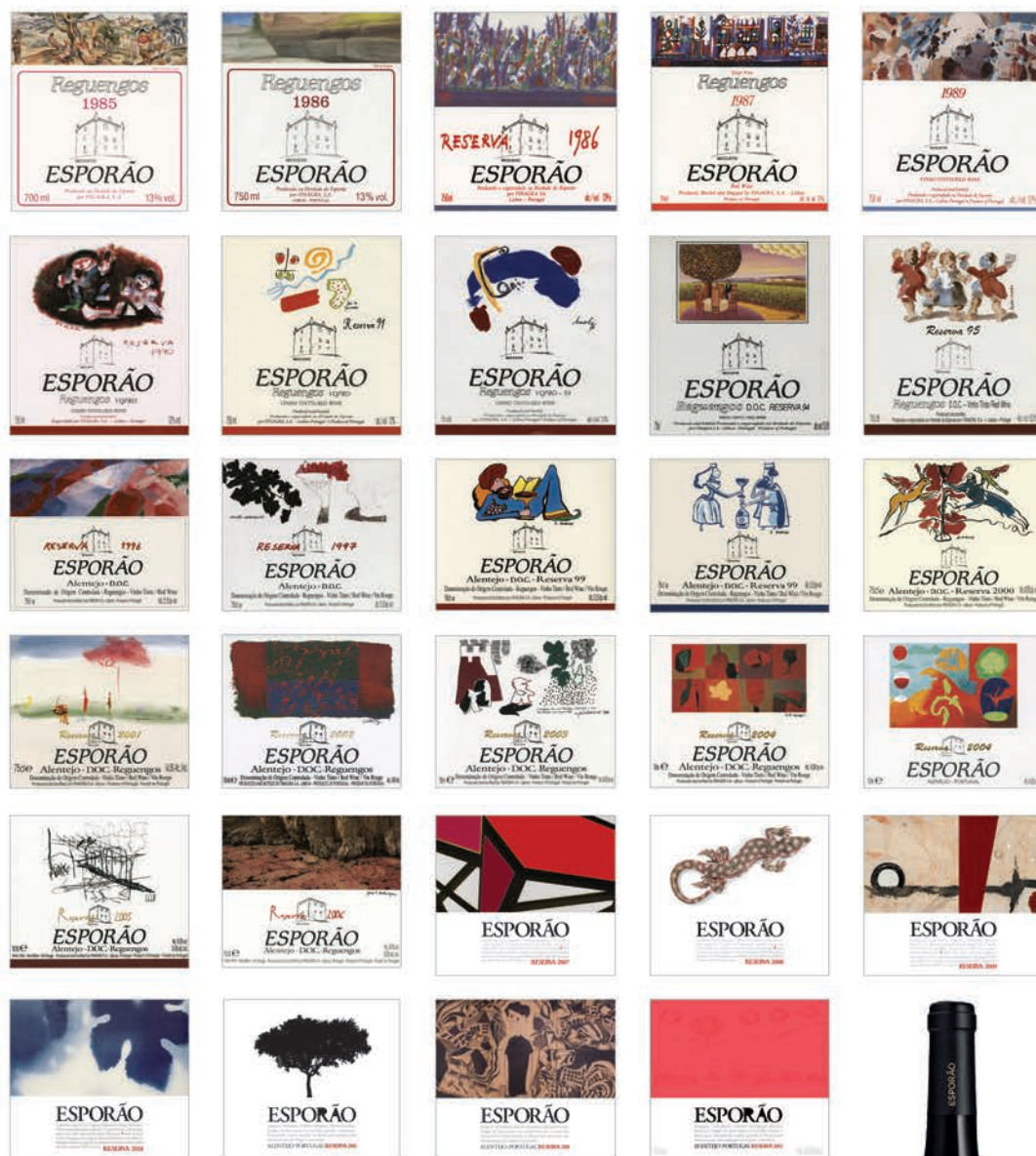


ENOTECA

ARTE VIVA.



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



Seja responsável beba com moderação.



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt



2019 – UM “MILLESIME” PARA MUITOS

Perto do fim do ano, fazemos um balanço deste 2019, com os olhos postos em 2020. Queremos manter o que esteve bem, melhorar o que esteve assim-assim, e corrigir o que esteve menos bem.

Temos que admitir que os produtores facilitam cada vez mais a nossa atividade, propondo-nos produtos cuja qualidade média vem melhorando de forma constante. O seu reconhecimento é patente nas provas e classificações internacionais, onde ombreiam com o melhor que se produz no mundo vinícola.

É claro que a última palavra é dos nossos sócios e clientes. É para eles que triamos as referências mais adequadas pela qualidade e pelo preço. Para nós, a marca que propomos não é apenas o nome que vem no rótulo. É o nome e o ano de colheita. Para o nosso painel este conjunto marca e ano de colheita é sempre um produto diferente, e é nestas condições que é avaliado. Quando apresentamos os vinhos aprovados no Painel, fazê-mo-lo como um embaixador tranquilo que passa uma mensagem já avalizada por um grupo de conhecedores – o Painel.

Um Bom Natal, em boa companhia (sem esquecer os bons vinhos), são os desejos de

Nós Seleccionamos...

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



Álvaro van Zeller

Anselmo Mendes

João Silva e Sousa

Manuel Vieira

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

ÍNDICE

- 3 EDITORIAL
- 4 COMO ENCOMENDAR
- 5 PORQUÊ A ENOTECA
- 6 OFEREÇA ANUIDADE ENOCLUBE
- 8 NOTÍCIAS DO VINHO
- 10 ALVES DE SOUSA: UM PIONEIRO DO DOURO MODERNO
- 13 PROJETO BARRICA IV
- 16 FÓRUM DE ENÓLOGOS
- 20 BACELO NOVO
- 22 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 25 AGORA PROVO EU
- 27 CESTO DE INVERNO
- 28 GALERIA DO PRODUTOR
- 30 VINHOS DO TRIMESTRE
- 32 CAVE BRANCOS
- 35 CAVE ROSÉS
- 36 CAVE TINTOS
- 41 MEIA CAVE
- 42 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 47 A BOLSA DO ENÓFILO
- 48 CONJUNTOS PRESTÍGIO
- 49 SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
- 51 SELEÇÃO ESPIRITUOSOS
- 52 PORTO 35 ANOS ENOTECA
- 53 SELEÇÃO PORTOS
- 54 SELEÇÃO GENEROSOS & COLHEITAS TARDIAS
- 55 CONJUNTOS NATAL
- 58 MONTRA DE PRÉMIOS
- 59 ENOCLUBE – CLUBE DOS CONHECEDORES

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

ENOTECA

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

COMO ENCOMENDAR À ENOTECA

COMO POSSO FAZER UMA ENCOMENDA

Escolha os vinhos que deseja e...

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



ou

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



ou

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



ou

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



COMO É FEITA A ENTREGA

A sua encomenda será enviada por um **transportador especializado** para a morada que nos indicou. As **entregas são gratuitas** para Portugal Continental e realizadas até 8 dias úteis.



Nota: para as Regiões Autónomas é utilizado o sistema de grupagem, acrescentando o custo de 3€ por caixa devendo a encomenda ser levantada no transitário.



COMO POSSO PAGAR A ENCOMENDA

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

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



PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?

Na Enoteca estamos constantemente à procura dos melhores vinhos. Para além das amostras que chegam à Enoteca, uma equipa profissional seleciona aqueles vinhos que se destacam do panorama geral no mundo dos vinhos portugueses.

Regularmente são realizadas provas cegas, nas quais os Enólogos que fazem parte do Painel de Prova – Eng.º Álvaro van Zeller, Eng.º Anselmo Mendes, Eng.º João Silva e Sousa e Eng.º Manuel Vieira – conhecedores apenas do preço de venda ao público de cada um dos vinhos, avaliam os vinhos na sua relação qualidade/preço. Só os vinhos que obtiverem classificação média igual ou superior a 14 [numa escala de 0 a 20] são aprovados.



7 RAZÕES PARA PERTENCER À ENOTECA



1.º OBJETIVIDADE

Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.



2.º RIGOR

Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.



3.º PREÇO JUSTO

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



4.º COMODIDADE

Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.



5.º INFORMAÇÃO

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



6.º FORMAÇÃO

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



7.º CONVÍVIO

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

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

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



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:

PRIMEIRA OPÇÃO - Entregue pessoalmente a oferta

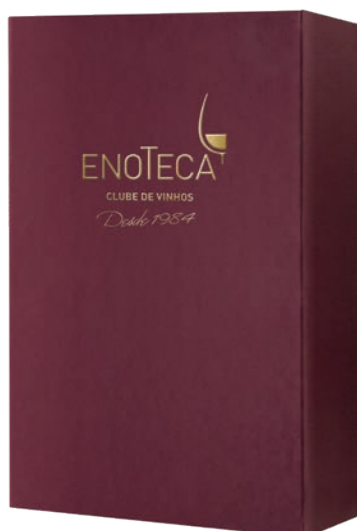
1. Envie-nos o nome do seu amigo ou amiga;
2. Proceda ao pagamento da quota do 1º ano no valor de € 50,00
3. A Enoteca enviará para sua casa, para que possa oferecer em mão, a embalagem oferta que vê na página seguinte contendo:
 - a) uma ficha de inscrição (apenas para o seu amigo ou amiga formalizar a adesão ao EnoClube);
 - b) os estatutos do Clube;
 - c) a revista Enoteca;
 - d) uma garrafa do Porto Barão de Vilar Very Old Tawny (esta garrafa tem um valor de mercado de € 56,00).

SEGUNDA OPÇÃO - O Clube entrega por si a oferta

1. Envie-nos o nome e morada do seu amigo ou amiga;
2. Proceda ao pagamento da quota do 1º ano no valor de € 50,00;
3. O Clube irá enviar, em seu nome, para o seu amigo ou amiga a embalagem oferta que vê na página seguinte contendo:
 - a) uma ficha de inscrição (apenas para o seu amigo ou amiga formalizar a adesão ao EnoClube);
 - b) uma carta com uma breve exposição e funcionamento do EnoClube e a indicação do nome da pessoa que lhe fez a oferta;
 - c) os estatutos do Clube;
 - d) a revista Enoteca;
 - e) uma garrafa do Porto Barão de Vilar Very Old Tawny (esta garrafa tem um valor de mercado de € 56,00).

Em qualquer das opções, o sócio proponente, 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€.

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



OFERTA DE INSCRIÇÃO NO **EnoClube** CLUBE DOS CONHECEDORES

PORTO **Barão de Vilar Very Old Tawny** *Celebração dos 35 Anos da Enoteca*

PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Mourisco Tinto, Moscatel, Tinta Francisca, Tinta Barroca

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Vinificação tradicional com maceração pré-fermentativa de 24h e fermentação em cubas de inox e lagares de granito. O envelhecimento dos lotes decorre em cascos de carvalho. Este Porto foi feito maioritariamente com lotes de 30 e 40 anos com uma pequena percentagem de Portos com 5, 6 e 7 anos.

TEOR ALCÓOLICO 20%

LONGEVIDADE Em cave 15 a 20 anos. Depois de aberto 2 meses.

NOTAS DE PROVA Cor âmbar profunda com laivos acastanhados. Aromas de frutos secos (avelãs) e baunilha. Na boca mostra uma boa estrutura, muito suave confirmando as notas de frutos secos do aroma com um toque de mel. Final prolongado.

SERVIÇO A 12°C como digestivo ou acompanhando bolo de laranja, tarte de frutos secos, queijos de ovelha de pasta mole ou chocolates pralinês. Também é uma excelente companhia para um bom charuto.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

[0,50L]

Notícias do Vinho

VINDIMAS CONDE VIMIOSO – VINHA DO CONVENTO [21 Setembro 2019]

A primeira vindima do ano teve lugar na região do Tejo. O ponto de encontro foi o centro de vinificação, onde fomos recebidos por António Montenegro, Rodrigo Cunha e equipa. Dirigimo-nos para a Vinha do Convento, lugar de nascimento dos melhores vinhos da gama Conde Vimioso e localizada a menos de 10 km do centro de vinificação.

