e Vinhas Velhas TEOR ALCOÓLICO 13,5% LONGEVIDADE 15 a 20 anos NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa com laivos azulados. Aroma intenso e complexo, frutos pretos e notas balsâmicas e de especiarias da madeira muito bem integradas no conjunto. Na boca mostra-se com bons taninos e boa acidez, elegante com uma belíssima estrutura. Final longo e intenso.

sócio 17,10€ GFA 0,75L. 18,00€ GFA 0,75L

ENÓLOGOS Rui Cunha, Hugo Linton

NÃO SÓCIO

51.30€ Caixa R GEAS

54.00€ Caixa B GEAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de

#### Vale da Raposa GRANDE ESCOLHA TINTO 2015

PRODUTOR Alves de Sousa DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Vinhas Velhas (com predominância de Tinto Cão, Touriga Nacional e Touriga Franca) TEOR ALCOÓLICO 14,5% LONGEVIDADE 15 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa e profunda. Aroma elegante, fruta madura, especiarias, tosta, notas balsâmicas, madeira bem integrada. Boca envolvente e suave, bons taninos, boa estrutura, equilibrado. Final longo, maduro e persistente. ENÓLOGO Tiago Alves de Sousa

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

NÃO SÓCIO

**71.25**€ Caixa 3 GFAS

75.00€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de

#### Quinta da Carregosa VINHAS VELHAS RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Quinta da Carregosa DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Vinhas Velhas com predominância de Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Rufete, Tinta Barroca e Bastardo

TEOR ALCOÓLICO 14,5% LONGEVIDADE 15 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma elegante e frutado com notas de frutos pretos e de boa madeira muito bem integrada no conjunto. Na boca é maduro, chejo, complexo, Boa estrutura e volume com notas da boa madeira do estágio. Final persistente, longo, frutado e tenso. ENÓLOGOS Fernando Costa, Jorge Alves

NÃO SÓCIO

22,80€ GFA 0,75L. 24,00€ GFA 0,75L

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



BARÃO

DE

2009

WHITE

GED IN WOOD



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de

#### Porto Barão de Vilar COLHEITA BRANCO 2009

PRODUTOR Barão de Vilar - Vinhos **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Porto

CASTAS Malvasia Fina, Arinto, Códega, Rabigato TEOR ALCOÓLICO 20%

LONGEVIDADE Em cave mais de 15 anos.

Depois de aberto 2 meses

NOTAS DE PROVA Cor âmbar. Aroma muito evoluído, intenso e complexo, notas de frutos secos, mel, passas, frutos compotados e larania. Na boca é estruturado e intenso com uma excelente acidez e volume. Final muito longo e persistente. ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO 19.00€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO 20,00€ GFA 0,75L

# VINIFICAÇÃO

# VINIFICAÇÃO de A a Z

#### A vedação eficiente das garrafas

Finalmente, para nós, que consumimos, as perspetivas de bebermos um vinho sem problemas de vedação, são agora melhores que nunca. Temos também a consciência que este avanço que se verifica graças ao empenho do setor corticeiro nos deixa mais tranquilos quanto às opções que fazemos dos vinhos que queremos nas nossa garrafeiras.

Nos países produtores de vinho do velho mundo (Europa), o perfil médio do consumidor dificilmente lhe permite aceitar um tipo de vedação que não seja de cortiça. Por outro lado, assume culturalmente o paradigma – "vinhos caros – cortiça natural; vinhos baratos – aglomerado de cortiça".

Na verdade, este paradigma está completamente desatualizado, e hoje, o consumidor mais esclarecido pretende que a qualidade do vinho seja preservada de forma eficiente, independentemente do processo utilizado.

O desafio que foi colocado aos corticeiros, foi a prevenção do "cheiro/sabor a rolha", o TCA (tricloroanisole), e teve da parte daqueles uma reação exemplar e que merece o nosso aplauso.

Desde a tecnologia **NDTech** para as rolhas naturais, que nos garante um TCA não detectável, desenvolvida pela Amorim, até à **rolha Diam**, desenvolvida pelo grupo Oeneo, que básicamente é composta por cortiça processada (95%) sendo o restante, acetilato e poliuretano, com um posterior banho de dióxido de carbono supercrítico. Neste caso, as rolhas têm a indicação dos anos em que a sua eficácia é garantida.

De referir que os produtores do novo mundo (E.U.A., Argentina, Chile, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia) têm encontrado satisfatórios, sobretudo para vinhos jovens de consumo a 1 ou 2 anos, processos de vedação como o *screw cap* (tampa de rosca), e a rolha sintética.









# Quinta do Gradil: o encanto da aristocracia num mar de verde

A menos de uma hora de Lisboa e numa paisagem dominada pela silhueta da serra de Montejunto, a Quinta do Gradil alindou-se e criou condições para se tornar um destino de referência do enoturismo. História, sofisticação, envolvente natural, oferta variada e grandes vinhos compõem um "cocktail" irresistível.

O processo tem muitas semelhanças com o que vai acontecendo um pouco por todo o país vínico: começase por investir nas vinhas, depois vem a adega e, com a consolidação do projecto, abrem-se horizontes. Na Quinta do Gradil, as últimas duas décadas foram de enorme crescimento na produção e no volume de negócios; agora aposta-se forte no enoturismo. Mas o que distingue este produtor da zona do Cadaval, região de Lisboa, de outros com trajecto semelhante é o peso do passado. Há séculos que a quinta está aqui. E nela, a par dos ares frescos da serra de Montejunto, respira-se a atmosfera da fidalguia.

Os primeiros registos da existência neste local de uma quinta vêm do século XV: a 14 de Fevereiro de 1492 (mais de cinco anos antes de Vasco da Gama partir para a Índia!), um documento régio de D. João II registava a doação da jurisdição e rendas do Concelho do Cadaval e da Ouinta do Gradil a D. Martinho de Noronha. A propriedade

esteve depois nas mãos da casa de Bragança e no século XIX entrou para os domínios do Marquês de Pombal, quando o que viria a ser o sexto da linhagem, António de Carvalho Daun e Lorena, casou com Maria do Carmo Romeiro da Fonseca, proprietária e figura decisiva na história da quinta. Sampaio de Oliveira tornou-se dono do Gradil a partir de meados do século XX e em 1999 entrou em cena a família Vieira.

A era moderna iniciou-se com a reconversão total das vinhas e o investimento na adega, fundamentais para a afirmação de um projecto que, hoje, "vale" 20 milhões de garrafas/ano, sob a chancela Parras Wines, que produz vinhos em várias regiões do país. Para além dos 120 hectares do Gradil, a empresa adquiriu recentemente a Herdade da Candeeira, no Redondo, Alentejo, onde está a alargar a área de vinha; e gere os 20 hectares das Gaeiras, em Óbidos. Ao todo, já são mais de 300 hectares em produção, a que se junta um

elevado número de produtores referenciados e apoiados pelos técnicos da Parras, que fornecem uvas para as diversas referências da casa: Quinta do Gradil, Castelo do Sulco e Mula Velha.

Para quem chega à quinta, a impressão visual mais forte era dada pela presença maciça dos enormes depósitos de alumínio nas traseiras da adega, já a meia-encosta. Só depois ganhava protagonismo a silhueta elegante dos edifícios fronteiros, uma linha amarela emergindo do verde das vinhas que se estendem na várzea que separa a quinta da estrada nacional 115. Mas agora, apesar de haver ainda mais (e maiores) depósitos, a paisagem ganhou um novo foco. Porque o edifício do palácio (construído em 1854) foi recuperado e isso devolveu o protagonismo à faceta mais aristocrática do complexo.

#### **ENCANTO ARISTOCRÁTICO**

Saímos da estrada, passamos uma pequena ponte e estamos rodeados de vinhas. À nossa frente, uma rampa aponta ao terreiro central, rodeado pelos volumes da adega (à direita de quem chega) e do palacete, flanqueado pela capela devotada a Santa Rita de Cássia (à esquerda). Até há pouco tempo, este equilíbrio estava refém do aspecto degradado dos edifícios mais nobres. Agora, tudo faz outro sentido. A fachada de portadas verticais, encimada por pequenos blocos que fazem lembrar ameias de castelo, e o corpo central onde se distingue o escudo da casa devolveram à Quinta do Gradil o seu encanto aristocrático.

