www.enoteca.pt ▪ Nº 114 – 2º TRIMESTRE 2020 – JUNHO/AGOSTO ▪ **CLUBE DE VINHOS**

ENOTECA

REVISTA TRIMESTRAL – ENTREGA GRATUITA PARA SÓCIOS – DIRETOR: JOSÉ SERÔDIO

PORTO

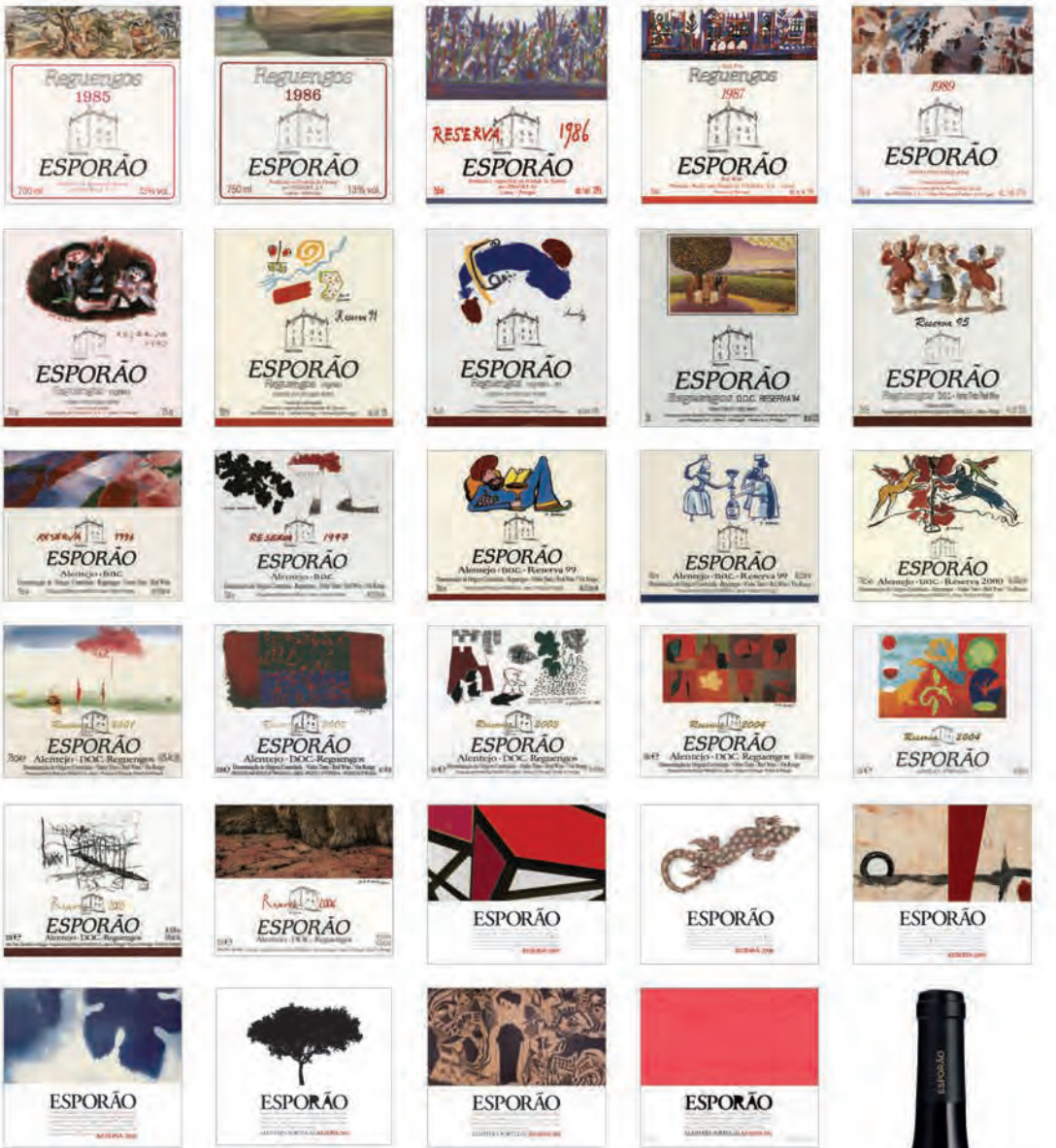
BARÃO DE VILAR

Very Old Tawny

Receba este Porto como Oferta

(pag. 6/7)

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**.

ALENTEJO-PORTUGAL
@ESPORAOWORLD

Seja responsável beba com moderação.

WINE MODERATION

JOSÉ SERÔDIO
jserodio@enoteca.pt

FICAR EM CASA... E AGORA?

Os pretextos que íamos tendo para alargar os nossos conhecimentos sobre vinhos, em eventos sociais que normalmente incluem uma refeição num restaurante, estão infelizmente suspensos, esperemos que não por muito tempo.

A nossa criatividade, porém, apoiada pelas receitas que ciosamente guardamos, vai suprindo esta falta momentânea, por vezes de forma surpreendente!

Quanto à natural curiosidade de novos vinhos e novas colheitas, podemos contar com a dinâmica do portfólio da Enoteca e da sua logística, que prontamente nos coloca "*aquele nosso vinho*" em casa.

Agora, com mais sentido que nunca...

... À vossa saúde!

Nós Selecionamos...

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

ÍNDICE

3 EDITORIAL
4 COMO ENCOMENDAR
5 PORQUÊ A ENOTECA
6 OFEREÇA ANUIDADE ENOCLUBE
8 NOTÍCIAS DO VINHO
9 VINIFICAÇÃO DE A A Z
10 QUINTA DE VENTOZELO
13 AGORA PROVO EU
15 PROJETO BARRICA IV
16 FÓRUM DE ENOLOGOS
20 BACELO NOVO
22 RÓTULOS PERSONALIZADOS
25 CESTO DE VERÃO
26 GALERIA DO PRODUTOR
28 VINHOS DO TRIMESTRE
30 CAVE BRANCOS
35 CAVE ROSÉS
36 CAVE ROSÉS / CAVE TINTOS
37 CAVE TINTOS
43 MEIA CAVE
44 GARRAFEIRA DO CLUBE
50 SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
51 SELEÇÃO SOBREMESA
52 SELEÇÃO ESPIRITUOSOS
55 ENOCLUBE - CLUBE DOS CONHECEDORES

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

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

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, acrescendo 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 FAZER PARTE DA ENOTECA?

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

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

7 RAZÕES PARA PERTENCER À ENOTECA

1º **OBJETIVIDADE**
Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.

2º **RIGOR**
Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.

3º **PREÇO JUSTO**
Apresentamos apenas os vinhos com a melhor relação preço/qualidade.

4º **COMODIDADE**
Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.

5º **INFORMAÇÃO**
Apresentamos as informações mais relevantes de cada vinho, bem como artigos e notícias sobre o mundo vitivinícola português.

6º **FORMAÇÃO**
Publicamos artigos de formação sobre a temática do vinho. Promovemos cursos de formação em condições preferenciais.

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

ESCOLHA O CLUBE CERTO PARA SI E INSCREVA-SE

www.enoteca.pt

MAIS INFORMAÇÕES

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

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, o Conjunto de Adesão, que compreende: **2 gfas Alvarinho Contacto 2019** (Verdes) + **2 gfas Rosé de Ventozelo 2018** (Douro) + **2 gfas Vale da Raposa Reserva tinto 2017** (Douro).

Este conjunto incluirá ainda:

a) uma ficha de inscrição (para formalização da inscrição);

b) os estatutos do Clube;

c) a revista Enoteca.

SEGUNDA OPÇÃO - O Clube entrega por si a oferta

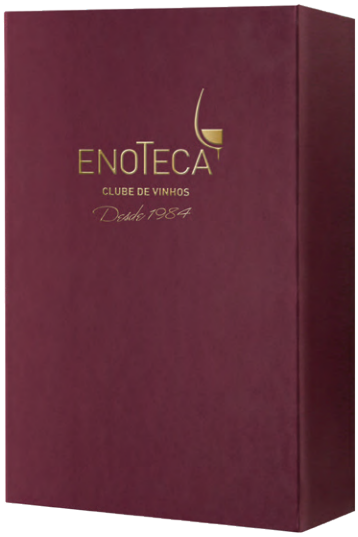
1. Envie-nos o nome e morada do seu amigo ou amiga;

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 caixa atrás referida com os vinhos do Conjunto de Adesão, a ficha de inscrição, os estatutos e a revista Enoteca.

Em qualquer das opções, o sócio proponente irá receber uma garrafa de Porto Barão de Vilar Very Old Tawny (valor de mercado de € 56,00) – ver página seguinte.

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



(0,50L)

ENOTECA
EnoClube
CLUBE DOS CONHECEDORES

OFERTA AO SÓCIO PROPONENTE PELA INSCRIÇÃO DO NOVO SÓCIO

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 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.
SERVIÇO A 12ºC 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.

Notícias do Vinho

COVID-19. VINHO DO PORTO REINVENTA O GEL DESINFETANTE

As empresas dos vinhos do Douro e Porto transformaram 52 mil litros de aguardente vínica em 55 mil litros de gel desinfetante que estão a entregar em todos os hospitais da Região Norte. *"Foi a resposta a um apelo desesperado do Hospital de S. João que nos contactou a pedir ajuda e disse que precisava de 3 mil litros de gel por semana"*, disse Isabel Marrana, diretora executiva da Associação das Empresas de Vinhos do Porto (AEVP).