Todos os presentes ficaram admirados com o solo de pedra rolada, e após uma breve explicação sobre a vinha, as castas e a forma de vindimar, a vindima começou. Embora amadores a colheita foi considerável e terminada a "jorna" fomos novamente para o centro de vinificação para observar o processamento das uvas.

Fomos recebidos com um Conde Vimioso Colheita Seleccionada Rosé e aperitivos antes de começarmos a visita à adega. Passamos pela sala das barricas, onde ficam a repousar os topos de gama antes de serem engarrafados, e fomos observar a entrada das uvas, o desengace, a transformação em mosto e a sua condução para as cubas de inox para fermentação.

Toda esta visita sempre a ser acompanhada com as explicações de António Montenegro. Após a visita à adega dirigimo-nos para o restaurante "Oh! Vargas" em Santarém, onde foi servido um excelente almoço a acompanhar os belos vinhos Conde Vimioso. Certamente que esta foi mais uma visita do Clube que todos os presentes recordarão por muito tempo.



VINDIMAS ALVES DE SOUSA – QUINTA VALE DA RAPOSA [28 Setembro 2019]

Nesta segunda vindima do ano, o Clube dirigiu-se ao Douro à casa Alves de Sousa. O objetivo era conhecer e vindimar o local de onde saem parte das uvas, que, quando o ano vitícola é generoso, dão origem ao Vale da Raposa Grande Escolha tinto.

À chegada fomos recebidos por Domingos Alves de Sousa que nos falou da Quinta e da sua história. Tiago juntou-se ao grupo e falou-nos um pouco do terroir da Encosta da Gaivosa, local onde estão situadas a Quinta da Gaivosa e a Quinta do Vale da Raposa, sítio escolhido para a vindima. Dirigimo-nos até à adega onde após uma breve explicação sobre a forma de vindimar foram distribuídas as tesouras e os pequenos baldes para a vindima. Com Domingos e Tiago Alves de Sousa a orientar, o Clube trabalhou com afinco e conseguiu colher uma muito boa quantidade de uvas. Finda a colheita Tiago e Domingos levaram o grupo a visitar toda a adega desde o local da receção da uva à sala das barricas.

Depois desta educativa visita fomos todos agradecidos por um almoço típico das vindimas preparado pela esposa de Domingos e mãe de Tiago, Lucília. A acompanhar o almoço os vinhos da Quinta do Vale da Raposa, sendo o destaque do almoço o Vale da Raposa Grande Escolha tinto 2015, o irmão mais velho do vinho, que entretanto já sabemos, irá ser o vinho do próximo projeto barrica, o Vale da Raposa Grande Escolha tinto 2019. Não podemos terminar sem agradecer à família Alves de Sousa pela forma calorosa com que nos recebeu, esta foi sem dúvida uma das melhores visitas que o Clube fez.



JANTAR COM PROVAS – CONDE VIMIOSO [Porto, 17 de Setembro – Lisboa, 25 de Setembro]

Apresentação por António Montenegro. Prova comentada no Porto por Antonina Barbosa e em Lisboa por António Montenegro.

Os vinhos Conde Vimioso (do produtor Falua) são provenientes da região Tejo e representam e refletem, acima de tudo, um terroir único. As uvas que estão na origem destes vinhos, vivem e desenvolvem-se num ambiente singular, constituído quase exclusivamente por uma vinha que tem por base o peculiar calhau rolado da “vinha do Convento”. Neste jantar provamos quase toda a gama Conde Vimioso. A receber os sócios tivemos o Colheita Seleccionada rosé 2018. À prova, servidos com aperitivos, estiveram o Reserva branco 2018 e Sommelier Edition tinto 2016. No jantar propriamente dito repetimos o Reserva branco 2018 a acompanhar a entrada, o Reserva tinto a acompanhar o prato principal e com um delicioso queijo de cabra curado Reserva tinto 2014 em garrafa Magnum. Com a sobremesa foi servido um Porto 10 Anos seleccionado pela Enoteca.

No Porto, no restaurante da Casa da Música o Chef Artur Gomes apresentou-nos a seguinte ementa, para a entrada folhado de corvina com bouquet de alfaces, para o prato principal supremo de frango recheado com alheira e risotto de uvas e para a sobremesa strudell de maçã com gelado de canela. Já em Lisboa, no restaurante Falstaff o Chef Hugo Henriques preparou-nos para a entrada bacalhau, azeitona e beringela, para o prato principal lombinho de porco, batata doce e tomate e para a sobremesa a pera da nossa quinta, nata e chocolate. Não podemos finalizar sem expressar o nosso agradecimento ao produtor pelo magnífico queijo de cabra curado que trouxe para acompanhar o Reserva tinto 2014 no momento que antecedeu a sobremesa. Para os interessados o produtor do queijo chama-se “Granja dos Moínhos”.



RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) – Jantar Conde Vimioso



RESTAURANTE FALSTAFF (Lisboa) – Jantar Conde Vimioso

JANTAR COM PROVAS – HERDADE DO PESO [Porto, 15 de Outubro]

Apresentação da Herdade do Peso e prova comentada por Luís Cabral de Almeida.

A presença do Alentejo no portfólio da Sogrape Vinhos teve início em 1991, com o lançamento do Vinha do Monte feito com uvas da Vidigueira. Mais tarde é reforçada a presença na região com a compra das uvas à Herdade do Peso e em 1996 com a compra da Herdade. Em 1998 foi construído um centro de vinificação na propriedade, começando um novo patamar de elevada qualidade dos vinhos aí produzidos. Neste jantar foram apresentados dois vinhos da Herdade do Peso, o Trinca Bolotas branco 2018 e o Grande Trinca Bolotas tinto 2017. Ambos os vinhos foram colocados na prova que antecedeu o jantar e posteriormente no jantar, o Trinca Bolotas branco 2018 a acompanhar as entradas e o Grande Trinca Bolotas tinto 2017 a acompanhar o prato principal. Para sobremesa foi apresentado um vinho de outro produtor que pertence ao universo Sogrape, o Porto D. Antónia 10 Anos da Casa Ferreirinha.

Ao jantar o Chef Artur Gomes preparou para a entrada uma salada de frango com bola de aipo e maçã Grany Smith, para o prato principal uma picanha corada sobre puré de feijão preto e grelos salteados. Por fim para a sobremesa tivemos um creme brulée de pistáchio.

Nota: à data da preparação da presente revista o jantar em Lisboa ainda não tinha sido realizado.



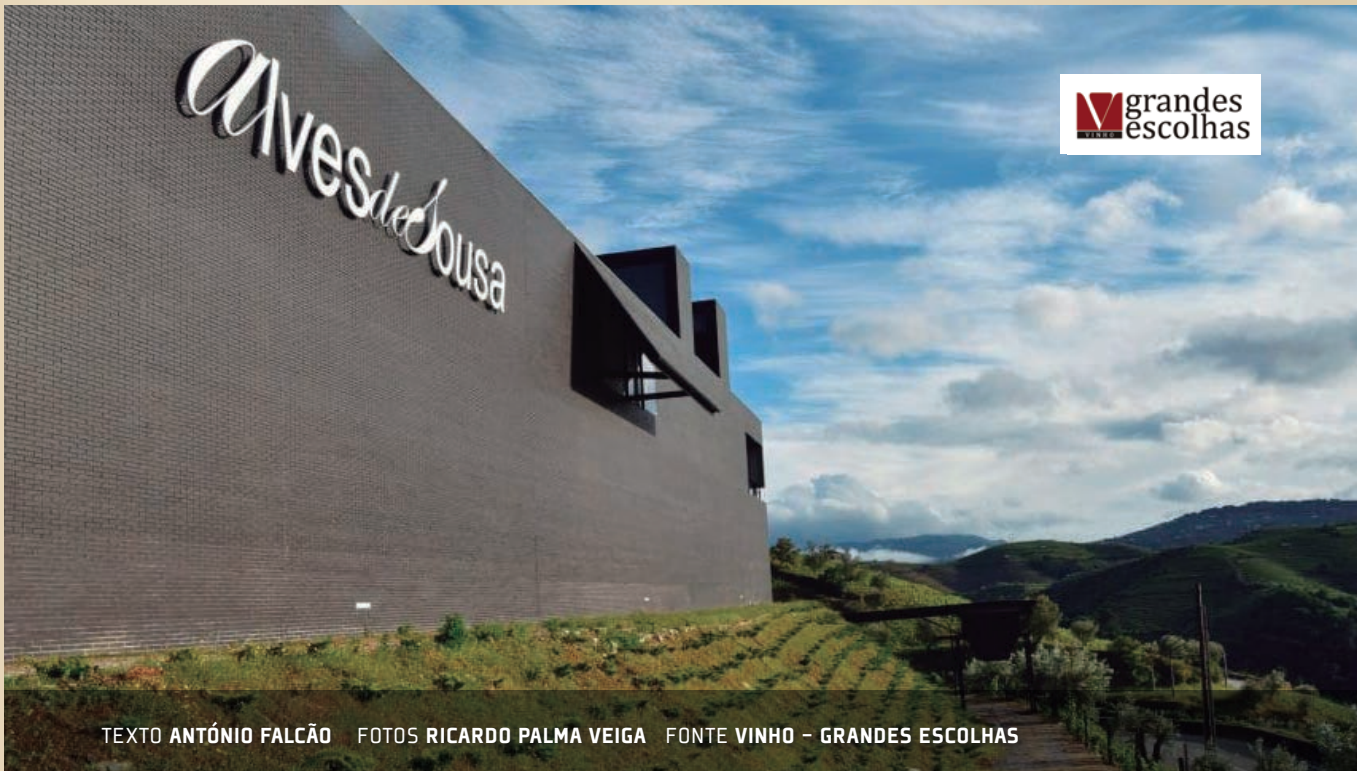
RESTAURANTE DA CASA DA MÚSICA (Porto) – Jantar Herdade do Peso

PRÓXIMOS EVENTOS

DEZEMBRO 2019: Em Dezembro não terá lugar qualquer evento

JANEIRO 2020: Santa Vitória [Alentejo] | Terça-feira, 21 [Porto] e Quarta-feira, 29 [Lisboa]

FEVEREIRO 2020: Quinta de Cottas [Douro] | Terça-feira, 18 [Porto] e Quarta-feira, 26



Alves de Sousa

**grandes
escolhas**

TEXTO ANTÓNIO FALCÃO FOTOS RICARDO PALMA VEIGA FONTE VINHO – GRANDES ESCOLHAS

Alves de Sousa: um pioneiro do Douro moderno

A calma deste homem é desarmante. Mas a sua argúcia é quase lendária. Tal como o seu prestígio. Com 25 anos de vinhos em seu nome, Domingos Alves de Sousa é uma figura incontornável do Douro. E os seus vinhos também!

Tradição familiar

A família de Alves de Sousa tem longas tradições na produção de Vinho do Porto. Pelo menos século e meio. Tal como os seus colegas produtores, esta casa vinificava as suas uvas e vendia o vinho às grandes casas de Vinho do Porto. A tradição é longa mas persistia o anonimato, porque não havia qualquer marca. A história começou a dar a volta nos anos 80 do século passado, quando Domingos teve de assumir, por doença de seu pai, as rédeas da gestão da propriedade familiar, a Quinta da Gaivosa, no Baixo Corgo.

A terminar o curso de engenharia civil e posteriormente o estágio, Domingos vivia na altura no Porto. A gestão era feita, portanto, a alguma distância da terra. Surge então a hipótese de adquirir uma vinha contígua, a Quinta do Vale da Raposa. Domingos fala com a mulher e decidem avançar, no pressuposto de que não seria mais possível controlar o negócio a partir do Porto.