Lá dentro, um enorme e multifuncional salão para eventos, cozinha e outros espaços mais pequenos oferecem condições para a realização de eventos de grande dimensão. Mas há mais: nas traseiras, um pátio quadrangular onde podem ser montadas estruturas provisórias proporciona uma experiência mais intimista. É o Pátio Maria do Carmo, a mulher responsável por muitas das grandes infra-estruturas da quinta e que gostava de se recolher neste recanto para contemplar o seu jardim – agora, é uma vinha, que se estende ao longo do vale até às primeiras ondulações das colinas defronte.

O salão grande é o Salão dos Marqueses; o terreiro central é o Pátio das Conversas – um topónimo bem explicado pela existência de muitas "namoradeiras", ou bancos de conversas, ao longo do muro que delimita o espaço (e há placas que explicam a origem dos nomes).



No centro, um tanque com água, à volta as construções que albergam agora a loja (na antiga sala de costura da senhora da casa), o restaurante (era uma destilaria – ainda lá estão dois grandes alambiques em cobre), a adega. Aproveitar o que havia e encontrar novas funcionalidades é uma política sempre presente nas opções da equipa do Gradil.

A loja funciona há cinco anos e meio e foi aqui que começou a aposta no enoturismo. Hoje é um espaço funcional e elegante, onde, para além dos vinhos da casa, podemos encontrar produtos como o azeite, compotas, chocolates ou ervas para temperos e infusões. Pequenas provas podem ser feitas neste recanto, usando a mesa feita a partir de uma barrica. Mas já há planos para alargar o espaço. Aqui não faltam objectivos: o moinho situado na encosta das traseiras vai ser recuperado para palco de provas; o mesmo para a torre-cisterna, também na parte de trás do edifício e que fornece um belo miradouro sobre a paisagem circundante, dominada pela silhueta do maciço de Montejunto (666 metros de altitude), que se afirma logo do outro lado da estrada nacional.

#### CARDÁPIO COMPLETO

Serão investimentos pequenos, se comparados com o esforço feito para recuperar o edifício do palácio e a capela. As novas instalações, apresentadas este mês, custaram 1,2 milhões de euros, a que se juntarão, num futuro próximo, outros 500 mil para transformar a cave do edifício numa sala de barricas, com recepção, sala multiusos e enoteca. Tudo isto tem de ser bem equilibrado com a gestão corrente da empresa, lembra Luís Vieira, o líder da Quinta do Gradil, ainda mais numa altura em que a empresa investiu sete milhões de euros nas novas vinhas no Alentejo e está em vias de construir uma adega na região (para três milhões de litros) por outros 3,5 milhões...

Mas regressemos ao enoturismo, que os números ficam nos gabinetes de gestão. Depois da loja, a Quinta do Gradil



começou a "piscar o olho" aos visitantes comemorando todas as datas especiais com dias abertos, fornecendo o pretexto para as pessoas conhecerem a propriedade. Nasceram assim programas como o BTT nas Vinhas (para comemorar o Dia Mundial da Bicicleta), mas outros não precisaram de data especial para se tornarem sucessos instantâneos – acontece, por exemplo, com o Wine Trail Run, que no ano passado juntou 400 participantes no percurso traçado ao longo da impressionante envolvente natural da quinta.

Há três anos e meio, o restaurante, que estava concessionado, passou a ser gerido directamente pela equipa de enoturismo do Gradil, que definiu o objectivo de criar uma unidade onde a cozinha andasse de braço dado com os vinhos. Com o chef Daniel Sequeira ao leme na cozinha, o restaurante funciona todos os dias menos à terça-feira, com lotação para 30 pessoas (ou 60, aproveitando o espaço da entrada, para grupos maiores). O menu do chef custa 70 euros por pessoa e inclui cinco pratos, com vinhos a acompanhar e o "extra" da aguardente XO da casa a encerrar a função.

O que não existe no Gradil é alvo de parcerias, para que nada falte no "cardápio" enoturístico de quem visita a quinta. É nesse sentido que foram feitas parcerias com uma unidade de alojamento nas redondezas, ou com o moinho situado ali em frente, na encosta do maciço do Montejunto, onde se faz pão como antigamente, utilizando duas estirpes de trigo quase extintas e que vêm da Maçussa, onde são cultivados por Adolfo Henriques, mais conhecido pelos seus imperdíveis queijos Chèvre artesanais

#### CARDÁPIO COMPLETO

O resto está tudo aqui ou na paisagem em redor. Provas de vinhos, visitas às instalações (palácio, adega, vinhas), passeio de charrete, piqueniques, programas de vindimas (na época das colheitas – um lagar em granito é usado para a pisa a pé), circuitos temáticos (Quinta,

uma caminhada de cinco a sete quilómetros pela propriedade, onde até podemos apreciar um troço de aqueduto; Montejunto, para conhecer a pé os encantos e mistérios da maior montanha do Oeste; Moinhos, para conhecer a história do pão da região e ver como se vivia a vida de moleiro; Óbidos, com todo o património histórico e visita à Casa das Gaeiras, um palacete belíssimo com vinhas velhas que já foram um dos ícones da região de Lisboa).

Finalmente, os eventos, o ponto forte da aposta enoturística do Gradil nesta fase do projecto. Actualmente, os responsáveis da casa registam uma média de 20 a 30 visitantes diários, mas esses números deverão rapidamente ser ultrapassados com a "entrada ao serviço" dos novos espaços. A parceria com a Impacto, uma empresa de catering especializada em grandes eventos, aponta a um mercado (casamentos, eventos de empresa) que não deixará de se sentir seduzido pela atmosfera simultaneamente bucólica e aristocrática da quinta, que agora tem capacidade para acolher grupos que podem ir das 200 às 600 pessoas. Num cenário de "lotação esgotada" – e com todos os espaços a funcionarem em pleno – mais de 1.200 pessoas podem passar um belo dia na Quinta do Gradil. Em simultâneo e guase sem darem pela presença dos outros grupos. Falta só criar um parque de estacionamento à altura destas ambições. É já a seguir.

A 20 quilómetros do mar e enquadrada pela beleza robusta da serra de Montejunto, a Quinta do Gradil é hoje um diamante amarelo que brilha num mar de verde. Os vinhos são excelentes, o atendimento profissional, mas sempre personalizado, e a atmosfera perfeita para saborear um dia no campo beneficiando das mordomias modernas. Fica a escassos minutos da A8. E a menos de uma hora de Lisboa.

#### **QUINTA DO GRADIL**

Estrada Nacional 115, Vilar, Cadaval – T. 262 770 000 / 917 791 974 (Enoturismo e Eventos) T. 914 909 216 (Restaurante) info@quintadogradil.pt / enoturismo@quintadogradil.pt

www.quintadogradil.wine.pt

#### Novas Colheitas

# BACELO



**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 14ºC.

TEOR ALCOÓLICO 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

NÃO SÓCIO 4,00€

as de 12 GFAS. • REFª 12401

45.60€

48,00€ Caixa 12 GFAS



PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca

VINIFICAÇÃO Vindima manual, fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

**TEOR ALCOÓLICO 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

NÃO SÓCIO 4.00€

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFa 123398

45.60€

48.00€ Caixa 12 GFAS



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 ALCOÓLICO 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

NÃO SÓCIO 4.00€ GFA 0,75L.

de 12 GFAS. • REFª 124030

45.60€

48,00€ Caixa 12 GEAS

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 REF³ 124017 NÃO SÓCIO **48,00**€ Caixa 12 GFAS