Esta primeira açao solidária a várias mãos juntou as casas Adriano Ramos Pinto, Barão de Vilar, Gran Cruz, Niepoort Vinhos, Quinta do Noval, Real Companhia Velha, Rozès, Sociedade dos Vinhos Borges, Sogevinus Fine Wines, Sogrape Vinhos, Symington Family Estates e The Fladgate Partnership.

Fonte: Expresso

BRUXELAS ANUNCIA MEDIDAS DE APOIO AO SETOR DO VINHO

O setor do vinho tem sido particularmente atingido com o encerramento de restaurantes e bares, as quebras no turismo e as restrições impostas às importações de produtos europeus pelos Estados Unidos.

A Comissão Europeia vai autorizar a destilação e armazenamento de vinho e aumentar a taxa de cofinanciamento para ajudar o setor a enfrentar a grave crise provocada pela Covid-19.

Fonte: Observador

Permitir um percurso educativo de sucesso a crianças e jovens que se encontram num contexto socio-econonómico muito fragilizado está ao seu alcance e a sua ajuda, mais do que nunca, faz TODA a diferença!

Para isso, basta doar à Bagos d'Ouro 0,5% do seu IRS, sem qualquer custo para si. Entre na sua área pessoal do Portal das Finanças e coloque o NIF Bagos D'Ouro: **509 640 036**.

HERDADE ALDEIA DE CIMA VENCE OURO NOS EUROPEAN DESIGN AWARDS

A marca recente lançada por Luísa Amorim, com propriedade na Serra do Mendro, Alentejo, recebeu o prémio Ouro, a mais alta distinção na categoria "packaging de bebidas alcoólicas".

A autoria do design é do portuense Studio Eduardo Aires. *"Foi na paisagem alentejana e no território da Herdade da Aldeia de Cima que encontrámos a inspiração para o desenho e a estratégia de comunicação. Acreditamos que a solução representa e potencia este projecto vitivinícola singular de Luísa Amorim. O prémio que agora recebemos é a confirmação pelos nossos pares internacionais do carácter diferenciador da solução gráfica"* refere Eduardo Aires.

Esta é a primeira vez que uma gama de vinhos portugueses é considerada a melhor da Europa nos European Design Awards, os mais prestigiados prémios europeus desta área.

Fonte: Grandes Escolhas

CARLOS CAMPOLARGO

A VINIFICAÇÃO Z

VINIFICAÇÃO de A a Z

A CASTA PINOT NOIR NA BAIRRADA

Se fizermos uma rápida pesquisa pela nossa literatura do século XIX dedicada á vitivinicultura, logo concluiremos que, além de abundante, ela revela um grande conhecimento do que se passava então no resto da Europa. Não admira, pois, que a instalação do método champanhês (de segunda fermentação ou clássico) na Bairrada, no último quartel daquele século, se fizesse em simultâneo com a plantação das castas da região de Champagne, entre elas a Pinot Noir. Este não é um processo linear, sobretudo se pensarmos que decorre no período sequente á praga filoxérica, em que a escolha das variedades a utilizar para enxertar o bacelo americano nem sempre acertava á primeira e, sobretudo, era guiada por critérios de rendimento associados á consideração, quase exclusiva, do vinho como alimento básico.

Neste percurso, não obstante as recomendações da J.N.V. na década de 1950 do século passado, o Pinot Noir veio a desaparecer completamente dos vinhedos bairradinos.

Em nossa casa começámos a pensar no vinho de Pinot, e a admirá-lo, muito antes de decidir a plantação da cepa que lhe dá origem. Finalmente, tudo ponderado, pelo final da década de oitenta tomou-se a decisão de plantar e, se bem me lembro, o primeiro ensaio de vinificação fez-se em 1995. Vivíamos então o intervalo decorrido entre a decisão de deixar de vinificar para o mercado, na sequência da morte do nosso avô Martinho, e o retomar dessa produção em 2000. Neste ano, tão contentes estávamos com os ensaios feitos, o primeiro vinho apresentado foi o Campolargo Tinto 2000, um 100% Pinot Noir!

Feito, como sempre no passado e hoje assim continua, exclusivamente com as nossas uvas e sulfitos mínimos: com exclusão de quaisquer outros aditivos enológicos. Vinificámos sempre desta mesma maneira, como o fazia o pai do nosso avô, e, como tal, nunca sentimos necessidade de apelidar o nosso vinho de mais ou menos "natural" ou "biológico". Aliás, é esta forma de fazer que permite que o nosso vinho mostre com nitidez os verdadeiros factores da sua natureza e carácter: o calcário do nosso solo e o clima atlântico em que se cria!

Fazemos o Pinot Noir tinto em dois níveis, sendo o que hoje se apresenta o varietal da casta que procuramos produzir todos os anos; há depois o Campolargo Tinto, mais raro, menos abundante e, por vezes, acompanhado de quantidade limitada de outra casta. Também com ele produzimos um rosé, seco e elegante, de extraordinária longevidade. Quanto ao espumante, branco ou rosé, o Borga, de que a Enoteca apresenta agora o 2013, é apenas um dos vários Campolargo Bruto feito com esta casta (veja tudo em *www.campolargovinhos.pt*).

Se me leram até aqui, bem merecem ser compensados com um copo do nosso Pinot bairradino.

Campolargo Pinot Noir

Tinto 2017

Bairrada

PRODUTOR Campolargo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTA Pinot Noir
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi claro. Aroma muito fino e elegante, fresco, cheio de fruto com ligeiro toque de especiarias. Na boca é fresco com notas típicas da casta, cogumelos e musgo com apontamentos de cereja e framboesa. Final elegante.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 15/18ºC com pratos de carne bem condimentados, caça e outros pratos fortes da gastronomia portuguesa.
ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

Sócio	Não Sócio
14,25€ GFA 0,75 L.	15,00€ GFA 0,75 L.

Encomende em Caixas de 3 gfas. **REFª 034384**

42,75€ CAIXA 3 gfas	45,00€ CAIXA 3 gfas

TEXTO **LUÍS FRANCISCO** FONTE **VINHO – GRANDES ESCOLHAS**

QUINTA DE VENTOZELO

A primeira coisa que precisamos de saber sobre a Quinta de Ventozelo é que é enorme: ao todo, são 400 hectares, metade deles plantados com vinha. A segunda nota a reter é que é belíssima, espraiando-se ao longo de mais de dois quilómetros da margem esquerda do rio e subindo até cotas bem acima dos 500 metros de altitude. Confina com a Quinta das Carvalhas, tem à frente a Quinta da Roeda e domina o "s" formado pelo curso do Douro junto ao Pinhão, cujo casario se aninha lá ao fundo. Para além da vinha (com 200 hectares, é a maior da região demarcada), há ainda mais de 160 hectares de mato selvagem, refugio de espécies como javalis, corços e muitas outras que compõem uma biodiversidade fascinante.

A este portento natural aliam-se uma história secular (que remonta aos anos 1500) e um projecto turístico de excelência, fruto do investimento feito recentemente pelo proprietário da quinta, o Grupo Gran Cruz, que a adquiriu em Dezembro de 2014. Balizado pelo lema "O Douro Numa Quinta", o projecto do arquitecto Carlos Santelmo pretendeu, desde logo, criar um hotel diferente, que não se sobrepusesse à realidade de uma quinta duriense, mas que que unisse os dois conceitos. Isto sem novas áreas de construção – todas as infra-estruturas actuais resultam do aproveitamento dos edifícios já existentes.

Foram gastos quase sete milhões de euros na transformação da vetusta quinta num hotel que alia a simplicidade ao requinte, o conforto ao carácter rústico do ambiente rural. O cuidado posto nos detalhes é notório um pouco por todo o lado e a organização dos espaços faz-nos sentir que, mais do que numa quinta ou num hotel, estamos numa aldeia. Existem 29 quartos, distribuídos por sete edificações distintas, que se espalham ao longo da encosta até às margens do rio: seis, mais uma suite para pessoas com mobilidade reduzida, na Casa do Feitor; cinco na Casa do Laranjal; uma suite na Casa Romântica; duas suites que aproveitam outros tantos balões de betão antigamente usados como depósitos de vinho; sete quartos na Casa dos Cardanhos, seis na Casa Grande e dois na Casa do Rio. Jardins, pomares e duas piscinas (uma comum, outra na Casa Grande) compõem o cenário.

Uma aldeia que se preze tem a sua mercearia. E na Mercearia de Ventozelo encontramos à venda todos os produtos da quinta, desde a fruta às compotas, passando pelo azeite e, naturalmente, pelo vinho.

Quando a fome aperta, impõe-se uma visita à Cantina de Ventozelo, onde a cozinha de "quilómetro zero" (ou seja, com preocupação de utilizar produtos locais, alguns resultantes de trocas directas com os vizinhos, reavivando uma prática secular) com consultadoria do chefe Miguel Castro e Silva serve os pequenos-almoços e refeições que tanto podem vir dos fogões como do forno a lenha, ou mesmo do braseiro exterior num dos extremos da esplanada panorâmica.

Também podemos instalar-nos na sala do wine-bar para um copo com paisagem em fundo. Para além dos vinhos, recomenda-se o gin da casa, feito com base vínica e botânicos locais.