O casal muda-se então para o Douro, corria o ano de 1987. A ideia era fazer uma 'campanha' a dez anos. Com os pés e mãos no xisto duriense, Domingos teve de alterar radicalmente a sua vida. Agora era a sério...

Com os pés no Douro

Na verdade, não havia assim tanta coisa de novo para Domingos Alves de Sousa: *"Foi aqui que nasci, e foi aqui que estudei"*, relembra ele. Videiras, vindimas e adegas não eram para ele fenómenos estranhos. Mais importante ainda era o sonho que começava paulatinamente a nascer na mente do produtor. Fazer vinho próprio, com a sua marca. Poderia ter sido Vinho do Porto mas a crise dos anos 90 neste sector levou-o ainda mais para o caminho do vinho do Douro.

Inicia a reestruturação de algumas vinhas e, com apoios comunitários, amplia e renova a adega, preparando-a



para o futuro. Faltava o conhecimento: *“A partir daí resolvi fazer alguma formação profissional nesta área, inclusive um pequeno curso na UTAD [Universidade de Vila Real] de viticultura e enologia, e um master de vinhos na Universidade Católica; conjuguei isso com visitas ao estrangeiro, em especial à região de Bordéus, para ver alguns châteaux”,* revela-nos. E pensa: *“Se eles conseguem, porque não nós, que temos um património que é o Vinho Porto, um dos melhores vinhos do mundo?”*.

Absorve muitos conhecimentos, forma ideias, consolida o projeto ainda em forma de sonho. O problema era montar tudo numa região que conhecia muito bem como fazer um fortificado mas pouco histórico tinha na produção de vinhos DOC... Alves de Sousa tomou como referência uma marca histórica da região e pensou assim: *“Se possível, queríamos ser tão bons ou melhores que eles”*. Quem era? Domingos não revela... Mas não é difícil adivinhar, a fasquia estava muito alta.

Os primeiros vinhos

Domingos Alves de Sousa reconhece que este empreendimento, para ter sucesso, precisa de know-how técnico: *“O melhor que eu tive foi a consciência de que sabia pouco. Assim, quis rodear-me de profissionais que, com a minha orientação, compensaram as minhas ignorâncias”*. Contratou assim um técnico de vinha –

Jorge Dias – e um jovem enólogo pouco conhecido, de seu nome Anselmo Mendes. O material de marketing foi também entregue a profissionais.

Domingos sabia, no seu íntimo, que as uvas tinham muito potencial mas nunca tal havia sido testado. Começam então as experiências de vinificação: em 1992 sai o primeiro Quinta da Gaivosa. Este vinho conseguiu ser num evento em Londres o melhor vinho português; e nas listas do crítico Oz Clark ficou nos 30 'best buys' do mundo. *“Foi um grande estímulo”,* relembra Domingos. Numa feira para importadores, em Vila Real, investe num stand único, que parecia uma casa, e consegue três mercados de uma assentada. O seu maior cliente foi logo a exportação, um feito inédito no Douro e, em muita medida, no restante Portugal vínico. *“Diria mesmo que o nosso mercado começou de fora para dentro. Não foi propositado, mas a oportunidade surgiu e foi aproveitada”,* revela o produtor.

Solidificação do projeto

Apesar dos meios modestos, Alves de Sousa não para e os vinhos vão saindo, ano após ano, da velha adega da Gaivosa. E marcas. Os prémios também. Em 1999, a “Revista de Vinhos” atribui-lhe o título de Produtor do Ano, uma efeméride que Domingos não esquece: *“Cometi o sacrilégio (mas foi sentido) de dizer, no meio de 400 pessoas, ‘eu mereço’. Nos dias seguintes tive de ouvir os meus colegas (risos)”*.

Afinal, repetiu o feito em 2006. Nessa altura já estava com ele o filho Tiago, recém-saído do curso de enologia da UTAD. Fazendo parceria com Anselmo Mendes, Tiago foi dar a folga que o pai precisava para alargar a sua curiosidade natural: diz ele que, *“para além da tradição, gosto de inovar”*. E começaram mais experiências: primeiro com vinhos monovarietais e bivietais. A intenção era preparar o perfil dos vinhos para o futuro, quando as vinhas velhas acabassem.

A inovação foi também para outro ramo, com a vinificação de parcela por parcela, vinha por vinha. E começaram assim a sair os primeiros vinhos de vinha: Vinha do Lordelo e Abandonado são os casos paradigmáticos. Este último, diz Domingos, já foi muito iniciativa de Tiago, que não deixou arrancar a vinha ‘abandonada’. O próprio



Alves de Sousa Reserva Pessoal tinto é, parcialmente, um vinho de vinha e tem a particularidade de só sair para o mercado um mínimo de 7 anos após a vindima. O mesmo acontece com a versão em branco, um vinho muito especial, fermentado em processo oxidativo. Domingos graceja com o toque 'revolucionário' do vinho: *"Não é para toda a gente e devia ser vendido com um manual de instruções"*. Estes vinhos só aparecem em anos excecionais mas, quando a natureza ajuda, a empresa consegue um feito incrível: apresentar 8 ou 9 novos vinhos de muito alta qualidade (e preços a condizer). O principal responsável é a Gaivosa, a joia da coroa do clã Alves de Sousa. Esta quinta possui características únicas: vinhas em altitude na zona mais fresca do Douro e uma mistura de vinhas novas com outras de idade abaixo dos 100 anos. A enologia da casa é tradicionalmente minimalista, deixando falar as uvas.

O Vinho do Porto

Faltava dar o derradeiro passo: depois de décadas a produzir Vinho do Porto (e a deixar alguns em stock), Alves de Sousa acaba por fazer o seu primeiro em 1999, um LBV Quinta da Gaivosa. O primeiro Vintage da marca é de 2003 e só bem mais tarde vieram os Tawny 10 e 20 anos. Com alguns Ruby, de mais baixo preço, pelo meio, e com a marca Quinta das Caldas. Para breve estará um Tawny 30 anos. Tiago diz-nos que este passo seria inevitável: *"Douro e Porto são duas expressões da mesma região; e queremos estar em ambas"*. A produzir cada vez mais e melhor, a equipa vai aumentando, com a inclusão de mais membros da família. Dois irmãos de Tiago prestam assistência na área do design. Outros três elementos da família trabalham nas instalações da nova adega da Gaivosa,

que começou a funcionar na vindima de 2015. Esta obra foi, sem dúvida, o realizar de um grande sonho. Depois das vinhas, Domingos pode finalmente fazer nascer a adega com que sonhava, com equipamentos de topo e outras condições de trabalho. Segundo ele, *"permite-nos ir um bocado mais longe"*.

Epílogo

Necessariamente reduzida, esta peça contou a história de um verdadeiro pioneiro do Douro moderno, um expoente da região, cujo nome leva a todo o mundo.

Em 25 anos, Alves de Sousa e a sua família e equipa criaram um projeto de excelência que, acreditamos, está longe de ter atingido o cume. A curiosidade e a vontade de inovar continuam por cá e serão mesmo reforçada pela inevitável entrada de sangue novo. Mas mesmo o 'pai Domingos', como os filhos carinhosamente lhe chamam, está aí para durar. Com os seus 68 anos, Domingos não hesita: *"Sinto-me com muita força e tenciono continuar presente enquanto isto me der prazer"*.

ALVES DE SOUSA

Quinta da Gaivosa - Rua Dr. Amândio de Figueiredo 1305
5030-055 Santa Marta de Penaguião

T. +351 254 822 111 | info@alvesdesousa.com

[Marcações: Provas/Visitas Adega]

visit@alvesdesousa.com

T. +351 914 032 552

www.alvesdesousa.com

Nota: este artigo foi originalmente publicado a 31 de Julho de 2017



ALVES DE SOUSA / ENOTECA **VALE DA RAPOSA GRANDE ESCOLHA TINTO 2019**

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

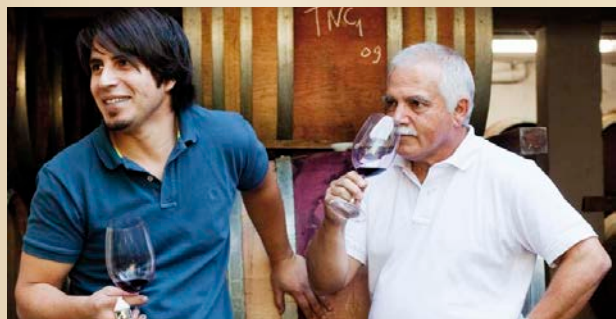
A prática de venda de vinhos “*en primeur*” tem sido característica de um número reduzido de produtores de Bordéus (com vinhos também em número limitado, os “*grands crus*”), que permitem a comercialização depois do vinho entrar nas barricas para estagiar (normalmente por um período que varia entre 12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

Nesta quarta edição do projeto barrica, a Enoteca associou-se a um dos mais prestigiados produtores do Douro, **Domingos Alves de Sousa**, para levar este projeto de venda “*en primeur*” aos seus sócios. A Enoteca tem mais de 35 anos de experiência na seleção e venda dos melhores vinhos. A casa Alves de Sousa tem no seu ADN a produção de vinhos, já o pai e avô de Domingos Alves de Sousa, o atual proprietário, tinham sido vitivinicultores do Douro e a próxima geração já trabalha no futuro da empresa.

VALE DA RAPOSA GRANDE ESCOLHA TINTO

O vinho **Vale da Raposa Grande Escolha tinto** provém, como o nome indica da Quinta do Vale da Raposa. A Quinta do Vale da Raposa é contígua à Quinta da Gaivosa, onde acaba uma começa a outra. São cerca de 18 ha. com uma exposição maioritariamente Poente / Oeste onde encontramos plantadas 15 castas autóctones de vinhas velhas maioritariamente Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional. A designação “**Grande Escolha**” é o mais elevado dos níveis de qualidade dos vinhos do Douro. A expressão conjunta das diferentes castas na vinha e na adega resulta numa grande complexidade e numa grande classe, sendo um excelente representante do carácter único das vinhas velhas do Douro.

Agora irá ter a oportunidade de adquirir “*en primeur*” a colheita 2019 do Vale da Raposa Grande Escolha tinto [o último Vale da Raposa Grande Escolha lançado no mercado, a colheita de 2015, obteve o prémio de excelência da revista Paixão pelo Vinho e medalhas de Ouro no Concurso Mundial de Bruxelas 2018 e Fórum de Enólogos em Junho de 2019].



A casa Alves de Sousa

Após muitos anos dedicados à produção de generosos para algumas das principais casas exportadoras Domingos Alves de Sousa começa a olhar as vinhas de uma forma diferente tornando-se num dos pioneiros da nova geração de produtores de vinhos do Douro surgida no início dos anos 90. Em 1991 a Quinta do Vale da Raposa foi palco da estreia na produção de vinhos DOC Douro com um branco que desde logo cativou os apreciadores e mereceu as melhores referências. Tal facto veio comprovar o valor do terroir da Encosta da Gaivosa (nome pelo qual a zona é conhecida) e reconhecer todo o trabalho aí desenvolvido.

Hoje, Domingos Alves de Sousa conta com ajuda dos seus filhos, já plenamente envolvidos no negócio. Com Tiago a conduzir os destinos enológicos, Patrícia a zelar pela parte financeira e Andreia e João responsáveis pelo marketing e design, o futuro da casa Alves de Sousa advinha-se promissor.