### Novas Colheitas



DÃO

12 Garrafas

DOURO

12 Garrafas

**ALENTEJO** 

12 Garrafas

# **RÓTULOS PERSONALIZADOS**



#### RESERVA DOURO

Tinto 2014

1 Gfa

sócio Não sócio **8,31**€ **8,75**€

3 Gfas

5ÓCIO NÃO SÓCIO **24,08**€ **25,35**€

6 Gfas **REF**<sup>a</sup> **064114** 

5ÓCIO NÃO SÓCIO 47,03€ 49,50€

**PRODUTOR** Barão de Vilar

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

**ENÓLOGO** Álvaro van Zeller



#### RESERVA ALENTEJO

Tinto 2016

1 Gfa

sócio NÃO SÓCIO **8.31**€ **8.75**€

3 Gfas

5ÓCIO NÃO SÓCIO **24,08€ 25.35€** 

6 Gfas

sócio NÃO SÓCIO **47,03**€ **49,50**€

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

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

**ENÓLOGOS** Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral



EMPRESAS



**ANIVERSÁRIOS** 



**REUNIÕES** 



**CASAMENTOS** 



**FESTAS** 



**OFERTAS** 

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





TAWNY 10 ANOS

Edição Especial

Jantar Quinta de Paços
RESTAIRANTE CASA DA MUBICA
18 OUTUBRO 2017

ENOTECA

COMPT

**PORTO TAWNY** 10 Anos 1 Gfa REF<sup>a</sup> 012055 NÃO SÓCIO sńrin 13,11€ 13.80€ 3 Gfas RFFª 032055 NÃO SÓCIO SÓCIO 38,48€ 40,50€ 6 Gfas REF<sup>a</sup> 062055 NÃO SÓCIO 75,81€ 79,80€

PRODUTOR Barão de Vilar

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

**ENÓLOGO** Álvaro van Zeller

NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha. Bolha fina e persistente. Aroma complexo com notas de brioche, marmelo compotado e um toque de citrinos. Na boca a boa acidez transmite frescura num conjunto muito equilibrado. Final muito agradável. ENÓLOGO Anselmo Mendes

PRODUTOR Kompassus Vinhos

A ENOTECA, em colaboração com a **Barão de Vilar**, a **Casa de Santa Vitória** e a **Kompassus Vinhos** (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

# UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS

anta Vitor

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

Seja responsável, beba com moderação.



MEDALHA DE PRATA Concours Mondial Bruxelles 2017



MEDALHA DE OURO Concours Mondial Bruxelles 2017



**90 PONTOS** Wine Advocate Robert Parker



MEDALHA Fórum dos Enólogos



TOP 10 Vencedor RWFF 2017

91 PONTOS Wine Advocate, Robert Parker



ÁLVARO VAN ZELLER

# Agora provo EU!

# 35 Anos Enoteca - Uma data, um marco, um Porto

Foi a 22 de Maio de 1984 que foi criada a Enoteca. Hoje 35 anos passados, 35 anos de trabalho, de alegrias, de dias menos bons e outros maravilhosos, 35 anos de convívio e amizades, de saudosos e novos amigos, chegamos aqui.

Para comemorarmos os 35 anos da Enoteca foi proposto aos enólogos do Clube elaborarem um lote de vinho do Porto para celebrar da melhor forma esta data.

Assim, no dia 22 de Maio de 2019, pela fresca, na Sala de Prova da Barão de Vilar, fomos intentar o pretendido lote.

Teria que ser um lote que simbolizasse a longa experiência de vida do clube de vinhos mais antigo de Portugal mas que também mantivesse a vivacidade e renovação presentes na Enoteca.

Não poderia ser só um Porto velho!

A base do lote foi feita de uma mistura de 2 lotes, um com mais de 40 anos e outro rondando os 30. Os alicerces estavam criados. Já tínhamos a complexidade e a história. Agora, era necessário espevitá-lo, dar-lhe um toque de juventude, de alegria.

Um vinho do Porto velho, como as pessoas, não pode ser só velho.

Depois de percentagens para trás e para a frente, 8% de vinhos do Porto de 2014 e 2012 foi a solução encontrada. E o lote ficou um "jovem velho". Um velho ridículo. Faltava a elegância, o elo de ligação do espírito novo com a velha sapiência. Faltava a "menina dos olhos d'ouro". E foi isso que encontramos, depois de 6 tentativas e provas cegas, nos 10% que adicionamos de um Porto branco feito com mistura de uvas Moscatel com cerca de 6 anos de envelhecimento em pipas.

E descansamos à 7ª tentativa. Estava terminado o trabalho da criação do lote comemorativo dos 35 Anos da Enoteca, o Barão de Vilar Very Old Tawny Port - Celebração dos 35 Anos da Enoteca, o lote que hoje aqui lhe apresentamos.



Este Vinho do Porto, o VERY OLD TAWNY PORT
- Celebração dos 35 Anos da Enoteca, estará
disponível a partir de 1 de Novembro de 2019,
no entanto poderá fazer a sua pré-encomenda agora.

# PORTO Barão de Vilar Very Old Tawny Port

Celebração dos 35 Anos da Enoteca

SÓCIO **EnoClube – Clube dos Conhecedores 50,40€** 1 GFA 0,50 L.

SÓCIO Enoteca Garrafeira Clube 53,20€ 1 GFA 0,50 L.

> NÃO SÓCIO **56,00**€ 1 GFA 0,50 L.

1 gfa. REF<sup>a</sup> 014103

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

CABEÇ



uinta pāc Batista





#### 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 2014
- 2 GFAS **QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA ARINTO BRANCO 2018**
- Preço Sócio 45,79€ (caixa 6 gfas.) Preço Não Sócio 48,20€ (caixa 6 gfas.) REFª 064104



# CESTO DE **OUTONO**

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









**ALENTEJO** 

**TEJO** 





**ALENTEJO** 

#### **CONJUNTO 12 GARRAFAS**

3 GFAS. SANTA VITÓRIA BRANCO 2018 ALENTEJO

+ 3 GFAS. CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION TINTO 2016 TEJO

DÃO

- + 3 GFAS. QUINTA DO CERRADO RESERVA TINTO 2016 DÃO
- + 3 GFAS. HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2012 ALENTEJO

NÃO SÓCIO 93,90€ Caixa 12 GFAS

REF<sup>a</sup> 124106



#### **GALERIA DO PRODUTOR**

#### João Silva e Sousa

A minha empresa tem duas vindimas de história. Para o melhor ou para o pior a minha empresa sou eu. Há quem me compare aos músicos de rua que tocam simultaneamente viola, harmónica e bombo com pratos ou pandeireta. Gosto especialmente desta imagem e do exagero de quem ainda me coloca um papagaio no ombro e a caixa de moedas no chão. São os meus amigos, indefectíveis apreciadores dos meus vinhos.

O caminho devo-o ao meu avô que me pôs a trabalhar numa adega aos 15 anos de idade, aos meus pais que me formaram e sempre me apoiaram em todas as decisões que tomei, à Martini & Rossi que me colocou à frente de 21 milhões de litros de Vinho do Porto, à Bacardi-Martini que me fez descobrir o marketing de bebidas, à Sogrape que me colocou à frente de toda a vinha que detinha em Portugal e me deu a possibilidade de conduzir um processo de investimento e reestruturação de quase 10 milhões de €. Devo-o também a todos os produtores que de Norte a Sul do país, confiaram e ainda confiam no meu conhecimento para continuar ou criar o seu estilo de vinho. Aprendi com todos. Fizeram-me chegar aqui.

Em 2017, o Bernardo Oliveira, deixou-me montar uma mini adega nas suas instalações. Na seleção dos viticultores e das parcelas de vinha, tive a ajuda fundamental do Sr. Joaquim Fernandes, velho amigo dos tempos da Sogrape, conhecedor, como poucos, da vinha do Douro: "O Sr. Engo diz o que quer, eu arranjo". É verdade.

No primeiro dia de vindima recebi a visita do Ralf Schmidt-Stosberg, meu amigo desde a adolescência, excecional no que faz mas tudo programado ao detalhe como um bom alemão. Nesse dia, já com as caixas cheias de uvas dentro da adega, ajudou-me a descarregar as cubas de inox dos camiões e a colocá-las no sítio onde iriam fermentar o meu primeiro vinho. Ouvi-o dizer muitas vezes, aceitando, Joans Silon e Soms

incrédulo, o que estava a acontecer: "Só mesmo tu. Só mesmo tu". Caro Ralf, isto é o "just-in-time" à portuguesa.

Cá estarei, à espera dos meus filhos enquanto a força mo permita. Paixão não falta.