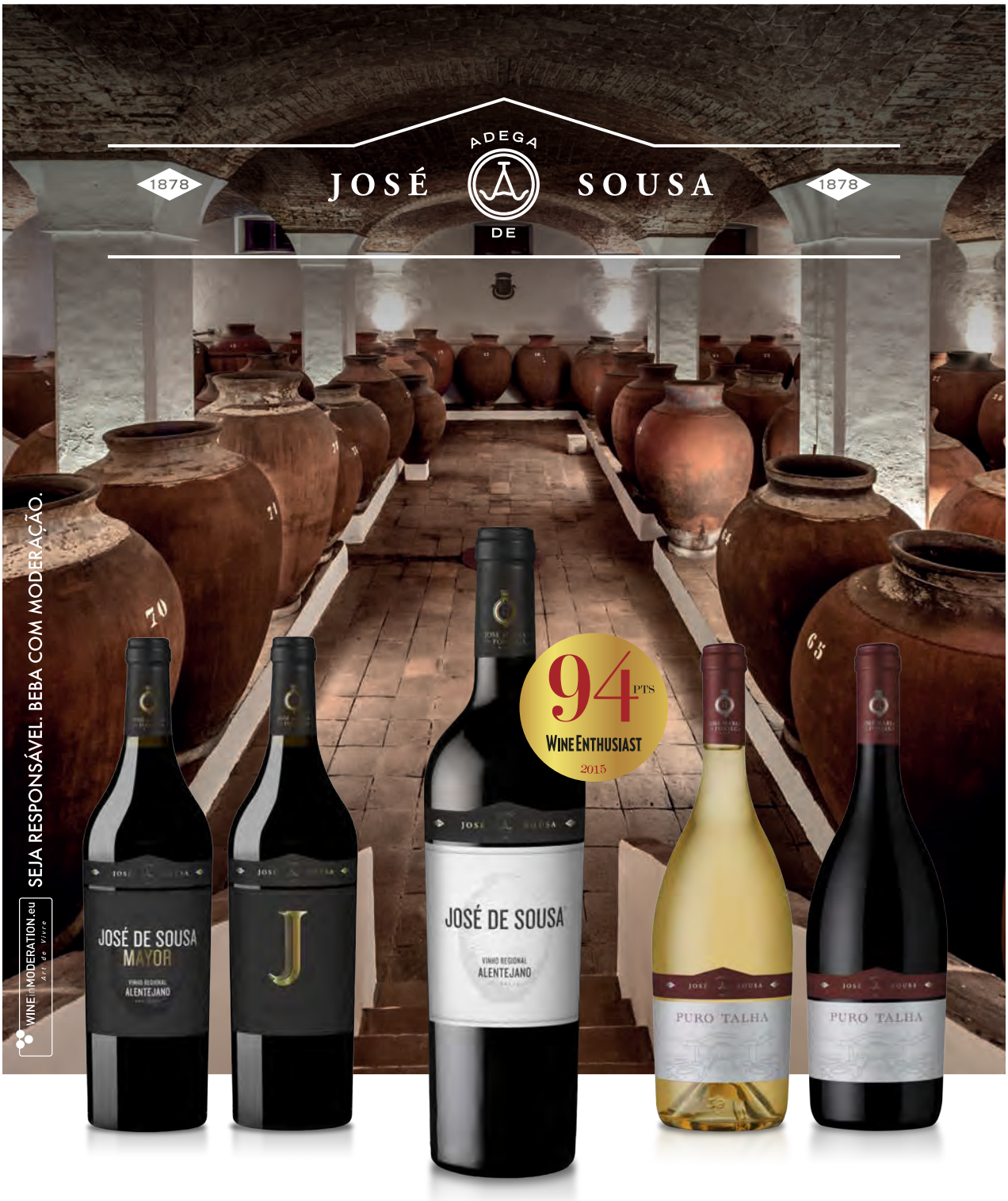
Outros edifícios organizam-se ao longo dos socalcos. A capela, devotada a Nossa Senhora dos Prazeres; a adega tradicional (a moderna unidade de produção da empresa fica em Alijó), decorada com antigas alfaias e onde se alinham seis lagares de granito, com o tradicional piso inferior reservado aos balseiros - o maior tem capacidade para 65.000 litros.

As portas azul-brilhante deste edifício são o símbolo da quinta. Há ainda que visitar o Centro Interpretativo de Ventozelo, um pavilhão totalmente remodelado onde ficamos a conhecer mais a história da quinta e da região, a sua riqueza natural (com fotos tiradas pelas câmaras de vigilância colocadas na mata) e os processos de produção do vinho.

Existe ainda uma Câmara de Silêncio, onde podemos escutar sons do dia-a-dia da quinta e, claro, apreciar o silêncio. Mas para isso basta vir cá fora e pasmar com a paisagem nocturna do rio, as montanhas pontilhadas de luzes, as estrelas no céu.

O Douro merecia um sítio assim.

QUINTA DE VENTOZELO
Ervedosa do Douro, S. João da Pesqueira
TEL: 254 249 670 / 254 732 167 (reservas)
MAIL: hotel@quintadeventozelo.pt
WEB: www.hotel.quintadeventozelo.pt



JOSÉ MARIA DA FONSECA

FAMÍLIA de Vinhos.Vinhos de FAMÍLIA.

jmf.pt josemariadafonseca josemariadafonsecavinhos

MANUEL VIEIRA

Agora provo EU!

"Oh Carlos Manuel!" Tinto 2015

Desde que me reformei da Sogrape, ao fim de 29 vindimas feitas no Douro, Dão e Verdes, comecei a trabalhar como consultor de Enologia em várias empresas, em algumas delas em colaboração com o meu colega e amigo Carlos Magalhães, mais conhecido por Carloto, nomeadamente no Dão e em Trás-os-Montes. O Carloto Magalhães para além da sua atividade como enólogo consultor, é também coproprietário de uma empresa de vinhos no Douro, os vinhos Palato do Côa, com origem em vinha própria e vinificação em Adega própria, e não contente com isso, ainda dá aulas de Enologia em duas Escolas!

Mas afinal o que é um enólogo consultor? Para nós é um trabalho em íntima colaboração com o chamado "enólogo residente", sendo este, ou esta, responsável pelo acompanhamento constante dos vinhos, desde a sua vinificação e maturação até ao posterior engarrafamento, cabendo a nós apoiá-lo em todas essas fases, contribuindo com o nosso conhecimento e experiência de modo a maximizar a qualidade. Como gosto de dizer, numa boa colaboração, o resultado é superior à soma das parcelas!

Foi neste enquadramento que surgiu a ideia de fazermos um vinho em conjunto, já que a nossa colaboração a nível de prova se tinha revelado perfeita, em termos de sintonia, e também da definição do que consideramos ser um bom vinho! Lá está: 1+1=3! Decidimos, por uma questão de lealdade com os nossos empregadores, que iriamos fazer um vinho fora de qualquer denominação de origem onde com eles trabalhássemos, e assim surgiu a ideia de fazer um lote Dão e Douro.

Esta decisão colocou-nos desafios que são do nosso especial agrado, nomeadamente naquilo que consideramos a suprema missão de um enólogo; a arte do lote, a harmonização de vinhos diferentes. Na verdade, esta é a ação essencial do Homem na feitura do vinho, onde coloca toda a sua sensibilidade e saber, tentando criar uma obra de arte!

E assim surgiu o **"Oh Carlos Manuel!"** de um lote do Dão vindima 2015, de Touriga Nacional e Alfrocheiro Preto, com origem nas vinhas da Quinta da Teixuga em Nelas, estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês (50% novas e 50% usadas), e um lote de do Douro da vindima 2015, de Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouschet, com origem nas vinhas da Quinta da Saudade em Muxagata, e com estágio em barricas de carvalho francês (100% barricas novas).

As proporções relativas? Aqui é que entra a arte dos enólogos para defini-la! O objetivo é ir buscar a essência dos dois tipos de vinho e harmonizá-los de maneira a que o resultado, mais uma vez, seja superior à soma da qualidade de cada um deles!

Oh Carlos Manuel!
Tinto 2015

Cor rubi intensa. Aroma profundo e complexo com notas de frutos vermelhos e pretos maduros, um toque de bosque e de mineralidade tudo envolvido pelas notas do estágio em boa barrica. Na boca é cheio e denso com uma boa acidez a dar-lhe frescura e com os taninos presentes mas muito redondos e elegantes. Final muito persistente.

Sócio **37,53€** GFA 0,75 L. | Não Sócio **39,50€** GFA 0,75 L.

Encomende em Caixas de 3 gfas. **REFª 034372**

112,59€ CAIXA 3 gfas | **118,50€** CAIXA 3 gfas

Já agora qual a origem do nome do vinho? Porque queríamos um nome diferente, e sendo um de nós Carlos, e outro Manuel, acrescentámos o Oh e o ponto de exclamação de modo a formar a frase *"Oh Carlos Manuel!"* a sugerir que seja lido de forma entusiástica, do género:
Oh Carlos Manuel! Que grande vinho!

Será? Cabe ao leitor decidir!

SANTA VITÓRIA
VINHOS

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS

WWW.SANTAVITORIA.PT

PROJETO BARRICA IV

Evolução do Vale da Raposa Grande Escolha Tinto 2019

ALVES DE SOUSA / ENOTECA

Nos tempos complexos que hoje todos vivemos, em que tudo parece ficar em suspenso... a Natureza não pára. Os ciclos da Vinha e do Vinho prosseguem, exigindo atenção e acompanhamento, mas também puxando por nós, inspirando e dando força. Com os cuidados devidos, garantindo a segurança de todos os intervenientes, os trabalhos na vinha e na adega prosseguem.

Passaram agora 7 meses sobre a vindima. Os vinhos de 2019, embora ainda muito jovens, estão em franco crescimento.