A qualidade e carácter singular dos vinhos da família Alves de Sousa tem sido amplamente reconhecida, com distinções e menções nas mais aclamadas publicações nacionais e internacionais, dos quais podemos destacar:

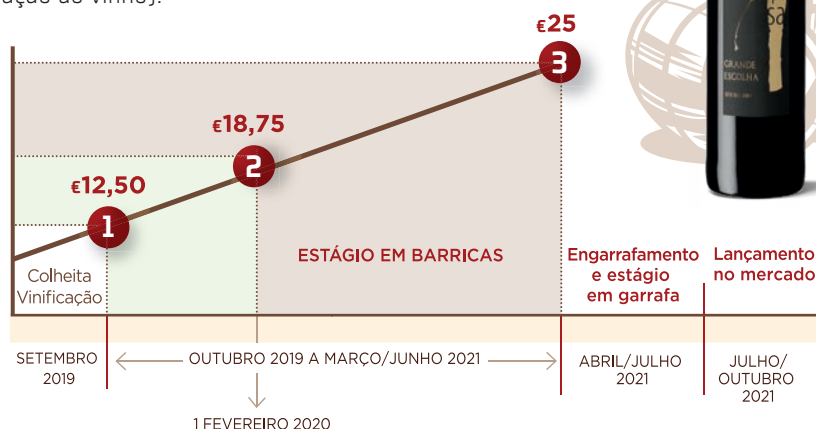
- Mais de 420 medalhas em concursos internacionais em 7 países diferentes, das quais mais de 110 foram de Ouro (*Decanter World Wine Awards, Challenge International du Vin, Concours Mondial de Bruxelles, Citadelles du Vin, Berliner Wein Trophy, International Wine Challenge, Wines of Portugal Challenge, etc...*);
- Na "*Revue de Vin de France*", o então campeão do mundo de sommeliers Olivier Poussier dá uma das duas únicas notas máximas numa prova de vinhos estrangeiros ao Quinta da Gaivosa tinto e escreve que o Gaivosa está para o Douro como o "*Cheval Blanc*" (um dos mais exclusivos e conceituados vinhos de Bordéus e do mundo) está para Bordéus;
- Na publicação americana "*The Wine Advocate*" de Robert Parker, aquando do primeiro grande artigo sobre Vinhos Portugueses, lia-se sobre os vinhos de Alves de Sousa: "*their line-up included some of the most enjoyable wines I reviewed*", tradução: 60 vinhos classificados entre os 90 e os 95 pontos desde então (pontuações reservadas apenas aos melhores dos melhores do mundo);
- Numa das maiores provas de sempre de Vinhos Portugueses da respeitada crítica britânica *Jancis Robinson*, entre 122 vinhos Portugueses provados, apenas 4 atingiram os 18 pontos (escala de 1 a 20) sendo que dois dos quais... foram da família Alves de Sousa. A mesma autora em conjunto com *Hugh Johnson* no best-seller internacional "*World Atlas of Wine*" dividem o Douro em 3 grandes estilos – um deles é "a solidez do xisto dos Gaivosas.";
- A família Alves de Sousa é um dos 3 produtores Portugueses selecionados para fazer parte do exclusivo grupo dos 100 Melhores Produtores de Vinho do Mundo da *Meininger's*, grupo este que inclui empresas como *Romanée-Conti, Château Pichon-Longueville, Château de Beaucastel, Ornellaia, Vega Sicilia, Hill of Grace, Louis Roederer, Château Mouton Rothschild* e mais 91 dos melhores produtores do Mundo;
- Em Portugal, um destaque para os prémios "Produtor do Ano" em 1999 e novamente em 2006 atribuídos pela "Revista de Vinhos", tornando-se o primeiro produtor na história a receber por duas vezes a mais importante e prestigiada distinção para um Produtor de Vinhos em Portugal;
- Em 2017 o trabalho e a dedicação do enólogo Tiago Alves de Sousa foram igualmente reconhecidos de uma forma muito especial, com o Prémio "Enólogo Nacional", atribuído por unanimidade pela Chancelaria da Ordem Honorífica de Santa Maria de Ossónoba. Esta distinção junta-se às nomeações para os prémios "Enólogo do Ano" pela Revista "Wine – A Essência do Vinho" e "Enólogo Geração XXI" pela Revista "Paixão pelo Vinho", acumulando assim também num mesmo ano nomeações em duas das principais publicações nacionais.

Vale da Raposa Grande Escolha tinto 2019 – Barrica “en primeur”

Em 2019 foram reunidas todas as condições que perspetivavam este ano como uma colheita de exceção na Encosta da Gaivosa no Douro. A vindima decorreu de 9 de Setembro a 10 de Outubro. As uvas foram totalmente desengaçadas e suavemente esmagadas. Foi obtido um mosto de grande potencial com vista à sua classificação como Grande Escolha. Este mosto fermentou com controlo de temperatura durante 8 dias a que se seguiu 7 dias de maceração pós fermentativa.

O vinho iniciou o estágio na semana de 28 de Outubro em barricas novas e de 2º ano de carvalho francês de diferentes tostas e tanoarias entre as quais destacamos as prestigiadas internacionalmente *Taransaud e Seguin Moreau*, reservando igualmente e com particular orgulho uma participação muito especial para a J.M. Gonçalves (a mais importante tanoaria Portuguesa), onde ficará em repouso durante os próximos 15 a 18 meses (o tempo exato será determinado por Tiago Alves de Sousa mediante a evolução do vinho).

Após o período de evolução em barrica será realizada a prova, elaboração do lote final e engarrafamento. Depois do engarrafamento, o vinho estagiará em garrafa durante cerca de 3 meses antes de ser lançado.



Como participar no PROJETO BARRICA IV?

QUE PREÇO?

- Até 31 de Janeiro de 2020 pode adquirir este vinho a € 12,50 por garrafa;
- De 1 Fevereiro de 2020 a 31 de Maio de 2021, poderá adquirir cada garrafa a € 18,75;
- A partir de 1 de Junho de 2021 entrará em vigor o preço de mercado, i.e., € 25,00 por garrafa.

QUE QUANTIDADE?

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



	QUADRO DE VALORES		
	Até 31 Janeiro 2020	De 1 Fevereiro 2020 a 31 Maio 2021	A partir de 1 Junho 2021
• 1/16 de Barrica – 3 cx/6 gfas	225,00€	337,50€	450,00€
• 1/8 de Barrica – 6 cx/6 gfas	450,00€	675,00€	900,00€
• 1/4 de Barrica – 12 cx/6 gfas	900,00€	1 350,00€	1 800,00€
• Meia Barrica – 24 cx/6 gfas	1 800,00€	2 700,00€	3 600,00€
• Uma Barrica – 48 cx/6 gfas	3 600,00€	5 400,00€	7 200,00€

QUANDO RECEBO O MEU VINHO?

- A entrega do vinho será efetuada depois do estágio em barrica e em garrafa e quando o enólogo der a sua aprovação para o vinho ser apresentado, ou seja entre Julho e Outubro de 2021.

Notas:

- Cada participante será convidado para provar o lote final do Grande Escolha 2019, na casa Alves de Sousa em data a determinar.
- Serão enviados relatórios periódicos ao longo da evolução do vinho a todos os participantes neste projeto.
- A Enoteca garante a entrega deste vinho ou a devolução do valor caso a qualidade do vinho não corresponda à qualidade expectável.

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

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019

Azevedo ALVARINHO RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Azevedo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Vinho Regional Minho
CASTA Alvarinho
TEOR ALCOÓLICO 12%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
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.
ENÓLOGO António Braga

SÓCIO 6,65€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 7,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064051	
39,90€ Caixa 6 GFAS	42,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Expressões BRANCO 2016

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes
CASTA Alvarinho
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma intenso e complexo, notas florais e minerais bem integradas com as notas fumadas do estágio em madeira, muito elegante. A boca confirma as notas florais com notas de fruta madura num conjunto complexo de boa acidez, elegância e equilíbrio. Final longo e harmonioso.
ENÓLOGA Anselmo Mendes

SÓCIO 19,00€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 20,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 033606	
57,00€ Caixa 3 GFAS	60,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019

Zom RESERVA BRANCO 2017

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Rabigato, Viosinho, Gouveio, Códaga do Larinho
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino, límpida e brilhante. Aroma fresco e complexo, apontamentos de flor de laranjeira, alperce, citrinos e notas de boa madeira (tosta, especiarias). A boca confirma as notas de madeira num conjunto de excelente equilíbrio e acidez. Final longo e envolvente.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO 8,50€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 8,95€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064163	
51,00€ Caixa 6 GFAS	53,70€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019

Morgado de Bucelas BRANCO 2018

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas
CASTA Arinto
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
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.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO 4,75€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 5,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064109	
28,50€ Caixa 6 GFAS	30,00€ Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE
ENÓLOGOS

Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2018

Quinta da Giesta ROSÉ 2017

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTA Touriga Nacional

TEOR ALCÓOLICO 13%

LONGEVIDADE 1/2 anos

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

ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO

6,08€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

6,40€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 063658

36,48€ Caixa 6 GFAS

38,40€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019

D.S.F. Coleção Privada ROXO 2018

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal

CASTA Moscatel Roxo

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

LONGEVIDADE 1 a 2 Anos

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.

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO

9,41€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

9,90€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064090

56,46€ Caixa 6 GFAS

59,40€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019

Pardusco Private TINTO 2015

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde

CASTAS Vinhão, Alvarelhão, Cainho, Pedral, Alvarinho

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi aberta. Aroma intenso de frutos vermelhos com leves notas do estágio em madeira. Boca fina e delicada, muito elegante a lembrar um grande Borgonha. Seco e fresco com boa acidez. Harmonioso. Final longo.

ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO

19,00€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

20,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 034095

57,00€ Caixa 3 GFAS

60,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018

Cave Real RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR João Silva e Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional

TEOR ALCÓOLICO 14%

LONGEVIDADE 12 a 15 anos

NOTAS DE PROVA 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.

ENÓLOGOS João Silva e Sousa

SÓCIO

7,60€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

8,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064111

45,60€ Caixa 6 GFAS

48,00€ Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019

Pacheca VINHAS VELHAS RESERVA TINTO 2015

PRODUTOR Quinta da Pacheca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Vinhas Velhas, maioritariamente Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso com laivos azulados. Aroma fresco elegante e complexo com notas de frutos vermelhos, especiarias e balsâmico. Na boca é envolvente e fresco com boa estrutura, bons taninos e com a madeira muito bem casada. Elegante. Final persistente.
ENÓLOGA Maria Serpa Pimentel

SÓCIO 14,25€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 15,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas - REFº 034161
42,75€ Caixa 3 GFAS 45,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019

Quinta do Monte d'Oiro TINTA RORIZ TINTO 2015

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Tinta Roriz
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi com laivos avermelhados. Aroma de frutos pretos e especiarias. Na boca mostra-se complexo e estruturado. Taninos macios com notas de café. Final agradável.
ENÓLOGOS Graça Gonçalves, Gregory Viennois

SÓCIO 19,00€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 20,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas - REFº 034080
57,00€ Caixa 3 GFAS 60,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019

Tyto alba TOURIGA NACIONAL TINTO 2016

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTA Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso com laivos avermelhados. Aroma de frutos vermelhos maduros (mirtilos, amoras) com notas de tosta, chocolate preto e balsâmicas. A boca confirma os frutos vermelhos. Bela estrutura e acidez, bom volume. Madeira bem casada no conjunto, elegante. Fim longo e especiado.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO 11,31€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 11,90€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas - REFº 064145
67,86€ Caixa 6 GFAS 71,40€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019

Pegos Claros Primo TINTO 2015

PRODUTOR Herdade de Pegos Claros
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Palmela
CASTAS Castelão, Tintinha
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho escuro. Aroma de frutos pretos e vermelhos maduros com notas balsâmicas, moca e tabaco. Na boca é intenso e estruturado, equilibrado com boa acidez e taninos vibrantes. Final de prova muito longo e persistente.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO 55,10€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 58,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 1 gfa - REFº 014110