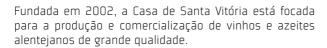
O Cave Real Reserva Tinto 2017 foi feito com uvas de uma vinha plantada em 1983 no Douro Superior a 450 metros de altitude, 85% Touriga Franca e 15% Touriga Nacional. Na vinificação destaco a maceração pós fermentativa de 3 meses que lhe aumentará a longevidade. Metade do lote estagiou 12 meses em barricas de 500 litros.





#### **GALERIA DO PRODUTOR**

#### Casa de Santa Vitória



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

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

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

O Monte Vilar Reserva tinto 2017 é feito a partir das castas Touriga Nacional, Aragonez e Trincadeira. As uvas, colhidas à mão, são selecionadas na Adega para fermentarem em inox e fazerem uma maceração pós-fermentativa, depois o vinho fica a repousar durante 9 meses em barricas antes de ser engarrafado.







# VINHOS DC





"Cor rubi muito intensa. Aroma intenso e jovem com notas de fruta preta, cereja e mirtilos. Na boca é macio e elegante, com boa estrutura e volume. Equilibrado com taninos macios. Final frutado, longo e persistente."

João Silva e Sousa

#### **CAVE REAL RESERVA TINTO 2017**

Douro

PRODUTOR João Silva e Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

**CASTA** Touriga Franca, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vindima 100% manual, transporte em pequenas caixas. Desengaçe parcial e esmagamento. Fermentação com remontagens suaves e 2 "délestages". Maceração pós-fermentativa. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês "Seguin Moreau".

**TEOR ALCOÓLICO 14%** 

LONGEVIDADE 12 a 15 anos

**SERVIÇO** A 14/16°C com com carnes assadas, caça de pelo, borrego, cabrito e queijos.

ENÓLOGO João Silva e Sousa

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

**45,60**€ Caixa 6 GFAS

**48,00**€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** • REF<sup>a</sup> 064111

#### ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

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

# TRIMESTRE





"Cor vermelho-rubi. Aroma expressivo, elegante e frutado com ligeiras notas de especiarias da madeira do estágio. Na boca é envolvente e equilibrado com taninos firmes e boa acidez. Final persistente."

Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral

#### **MONTE VILAR RESERVA TINTO 2017**

Alentejo

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Alentejano

CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira

VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das melhores uvas na adega.

Fermentação alcoólica a 26/28°C, maceração pós-fermentativa.

Estagio em barricas durante 9 meses.

**TEOR ALCOÓLICO 14.5%** 

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

**SERVICO** A 16/18°C com carnes vermelhas, borrego assado,

peixes gordos assados e queijos curados.

**ENÓLOGOS** Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

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

**45,60**€ Caixa 6 GFAS

48,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** • REFª 064108

#### (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



# TORMES

PRODUTOR Lima & Smith DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Vinho Verde CASTAS Avesso, Arinto

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Transporte de uvas em pequenas caixas de 15 kg.
Desengace total seguido de suave prensagem em prensa pneumática. Fermentação em inox com controlo de temperatura.

TEOR ALCOÓLICO 12%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com reflexos palha. Aroma jovem e intenso com belas notas florais, frutos de árvore, citrinos e tropicais. Na boca é fresco e equilibrado com um final de boca frutado e vibrante.

LONGEVIDADE 2 anos

SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando saladas com carnes brancas ou bacalhau e petiscos leves. ENÓLOGO Rui Cunha

5,70€

NÃO SÓCIO **6,00€** GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064055

**34,20**€ Caixa 6 GFAS

**36,00**€ Caixa 6 GFAS



#### CASA SANTA EULÁLIA SAUVIGNON BLANC 2018

PRODUTOR Casa Santa Eulália DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho CASTA 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 ALCOÓLICO 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

<sup>sócio</sup> **6,27**€

NÃO SÓCIO **6,60**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064011

**37,62**€

**39,60**€ Caixa 6 GFAS



#### AZEVEDO ALVARINHO RESERVA 2018

PRODUTOR Azevedo

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Vinho Regional Minho **CASTA** Alvarinho

VINIFICAÇÃO Desengace suave. Prensagem suave em prensa pneumática com alguma maceração pré-fermentativa. Fermentação alcoólica a 16/18°C com leveduras selecionadas. Estágio em cubas de inox com "battonage" das borras finas durante 3 meses.

TEOR ALCOÓLICO 12%

NOTAS DE PROVA Cor citrino claro. Aroma intenso com notas de frutos de polpa amarela maduros (nectarina, damasco), frutos tropicais (manga) e um toque floral (flores brancas). Na boca é envolvente e fresco com a acidez muito bem integrada. Cheio, amplo e equilibrado. Final persistente.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo ou com mariscos e massas italianas. ENÓLOGO António Braga

5,65€

NÃO SÓCIO **7,00**€ GFA 0,75L.

ncomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064051

**39,90**€ Caixa 6 GFAS

**42,00**€ Caixa 6 GFAS



# CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2017

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde

VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 19 kg. Desengaçe 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 ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo-citrino.
Boa intensidade aromática. Belas notas
minerais, notas de alperce, citrinos e um toque
de frutos tropicais. Na boca é suave e fresco.
Equilibrado com bom volume, boa acidez e
estrutura. Final longo com notas de citrinos.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos SERVIÇO A 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito. ENÓLOGO Rui Walter Cunha

8,55 GEA 0.75L NÃO SÓCIO **9,00€** GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063963

**51,30**€ Caixa 6 GFAS

**54,00**€ Caixa 6 GFAS

## CAVE Brancos



# MUROS ANTIGOS ALVARINHO 2018

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes CASTA Alvarinho

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48h a 72h. Fermentação longa a baixa temperatura. Estágio mínimo de 4 meses sobre borras finas com bătonnage regular.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Intenso aroma frutado (citrinos com belas notas de frutos tropicais). Na boca é bem estruturado com a excelente acidez a dar-lhe frescura, muito equilibrado. Final persistente.

LONGEVIDADE 10 anos SERVIÇO A B/10°C como aperitivo ou acompanhando marisco, peixes no forno, carnes brancas e queijos de pasta mole. ENÓLOGO Anselmo Mendes

9,03€

NÃO SÓCIO **9,50**€ GEA 0.751

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064044

54,18€

**57,00€** Caixa 6 GFAS



#### QUINTA DA GIESTA 2017

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Arinto, Encruzado, Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO Ligeira maceração pelicular
anterior à prensagem. Após a prensagem,
o mosto limpo é fermentado a 14°C.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor brilhante, amarelo citrino claro. Aroma de fruta branca (pera), citrino e mineral com um toque floral. Na boca é equilibrado e envolvente, boa acidez, fresco e frutado. Final fresco e agradável

LONGEVIDADE 2 a 3 anos SERVIÇO A 10/12°C com entradas, mariscos, peixe grelhado ou pratos frios (saladas). ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

<sup>50CIO</sup> **4,99**€

NÃO SÓCIO **5,25**€ GFA 0,75L.

incomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063926

**29,94**€ Caixa 6 GFAS

**31,50**€ Caixa 6 GFAS



#### MORGADO DE BUCELAS 2018

PRODUTOR Boas Quintas DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas CASTA Arinto

VINIFICAÇÃO Contacto pelicular durante 4 horas, seguido de fermentação do mosto limpo a 14ºC durante 25 dias. Após a fermentação realizou-se bátonnage em cuba durante 3 meses. TEOR ALCOÓLICO 12.5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo pálido com laivos esverdeados. Aroma elegante, floral e frutado (maçã e lima) com notas minerais. Na boca é fresco confirmando as notas florais. Bom volume. Final agradável com boa estrutura.

**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos **SERVIÇO** A 10/12°C com aperitivos, mariscos, peixe ou pratos ligeiramente nicantes.

**ENÓLOGO** Nuno Cancela de Abreu

**4,75**€

NÃO SÓCIO **5,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064109

**28,50**€ Caixa 6 GFAS

**30,00€** 



#### QUINTA DO MONTE D'OIRO 2018

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa CASTAS Viognier, Arinto, Marsanne ViniFiCAÇÃO Vindima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estagio de 5 meses em cubas de inox. TEOR ALCOÓLICO 13.5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino aberto de aspeto brilhante. Aroma elegante, ligeiramente frutado (frutos brancos) e mineral. Na boca é aveludado e persistente com boa estrutura e acidez. Boas notas de fruta. Final persistente.

**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos **SERVIÇO** A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.