À pureza da fruta junta-se cada vez maior complexidade.
À intensidade da juventude junta-se cada vez mais equilíbrio e elegância.

Com os vinhos da Quinta do Vale da Raposa a caminharem no sentido de um grande "Grande Escolha".

Tiago Alves de Sousa

Recordamos que ainda poderá aderir a este projeto. Agora na segunda fase o valor por garrafa é de **€ 18,75** que poderá adquirir nas seguintes quantidades:

	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€

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

Parcela Única
ALVARINHO BRANCO 2017

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Alvarinho
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com nuances de amarelo palha. No nariz é intenso e muito complexo, belas notas de citrinos, frutos verdes, maças e de madeira muito bem integrada no conjunto. Na boca é envolvente, muito equilibrado, bem estruturado e com uma excelente acidez. Final forte e longo.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

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

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 034089

85,50€ Caixa 3 GFAS **90,00€** 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, Códega 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

Quinta do Monte d'Oiro
BRANCO 2018

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Viognier, Arinto, Marsanne
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino aberto de aspeto brilhante. Aroma elegante, ligeiramente frutado (frutos brancos) e mineral. Na boca é aveludado e persistente com boa estrutura e acidez. Boas notas de fruta. Final persistente.
ENÓLOGA Graça Gonçalves

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

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064071

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

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2019

Conde Vimioso
RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTA Arinto
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 6 a 8 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma intenso e elegante, notas de citrinos e minerais com boas notas de madeira (tosta) muito bem integradas no conjunto. Na boca é complexo com boa estrutura e acidez. Equilibrado, fresco e muito elegante. Final longo.
ENÓLOGA Antonina Barbosa

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

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064151

74,10€ Caixa 6 GFAS **78,00€** Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2018

Santa Vitória
GRANDE RESERVA BRANCO 2017

PRODUTOR Casa Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTA Arinto
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intensa. Aroma complexo, boa madeira muito bem integrada no conjunto, notas florais e de frutos tropicais e um toque de mineralidade. Na boca é fresco e equilibrado com bom volume e estrutura. Final longo.
ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO **12,26€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **12,90€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 063828

73,56€ Caixa 6 GFAS **77,40€** Caixa 6 GFAS

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2019

Rosé de Ventozelo
2018

PRODUTOR Quinta de Ventozelo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
NOTAS DE PROVA Cor rosa salmão claro. Aroma intenso de frutos vermelhos (morangos). Boca envolvente e fresca, frutado e equilibrado com boa acidez. Final fresco e frutado.
ENÓLOGO José Manuel Sousa Soares

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

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064100

68,40€ Caixa 6 GFAS **72,00€** Caixa 6 GFAS

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2019

Quinta da Carregosa
VINHAS VELHAS RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Quinta da Carregosa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Vinhas Velhas com predominância de Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Rufete, Tinta Barroca e Bastardo
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma elegante e frutado com notas de frutos pretos e de boa madeira muito bem integrada no conjunto. Na boca é maduro, cheio, complexo. Boa estrutura e volume com notas da boa madeira do estágio. Final persistente, longo, frutado e tenso.
ENÓLOGOS Fernando Costa, Jorge Alves

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

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2019

Pacheca Vale de Abraão
COLHEITA SELECIONADA TINTO 2015

PRODUTOR Quinta da Pacheca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi intenso e profundo. Aroma intenso e elegante, notas de frutos vermelhos maduros com um toque floral, envolvidas por belas notas de madeira muito bem integradas no conjunto. Na boca é fresco, concentrado, muito estruturado e equilibrado com taninos presentes mas redondos e ligeiras notas de chocolate. Final longo e muito persistente.
ENÓLOGA Maria Serpa Pimentel

SÓCIO **52,25€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **55,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 034373

156,75€ Caixa 3GFAS **165,00€** Caixa 3 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2019

Fonte do Ouro
RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa com laivos avermelhados. Aroma intenso e complexo, fresco e balsâmico com notas de frutos pretos e vermelhos maduros. Na boca é elegante, fresco e suave, boa estrutura, bons taninos com notas de madeira e especiarias. Final agradável.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064101

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

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro 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 • REFª 064145

67,86€ Caixa 6 GFAS **71,40€** Caixa 6 GFAS

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2019

JMF
RESERVA TINTO 2018

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTAS Castelão, Trincadeira, Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi aberta. Aroma jovem e elegante, frutos vermelhos maduros com notas de caramelo a envolver. Na boca é fresco com boa acidez e taninos bem integrados, frutado com notas de madeira. Final suave com notas de fruta.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO **4,75€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **5,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064288

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

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2019

Herdade de Gâmbia
RESERVA TINTO 2018

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTAS Touriga Nacional, Syrah
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma de frutos vermelhos e eucalipto, com notas de madeira bem casadas. Na boca é fresco e equilibrado com boa fruta, bons taninos e um ligeiro vegetal. Boa estrutura. Final longo e agradável.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064359

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

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

Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064091

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

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2018

Inevitável
TINTO 2016

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

SÓCIO **22,80€** GFA 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

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2019

Porto Barão de Vilar
COLHEITA BRANCO 2009

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto
CASTAS Malvasia Fina, Arinto, Códega, Rabigato
TEOR ALCOÓLICO 20%
LONGEVIDADE Em cave mais de 15 anos. Depois de aberto 2 meses
NOTAS DE PROVA Cor âmbar. Aroma muito evoluído, intenso e complexo, notas de frutos secos, mel, passas, frutos compotados e laranja. Na boca é estruturado e intenso com uma excelente acidez e volume. Final muito longo e persistente.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

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

Encomende em Caixas de 1 gfa • REFª 014102

Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2017

Porto Alves de Sousa
VINTAGE 2015

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto
CASTAS Sousão, Touriga Nacional, Touriga Franca
TEOR ALCOÓLICO 19,5%
LONGEVIDADE 20 Anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi opaca. Aroma potente, muito intenso, frutado com notas de menta, frutos negros e especiarias. Na boca mostra-se com boa estrutura e complexidade. Intenso e envolvente com doces notas de frutos negros. Final longo e persistente.
ENÓLOGO Tiago Alves de Sousa

SÓCIO **52,25€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **55,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 1 gfa • REFª 013999

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 14ºC.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo esverdeada. Aroma muito limpo, citrino com ligeiro mineral. Na boca é fresco e equilibrado, notas de fruta verde e amarela. Final fresco e agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO Servir a 10/12ºC 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. • REFª 124016

45,60€ Caixa 12 GFAS
48,00€ Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Douro
BACELO NOVO
TINTO 2015

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca
VINIFICAÇÃO Vindima manual, fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi. Aroma de frutos vermelhos maduros. Na boca sente-se a fruta fresca. Boa acidez e equilíbrio. Bom final.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 14/16ºC 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. • REFª 123398

45,60€ Caixa 12 GFAS
48,00€ Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Alentejo
BACELO NOVO
TINTO 2017

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

SÓCIO **3,80€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **4,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFª 124030

45,60€ Caixa 12 GFAS
48,00€ Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

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 — REFª 124017 — NÃO SÓCIO **48,00€** Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

SÓCIO
EnoClube
3,60€ **gfa**
43,20€ **cx**

SEMPRE PRESENTE

DÃO

12 Garrafas

DOURO

12 Garrafas

ALENTEJO

12 Garrafas

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

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€

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

RESERVA ALENTEJO
Tinto 2016

1 Gfa
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 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
REFª 014115

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,03€	9,50€

3 Gfas
REFª 034115

SÓCIO	NÃO SÓCIO
26,13€	27,50€

6 Gfas
REFª 064115

SÓCIO	NÃO SÓCIO
51,06€	53,75€

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

PORTO TAWNY
10 Anos

1 Gfa
REFª 012055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
13,11€	13,80€

3 Gfas
REFª 032055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
38,48€	40,50€

6 Gfas
REFª 062055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
75,81€	79,80€

PRODUTOR 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

Quinta S. João Batista

RESERVA DE BIODIVERSIDADE

A Sustentabilidade ambiental e a **Biodiversidade,** são fatores de competitividade e de criação de valor.

WWW.ENOPORT.COM

enoport wines

ENOPORTWINES

CESTO DO VERÃO

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

DÃO

LISBOA

LISBOA

ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

3 GFAS. **QUINTA DO CERRADO RESERVA BRANCO 2017** Dão
+ 3 GFAS. **BARCA DO INFERNO RESERVA ARINTO BRANCO 2019** LISBOA
+ 3 GFAS. **QUINTA DO GRADIL SYRAH TINTO 2015** LISBOA
+ 3 GFAS. **ESPORÃO 4 CASTAS TINTO 2017** ALENTEJO

SÓCIO
104,45€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
109,95€
Caixa 12 GFAS

REFª 124393

GALERIA DO PRODUTOR

Enoport Wines

A Quinta do Boição faz parte do grupo Enoport Wines, o qual juntou algumas das mais antigas e emblemáticas empresas de vinho Portuguesas, unindo a experiência do passado com novas capacidades de gestão e tecnologia, sendo o seu objetivo a excelência.

Com 10 propriedades inseridas nas diversas regiões vitivinícolas da Enoport, destacam-se 4 núcleos principais: a **Quinta da Devesa** na região do Vinho Verdes, a **Quinta Beirã** no Dão, a **Quinta São João Batista** no Tejo e a **Quinta do Boição** em Bucelas.

Quinta do Boição

Inserida na região demarcada de Bucelas, uma das mais antigas denominações de origem Portuguesa, a única onde apenas vinhos brancos e espumantes da casta Arinto, têm direito à Denominação de Origem Controlada (DOC).