FÓRUM DE ENÓLOGOS

FÓRUM
DE
ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019*

José de Sousa TINTO 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonez
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
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.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO	NÃO SÓCIO
7,13€ GFA 0,75L	7,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064091	
42,78€ Caixa 6 GFAS	45,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019*

Monte Vilar RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
NOTAS DE PROVA 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.
ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO	NÃO SÓCIO
7,60€ GFA 0,75L	8,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064108	
45,60€ Caixa 6 GFAS	48,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019*

Porto Barão de Vilar VERY OLD TAWNY - ENOTECA 35 ANOS

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz,
Mourisco Tinto, Moscatel, Tinta Francisca, Tinta Barroca
TEOR ALCOÓLICO 20%
LONGEVIDADE Em cave 15 a 20 anos.
Depois de aberto 2 meses.
NOTAS DE PROVA Cor âmbar profunda com laivos
acastanhados. Aromas de frutos secos (avelãs)
e baunilha. Na boca mostra uma boa estrutura,
muito suave confirmando as notas de frutos secos
do aroma com um toque de mel. Final prolongado.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO	NÃO SÓCIO
53,20€ GFA 0,75L	56,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 1 gfa • REFª 014103	



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018*

Moscatel Alambre 20 ANOS

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

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

Novas Colheitas

BACELO NOVO

Dão
**BACELO
NOVO**
BRANCO 2018

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

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

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

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

Douro
**BACELO
NOVO**
TINTO 2015

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

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

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

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

Alentejo
**BACELO
NOVO**
TINTO 2017

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

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

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

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

CONJUNTO BACELO NOVO

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

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

Novas Colheitas

SEMPRE
PRESENTE



DÃO

12 Garrafas



DOURO

12 Garrafas



ALENTEJO

12 Garrafas

RÓTULOS PERSONALIZADOS



RESERVA DOURO *Tinto 2014*

1 Gfa
REFª 014114

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFª 034114

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFª 064114

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€



RESERVA ALENTEJO *Tinto 2016*

1 Gfa
REFª 013770

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFª 033770

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFª 063770

SÓCIO	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

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

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

ENÓLOGA Patrícia Peixoto

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

MÍNIMO 12 GARRAFAS - PRAZO MÁXIMO DE ENTREGA: 15 DIAS



EMPRESAS



ANIVERSÁRIOS



REUNIÕES



CASAMENTOS



FESTAS



OFERTAS

1 Escolha o Vinho,
Espumante ou Porto

2 Envie-nos a sua ideia: imagem,
texto, fotografia, desenho...

3 Receba o vinho com o
seu rótulo personalizado



ESPUMANTE BAIRRADA *Bruto*

1 Gfa
REF^a 014115

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,03€	9,50€

3 Gfas
REF^a 034115

SÓCIO	NÃO SÓCIO
26,13€	27,50€

6 Gfas
REF^a 064115

SÓCIO	NÃO SÓCIO
51,06€	53,75€



PORTO TAWNY *10 Anos*

1 Gfa
REF^a 012055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
13,11€	13,80€

3 Gfas
REF^a 032055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
38,48€	40,50€

6 Gfas
REF^a 062055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
75,81€	79,80€

PRODUTOR Kompassus Vinhos

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

ENÓLOGO Anselmo Mendes

PRODUTOR Barão de Vilar

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

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

(rótulos exemplificativos)

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

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
--	---



**NUNO CANCELA
DE ABREU**

Agora provo EU!

O primeiro espumante 100% Encruzado, Brut Nature

Nesta coluna de opinião já me confessei estudioso e sobretudo amante do Encruzado. A criação deste espumante vem no sentido de explorar esta casta até ao seu limite.

As uvas colhidas com 10,5% de álcool provável, estavam perfeitas sem ponta de doenças. A acidez, tão importante neste caso, estava no ponto e pouco diminui com a primeira fermentação. Os aromas primários não desapontaram com o desprendimento dos típicos frutos brancos como a maçã verde e a pera tão característicos.

Do fim da fermentação, no início de setembro, até janeiro, fomos trabalhando o vinho base com batonage 2 vezes por semana para lhe conferir mais complexidade e volume preparando-o para a etapa seguinte. Esta batonage também serviu para o proteger da oxidação, uma vez que os componentes redutores libertados pelas leveduras absorvem o oxigénio. Com a chegada do frio avançamos para a estabilização através de colagens e filtrações apertadas para obtermos um vinho limpo. De seguida preparámos a base açucarada e as leveduras que são a receita da segunda fermentação em garrafa. Logo que se verificou o que as leveduras estavam vivas e em bom estado engarrafamos o vinho com a colocação da carica para aprisionar o gás que se iria formar. Esta segunda fermentação deu-se ao longo de 3 meses á temperatura de 14º C o que influenciou a criação da bolha fina e persistente.

Á medida que fomos provando optámos por deixar as garrafas estagiar durante 2 anos, com 2 agitações dos sedimentos das garrafas para melhorar o volume de boca, a sua complexidade, assim como o aroma a brioche. Findo o estágio e colocadas as garrafas nas estantes fomos pacientemente fazendo a remuage como forma de limpar em definitivo o vinho. O degorgement feito no inverno aproveitou as baixas temperaturas e evitou a largada exagerada de gás criado dentro da garrafa. No reajuste do nível de enchimento não foi adicionado qualquer açúcar pelo que podemos chamar-lhe Brut Nature.

É com certeza um espumante diferente dos demais, com características próprias e gosto particular que convido a provar para mais uma experiência vínica que a ENOTECA vos proporciona.



ESPUMANTE **Fonte do Ouro** **Encruzado Brut Nature 2016**

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTA Encruzado

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrina. Bolha fina e persistente. Aroma fresco com notas de frutos brancos (pera, maçã) e de brioche. Na boca confirma os frutos brancos, apresenta boa acidez e mineralidade com notas de tosta.

Bom volume. Final complexo, saboroso e persistente.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 5/7º C com entradas, marisco e peixes.

ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO **24,23€** 1 GFA 0,75 L.

NÃO SÓCIO **25,50€** 1 GFA 0,75 L.

1 gfa. REFº 014174

Assine já a



Assinaturas

1 ano (12 edições)

POR APENAS

€44

Assine já e beneficie de vantagens únicas!

* para adquirir edições anteriores contacte geral@grandesescolhas.com

mais informações

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

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

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

CESTO DE INVERNO

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

Oferta
1 gfa ESPUMANTE
CAVE REAL

SUPER RESERVA
Bruto Natural



TEJO



DOURO



TEJO



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

3 GFAS. CABEÇA DE TOIRO CHARDONNAY RESERVA BRANCO 2018 **TEJO**

+ 3 GFAS. GRAÍNHA TINTO 2016 **DOURO**

+ 3 GFAS. CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION TINTO 2016 **TEJO**

+ 3 GFAS. ESPORÃO QUATRO CASTAS TINTO 2017 **ALENTEJO**

SÓCIO
114,00€
Caixa 12 GFAS

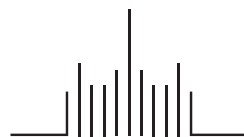
NÃO SÓCIO
120,00€
Caixa 12 GFAS

REF^a 124189



GALERIA DO PRODUTOR

Quinta da Romeira



QUINTA DA ROMEIRA
1703

A Quinta da Romeira existe desde 1703, e aqui chegou a repousar o Duque de Wellington. Diz-nos a sua história que, em 1703, o terceiro conde de Castelo Melhor, Luis de Vasconcelos e Sousa instituiu o Morgadio de Santa Catherina, em honra da princesa Catarina de Bragança (Rainha de Inglaterra e regente de Portugal), no qual incluiu a Quinta da Romeira, localizada em Bucelas. No final do século seguinte, Sir Arthur Wellesley, mais tarde duque de Wellington, chegou mesmo a repousar no Solar da Quinta, uma casa de traçado sóbrio e aristocrático, avistando das suas janelas manuelinas as famosas "linhas de torres", que mandou construir, às portas de Lisboa.

Localizada em Bucelas, a 30 minutos de Lisboa, no coração de uma das mais antigas regiões exportadoras de vinho (mencionada por Shakespeare em Henrique VI), a propriedade conta com uma área total de 130 hectares. Destes, 75 hectares são de vinha, encontrando-se aqui a mais extensa área de vinha contínua da casta Arinto, estando a área restante ocupada por floresta. Na adega produzem-se, para além dos vinhos de quinta, marcas reconhecidas como Prova Régia e Morgado de Sta. Catherina. Em 1988 o solar foi alvo de um profundo projeto de restauro.

Em 2019 a Quinta da Romeira é adquirida pela Sogrape. Fundada em 1942 por Fernando Van Zeller Guedes, a Sogrape é hoje um Grupo, de empresas e marcas, com a ambição de proporcionar Vinhos Originais e Intemporais – *Original Legacy Wines* – para todos os momentos da vida. Com o vinho Mateus Rosé como joia da coroa, a empresa passou, entretanto, por um enorme período de diversificação nacional e internacional, e hoje o seu nome é uma referência quando se pensa no Douro (Casa Ferreirinha) e em Vinho do Porto (Sandeman, Ferreira e Offley), no Dão (Quinta dos Carvalhais), no Vinho Verde (Gazela e Azevedo) e no Alentejo (Herdade do Peso).

A originalidade e intemporalidade da Sogrape resultam da dedicação de uma família alargada de pessoas que, lideradas por Fernando da Cunha Guedes, atual CEO, procura a excelência em todas as áreas para que o grupo seja uma referência no mundo do vinho.

"Entrar em Lisboa era, para a Sogrape, obrigatório. E fazê-lo através da sub-região de Bucelas é, para nós, um enorme motivo de alegria e orgulho, mas também de grande responsabilidade", comentou Fernando da Cunha Guedes.



Ver pág. 31



GALERIA DO PRODUTOR

José Maria da Fonseca

A José Maria da Fonseca exerce a atividade vinícola desde 1834, fruto da paixão partilhada de uma família que tem sabido preservar e projetar a memória e o prestígio do seu fundador. É um negócio de família com quase dois séculos de história que, sem nunca repousar sobre as glórias conquistadas, tem sabido modernizar-se. Consciente da responsabilidade de ser, na atualidade, o mais antigo produtor de vinho de mesa e de Moscatel de Setúbal em Portugal, a José Maria da Fonseca obedece a uma filosofia de permanente desenvolvimento, o que a leva a investir sempre mais em suportes de investigação e de produção, aliando as mais modernas técnicas ao saber tradicional.

José Maria da Fonseca, fundador da empresa, com a sua formação intelectual e espírito inovador, introduz novas metodologias e conceitos que se traduzem num contínuo aumento das vendas e expansão das exportações. No final dos anos 20 chega a recessão económica mundial e o um período de instabilidade no Brasil (mercado privilegiado para as exportações da empresa). A recuperação económica e comercial da empresa chega marcada pelo génio de um grande enólogo – António Porto Soares Franco, com o aumento de vendas no mercado interno e nos EUA.

No início dos anos 80 é adquirida a Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes, em Reguengos de Monsaraz, no Alentejo. Hoje a adega José de Sousa, divide-se entre a adega tradicional, abaixo do nível do solo, com 114 ânforas de barro e dois lagares para a pisa e a adega moderna, com 44 tanques de inox e toda a tecnologia indispensável para a vinificação de tintos e brancos.

Também nos anos 80 é adquirida a Vinha Grande de Algeruz, em Setúbal e é modernizado todo o processo de vinificação, estágio e envelhecimento dos vinhos. É também neste período que a sexta geração da família, representada por António Soares Franco, presidente da companhia, e o seu irmão Domingos Soares Franco, vice-presidente e responsável pela enologia assume o comando da JMF.



Em 2001 foi inaugurado o Centro de Vinificação Fernando Soares Franco, um dos 50 melhores do mundo com capacidade para 6.5 milhões de litros distribuídos por 513 cubas de diversas capacidades e uma operação quase totalmente computadorizada, coexiste a mais avançada tecnologia com métodos tradicionais.