**ENÓLOGA** Graça Gonçalves

8,55€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **9,00**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064071

**51,30**€

**54,00**€

## CAVE Brancos



# TYTO ALBA EDIÇÃO LIMITADA MOSCATEL GALEGO 2017

PRODUTOR Companhia das Lezírias DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo CASTA Moscatel Galego

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace. Fermentação espontânea com leveduras indígenas em inox. Estágio sobre as borras finas durante 6 meses

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

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

**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos

**SERVIÇO** A 6/8°C acompanhando pratos da cozinha asiática, aves de capoeira, peixes gordos assados.

**ENÓLOGO** Bernardo Cabral

9,41€

NÃO SÓCIO **9,90**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063660

**56,46**€

**59,40**€ Caixa 6 GFAS



# SANTA VITÓRIA

**PRODUTOR** Casa Santa Vitória **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano

CASTAS Chardonnay, Arinto

VINIFICAÇÃO Vinificação pelo método de "bica aberta", clarificação estática e fermentação com controlo de temperatura.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino claro com laivos esverdeados. Aromas intensos de citrinos e de frutos tropicais. Boa acidez na boca a dar frescura, bom volume.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

**SERVIÇO** A 7/9°C acompanhando saladas frias, marisco, peixes ou carnes brancas. **ENÓLOGOS** Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

5,23€

NÃO SÓCIO **5,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064086

**31,38**€

**33,00€** Caixa 6 GFAS



# NÃ TE RALES

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Arinto, Verdelho, Antão Vaz
VINIFICAÇÃO Desengace total e prensagem

VINIFICAÇÃO Desengace total e prensager seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13 °C.

TEOR ALCOÓLICO 13%

**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

5,70

NÃO SÓCIO **6,00**€ GEA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 06397

34,20€

**36,00**€ Caixa 6 GFAS



#### ESPORÃO RESERVA 2017

**PRODUTOR** Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo CASTAS Antão Vaz, Arinto, Roupeiro VINIFICAÇÃO Desengace, choque térmico, maceração películar, 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 (or amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma frutado (fruta amarela, toranja e limão), com um toque de especiarias e tosta. A boca confirma as notas de fruta num conjunto equilibrado e bem estruturado, suave e com bom volume. Final longo e intenso.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, peixes gordos assados, massas apaladadas, aves. ENÓLOGOS David Baverstock, Sandra Alves

10,45 GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **11,00**€

incomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063742

**62,70**€ Caixa 6 GFAS

**66,00€** Caixa 6 GFAS

# CAVE Rosés



#### PLAINAS ESPADEIRO 2018

PRODUTOR Casa Santa Eulália DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde CASTA Espadeiro

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 20 kg. Desengace total e ligeira prensagem. Fermentação a baixa temperatura em cubas de inox.

TEOR ALCOÓLICO 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.

**ENÓLOGOS** Anselmo Mendes, Francisco Marques Leandro

5ÓCIO **4,28€** 

NÃO SÓCIO **4,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063905

**25,68**€ Caixa 6 GFAS

**27,00€** Caixa 6 GFAS



# VINHA GRANDE

**PRODUTOR** Casa Ferreirinha

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro **CASTA** Touriga Nacional

LASIA IUUIIga Naciulia

VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção das uvas na vinha. Extração suave com seleção do mosto. Decantação a frio. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura.

TEOR ALCOÓLICO 12%

NOTAS DE PROVA Cor "pétala de rosa". Aroma fino e elegante, levemente frutado com notas florais e um toque mineral. Boca equilibrada, bom volume e frescura. Final longo e fresco.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando refeições ligeiras de peixe, saladas, massas e carnes brancas. ENÓLOGO Luís Sottomayor

<sup>50CIO</sup> **8,55**€

NÃO SÓCIO **9,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063932

**51,30**€

**54,00€** Caixa 6 GFAS



#### QUINTA DA GIESTA 2017

**PRODUTOR** Boas Quintas

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão **CASTA** Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO** Desengace total, contacto pelicular durante 10 horas. Fermentação com temperatura controlada a 14°C.

TEOR ALCOÓLICO 13%

**NOTAS DE PROVA** Cor cereja brilhante, aroma mineral, floral (violetas) e de frutos vermelhos (morangos). Na boca é fresco. Final suave e muito agradável.

**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos

**SERVIÇO** A 10/12°C com entradas pastas, saladas e comida mediterrânica e comida asiática.

**ENÓLOGO** Nuno Cancela de Abreu

5,08

NÃO SÓCIO **6,40**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063658

**36,48**€

**38,40**€ Caixa 6 GFAS



# D.S.F. COLECÇÃO PRIVADA ROXO 2018

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional

Península de Setúbal

**CASTA** Moscatel Roxo **VINIFICAÇÃO** Pré-maceração pelicular, a frio, durante 48 horas. Fermentação

em cubas de inox a 18 °C. **TEOR ALCOÓLICO** 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor rosa pálido. Aroma intenso e complexo, muito floral (rosas). Boca envolvente e estruturada com boa acidez, confirma os aromas. 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

5ÓCIO **9,41**€

NÃO SÓCIO **9,90**€

**56,46€** 

**59,40**€



# AZUL DE VENTOZELO

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 adega. 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

<sup>5ócio</sup> **6,65**€

NÃO SÓCIO **7,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063784

**39,90€** Caixa 6 GEAS

**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, desengaçe e esmagamento, maceração pré-fermentativa a 32ºC durante 24 horas. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estagio parcial em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses. TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor 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

5ÓCIO **6,94**€

NÃO SÓCIO **7,30**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063917

**41,64**€ Caixa 6 GFAS

**43,80**€



# **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 madu-ros com um toque de especiarias. Na boca é muito equilibrado com a boa acidez dar-lhe frescura. Os taninos estão presentes mas maduros e bem integrados no conjunto. Final longo, intenso e persistente. LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

<sup>5ócio</sup> **8,31**€

NÃO SÓCIO **8,75**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 06353

**49,86**€

**52,50**€ Caixa 6 GFAS



#### 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. Estagio 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 À 14/16°C com carnes vermelhas (cabrito assado, porco preto), pratos condimentados de peixes gordos (bacalhau com broa) e queijos de pasta mole. ENOLOGOS David Baverstock, José Luís Moreira

50CIO **9,41** 

da Silva

NÃO SÓCIO **9,90**€ GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063807

**56,46**€ Caixa 6 GFAS

**59,40**€ Caixa 6 GFAS



#### **OUINTA 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

NÃO SÓCIO 8.20€

Encomende em Caixas de 6 efas. • REFa 063799

46.74€

49.20€



#### **QUINTA DE** ŠILVARES **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 nimenta. preta. Boca muito elegante e fresca com taninos macios. Final elegante.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos **SERVICO** A 14/16°C com com peixes gordos, carnes vermelhas e queijos suaves. **ENÓLOGO** Anselmo Mendes

sócio

NÃO SÓCIO 9.00€ GFA 0.75L

51.30€

54.00€



#### CHECKMATE **SHIRAZ 2016**

PRODUTOR Garrocha Wines **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Lisboa CASTA 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 ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho escuro quase opaco com laivos violeta. Aroma invem e intenso com notas de frutos silvestres e cacau. Bem estruturado na boca com taninos suaves. Final agradável.

LONGEVIDADE 12 a 14 anns. SERVIÇO A 15/17°C com assadosou grelhados de carnes vermelhas condimentadas e queijos curados. ENÓLOGO Francisco Macieira

SÓCIO 6,65€

NÃO SÓCIO 7,00€

39.90€

42.00€ Caixa 6 GFAS



#### **QUINTA DE** Š. 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 ALCOÓLICO 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 anns SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne, alheira de caça e queijos curados. ENÓLOGO Filipe Sevinate Pinto

NÃO SÓCIO 7,50€

de 6 gfas. • REFª 063893

42.78€

45.00€



#### **QUINTA DO GRADIL** SYRAH 2015

PRODUTOR Quinta do Gradil DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa CASTA Surah

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

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

**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos

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

**ENÓLOGOS** António Ventura, Vera Moreira

<sup>5óCIO</sup> **8,08**€

NÃO SÓCIO **8,50**€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063595

**48,48**€

**51,00€** Caixa 6 GFAS



#### QUINTA DO MONTE D'OIRO

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa CASTA Syrah

VINIFICAÇÃO Vindima parcela a parcela. Colheita manual com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio de 16 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada laivos atijolados. Aroma muito elegante com notas de frutos silvestres, baunilha e especiarias. Na boca é harmonioso 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 patés, pratos de peixes gordos condimentados, carnes vermelhas condimentadas, queijos e enchidos.