Localizada entre as margens da Ribeira do Boição e do Rio Trancão, com 32 ha de solos argilo-calcários, tem uma altitude entre os 87m e 180m, com uma boa exposição solar.

As vinhas não são regadas, uma vez que a humidificação do solo é feita de modo natural. A maior parte das práticas culturais são totalmente manuais como a poda, empa e a própria vindima, que tornam estes vinhos especiais e de grande qualidade, que poderá comprovar por si com o Reserva tinto 2018 que é apresentado neste trimestre.

Ver pág. **28**

GALERIA DO PRODUTOR

Santa Vitória

Fundada em 2002, a Casa de Santa Vitória tem como foco a produção e comercialização de vinhos e azeites alentejanos de grande qualidade.

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

A herdade conta com cerca de 127 hectares de vinha, possuindo também uma Adega equipada com as mais modernas tecnologias que ocupa uma área de 5.000 m2 distribuídos em 3 pisos. Esta Adega foi especialmente concebida para produzir vinhos modernos, preservando aquilo em que o tradicional acrescenta mais valias qualitativas, incluindo um lagar de pisa a pé e uma cave de estágio para as barricas.

As vinhas estão implantadas em solos xisto-argilosos pobres, o que num clima mediterrâneo potencia enormemente as características das castas. A vindima mecânica é utilizada para potenciar o período de maturação ideal das uvas, no entanto, a vindima manual ainda é utilizada para os vinhos Premium. Desta forma, obtêm-se vinhos de elevada qualidade sensorial e comercial, satisfazendo as mais elevadas expectativas dos mais exigentes enófilos. Um bom exemplo é o Reserva tinto 2018 apresentado neste trimestre.

Ver pág. **29**

VINHOS *do*

"O Quinta do Boição Reserva tinto, é um vinho feito a partir das castas Syrah e Castelão através de métodos de vindima manual e agricultura sustentável que estagiou 9 meses em barricas de Carvalho Francês. Tem um aroma predominante a frutos vermelhos bem maduros, frutos do bosque e nuances de especiarias e de tostados."

Nuno Faria

QUINTA DO BOIÇÃO

RESERVA TINTO 2018

Lisboa

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Syrah, Castelão
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada. Fermentação a temperatura controlada (28ºC). Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada intensa. Aroma a frutos vermelhos bem maduros e frutos do bosque envolvidos por ligeiras notas de especiarias e tosta do estágio em boa madeira. Na boca é frutado e macio com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Boa estrutura e equilíbrio. Final harmonioso
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com carnes vermelhas grelhadas, caça de pelos ou penas e queijos bem estruturados.
ENÓLOGO Nuno Faria

SÓCIO 8,46€ GFA 0,75L. — **50,76€** Caixa 6 GFAS

NÃO SÓCIO 8,90€ GFA 0,75L. — **53,40€** Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** • REFª 064376

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

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

TRIMESTRE

"Este Santa Vitória Reserva tinto, feito a partir das castas Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah e Cabernet Sauvignon com fermentação a 26ºC e maceração prolongada estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho Francês, é um vinho de aroma intenso a ameixa madura e groselha, com notas de especiarias e baunilha."

Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SANTA VITÓRIA

RESERVA TINTO 2018

Alentejo

PREÇO DE LANÇAMENTO

A partir de 17 de Julho de 2020 o novo PVP será de € 10,00 por garrafa (€ 9,50 para sócios)

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das uvas na adega.
Maceração prolongada e fermentação alcoólica a 26º C.
Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi aberta. Aroma com notas maduras de frutos pretos (ameixa, mirtilo e groselha) com um toque de especiarias e baunilha do estágio em barrica. Na boca é macio e equilibrado, com taninos suaves. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18º com diversas carnes (borrego, carnes vermelhas e caça), peixes (peixes gordos assados, pratos fortes de bacalhau) e queijos regionais curados.
ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO 8,08€ GFA 0,75L. — **48,48€** Caixa 6 GFAS

NÃO SÓCIO 8,50€ GFA 0,75L. — **51,00€** Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** • REFª 064392

(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 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10ºC como aperitivo ou acompanhando saladas com carnes brancas ou bacalhau e petiscos leves.
ENÓLOGO 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

AZEVEDO
ALVARINHO RESERVA
2019

PRODUTOR Azevedo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Vinho Regional Minho
CASTA Alvarinho
VINIFICAÇÃO Desengace suave. Prensagem suave em prensa pneumática com alguma maceração pré-fermentativa. Fermentação alcoólica a 16/18ºC com leveduras selecionadas. Estágio em cubas de inox com "battonage" das borras finas durante 3 meses.
TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Aroma intenso com notas de frutos de polpa amarela maduros (nectarina, damasco), frutos tropicais (manga) e um toque floral (flores brancas). Na boca é envolvente e fresco com a acidez muito bem integrada. Cheio, amplo e equilibrado. Final persistente.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12ºC como aperitivo ou com mariscos e massas italianas.
ENÓLOGO António Braga

SÓCIO **6,65€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **7,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064348

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

CASA DE PAÇOS
RESERVA ARINTO
2018

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTA Arinto
VINIFICAÇÃO As uvas são desengaçadas sendo parte logo prensada e fermentada em inox. O restante fermenta com curtimenta em barricas onde estagia sobre as borras finas com agitação durante cerca de 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha. Aroma rico e complexo com boa mineralidade, notas de fruta madura, citrinos e baunilha. Na boca é complexo e equilibrado, bem estruturado com a acidez a dar-lhe frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 12/14ºC com peixes gordos, caça de penas ou carnes brancas.
ENÓLOGO Rui Walter Cunha

SÓCIO **7,22€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **7,60€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064300

43,32€ Caixa 6 GFAS
45,60€ Caixa 6 GFAS

QUINTA DA CALÇADA
TERROIR ALVARINHO
2019

PRODUTOR Quinta da Calçada
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTA Alvarinho
VINIFICAÇÃO Desengace e prensa suave das uvas. Decantação estática do mosto. Fermentação em inox com controlo de temperatura durante 15 dias.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha com laivos esverdeados. Aroma de frutos brancos e de caroço, de citrinos e florais com notas minerais. A boca confirma os aromas num conjunto complexo, encorpado e com boa acidez. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12ºC com pratos de peixe e marisco grelhados, pratos de carne de aves e queijos poucos curados.
ENÓLOGO João Cabral de Almeida

SÓCIO **8,08€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **8,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064381

48,48€ Caixa 6 GFAS
51,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE **Brancos**

MUROS ANTIGOS
ALVARINHO 2019

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes
CASTA Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48h a 72h. Fermentação longa a baixa temperatura. Estágio mínimo de 4 meses sobre borras finas com bâtonnage regular.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma frutado (citrinos com notas de frutos tropicais). Na boca é bem estruturado e rico com a excelente acidez a dar-lhe frescura, muito equilibrado. Final seco e prolongado.
LONGEVIDADE 10 anos
SERVIÇO A 8/10ºC como aperitivo ou acompanhando marisco, peixes no forno, carnes brancas e queijos de pasta mole.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064341

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

CASA DO CAPITÃO-MOR
ALVARINHO 2018

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Alvarinho
VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 19 kg. Desengaçe das uvas sendo parte sujeita a maceração pelicular com controlo de temperatura, e as restantes imediatamente prensadas. Decantação do mosto e fermentação a temperatura controlada. Estagio sobre borras finas bâtonnage durante cerca de 5 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo-citrino. Aroma complexo com notas de citrinos, alguma mineralidade e um toque de frutos tropicais. Na boca é suave e fresco a confirmar os aromas. Equilibrado com bom volume, boa acidez e estrutura. Final longo.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 9/10ºC com entradas, pratos de peixe e cabrito.
ENÓLOGO Rui Walter Cunha

SÓCIO **9,26€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **9,75€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064301

55,56€ Caixa 6 GFAS
58,50€ Caixa 6 GFAS

QUINTA DA CARREGOSA
COLHEITA 2019

PRODUTOR Quinta da Carregosa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Rabigato, Malvasia Fina
VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção. Esmagamento e desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa a baixa temperatura durante 48 horas. Decantação a frio durante 48h. Fermentação com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intensa. Forte aroma frutado de frutos tropicais, frutos de polpa branca com um toque vegetal. A boca confirma os aromas num conjunto estruturado, fresco e equilibrado com boa acidez e mineralidade. Final longo.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 8/10ºC sozinho ou com pratos de peixe, carnes brancas, saladas mediterrânicas e pratos da cozinha oriental.
ENÓLOGOS Fernando Costa, Jorge Alves

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064378

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

ZOM
RESERVA 2017

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Rabigato, Viosinho, Gouveio, Códega do Larinho
VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção para pequenas caixas. Esmagamento e curta maceração pré-fermentativa. Inicio da fermentação em inox. 60% do lote termina a fermentação em barricas de carvalho francês novas e de 2º e 3º ano onde estagiam cerca de 9 meses.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
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.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12ºC com carnes brancas, marisco e peixe.
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

CAVE **Brancos**

VALE DA RAPOSA
RESERVA 2018

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Prensagem suave e decantação. Fermentação a 16ºc durante 15 dias. 50% do vinho estagia em carvalho francês de 2ºano durante 6 meses e o restante em depósito de inox com bâtonage.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino, límpida. Aroma intenso e frutado com notas de toranja, lima, erva cortada e tosta muito fina. Muito mineral e complexo. Boca envolvente, equilibrado e fresco.
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
SERVIÇO A 10/12ºC com vieiras, salmão, bacalhau, galinha ou peru.
ENÓLOGO Tiago Alves de Sousa