Continuando a investir em produtos de referência a nível internacional, sempre pautados pela qualidade, a José Maria da Fonseca tem contribuído de forma decisiva para a divulgação e o prestígio dos vinhos nacionais, com vinhos que aliam a experiência acumulada ao longo da sua história com as mais avançadas técnicas de vinificação.



Ver pág. 31

VINHOS

Feliz
Natal
2019



“Cor amarelo-palha cristalina. Bolha fina com “perlage” duradouro. Aroma complexo, belas notas de pão tostado e brioche com um toque frutado. Na boca a boa acidez dá-lhe frescura num conjunto equilibrado e bem estruturado. Bom final.”

Tiago Correia

OFERTA



FONTE
DO OURO

Colheita Tardia 2017
(0,375 L.)

Na compra dos 3
Vinhos do Trimestre

(Oferta no valor de 15,00€)



CAVE REAL
ESPUMANTE SUPER RESERVA
BRUTO NATURAL
Lisboa

PRODUTOR Quinta do Gradil

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTA Arinto, Chardonnay

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Prensagem suave. Fermentação em inox durante 18 dias a baixas temperaturas. Espumantização pelo método clássico com estágio em garrafa sobre as borras da segunda fermentação até ao degorgement em Setembro de 2019.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

LONGEVIDADE 2 a 3 anos após degorgement

SERVIÇO Servir a 7/9°C simples como aperitivo ou acompanhando pratos de leitão ou carnes brancas. Perfeito para momentos de comemoração e celebração.

ENÓLOGO Tiago Correia

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 gfas. • REFº 034162

27,09€
Caixa 3 GFAS

28,50€
Caixa 3 GFAS

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

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

do TRIMESTRE



“Cor amarelo-citrino com laivos dourados. Aroma complexo e elegante, notas de frutos de polpa amarela com um toque de baunilha do estágio em barrica. Na boca é volumoso e redondo com a boa acidez a dar-lhe frescura. Final harmonioso e prolongado.”

António Braga

MORGADO DE STA. CATHERINA RESERVA BRANCO 2017 *Bucelas*

PRODUTOR Quinta da Romeira

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas

CASTA Arinto

VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção das uvas. Fermentação em cubas de inox e em barricas de carvalho francês. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês com bâteonage.

TEOR ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 10/12°C com peixes ou carnes brancas assadas e queijos intensos.

ENÓLOGO António Braga

SÓCIO
9,22€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,70€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFª 064167

55,32€
Caixa 6 GFAS

58,20€
Caixa 6 GFAS



“Cor vermelho carregado. Aroma complexo e harmonioso com notas de frutos vermelhos (groselha) e azuis (mirtilo, amora), tâmaras e madeira muito bem integrada. Na boca revela boa complexidade num conjunto equilibrado e fresco com taninos presentes mas integrados. Final persistente.”

Domingos Soares Franco

D.S.F. COLEÇÃO PRIVADA ALENTEJANO TINTO 2014 *Alentejo*

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonez

VINIFICAÇÃO Parte das uvas têm uma vinificação tradicional com pisa a pé e fermentação em lagares, sendo as restantes fermentadas em inox. Estágio de 9 meses em carvalho francês e americano.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo.

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

PREÇO DE LANÇAMENTO

SÓCIO
9,45€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,95€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFª 064169

56,70€
Caixa 6 GFAS

59,70€
Caixa 6 GFAS

(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 2018

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.
ENÓLOGOS Rui Cunha

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

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

SÓCIO
6,27€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,60€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFª 064011

37,62€
 Caixa 6 GFAS

39,60€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DE AZEVEDO RESERVA 2017

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

SÓCIO
6,65€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFª 063661

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
CASTA Alvarinho
VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 19 kg. Desengace das uvas sendo parte sujeita a maceração pelicular com controlo de temperatura, e as restantes imediatamente prensadas. Decantação do mosto e fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas 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

SÓCIO
8,55€
 GFA 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



QUINTA DO CERRADO RESERVA 2017

PRODUTOR Quinta do Cerrado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Encruzado, Malvasia Fina
VINIFICAÇÃO Desengace total, prensagem pneumática e fermentação alcoólica a 18° C. 30% deste vinho fez o final da fermentação em barricas de carvalho francês Allier.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino forte cristalina. Aroma frutado (pêssego, citrinos) com notas de tosta e especiarias. Na boca é elegante e equilibrado com belas notas de madeira. Bom final.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12° C com peixes gordos (assados ou grelhados), charcutaria e queijos de cabra.
ENÓLOGOS Osvaldo Amado, Célia Costa

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064010

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS



FONTE DO OURO RESERVA ESPECIAL ENCRUZADO 2018

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Encruzado
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular e prensagem. Fermentação em barricas novas de carvalho francês onde estagia durante 6 meses com bâtonnage.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. No nariz sobressaem aromas de citrinos e frutos tropicais num conjunto de agradável mineralidade com notas fumadas do estágio em barrica. A boca confirma a fruta e a mineralidade. Excelente acidez a dar-lhe frescura. Elegante e harmonioso com boa estrutura. Final persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 10/12° C com peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos de ovelha.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
10,45€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064040

62,70€
 Caixa 6 GFAS

66,00€
 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 14°C durante 25 dias. Após a fermentação realizou-se bâtonnage em cuba durante 3 meses.
TEOR ALCÓOLICO 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 picantes.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
4,75€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064109

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA ARINTO 2018

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas
CASTA Arinto
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular a frio. Fermentação a temperatura controlada sendo o final realizado em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino com laivos esverdeados. Aroma intenso e atrativo com notas de citrinos e maçã verde e um toque de tosta. Na boca é vibrante, com uma estrutura mineral e uma acidez muito agradável que lhe dá frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 8/10°C com peixes, mariscos e queijos de estrutura média.
ENÓLOGO João Vicêncio

SÓCIO
7,13€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064054

42,78€
 Caixa 6 GFAS

45,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



TYTO ALBA EDIÇÃO LIMITADA MOSCATEL GALEGO 2017

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

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF° 063660

56,46€
Caixa 6 GFAS

59,40€
Caixa 6 GFAS



NÃ TE RALES 2018

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Arinto, Verdelho, Antão Vaz
VINIFICAÇÃO Desengace total e prensagem seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13 °C.
TEOR ALCOÓLICO 13%
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 Sevinato Pinto, Susana Correia

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF° 063973

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS



SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA 2017

PRODUTOR Casa Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Vendima manual e seleção das uvas na adeg. Maceração a frio durante 2 dias. Fermentação alcoólica a 14°C, 50% do mosto em barricas novas de carvalho francês e 50% em inox. Battonage durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intensa. Aroma complexo, boa madeira muito bem integrada no conjunto, notas florais e de frutos tropicais e um toque de mineralidade. Na boca é fresco e equilibrado com bom volume e estrutura. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 12/13°C com queijos amanteigados, peixes grelhados e condimentados e diversos pratos de carnes grelhadas.
ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO
10,45€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF° 063828

62,70€
Caixa 6 GFAS

66,00€
Caixa 6 GFAS



ESPORÃO RESERVA 2018

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Antão Vaz, Arinto, Roupeiro
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação estática 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 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma frutado (fruta amarela, toranja e limão), com um toque de especiarias e tosta. A boca confirma as notas de fruta num conjunto equilibrado e bem estruturado, suave e com bom volume e alguma mineralidade. Final longo e intenso.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, peixes gordos assados, massas apaladadas, aves.
ENÓLOGOS David Baverstock, Sandra Alves

SÓCIO
10,45€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF° 064160

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

SÓCIO
4,28€
 GFA 0,75L

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 2018

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vendima manual com seleção das uvas na vinha. Prensagem suave e decantação a baixa temperatura. Fermentação alcoólica em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 11,5%
NOTAS DE PROVA Cor "pétala de rosa" límpida. Aroma elegante, levemente frutado (frutos vermelhos e brancos) com notas florais e um toque mineral. Boca equilibrada a confirmar as notas frutadas, 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 e saladas.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064137

51,30€
 Caixa 6 GFAS

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 ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor cereja brilhante, aroma mineral, floral (violetas) e de frutos vermelhos (morangos). Na boca é fresco. Final suave e muito agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com entradas pastas, saladas e comida mediterrânica e comida asiática.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
6,08€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,40€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063658

36,48€
 Caixa 6 GFAS

38,40€
 Caixa 6 GFAS



D.S.F. COLEÇÃO PRIVADA ROXO 2018

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional
CASTA Moscatel Roxo
VINIFICAÇÃO Pré-maceração pelicular, a frio, durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox a 18 °C.
TEOR ALCÓOLICO 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

SÓCIO
9,41€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064090

56,46€
 Caixa 6 GFAS

59,40€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



COTTAS 2017

PRODUTOR Quinta de Cottas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 25 kg. Seleção, desengace e esmagamento à entrada da adega. Fermentação em inox com controlo de temperatura, seguida de fermentação malolática. Estágio parcial em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aromas de frutos negros (groselha, amora) com notas de baunilha e canela torrada. Na boca é suave com taninos maduros e finos. Bom volume, envolvente. Final persistente e frutado.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

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

ENÓLOGO Manuel Vieira

SÓCIO
6,94€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,30€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064148

41,64€
Caixa 6 GFAS

43,80€
Caixa 6 GFAS



CAVE REAL RESERVA 2017

PRODUTOR João Silva e Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima 100% manual,

transporte em pequenas caixas. Desengace 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%

NOTAS DE PROVA 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.

LONGEVIDADE 12 a 15 anos

SERVIÇO A 14/16°C 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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064111

45,60€
Caixa 6 GFAS

48,00€
Caixa 6 GFAS



ZOM RESERVA 2015

PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

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

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
8,50€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,95€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063537

51,00€
Caixa 6 GFAS

53,70€
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. Estágio de 9 meses em cubas de betão e barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor intensa, vermelho profundo com laivos violeta. Aroma fresco e intenso, com notas de frutos vermelhos, um toque floral e algum balsâmico. Na boca é fresco com taninos firmes, redondo, volumoso e envolvente. Final longo.

LONGEVIDADE 10 anos

SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas (cabrito assado, porco preto), pratos condimentados de peixes gordos (bacalhau com broa) e queijos de pasta mole.

ENÓLOGOS David Baverstock, José Luís Moreira da Silva

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063807

56,46€
Caixa 6 GFAS

59,40€
Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



QUINTA DOS CARVALHAIS SELEÇÃO DA ENÓLOGA 2015

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

SÓCIO
7,79€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,20€
GFA 0,75L

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

46,74€
Caixa 6 GFAS

49,20€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DE SILVARES ANSELMO MENDES 2015

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

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

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

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



LISBON'S MUSTACHE 2017

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Sousão, Jaen, Tinta Barroca
VINIFICAÇÃO Desengace parcial sem esmagamento, fermentação e pré-estágio em cubas de betão subterrâneas de baixa amplitude térmica e estágio em barricas de carvalho durante seis meses.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor límpida, vermelho escuro com laivos violeta. Aroma jovem e intenso com notas de frutos silvestres e um ligeiro "sous bois". Na boca é equilibrado com taninos suaves, bem estruturado e volumoso com a acidez a dar-lhe frescura. Final agradável.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas grelhadas, massas apaladadas e pratos condimentados.
ENÓLOGO Francisco Macieira

SÓCIO
6,18€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064136

37,08€
Caixa 6 GFAS

39,00€
Caixa 6 GFAS



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 jovem e intenso com notas de frutos silvestres e cacau. Bem estruturado na boca com taninos suaves. Final agradável.
LONGEVIDADE 12 a 14 anos
SERVIÇO A 15/17°C com assados ou grelhados de carnes vermelhas condimentadas e queijos curados.
ENÓLOGO Francisco Macieira

SÓCIO
6,65€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063934

39,90€
Caixa 6 GFAS

42,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



QUINTA DE S. SEBASTIÃO COLHEITA 2016

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa

CASTAS Tinta Roriz, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vinificado pelo método tradicional de curtimenta com longa maceração. Estágio parcial durante 9 meses em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês.