**ENÓLOGA** Graça Gonçalves

<sup>sócio</sup> 9,98€

NÃO SÓCIO **10,50**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064038

**59,88**€

**63,00**€



#### CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2016

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DOTejo
CASTAS 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 ALCOÓLICO 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

6,56

NÃO SÓCIO **6,90**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 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 CASTAS 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 ALCOÓLICO 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. ENÓLOGO Bernardo Cabral

5ÓCIO **6,65€** GFA 0.75L

NÃO SÓCIO **7,00**€ GEA 0.751

A U,/5L. GFA U,/5L.

**39,90**€

**42,00**€



#### QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA 2015 TOURIGA NACIONAL E CAB. SAUV.

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DOTejo
CASTAS 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 ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA 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.

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

sócio **9.41**€

NÃO SÓCIO **9,90**€ GEA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063859

**56,46€** 

**59,40**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. Estagio de 9 meses em barricas de carvalho. TEOR ALCOÓLICO 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

**ENÓLOGO** Nuno Cancela de Abreu

<sup>50C10</sup> **7,60**€

NÃO SÓCIO **8,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 ofas. • REFª 063927

**45,60**€

**48,00** Caixa 6 GFAS



#### PASMADOS 2016

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Península de Setúbal

CASTAS Syrah, Touriga Nacional, Castelão VINIFICAÇÃO Fermentação a 28°C com curtimenta. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo. Aroma limpo e fresco. Notas de frutadas (mirtilos, framboesas, ameixas), florais (violetas), com as notas de madeira do estágio bem integradas no conjunto. Na boca, taninos firmes mas suaves. Final muito suave e agradável.

**LONGEVIDADE** 7 a 8 anos **SERVIÇO** A 14/16°C com carnes vermelhas, secretos de porco. **ENÓLOGO** Domingos Soares Franco

\$600 **9,50** 

NÃO SÓCIO **10,00€** GEA 0.751

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 064002

**57,00€** Caixa 6 GFAS

**60,00€** Caixa 6 GEAS



# NÃ TE RALES

PRODUTOR Herdade da Figueirinha DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano CASTA Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Surah

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 ALCOÓLICO 15%

NOTAS DE PROVA Cor granada escura. Aroma de frutos silvestres com notas de especiarias e um toque floral. Na boca é envolvente e redondo com uma boa acidez a dar-lhe frescura.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne e queitos.

**ENÓLOGOS** Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

5,70 5,70

NÃO SÓCIO **6,00**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063829

**34,20**€

**36,00** Caixa 6 GFAS



#### JOSÉ DE SOUSA 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonez
VINIFICAÇÃO Vinificação tradicional de parte
das uvas (pisa a pé e desengaçe por ripanço
dividindo o mosto para fermentar em
lagares e em talhas de barro) sendo o
restante fermentado em inox. Maceração
pelicular pós-fermentativa e estágio de 9
meses em carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14.5%

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

5ócio **7,13**€

NÃO SÓCIO **7,50**€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064091

**42,78**€ Caixa 6 GFAS

**45,00**€ Caixa 6 GFAS



#### CANTANDO 2014

PRODUTOR Herdade da Figueirinha DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano CASTAS Syrah, Alicante Bouschet VINIFICAÇÃO Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

**TEOR ALCOÓLICO 15%** 

NOTAS DE PROVA Um vinho de cor rubi intensa com laivos atijolados. Aroma a evidenciar boa evolução em garrafa, com notas de pimenta preta, ameixa e ligeira tosta. Madeira bem integrada no conjunto. Na boca muito suave. Final longo. LONGEVIDADE 6 a 7 anos

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

**ENÓLOGOS** Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

\$,88€

NÃO SÓCIO **9,35**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063858

53,28€

**56,10**€ Caixa 6 GFAS



#### ESPORÃO 4 CASTAS

PRODUTOR Esporão DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. 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 ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA 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.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos SERVIÇO A 16/18 graus com peixes gordos, borrego e caça. ENÓLOGOS David Baverstock, Sandra Alves

9,41

NÃO SÓCIO **9,90€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064021

**56,46**€

**59,40**€ 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. Desengaçe
e suave esmagamento. Fermentação com
maceração e delastage a temperaturas
controladas. Estágio de 9 meses em barricas
usadas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 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

5ÓCIO **9,41**€

NÃO SÓCIO **9,90**€ GEA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063930

**56,46€** Caixa 6 GFAS

**59,40**€ Caixa 6 GFAS

# Meia CAVE





# PLANALTO RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio,
Arinto, Códega, Rabigato, Moscatel
VINIFICAÇÃO Desengaçe suave e
prensagem. Decantação a frio dos mostos

prensagem. Decantação a frio dos mostos. Fermentação com controlo de temperatura. O lote final foi clarificado e estabilizado antes do engarrafamento.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo claro brilhante com nuances esverdeadas. Boa intensidade aromática, notas de frutos brancos, tropicais com ligeiros apontamentos cítricos, florais e um toque mineral. Bom ataque de boca, boa acidez, fresco confirmando as notas de frutos brancos e tropicais do aroma. Bom final.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos SERVIÇO A 9/11°C acompanhando pratos de peixe e carnes brancas. ENÓLOGO Luís Sottomayor

**56CIO 2.61**€ NÃO SÓCIO **2.75**€

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REFª 124052

31,32€

**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

50CIO **2,61**€

**2,75**€ GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REFª 123796

**31,32**€ 33,00€ Caixa 12 GFAS Caixa 12 GF



# VINHA GRANDE

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

**5**,23€

NÃO SÓCIO **5,50**€ GFA 0,375L.

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REFa 123471

**62,76**€

**66,00€** Caixa 12 GFAS



# JOSÉ DE SOUSA

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 desengaçe 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

<sup>5</sup>6CIO **4**,**29**€

NÃO SÓCIO **4,52**€

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REFa 123978

**51,48**€

**54,24**€ Caixa 12 GFAS

CONJUNTO 375 ml. - 12 garrafas 375 ml.

3 gfas. Planalto reserva 2018 + 3 gfas. BSE 2017 + 3 gfas. Vinha Grande 2014 + 3 gfas. José d<u>e sousa 2017</u>

**SÓCIO 44,23** € • NÃO SÓCIO **46,56** € • REF® 124112

# Garrafeira do Clube





# **MUROS DE MELGAÇO**

ALVARINHO BRANCO 2018 (DOC Vinhos Verdes)

Cor amarelo citrino cristalina. Aromas intensos e complexos da casta, frutado (toranja, limão, tangerina), floral (flor de laranjeira) e mineral com leves notas da madeira da fermentação. Na boca é macio, encorpado e muito estruturado. Excelente acidez. Final longo e complexo. Longevidade: 10 anos.

15,68€ GFA 0,75L. 16,50€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034060

47,04€ Caixa 3 GFAS **49.50**€ Caixa 3 GFAS



#### **ANSELMO MENDES**

BEIRA INTERIOR BRANCO 2017 (DOC Beira Interior)

Cor amarelo citrino. Aromas cítrico e floral com notas vegetais típicas da Síria e um leve toque frutado. Na boca é elegante e cremoso. Final fresco e longo. Longevidade: 10 anos.

15.20€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

16,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033972

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



# **CONDE VIMIOSO**

RESERVA BRANCO 2017 (Regional Tejo)

Cor amarelo citrino intenso. Aroma intenso, notas de citrinos e minerais com fortes notas de madeira muito bem integradas no conjunto. Na boca mostra-se com boa estrutura e boa acidez, muito elegante. Final longo. Longevidade: 6 a 8 anos.

NÃO SÓCIO **12,35€** gfa 0,75l. **13,00€** gfa 0,75l.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034012

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



#### **ALVARINHO CURTIMENTA**

BRANCO 2016 (DOC Vinhos Verdes)

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. Longevidade: 20 anos.