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064294

57,00€ Caixa 6 GFAS
60,00€ Caixa 6 GFAS

GRILOS
2019

PRODUTOR Quinta do Cerrado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado, Cerceal branco
VINIFICAÇÃO Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15º C.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino cristalina com laivos esverdeados. Aroma com fortes notas de citrinos e flores brancas com um toque tropical. Na boca é frutado, elegante e equilibrado. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10º C com peixes gordos (grelhados ou cozidos), mariscos e carnes brancas e queijos de cabra.
ENÓLOGO Osvaldo Amado

SÓCIO **4,28€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **4,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064356

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

QUINTA DO CERRADO
RESERVA 2017

PRODUTOR Quinta do Cerrado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Encruzado, Malvasia Fina
VINIFICAÇÃO Desengace total, prensagem pneumática e fermentação alcoólica a 18º C. 30% deste vinho fez o final da fermentação em barricas de carvalho francês Allier.
TEOR ALCOÓLICO 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 10/12º 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 ALCOÓLICO 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 10/12º 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

CAVE **Brancos**

BARCA DO INFERNO
RESERVA ARINTO 2019

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Arinto
VINIFICAÇÃO Vinificação clássica em bica aberta com fermentação em madeira. Bâtonnage em cuba de betão até duas semanas antes do engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor límpida com reflexos esverdeados. Aroma intenso de fruta branca de caroço com notas minerais. Bom volume de boca, redondo e bem estruturado com boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo e mineral.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 12/14ºC com peixes gordos assados e queijos de pasta mole.
ENÓLOGO Francisco Macieira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064296

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

CONDE VIMIOSO
SOMMELIER EDITION 2019

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTA Arinto, Fernão Pires, Verdelho
VINIFICAÇÃO Vindima e vinificação separada por castas. Colheita manual, arrefecimento das uvas para 5ºC e posterior desengace. Maceração pelicular pré-fermentativa na Fernão Pires, sendo prolongada com borras na Arinto. Clarificação por decantação seguida da fermentação alcoólica. Parte da Arinto fermenta em barricas de 300L de carvalho francês de 2 e 3 anos.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso com notas cítricas e florais. Na boca é bem estruturado com a acidez natural a dar-lhe frescura. Final intenso com um toque de mineralidade.
LONGEVIDADE 5 anos
SERVIÇO A 9/11ºC com sopas consistentes, peixes gordos grelhados ou peixes assados no forno.
ENÓLOGA Antonina Barbosa

SÓCIO **6,56€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **6,90€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064311

39,36€ Caixa 6 GFAS
41,40€ Caixa 6 GFAS

CABEÇA DE TOIRO
RESERVA CHARDONNAY 2018

PRODUTOR Enoport
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTA Chardonnay
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular pré-fermentativa, fermentação alcoólica a 14ºC.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma intenso com notas de frutos tropicais. Na boca é envolvente, notas de citrinos e um toque mineral. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12ºC com peixes gordos assados, aves e queijos fortes.
ENÓLOGO Nuno Faria

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064176

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

D.S.F. COLECÇÃO PRIVADA
VERDELHO 2018

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTA Verdelho
VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox a 14ºC.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino límpido com laivos esverdeados. No nariz é floral e frutado com excelentes notas minerais. Boca elegante a confirmar a fruta. Boa estrutura, acidez e equilíbrio. Fresco. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10ºC sozinho ou acompanhando refeições ligeiras.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064245

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

CAVE **Brancos**

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 11/12ºC com pratos de peixe e marisco.
ENÓLOGOS Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063973

34,20€ Caixa 6 GFAS 36,00€ 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 10/12ºC com carnes brancas, peixes gordos assados, massas apaladadas, aves.
ENÓLOGOS David Baverstock, Sandra Alves

SÓCIO **10,93€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **11,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064160

65,58€ Caixa 6 GFAS 69,00€ Caixa 6 GFAS

SONHADOR
2018

PRODUTOR Hill Valley Portugal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Field Blend (vinhas velhas com predominância de Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina)
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15Kg. Seleção das uvas em tapete de escolha. Desengage e suave esmagamento. 48 horas de decantação a frio. 15% do lote fermenta em barricas novas de carvalho francês e o resto em inox. Estágio de 4 meses em sobre as borras finas.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma elegante complexando frutas cítricas, líchias e notas de tosta. Bom volume de boca, estruturado e cremoso com boa acidez a dar-lhe frescura. Equilibrado. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 10/12ºC com peixes gordos assados ou grelhados, carnes brancas, massas condimentadas e queijos.
ENÓLOGO David Baverstock

SÓCIO **11,88€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **12,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064280

71,28€ Caixa 6 GFAS 75,00€ Caixa 6 GFAS

SANTA VITÓRIA
GRANDE RESERVA 2017

PRODUTOR Casa Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das uvas na adega. Maceração a frio durante 2 dias. Fermentação alcoólica a 14ºC, 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 12/13ºC com queijos amanteigados, peixes grelhados e condimentados e diversos pratos de carnes grelhadas.
ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO **12,26€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **12,90€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063828

73,56€ Caixa 6 GFAS 77,40€ Caixa 6 GFAS

CAVE **Rosés**

PLAINAS
ESPADEIRO 2019

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Espadeiro
VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 20 kg. Desengace total e ligeira prensagem. Fermentação a baixa temperatura em cubas de inox.
TEOR ALCOÓLICO 11%
NOTAS DE PROVA Cor rosa aberto. Aroma limpo, jovem e frutado com notas de frutos vermelhos (cereja, morango, amora). Na boca é fresco e equilibrado com uma acidez vibrante. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 anos
SERVIÇO A 8/9ºC 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 064382

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

QUINTA DA GIESTA
2019

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengace total, contacto pelicular durante 10 horas. Fermentação com temperatura controlada a 14ºC durante 15 dias.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor cereja brilhante, aroma mineral, floral (violetas) e de frutos vermelhos (morangos). A boca confirma os frutos vermelhos num conjunto fresco e ligeiramente encorpado. Final suave e muito agradável.
LONGEVIDADE 2 anos
SERVIÇO A 10/12ºC 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 064369

36,48€ Caixa 6 GFAS **38,40€** Caixa 6 GFAS

DIÁRIO DA QUINTA
2019

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Prensagem suave das uvas inteiras. Fermentação em bica aberta em cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor salmão clara brilhante. Belas notas aromáticas com notas de maçã, morangos, cerejas e frutas vermelhas maduras. Na boca é fresco e leve com um final elegante.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10ºC como aperitivo ou acompanhando pratos leves.
ENÓLOGO Francisco Macieira

SÓCIO **4,28€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **4,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064360

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

CONDE VIMIOSO
COLHEITA SELECIONADA 2019

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTAS Touriga Nacional, Syrah
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15 kg. Desengace e suave esmagamento. Arrefecimento das uvas e maceração pelicular pré-fermentativa. Prensagem e clarificação do mosto. Fermentação com temperatura controlada de 16ºC.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rosa cristalina. Aroma intenso, fino e elegante com notas de frutos vermelhos. Na boca revela-se macio e fresco confirmando os aromas. Final elegante e harmonioso.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 10/12ºC como aperitivo ou com saladas mediterrânicas e culinária oriental.
ENÓLOGA Antonina Barbosa

SÓCIO **3,80€** GFA 0,75L. NÃO SÓCIO **4,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064398

22,80€ Caixa 6 GFAS **24,00€** Caixa 6 GFAS

CAVE Rosés | CAVE Tintos

D.S.F. COLECÇÃO PRIVADA
ROXO 2018

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTA Moscatel Roxo
VINIFICAÇÃO Pré-maceração pelicular, a frio, durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox a 18 ºC.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor rosa pálido. Aroma intenso e complexo, muito floral (rosas). Boca envolvente e estruturada com boa acidez, confirma os aromas. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10ºC 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

SANTA VITÓRIA
SELEÇÃO 2019

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Alfrocheiro, Baga
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Prensagem direta das uvas. Fermentação com controlo de temperatura. Estagio sobre borras finas durante 4 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rosa pálido. Aromas de frutos vermelhos (groselha, morango) e meloa. Na boca é suave e fresco. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8º/10ºC como aperitivo ou acompanhando saladas frias, marisco, pratos de peixe e salmão fumado.
ENÓLOGOS Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064353

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

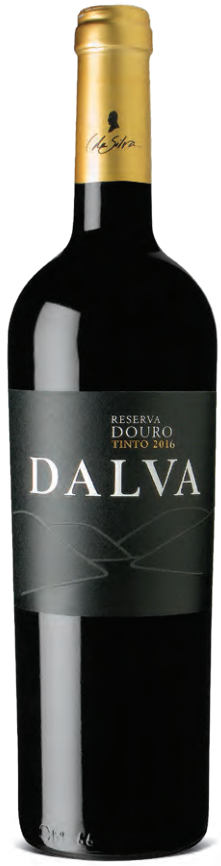
QUINTA DA CARREGOSA
COLHEITA 2018

PRODUTOR Quinta da Carregosa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção das uvas. Desengace total e esmagamento. Maceração pré-fermentativa a 30ºC. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda com laivos anil. Aroma intenso, com fortes notas de frutos pretos maduros e algum balsâmico. Na boca os taninos estão presentes mas redondos, num conjunto estruturado e muito elegante. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com peixes gordos grelhados, carnes brancas e vermelhas assadas e caça.
ENÓLOGOS Fernando Costa, Jorge Alves