TEOR 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 anos

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

ENÓLOGO Filipe Sevinat Pinto

SÓCIO
7,13€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063893

42,78€

Caixa 6 GFAS

45,00€

Caixa 6 GFAS



BARCA DO INFERNO RESERVA 2017

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa

CASTAS Cabernet Sauvignon, Sousão

VINIFICAÇÃO Vindima noturna com mistura de uvas no lagar, pisada a pé na madrugada seguinte. Estágio em barricas de carvalho francês e americano.

TEOR ALCOÓLICO 14%

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

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas, pratos de carne da cozinha tradicional portuguesa e queijos.

ENÓLOGO Francisco Macieira

SÓCIO
8,55€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063894

51,30€

Caixa 6 GFAS

54,00€

Caixa 6 GFAS



QUINTA DO MONTE D'OIRO 2016

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 com 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

SÓCIO
9,98€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064038

59,88€

Caixa 6 GFAS

63,00€

Caixa 6 GFAS



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

SÓCIO
6,56€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,90€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064006

39,36€

Caixa 6 GFAS

41,40€

Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA 2015

PRODUTOR Enoport Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM D.O.C. Do Tejo

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.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

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

ENÓLOGO Nuno Faria

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063859

56,46€
Caixa 6 GFAS

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. Estágio 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 e assados.

ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063927

45,60€
Caixa 6 GFAS

48,00
Caixa 6 GFAS



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 curtimento. 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 frutas (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, secos de porco.

ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
10,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064002

57,00€
Caixa 6 GFAS

60,00€
Caixa 6 GFAS



NÃ TE RALES 2015

PRODUTOR Herdade da Figueirinha

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTA Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah

VINIFICAÇÃO Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Curtimentos de duração variável em função da casta. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 15%

NOTAS DE PROVA Cor granada escura. Aroma de frutos silvestres com notas de especiarias e um toque floral.

Na boca é envolvente e redondo com uma boa acidez a dar-lhe frescura.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

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

ENÓLOGOS Filipe Sevinato Pinto, Susana Correia

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063829

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00
Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



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 desengate 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 ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo e harmonioso, notas de tâmaras, frutos azuis (mirtilo, amora), especiarias e leves notas de tosta. Na boca é equilibrado e fresco, com taninos presentes mas suaves. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo. Pode criar depósito com a idade.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
7,13€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064091

42,78€
Caixa 6 GFAS

45,00€
Caixa 6 GFAS



MONTE VILAR
RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira
VINIFICAÇÃO Vendima manual e seleção das melhores uvas na adegas. Fermentação alcoólica a 26/28°C, maceração pós-fermentativa. Estágio em barricas durante 9 meses.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA 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.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO 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.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064108

45,60€
Caixa 6 GFAS

48,00€
Caixa 6 GFAS



CANTANDO
2015

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Syrah, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Vinificação pelo processo tradicional de curtimenta. Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 15%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma intenso com notas de pimenta preta, ameixa e um toque de tosta do estágio e m barrica. Na boca é muito suave com as notas de madeira muito bem integradas no conjunto. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
ENÓLOGOS Filipe Sevinante Pinto, Susana Correia

SÓCIO
8,88€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,35€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064144

53,28€
Caixa 6 GFAS

56,10€
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 Vendima separada por castas. Colheita manual para caixas de 15Kg. Desengate e suave esmagamento. Fermentação com maceração e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi/granada intensa. Aroma complexo, frutos do bosque maduros, cogumelos, "sous-bois". Notas de madeira muito bem integradas no conjunto. Na boca é concentrado e envolvente com bom volume e estrutura e uma excelente acidez a dar-lhe frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos bem condimentados de borrego, aves ou massas e carnes vermelhas grelhadas. Este vinho não foi estabilizado pelo frio pelo que poderá formar depósito com a idade.
ENÓLOGO David Bayerstock

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063930

56,46€
Caixa 6 GFAS

59,40€
Caixa 6 GFAS

Meia CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Códrega, Rabigato, Moscatel
VINIFICAÇÃO Desengace suave e 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

SÓCIO
2,61€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
2,75€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^a 124052

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



BSE BRANCO 2018

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%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Intensos aromas tropicais (abacaxi, maracujá) com um toque floral. Na boca é frutado e macio, com a boa acidez a dar-lhe frescura. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/11°C como aperitivo ou acompanhando pratos de peixe grelhados, saladas e marisco.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
2,61€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
2,75€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^a 124138

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



VINHA GRANDE TINTO 2014

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

SÓCIO
5,23€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
5,50€
GFA 0,375L

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

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



JOSÉ DE SOUSA TINTO 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonez
VINIFICAÇÃO Vinificação tradicional de parte das uvas (com pisa a pé e desengace por ripanço dividindo o mosto para fermentar em lagares e em talhas de barro) sendo o restante fermentado em inox. Maceração pelicular pós-fermentativa e estágio de 9 meses em carvalho novo francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo e harmonioso, notas de tâmaras, frutos azuis (mirtilo, amora), especiarias e leves notas de tosta. Na boca é equilibrado e fresco, com taninos presentes mas suaves. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo. Pode criar depósito com a idade.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
4,29€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
4,52€
GFA 0,375L

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

51,48€ **54,24€**
Caixa 12 GFAS Caixa 12 GFAS

CONJUNTO 375 ml. – 12 garrafas 375 ml.

3 gfas. PLANALTO RESERVA 2018 + 3 gfas. BSE 2018 + 3 gfas. VINHA GRANDE 2014 + 3 gfas. JOSÉ DE SOUSA 2016

SÓCIO 44,23€ • NÃO SÓCIO 46,56€ • REF^a 124191

Garrafeira do Clube

CAIXAS
3 GFAS



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.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034060

47,04€ Caixa 3 GFAS 49,50€ 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.

SÓCIO 24,70€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 26,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033984

74,10€ Caixa 3 GFAS 78,00€ Caixa 3 GFAS



PARCELA ÚNICA

ALVARINHO BRANCO 2017 (DOC Vinhos Verdes)

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.

SÓCIO 26,60€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 28,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034089

79,80€ Caixa 3 GFAS 84,00€ Caixa 3 GFAS



QUINTA DE VENTOZELO

MALVASIA FINA BRANCO 2017 (DOC Douro)

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

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034013

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



NASCENTE

BRANCO 2018 (DOC Douro)

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. Longevidade: 6 a 8 anos.

SÓCIO 13,11€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 13,80€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034098

39,33€ Caixa 3 GFAS 41,40€ 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.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034012

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

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

CAIXAS
3 GFAS



QUINTA DE VENTOZELO ROSÉ 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.

SÓCIO 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



QUINTA NOVA RESERVA ROSÉ 2018 (DOC Douro)

Cor rosa salmão claro. Aroma complexo, fortes notas de 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.

SÓCIO 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



PARDUSCO PRIVATE TINTO 2015 (DOC Vinho Verde)

Cor rubi aberta. Aroma intenso de frutos vermelhos com leves notas do estágio em madeira. Boca fina e delicada, muito elegante a lembrar um grande Borgonha. Seco e fresco com boa acidez. Harmonioso. Final longo. **Longevidade:** 9 a 10 anos

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034095

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



BOTA VELHA VINHAS ANTIGAS TINTO 2017 (DOC Douro)

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

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033730

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



GRAÍNHA TINTO 2016 (DOC Douro)

Cor rubi. Aroma complexo com notas intensas de frutos pretos (amoras) e azuis (mirtilos), pimenta rosa, cravinho e um toque de baunilha e especiarias. Na boca é bem estruturado com taninos suaves e arredondados. Textura sedosa e concentrado. Final muito longo e preciso.

Longevidade: 6 a 7 anos

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033707

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



COTTAS RESERVA TINTO 2014 (DOC Douro)

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

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033570

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

Garrafeira do Clube

CAIXAS
3 GFAS



QUINTA DA CARREGOSA

VINHAS VELHAS RESERVA TINTO 2017 (DOC Douro)

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, cheio, complexo. Boa estrutura e volume com notas da boa madeira do estágio. Final persistente, longo, frutado e tenso. **Longevidade:** 15 anos

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033756

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



VALE DA RAPOSA

GRANDE ESCOLHA TINTO 2015 (DOC Douro)

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. **Longevidade:** 15 anos

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033998

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



FONTE DO OURO RESERVA ESPECIAL

TOURIGA NACIONAL TINTO 2015 (DOC Dão)

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.

SÓCIO 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



FONTE DO OURO

GRANDE RESERVA TINTO 2013 (DOC Dão)

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

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033510

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



QUINTA DO MONTE D'OIRO

RESERVA TINTO 2014 (Regional Lisboa)

Cor granada intenso. Aroma com boa complexidade, profundo, com boa evolução. Notas de especiarias, "sous bois", um toque de gengibre. Na boca apresenta uma excelente acidez, fresco. Bom volume, ligeiras notas de madeira e fruta. Final muito longo. **Longevidade:** 15 a 20 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033944

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



FONTE MOURO

RESERVA TINTO 2016 (Regional Alentejano)

Cor rubi intensa. No nariz é fresco com agradáveis aromas florais e de frutos pretos com notas especiadas. A boca confirma a frescura num conjunto de boa acidez e taninos redondos. Final muito elegante.

Longevidade: 8 a 9 anos

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034143

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

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

CAIXAS
3 GFAS



HERDADE DO PESO

RESERVA TINTO 2015 (DOC Alentejo)

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

SÓCIO 16,15€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 17,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033896

48,45€ Caixa 3 GFAS 51,00€ Caixa 3 GFAS



ESPORÃO

RESERVA TINTO 2015 (DOC Alentejo)

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.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033718

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



RAVASQUEIRA VINHA DAS ROMÃS

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.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034022

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



SANTA VITÓRIA

TOURIGA NACIONAL 2015 (Regional Alentejano)

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

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033592

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



INEVITÁVEL

TINTO 2016 (Regional Alentejano)

Cor rubi. Aroma fresco e frutado. Notas de frutos negros, de especiarias e balsâmicas. Excelente boca, bem estruturada, leve acidez a dar frescura, frutado com bom volume e profundidade. Termina longo e muito persistente. **Longevidade:** 10 anos.