24,70€ GFA 0,75L. 26,00€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033984

**74,10**€ Caixa 3 GFAS 78.00€ 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.

18.53€ GFA 0.75L

NÃO SÓCIO 19,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033644

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



# **SANTA VITÓRIA**

GRANDE RESERVA BRANCO 2017 (Regional Alentejano)

Cor amarelo citrino intensa. Aroma complexo, boa madeira muito bem integrada no conjunto, notas florais e de frutos tropicais e um toque de mineralidade. Na boca é fresco e equilibrado com bom volume e estrutura. Final longo. Longevidade: 4 a 5 anos.

NÃO SÓCIO

10,45€ GFA 0,75L. 11,00€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033828

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

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





# **QUINTA DE VENTOZELO**

ROSÉ 2018 (DOC Douro)

Cor rosa salmão claro. Aroma intenso de frutos vermelhos (morangos). Boca envolvente e fresca, frutado e equilibrado com boa acidez. Final fresco e frutado. Longevidade: 6 a 7 anos.

SÁCIN 12.35€ GFA 0,75L NÃO SÓCIO

13,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034100

**37,05€** Caixa 3 GFAS **39.00**€ Caixa 3 GFAS



#### **PARDUSCO**

PRIVATE TINTO 2012 (DOC Vinho Verde)

Cor rubi aberta. Aromas intensos a frutos vermelhos maduros envoltos em aromas finos de fumo, tosta e cedro. No palato é seco, com uma acidez bem vincada. 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

NÃO SÓCIO

19,00€ GFA 0,75L 20,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033545

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



#### **COTTAS RESERVA**

TINTO 2014 (DOC Douro)

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

NÃO SÓCIO

14,25€ GFA 0,75L 15,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033570

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



#### **QUINTA NOVA** RESERVA ROSÉ 2018 (DOC Douro)

Cor rosa salmão claro. Aroma complexo, fortes notas frutos vermelhos com um toque de especiarias. Na boca é redondo e macio, frutado com a madeira muito bem integrada no conjunto. Boa estrutura e acidez, equilibrado. Final limpo, intenso e prolongado. Longevidade: 6 a 7 anos.

18.81€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

19.80€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034088

**56,43**€ Caixa 3 GFAS **59.40**€ Caixa 3 GFAS



## **BOTA VELHA** VINHAS ANTIGAS TINTO 2017 (DOC Douro)

Cor rubi, aroma muito intenso a frutos do bosque. Na boca mostra estrutura, densidade, frescura e elegância. Final muito longo e persistente. Longevidade: 8 a 10 anos.

11.40€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

**12,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033730

**34,20**€ Caixa 3 GFAS **36.00**€ Caixa 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.

23,74€ GFA 0,75L 24,99€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033437

**71,22€** Caixa 3 GFAS

**74,97**€ Caixa 3 GFAS

# Garrafeira do Clube





#### **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.

NÃO SÓCIO 23.75€ GFA 0,75L 25.00€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 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.

NÃO SÓCIO **29.93€** GFA 0,75L 31,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033944

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



# **HERDADE DO PESO**

RESERVA TINTO 2015 (DOC Alentejo)

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

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033896

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



#### FONTE DO OURO RESERVA ESPECIAL TOURIGA NACIONAL TINTO 2015 ( $DOCD\tilde{a}o$ )

Cor rubi carregado. Aromas florais (violeta) e frutados (groselha e frutos silvestres maduros) bem casados com as notas de madeira do estágio. Na boca, taninos firmes mas polidos com notas de frutos silvestres e um toque mineral. Muito equilibrado e complexo. Final de prova muito suave, agradável e persistente. Longevidade: 10 a 15 anos.

20.33€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 21.40€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 033518** 

**60.99**€ Caixa 3 GFAS **64,20**€ 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.

30,88€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 32,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033515

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



# **ESPORÃO**

RESERVA TINTO 2015 (DOCAlentejo)

Cor rubi profundo. Aroma rico e intenso de frutos negros compotados 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.

15,68€ GFA 0,75L 16,50€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033718

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

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





# RAVASQUEIRA VINHA DAS ROMÂS

TINTO 2016 (Regional Alentejano)

Cor granada-escura, 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.

15,68€ GFA 0,75L. 16,50€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034022

**47.04**€ Caixa 3 GFAS **49.50**€ 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.

22,80€ GFA 0,75L. 24,00€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033272

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



#### DOM COSME

RESERVA TINTO 2015 (Regional Alentejano)

Cor vermelho profundo, aroma intenso e complexo com belas notas de fruta madura e balsâmicas. Na boca é elegante e fresco com uma boa estrutura, denso. Final longo e persistente. Longevidade: 12 a 15 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033680

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



# SANTA VITÓRIA

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

18.50€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 033592** 

**52.74**€ Caixa 3 GFAS **55.50**€ Caixa 3 GFAS



## SFLÃO

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.

**23.75**€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 25,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033947

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



# **ESPORÃO PRIVATE SELECTION**

TINTO 2014 (DOCAlentejo)

Cor límpida e intensa, granada quase opaca. Aroma de frutos negros com notas de tabaco fresco, cacau e tosta. Na boca é encorpado e sedoso, elegante e equilibrado. Bons taninos a adivinhar grande longevidade. Final longo e persistente. Longevidade: 10 a 12 anos.

**25,18€** gfa 0,75l. **26,50€** gfa 0,75l

NÃO SÓCIO

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFa 034065

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







#### **SELÃO**

CABERNET SAUVIGNON
TINTO 2014 (Alentejo)

**Sócio** Não Sócio **38,00**€ 40,00€

1 GFA. 0,75L. **REF<sup>a</sup> 013822** 

## **QUINTA DOS MURÇAS**

VV47 TINTO 2013 (Douro)

5ócio Não Sócio 70,00€

1 GFA. 0,75L. **REF<sup>a</sup> 013992** 

#### **PEGOS CLAROS PRIMO**

TINTO 2015 (Palmela)

5ócio Não Sócio 55,10€ 58,00€

1 GFA. 0,75L. **REF<sup>a</sup> 014110** 

#### **JMF MOSCATEL ROXO**

MOSCATEL DE SETÚBAL 20 ANOS (P. Setúbal)

5ócio Não Sócio **93,10€** 98,00€

1 GFA. 0,50L. **REF<sup>a</sup> 011605** 



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



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



**2 Copos "AIR Chardonnay"** CRISTAL SCHOTT-ZWIESEL (Brancos)

<sup>Sócio</sup> **151,05€**  Não Sócio 159,00€

1 Decanter REF a 014023

Sócio Não Sócio 25,00€

2 Copos (Tintos) REFª 023155

Sócio Não Sócio 23,75€ 25,00€

2 Copos (Brancos) REFª 023270

# Assine já a



# **Assinaturas** 1 ano (12 edições)



# 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:  $21\ 433\ 7036$  ( $2^a$  a  $6^a$  f das 9 as 13 e das 14 as 18 h)

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

# **ESPUMANTES & CHAMPAGNES**



ESPUMANTE

Cave Real

Arinto e Chardonnay

Super Reserva

Bruto

SÓCIO

9,03€

NÃO SÓCIO **9,50**€

**1 GFA 0,75 L** REF<sup>a</sup> 013806



ESPUMANTE
Aliança
Vintage
Bruto

5óCIO 15,20€

NÃO SÓCIO **16,00€** 

**1 GFA 0,75 L** REF<sup>a</sup> 011224



ESPUMANTE
Campolargo
Borga
Bruto

sócio **19,00**€

NÃO SÓCIO **20,00€** 

**1 GFA 0,75 L** REF<sup>a</sup> 012758



CHAMPAGNE

Jacquart

Brut Mosaïque

<sup>5ócio</sup> **34,20**€

NÃO SÓCIO **36,00**€

1 GFA 0,75 L REF<sup>a</sup> 013401



CHAMPAGNE **Taittinger**Brut Réserve

<sup>5ócio</sup> **37,91**€

NÃO SÓCIO **39,90**€

1 GFA 0,75 L REF<sup>a</sup> 010764



# Taittinger

COMTES de CHAMPAGNE Blanc de Blancs

sócio 123,50€

NÃO SÓCIO 130,00€

**1 GFA 0,75 L** REF<sup>a</sup> 012755

PREÇOS POR GARRAFA

ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

# **PORTOS**



PORTO Barão de Vilar Branco 10 Anos (0.50 ℓ)

sócio 11,69€

NÃO SÓCIO 12.30€

1 GFA 0.50 L REF<sup>a</sup> 012604



PORTO Barão de Vilar Tawny 10 Anos (0.75 ℓ)