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064377

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



DALVA
RESERVA 2016

PRODUTOR C. da Silva Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengaçe total, maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi aberto brilhante. Aroma floral intenso com belas notas de frutos vermelhos maduros e especiarias. Bom equilíbrio de boca. Taninos firmes. Final persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com carnes vermelhas grelhadas e queijos.
ENÓLOGO José Manuel Sousa Soares

SÓCIO **6,65€** GFA 0,75L. | NÃO SÓCIO **7,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063964

39,90€ Caixa 6 GFAS | **42,00€** 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. Estagio parcial em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aromas de frutos negros (groselha, amora) com notas de baunilha 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 15/17ºC com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.
ENÓLOGO Manuel Vieira

SÓCIO **7,22€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **7,60€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064148

43,32€ Caixa 6 GFAS
45,60€ Caixa 6 GFAS

BARÃO DE VILAR
RESERVA 2015

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas
VINIFICAÇÃO Desengace seguido de fermentação com controlo de temperatura. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma complexo, boa fruta e notas balsâmicas. Revela boa evolução em garrafa. Na boca apresenta boa acidez e taninos maduros e bem integrados no conjunto.
Fresco com leves notas de especiarias.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com pratos de aves, assados, carnes brancas e queijos.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO **7,51€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **7,90€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063566

45,06€ Caixa 6 GFAS
47,40€ Caixa 6 GFAS

QUINTA DO CUME
SELECTION 2015

PRODUTOR Quinta do Cume
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace total. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. 50% do lote final estagia em barricas de carvalho francês de 225 L durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma profundo, frutos vermelhos maduros, com as notas de madeira muito bem integradas. Na boca é equilibrado e bem estruturado com taninos maduros bem integrados. Final persistente.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 15/17ºC com pratos de aves, assados de carne, carnes brancas e queijos.
ENÓLOGO Jean-Hugues Gros

SÓCIO **9,03€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **9,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064302

54,18€ Caixa 6 GFAS
57,00€ Caixa 6 GFAS

VALE DA RAPOSA
RESERVA 2017

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura durante 7 dias e 5 dias de maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de terceiro ano.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi de boa intensidade. Boa estrutura aromática, frutos vermelhos e violetas com um ligeiro balsâmico e pimenta rosa. Na boca é elegante, fresco e equilibrado. Bem estruturado e complexo com notas de ameixas pretas, amoras e um toque de café. Final longo.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/17ºC com assados de aves, carne de vaca, charcutaria e queijos.
ENÓLOGO Tiago Alves de Sousa

SÓCIO **9,03€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **9,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064350

54,18€ Caixa 6 GFAS
57,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE **Tintos**

SOCALCOS DO CÔA
2017

PRODUTOR Segredos do Côa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção das uvas na vinha e em tapete de escolha à entrada da adega. Vinificação separada por castas. Fermentação em cubas de inox. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Aroma fresco e elegante com notas de frutos silvestres e cerejas pretas e discretas notas de madeira. Na boca fresco e equilibrado, com taninos firmes mas suaves. Final persistente.
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
SERVIÇO A 15/16ºC com pratos de carne, queijos e cozinha mediterrânica.
ENÓLOGO António Ribeiro

SÓCIO **9,45€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **9,95€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064303

56,70€ Caixa 6 GFAS
59,70€ Caixa 6 GFAS

MÉLANGE À 3
2018

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. Estágio de 40% do vinho de 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa com laivos violeta. Aromas de frutos vermelhos maduros com notas florais e um toque balsâmico. Boca elegante e equilibrada, muito leve e fresco. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10
SERVIÇO A 15/17ºC com carnes grelhadas e queijos com alguma cura. Este vinho foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, pelo que pode formar depósito com a idade.
ENÓLOGA Beatriz Cabral de Almeida

SÓCIO **6,08€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **6,40€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064164

36,48€ Caixa 6 GFAS
38,40€ Caixa 6 GFAS

QUINTA DO CERRADO
RESERVA 2016

PRODUTOR Quinta do Cerrado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês e 6 meses em garrafa.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor granada concentrada. Aroma complexo, notas de fruta compotada e grafite casadas com notas de madeira. Na boca é macio e suave confirmando as notas de barrica do estágio. Final suave.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com carnes vermelhas e pratos da cozinha mediterrânica.
ENÓLOGO Osvaldo Amado

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063937

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

FONTE DO OURO
RESERVA 2017

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen
VINIFICAÇÃO Fermentação longa com suave maceração para extrair o máximo de potencial das castas. Após a fermentação maloláctica,50% do vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês Allier e os restantes 50% em inox.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa com laivos avermelhados. Aroma intenso e complexo, fresco e balsâmico com notas de frutos pretos e vermelhos maduros. Na boca é elegante, fresco e suave, boa estrutura, bons taninos com notas de madeira e especiarias. Final agradável.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18º C com caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064101

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

CAVE **Tintos**

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 15/17ºC 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. • REFª 064136

37,08€ Caixa 6 GFAS
39,00€ Caixa 6 GFAS

QUINTA DO GRADIL
CABERNET SAUVIGNON E TINTA RORIZ 2015

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Cabernet Sauvignon, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total à chegada à adega.
Pré-maceração pelicular a frio.
Fermentação em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi intensa. Aromas de frutos silvestres maduros com leves florais. Boa estrutura e equilíbrio, taninos firmes. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 14/16ºC com carnes vermelhas, assadas ou grelhadas e queijos fortes.
ENÓLOGO Tiago Correia

SÓCIO 6,18€ GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO 6,50€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063593

37,08€ Caixa 6 GFAS
39,00€ Caixa 6 GFAS

CHECKMATE
SHIRAZ 2018

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 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho escuro quase opaco com laivos violeta. Aroma jovem e intenso com notas de frutos negros e cacau. Bem estruturado na boca com taninos suaves. Final agradável.
LONGEVIDADE 12 a 14 anos
SERVIÇO A 15/17ºC 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. • REFª 064253

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

QUINTA DO GRADIL
SYRAH 2015

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTA Syrah
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total à chegada à adega. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor retinto fechado. Aroma intenso de fruta madura com notas de frutos silvestres e um toque mineral. Na boca é equilibrado e bem estruturado, num registo seco. Excelente acidez a dar-lhe frescura. Final prolongado.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16ºC com caça (coelhos selvagens), aves (pato), comidas exóticas e pratos bem condimentados ou com muitas especiarias.
ENÓLOGO Tiago Correia

SÓCIO 8,31€ GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO 8,75€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063595

49,86€ Caixa 6 GFAS
52,50€ Caixa 6 GFAS

CAVE **Tintos**

QUINTA DO BOIÇÃO
RESERVA 2018

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Syrah,Castelão
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada. Fermentação a temperatura controlada (28ºC). Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada intensa. Aroma a frutos vermelhos bem maduros e frutos do bosque envolvidos por ligeiras notas de especiarias e tosta do estágio em boa madeira. Na boca é frutado e macio com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Boa estrutura e equilíbrio. Final harmonioso.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com carnes vermelhas grelhadas, caça de pelos ou penas e queijos bem estruturados.
ENÓLOGO Nuno Faria

SÓCIO **8,46€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **8,90€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064376

50,76€ Caixa 6 GFAS
53,40€ 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 15/17ºC com carnes vermelhas, pratos de carne da cozinha tradicional portuguesa e queijos.
ENÓLOGO Francisco Macieira

SÓCIO **9,03€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **9,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 063894

54,18€ Caixa 6 GFAS
57,00€ Caixa 6 GFAS

POMAR DO ESPÍRITO SANTO
2016

PRODUTOR Manzwine
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Castelão
VINIFICAÇÃO Desengace total, fermentação durante 8 dias, em Inox, com controlo da temperatura. Maceração pós-fermentativa. Maturação de 12 meses em barricas de carvalho Francês com topos de carvalho Americano para 30% do lote. Os restantes 70% em cubas troncocónicas de inox. Estágio de 6 meses em garrafa.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma delicado e complexo, notas de frutos negros com um leve toque de especiarias. Na boca é fresco e equilibrado com taninos firmes mas elegantes.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com assados de carne, pratos de carne e queijos.
ENÓLOGO Ricardo Noronha

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064305

57,00€ Caixa 6 GFAS
60,00€ Caixa 6 GFAS

CONDE VIMIOSO
SOMMELIER EDITION 2017

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTAS Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15 kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada em balseiros de carvalho francês. Estágio de 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 é suave com taninos firmes mas elegantes. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com carnes grelhadas e assadas, caça, enchidos e queijos.
ENÓLOGA Antonina Barbosa

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064247

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

CAVE **Tintos**

CABEÇA DE TOIRO
TOURIGA NACIONAL RESERVA 2016

PRODUTOR Enoport
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTA Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular pré-fermentativa. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-granada com laivos violeta. Aroma intenso com notas florais e de frutos silvestres. Na boca é macio e equilibrado com bons taninos.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com carnes maturadas, foie-gras e queijos de pasta mole.
ENÓLOGO Nuno Faria

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064304

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

TYTO ALBA
TOURIGA NACIONAL "VINHAS PROTEGIDAS" 2016

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTA Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Fermentação alcoólica em pequenos lagares de inox seguido de estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi 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.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com pratos de carne e queijos.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO **11,31€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **11,90€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064145