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033272

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



SELÃO

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

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

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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033947

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

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



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

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE MODERATION
EUROPEAN COUNCIL

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

enoport
united wines

A Bolsa do ENÓFILO

Forex ▾

Instant Execution

-0.01 -0.1 0.27 +0.01 +0.1

Stop Loss - not set +

Take Profit - not set +

Deviation - not set +

1.276

Sel



+ Trade

Order



Size



JMF MOSCATEL ROXO
MOSCATEL DE SETÚBAL 20 ANOS

THE MACALLAN TRIPLE CASK
WHISKY 15 ANOS

COGNAC MICHEL CAMUS TRADITION
1 ESTOJO EDIÇÃO LIMITADA E NUMERADA
COM DECANTER EM CRISTAL BACCARAT

Sócio **93,10€** Não Sócio **98,00€**
1 GFA. 0,50L. REFª 011605

Sócio **109,25€** Não Sócio **115,00€**
1 GFA. 0,50L. REFª 014070

Sócio **893,00€** Não Sócio **940,00€**
1 GFA. 0,70L. REFª 011209



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

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

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

Sócio **151,05€** Não Sócio **159,00€**
1 Decanter REFª 014023

Sócio **23,75€** Não Sócio **25,00€**
1 GFA. 0,75L. REFª 023155

Sócio **23,75€** Não Sócio **25,00€**
1 GFA. 0,75L. REFª 023270

Conjuntos PRESTÍGIO



QUINTA DOS MURÇAS VV47 TINTO 2013 *(Douro)*

Sócio **66,50€** GFA 0,75L. Não Sócio **70,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033992

199,50€ CAIXA 3 GFAS **210,00€** CAIXA 3 GFAS



1836 GRANDE RESERVA TINTO 2015 *(Tejo)*

Sócio **30,88€** GFA 0,75L. Não Sócio **32,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033515

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



J DE JOSÉ DE SOUSA TINTO 2014 *(Alentejo)*

Sócio **47,50€** GFA 0,75L. Não Sócio **50,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 033469

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



ESPORÃO PRIVATE SELECTION TINTO 2014 *(Alentejo)*

Sócio **42,75€** GFA 0,75L. Não Sócio **45,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034065

128,25€ CAIXA 3 GFAS **135,00€** CAIXA 3 GFAS

Seleção ESPUMANTES CHAMPAGNES



ESPUMANTE
Opta Bruto

SÓCIO	NÃO SÓCIO	1 GFA 0,75 L REFª 014149
8,55€	9,00€	



ESPUMANTE
Kompassus Blanc de Noirs

SÓCIO	NÃO SÓCIO	1 GFA 0,75 L REFª 014173
13,30€	14,00€	



ESPUMANTE
Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature

SÓCIO	NÃO SÓCIO	1 GFA 0,75 L REFª 014174
24,23€	25,50€	



CHAMPAGNE
Taittinger Brut Réserve

SÓCIO	NÃO SÓCIO	1 GFA 0,75 L REFª 010764
37,91€	39,90€	



ESPUMANTE
Cave Real Super Reserva Bruto Natural

SÓCIO	NÃO SÓCIO	1 GFA 0,75 L REFª 014162
9,03€	9,50€	



ESPUMANTE
Campolargo Borga Bruto

SÓCIO	NÃO SÓCIO	1 GFA 0,75 L REFª 012758
19,00€	20,00€	



CHAMPAGNE
Jacquart Brut Mosaïque

SÓCIO	NÃO SÓCIO	1 GFA 0,75 L REFª 013401
34,20€	36,00€	



CHAMPAGNE
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs

SÓCIO	NÃO SÓCIO	1 GFA 0,75 L REFª 012755
123,50€	130,00€	

PREÇOS POR GARRAFA

ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

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



jmf.pt



josemariadafonseca



josemariadafonsecavinhos

Seleção ESPIRITUOSOS



AGUARDENTE VELHA
Chancella
(0,70 L)

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 010329



AGUARDENTE VELHA
Fim de Século
25 ANOS
(0,70 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 013815



AGUARDENTE VELHA
Ferreirinha
(0,50 L)

SÓCIO
38,48€

NÃO SÓCIO
40,50€

1 GFA 0,50 L
REFº 010055



AGUARDENTE VELHA
J.M.F. 1964
(0,70 L)

SÓCIO
65,55€

NÃO SÓCIO
69,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012657



COGNAC
Hine Rare
VSOP
(0,70 L)

SÓCIO
47,50€

NÃO SÓCIO
50,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012046



Single Malt Whisky
Glenrothes
Select Reserve
(0,70 L)

SÓCIO
38,00€

NÃO SÓCIO
40,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 010850



TENNESSEE WHISKEY
Jack Daniel's
Single Barrel
(0,70 L)

SÓCIO
41,80€

NÃO SÓCIO
44,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 011944



SINGLE MALT WHISKY
The Macallan
Double Cask
12 Anos
(0,70 L)

SÓCIO
59,85€

NÃO SÓCIO
63,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 013846



GIN
Ventozelo
Premium
Dry Gin
(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 013589

Celebração
**35 ANOS
ENOTECA**



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 **Porto Barão de Very Old Tawny** – **Celebração dos 35 Anos da Enoteca**, o lote que hoje aqui lhe apresentamos.

Álvaro van Zeller

*"Cor âmbar profunda
com laivos acastanhados.
Aromas de frutos secos
(avelãs) e baunilha.
Na boca mostra uma boa
estrutura, muito suave
confirmando as notas
de frutos secos do aroma
com um toque de mel.
Final prolongado."*

Álvaro van Zeller

PORTO

Barão de Vilar Very Old Tawny

Celebração dos 35 Anos da Enoteca

EnoClube
50,40€
1 GFA

Enoteca Garrafeira Clube
53,20€
1 GFA

Não Sócio
56,00€
1 GFA

1 GFA. 0,50 L.
[em estojo]
REFª 014103

Seleção PORTOS



PORTO
**Barão
de Vilar**
Branco 10 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
11,69€

NÃO SÓCIO
12,30€

1 GFA 0,50 L
REFª 012604



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

SÓCIO
13,78€

NÃO SÓCIO
14,50€

1 GFA 0,75 L
REFª 011244



PORTO
**Ferreira
Dona
Antónia**
Tawny 20 Anos
(0,75 L)

SÓCIO
39,90€

NÃO SÓCIO
42,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 010046



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

SÓCIO
38,00€

NÃO SÓCIO
40,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 013402



PORTO
**Barão
de Vilar**
**Colheita
Branco 2009**
(0,75 L)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014102



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

SÓCIO
38,00€

NÃO SÓCIO
40,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013588



PORTO
**Alves
de Sousa**
Vintage 2015
(0,75 L)

SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013999



PORTO
**Barão
de Vilar**
Vintage 2016
(0,75 L)

SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013854



PORTO
**Maynard's
Organic**
Vintage 2015
(0,75 L)

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014073

Seleção
**GENEROSOS
& COLHEITAS
TARDIAS**



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

SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,375 L
REFª 013741



COLHEITA TARDIA
Esporão
Late Harvest
2015
(0,375 L)

SÓCIO
11,40€

NÃO SÓCIO
12,00€

1 GFA 0,375 L
REFª 014158



MOSCATEL SETÚBAL
Thasos
2010
(0,75 L)

SÓCIO
6,65€

NÃO SÓCIO
7,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013814



MOSCATEL SETÚBAL
Bacalhô
Colheita 2000
(0,75 L)

SÓCIO
13,78€

NÃO SÓCIO
14,50€

1 GFA 0,75 L
REFª 011685



MOSCATEL SETÚBAL
DSF
Armagnac
2002
(0,75 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013910



MOSCATEL SETÚBAL
DSF
Cognac
1998
(0,75 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013912



MOSCATEL SETÚBAL
Alambre
20 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 010573



MOSCATEL SETÚBAL
Alambre
30 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 012846



MOSCATEL SETÚBAL
Alambre
40 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
95,00€

NÃO SÓCIO
100,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 012847

Feliz
Natal
2019



Conjunto Douro

Caixa de 3 garrafas

- 1 gfa. **Quinta de Ventozelo Blend 2015**
- 1 gfa. **Redoma 2015**
- 1 gfa. **Zom Reserva 2015**

SÓCIO **45,84€** NÃO SÓCIO **48,25€** REF. 034178



Conjunto Dão

Caixa de 3 garrafas

- 1 gfa. **Quinta Carvalhais Seleção da Enóloga 2015**
- 1 gfa. **Fonte do Ouro Touriga Nac. Reserva Especial 2015**
- 1 gfa. **Quinta do Cerrado Reserva 2016**

SÓCIO **36,67€** NÃO SÓCIO **38,60€** REF. 034179



Conjunto Setúbal

Caixa de 3 garrafas

- 1 gfa. **Pasmados 2016**
- 1 gfa. **Herdade da Gâmbia Reserva 2016**
- 1 gfa. **DSF Touriga Francesa 2013**

SÓCIO **30,31€** NÃO SÓCIO **31,90€** REF. 034180



Conjunto Alentejo

Caixa de 3 garrafas

- 1 gfa. **Inevitável 2016**
- 1 gfa. **Esporão 4 castas 2017**
- 1 gfa. **Herdade do Peso Reserva 2015**

SÓCIO **46,46€** NÃO SÓCIO **48,90€** REF. 034181

Feliz
Natal
2019



Conjunto **Premium Generosos**

Estojo

- 1 gfa. **Porto Barão de Vilar Tawny 30 Anos** (0,50 L)
- 1 gfa. **Moscatel de Setúbal Alambre 20 Anos** (0,50 L)

SÓCIO **61,75€** NÃO SÓCIO **65,00€** REF. 024182

Conjunto **Premium Tinto**

Estojo

- 1 gfa. **Quinta da Leda 2016** (Douro)
- 1 gfa. **Esporão Private Selection 2014** (Alentejo)
- 1 emb. **"Mendiants" de Chocolate AnnoBon**

SÓCIO **84,08€** NÃO SÓCIO **88,50€** REF. 034184



Conjunto **E+E (Excellence & Elegance)**

Estojo

- 1 gfa. **Porto Barão de Vilar Tawny 20 Anos** (0,50 L)
- 1 frasco **Figos em calda "Pingo de Mel"**
Casa das Rendufas (295 gr)
- 1 emb. **"Mendiants" de Chocolate AnnoBon**

SÓCIO **36,58€** NÃO SÓCIO **38,50€** REF. 034185



Conjunto **Nec plus ultra**

Estojo

- 1 gfa. **Champagne Taittinger Brut Réserve**
- 1 gfa. **Porto Ferreira Dona Antónia 20 Anos**
- 1 frasco **Figos em calda "Pingo de Mel" Casa das Rendufas** (553 gr)
- 1 emb. **Trufas AnnoBon "Chocolate com Vinho do Porto"**

SÓCIO **101,56€** NÃO SÓCIO **106,90€** REF. 044186



Conjunto Festas

Caixa 6 garrafas + produtos gourmet

- 2 gfas. **Muros Antigos Alvarinho 2018**
- 2 gfas. **Esporão 4 Castas tinto 2017**
- 1 gfa. **Espumante Cave Real Super Reserva Bruto**

- 1 gfa. **Porto Barão de Vilar 10 anos**
- 1 frasco **Figs em calda "Pingo de Mel" Casa das Rendufas** (295 gr)
- 1 emb. **"Mendiants" de Chocolate AnnoBon**

SÓCIO **69,64€** NÃO SÓCIO **73,30€** REF. 084187



Cabaz de Natal

Caixa 6 garrafas + produtos gourmet

- 1 gfa. **Champagne Jacquart Brut Mosaïque**
- 2 gfas. **Nascente Douro Branco 2018**
- 2 gfas. **Redoma Douro Tinto 2015**

- 1 gfa. **Porto Barão de Vilar Tawny 10 anos**
- 1 frasco **Figs em calda "Pingo de Mel" Casa das Rendufas** (553 gr)
- 1 gfa. **Azeite Santa Vitória Extra Premium** (0,50 L)
- 1 emb. **Trufas AnnoBon "Chocolate com Vinho do Porto"**

SÓCIO **154,95€** NÃO SÓCIO **163,10€** REF. 094188

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.

EnoClube - Clube dos Conhecedores

CAMPANHA NOVO SÓCIO



➔ Ainda não é sócio do EnoClube?

Inscriva-se agora no EnoClube e receba pela sua quota anual de 50.00€ uma garrafa de:

**Porto Barão de Vilar
Very Old Tawny**
Celebração dos 35 Anos da Enoteca

QUOTA ANUAL - 50,00€



*"Cor âmbar profunda
com laivos acastanhados.
Aromas de frutos secos (avelãs)
e baunilha. Na boca mostra
uma boa estrutura, muito suave
confirmando as notas de frutos
secos do aroma com um toque
de mel. Final prolongado."*

Álvaro van Zeller

EnoClube - Clube dos Conhecedores

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



INSCREVA-SE

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

➔ 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

Alvarinho

AZEVEDO



Alvarinho
RESERVA 2018