SÓCIO 13,78€

NÃO SÓCIO 14.50€

1 GFA 0.75 L REF<sup>a</sup> 011244



PORTO **Ferreira** Dona Antónia Tawny 20 Anos [0,75ℓ]

sócio 39,90€

NÃO SÓCIO 42.00€

1 GFA 0.75 L REF<sup>a</sup> 010046



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

SÓCIO 38,00€

NÃO SÓCIO 40.00€

1 GFA 0,50 L REF<sup>a</sup> 013402



PORTO Barão de Vilar Colheita Branco 2007 (0,75ℓ)

sócio 19.00€

NÃO SÓCIO 20,00€

1 GFA 0,75 L REF<sup>a</sup> 013845



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

SÓCIO 38,00€

NÃO SÓCIO 40.00€

1 GFA 0,75 L REF<sup>a</sup> 013588



PORTO Ouinta Nova Vintage 2015 (0,75ℓ)

SÓCIO 52,25€

NÃO SÓCIO 55,00€

1 GFA 0,75 L REF<sup>a</sup> 013374



PORTO Barão de Vilar Vintage 2016 (0,75ℓ)

SÓCIO 52,25€

NÃO SÓCIO 55,00€

1 GFA 0.75 L RFF<sup>a</sup> 013854



# PORTO Maynard's Organic Vintage 2015 (0,75ℓ)

SÓCIO 57.00€

NÃO SÓCIO 60.00€

1 GFA 0.75 L RFF<sup>a</sup> 014073

# **GENEROSOS & COLHEITAS TARDIAS**



COLHEITA TARDIA Fonte do Ouro 2017 (0,375ℓ)

sócio 14.25€

NÃO SÓCIO 15,00€

1 GFA 0,375 L REF<sup>a</sup> 013741



MOSCATEL SETÚBAL Thasos 2010 (0,75ℓ)

sócio 6,65€

NÃO SÓCIO 7,00€

1 GFA 0,75 L REF<sup>a</sup> 013814



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

sócio 19,00€

NÃO SÓCIO 20,00€

1 GFA 0,75 L REF<sup>a</sup> 013456



MOSCATEL SETÚBAL Bacalhôa Colheita 2000 (0,75ℓ)

SÓCIO 13,78€

NÃO SÓCIO 14.50€

1 GFA 0.75 L RFF<sup>a</sup> 011685



MOSCATEL SETÚBAL **DSF** Armagnac 2002 (0.75 ℓ)

SÓCIO 23.75€

NÃO SÓCIO 25,00€

1 GFA 0.75 L



MOSCATEL SETÚBAL **DSF** Cognac 1998 (0.75 ℓ)

SÓCIO 23.75€

NÃO SÓCIO **25,00**€

1 GFA 0.75 L



MOSCATEL SETÚBAL Alambre 20 Anos (0,50ℓ)

SÓCIO 23.75€

NÃO SÓCIO 25,00€

1 GFA 0.50 L REFª NINS73



MOSCATEL SETÚBAL **Alambre** 30 Anos (0.50ℓ)

SÓCIO 52,25€

NÃO SÓCIO 55,00€

1 GFA 0.50 L REF<sup>a</sup> 012846



MOSCATEL SETÚBAL Alambre 40 Anos (0,50ℓ)

SÓCIO 95.00€

NÃO SÓCIO 100.00€

1 GFA 0.50 L REE® 012847

# **ESPIRITUOSOS**



AGUARDENTE VELHA Chancella

(0.70*l*)

SÓCIO 15.20€

NÃO SÓCIO 16.00€

1 GFA 0,70 L REF<sup>a</sup> 010329



AGUARDENTE VELHA

Ouinta da Barreira

(0.50ℓ)

sócio 19.14€

NÃO SÓCIO 20.15€

1 GFA 0,50 L REF® 012130



AGUARDENTE VELHA

Fim de Século

25 ANOS (0.70 ℓ)

sócio

28,50€

NÃO SÓCIO 30.00€

1 GFA 0.70 L



AGUARDENTE VELHA

J.M.F. 1964

(0,70ℓ)

sócio 65,55€

NÃO SÓCIO 69.00€

1 GFA 0,70 L



COGNAC

Hine Rare **VSOP** [0.70 ℓ]

SÓCIO 47,50€

NÃO SÓCIO 50.00€

1 GFA 0,70 L



SINGLE MALT WHISKY

Glenrothes SELECT **RESERVE** 

(0,70ℓ)

SÓCIO 38,00€

NÃO SÓCIO 40.00€

1 GFA 0,70 L



TENNESSEE WHISKEY Jack Daniel's SINGLE BARREL

(0.70 ℓ)

sócio 41,80€

NÃO SÓCIO 44.00€

1 GFA 0.70 L REF<sup>a</sup> 011944



SINGLE MALT WHISKY

The Macallan **DOUBLE CASK** 12 Anos

SÓCIO 59.85€

(0,70ℓ)

NÃO SÓCIO 63.00€

1 GEA 0 70 I REF<sup>a</sup> 013846



Ventozelo **PREMIUM DRY GIN** 

(0,50ℓ)

23,75€

NÃO SÓCIO 25.00€

1 GEA 0 50 I REF<sup>a</sup> 013589

# **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.

# PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?

# **7 RAZÕES PARA PERTENCER À ENOTECA**



#### 1º OBJETIVIDADE

Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.



#### **?º RIGOR**

Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.



#### **₹º PREÇO JUSTO**

Apresentamos apenas os vinhos com a melhor relação preço/qualidade.



#### **△**º **COMODIDADE**

Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.



# 5º INFORMAÇÃO

Apresentamos as informações mais relevantes de cada vinho, bem como artigos e notícias sobre o mundo vitivinícola português.



# 6º FORMAÇÃO

Publicamos artigos de formação sobre a temática do vinho. Promovemos cursos de formação em condições preferenciais.



# 7º CONVÍVIO

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

## **COMO FAZER UMA ENCOMENDA**

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



# Δ.

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



ENOTECA

# Ainda não é sócio do EnoClube?

Inscreva-se agora no EnoClube e receba pela sua quota anual de 50.00€ este Conjunto Novo Sócio (valor de venda superior a 50€).

#### **Conjunto Novo Sócio**

- 1 gfa Muros Antigos Alvarinho 2018 (V. Verdes)
- 1 gfa **Zom Reserva tinto 2015** (Douro)
- l gfa **Quinta dos Carvalhais Seleção**
- da Enóloga tinto 2015 (Dão)
- l gfa **Quinta S. João Batista Reserva Touriga**
- Nacional e Cabernet Sauvignon tinto 2015 (Tejo) 1 gfa Quinta do Monte d'Oiro tinto 2016 (Lisboa)
- 1 gfa Howard's Folly Sonhador tinto 2012 (Alentejo)

QUOTA ANUAL - 50,00€



V. Verdes Douro Dão Tejo Lisboa Alentejo

#### **EnoClube - Clube dos Conhecedores**

	Eng Chu
QUOTA ANUAL	50,00€
OFERTA INCRIÇÃO	SIM – Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual.
OFERTA RENOVAÇÃO	SIM – Sempre de valor igual ou superior à quota anual.
DESCONTO	<ul> <li>10% - nos vinhos da Gama Enoteca (Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Cave Real).</li> <li>5% - nos restantes vinhos e produtos.</li> <li>Desconto adicional de 5€ - em encomendas de 3 ou mais caixas.</li> </ul>
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	<b>SIM</b> – 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

# Já é sócio do EnoClube?

Proponha um novo Sócio (envie-nos o nome e email) e assim que ele efetivar a sua inscrição receba como oferta um Voucher de **50**€. Poderá utilizar este Voucher em qualquer compra igual ou superior a 100€, na Revista Enoteca ou em www.enoteca.pt



# AZEVEDO