67,86€ Caixa 6 GFAS
71,40€ Caixa 6 GFAS

HERDADE DE GÂMBIA
RESERVA 2018

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional 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 intensa. Aroma de frutos vermelhos e eucalipto, com notas de madeira bem casadas. Na boca é fresco e equilibrado com boa fruta, bons taninos e um ligeiro vegetal. Boa estrutura. Final longo e agradável.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 16/18ºC 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. • REFª 064359

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

NÃ TE RALES
2017

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah
VINIFICAÇÃO Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Curtimentas de duração variável em função da casta. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.
TEOR 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 16/18ºC com pratos de carne e queijos.
ENÓLOGOS Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064286

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 desengaçe por ripanço dividindo o mosto para fermentar em lagares e em talhas de barro) sendo o restante fermentado em inox. Maceração pelicular pós-fermentativa e estágio de 9 meses em carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo e harmonioso, notas de tâmaras, frutos azuis (mirtilo, amora), especiarias e leves notas de tosta. Na boca é equilibrado e fresco, com taninos presentes mas suaves. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 14/16ºC com pratos de carne, caça e queijo. Pode criar depósito com a idade.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064091

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

MONTE VILAR
RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira
VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das melhores uvas na adega. Fermentação alcoólica a 26/28ºC, maceração pós-fermentativa. Estágio em barricas durante 9 meses.
TEOR ALCOÓLICO 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 16/18ºC 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. • REFª 064108

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

ESPORÃO 4 CASTAS
2017

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Alfrocheiro
VINIFICAÇÃO Vinificação separada por castas. Fermentação com temperaturas controladas (22º a 25ºC) em lagares com pisa a pé, cubas de betão e cubas de inox. Estágio de seis meses entre cubas de betão e barricas de carvalho francês, seguido de mais seis meses em garrafa.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi concentrada. Aroma de frutos vermelhos (groselha) e azuis (mirtilos, amoras), com notas florais (violetas). Na boca é fresco, elegante e equilibrado, com muito boa acidez e taninos firmes. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18 graus com peixes gordos, borrego e caça.
ENÓLOGOS David Baverstock, Sandra Alves

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064021

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

SONHADOR
2015

PRODUTOR Hill Valley Portugal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Syrah, Aragonez, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima separada por castas. Colheita manual para caixas de 15Kg. Desengaçe e suave esmagamento. Fermentação com remontagens e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma muito elegante, frutos negros maduros com notas de madeira muito bem integradas. Na boca é macio com bom volume e estrutura e uma excelente acidez a dar-lhe frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com pratos bem condimentados de borrego, aves ou massas e carnes vermelhas grelhadas.
ENÓLOGO David Baverstock

SÓCIO **11,88€** GFA 0,75L.
NÃO SÓCIO **12,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064271

71,28€ Caixa 6 GFAS
75,00€ 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, Códega, Rabigato, Moscatel
VINIFICAÇÃO Desengaçe 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 citricos, 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 9/11ºC 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. • REFª 124052

31,32€ Caixa 12 GFAS | **33,00€** 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 16ºC.
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 9/11ºC 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. • REFª 124138

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

VINHA GRANDE
TINTO 2014

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Suave esmagamento e desengace, fermentação alcoólica em cubas de inox com macerações longas e remontagem a temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho francês entre 12 a 18 meses. Ligeira filtragem antes do engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma intenso e complexo, notas florais (violeta) e de frutos vermelhos (morango, amora) com um toque de especiarias (pimenta) e de madeira. A boca confirma os frutos vermelhos, mostrando-se com bom volume e boa acidez. Taninos aveludados. Final longo.
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
SERVIÇO A 15/17ºC 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. • REFª 123471

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

JOSÉ DE SOUSA
TINTO 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonez
VINIFICAÇÃO Vinificação tradicional de parte das uvas (com pisa a pé e desengaçe por ripanço dividindo o mosto para fermentar em lagares e em talhas de barro) sendo o restante fermentado em inox. Maceração pelicular pós-fermentativa e estágio de 9 meses em carvalho novo francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo e harmonioso, notas de tâmaras, frutos azuis (mirtilo, amora), especiarias e leves notas de tosta. Na boca é equilibrado e fresco, com taninos presentes mas suaves. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 14/16ºC 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. • REFª 123978

51,48€ Caixa 12 GFAS | **54,24€** 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€** • REFª 124191

Garrafeira *do* Clube

CAIXAS 3 GFAS

QUINTA DA MASSORRA
RESERVA BRANCO 2017 *(Regional Minho)*

Cor amarelo dourado. Aroma complexo a indicar boa evolução, belas notas de citrinos e de especiarias bem casadas. Boca muito fresca e complexa, bem estruturada, cremosa. Final prolongado.

PRODUTOR Quinta da Massorra
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTA Arinto
VINIFICAÇÃO Colheita manual e arrefecimento das uvas em câmaras frigoríficas. Desengace total e prensagem. Decantação do mosto durante 36 horas. Fermentação em cascos novos e usados de carvalho francês onde o vinho fica a estagiar durante 10 meses sobre as borras finas com bâtonnage regular.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 12/14ºC com peixes gordos, caça de penas ou carnes brancas.
ENÓLOGO Rui Cunha

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

34,20€ Caixa 3 GFAS | 36,00€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 034385**

PARCELA ÚNICA
ALVARINHO BRANCO 2017 *(DOC Vinho Verde)*

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

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Alvarinho
VINIFICAÇÃO Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Clarificação com frio por período longo. Fermentação em barricas novas de carvalho francês de 400 litros. Estágio nestas barricas durante 9 meses com batonnage sobre borras totais.
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 10 anos
SERVIÇO A 10/12ºC como acompanhando marisco, peixes gordos, massas apaladadas.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

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

85,50€ Caixa 3 GFAS | 90,00€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 034089**

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.

PRODUTOR Quinta da Roga Grande
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Viosinho, Arinto
VINIFICAÇÃO Vindima manual nas primeiras horas da manhã para caixas de 20Kg. Prensagem suave em prensa vertical e fermentação em cubas de inox de pequena capacidade, durante 3 semanas a temperaturas entre os 16 e os 18°C. Estagiou nas borras finas durante 4 meses.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 6 a 8 anos
SERVIÇO A 10/12ºC com pratos de peixe e marisco sofisticados, carnes brancas, queijos pouco intensos mas curados.
ENÓLOGA Mafalda Magalhães

SÓCIO 13,11€ GFA 0,75L. | **NÃO SÓCIO 13,80€** GFA 0,75L.

39,33€ Caixa 3 GFAS | 41,40€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 034098**

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

CAIXAS 3 GFAS

ANSELMO MENDES
BEIRA INTERIOR BRANCO 2017
(DOC Beira Interior)

Cor amarelo palha com laivos esverdeados. Aroma muito mineral com notas de especiarias (açafrão e noz moscada) e um ligeiro toque de frutos secos. Na boca é fresco com boa cremosidade e amplitude, elegante mas com boa estrutura. Final fresco, longo e extremamente mineral.

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Síria, Fonte Cal
CASTA Alvarinho
VINIFICAÇÃO Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Desengace total. Prensagem suave de uvas inteiras desengaçadas. Longa clarificação com frio. Fermentação em barricas de carvalho francês de 400 litros. Estágio de 9 meses com bâtonnage regular sobre borras totais. Estágio de 24 meses em garrafa, onde evoluiu positivamente.
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 12 anos
SERVIÇO A 10/12ºC como acompanhando marisco, peixes gordos, massas apaladadas.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

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

45,60€ Caixa 3 GFAS | 48,00€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 033972**

CONDE VIMIOSO
RESERVA BRANCO 2018 *(Regional Tejo)*

Cor amarelo citrino intenso. Aroma intenso e elegante, notas de citrinos e minerais com boas notas de madeira (tosta) muito bem integradas no conjunto. Na boca é complexo com boa estrutura e acidez. Equilibrado, fresco e muito elegante. Final longo.

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTA Arinto
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15 kg. Esmagamento e maceração pelicular. Clarificação por decantação. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada em barricas usadas de carvalho francês. Estágio de 10 meses nas barricas sobre as borras finas com bâttonage.
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 6 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com peixes gordos, aves e carnes brancas.
ENÓLOGA Antonina Barbosa

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

37,05€ Caixa 3 GFAS | 39,00€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 034151**

ARINTO DOS AÇORES
BRANCO 2017 *(DO Pico)*

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

PRODUTOR Coop. Vitivinícola da Ilha do Pico
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO Pico
CASTA Arinto dos Açores
VINIFICAÇÃO Fermentação em balseiro de madeira de 5000lt onde estagiou durante 6 meses sobre as borras finas.
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 10 anos
SERVIÇO A 10/12ºC com pratos elaborados da cozinha oriental, como tempura ou pratos condimentados de peixe.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

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

54,15€ Caixa 3 GFAS | 57,00€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 033935**

Garrafeira *do* Clube

CAIXAS 3 GFAS

Cor rosa salmão claro brilhante. Aroma de frutos vermelhos com um ligeiro toque de especiarias. Na boca é frutado com boa estrutura e acidez, equilibrado. Final longo.

QUINTA NOVA
ROSÉ 2019 *(DOC Douro)*

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Francisca
VINIFICAÇÃO Selecção manual das uvas. Prensagem de uvas inteiras. Decantação estática. Fermentação e estágio em inox durante 4 meses de 75% do vinho, sendo o restante fermentado e estagiado em barricas usadas de carvalho francês durante 4 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 9/11ºC com pratos de peixe, massas apaladadas e carnes brancas.
ENÓLOGOS Jorge Alves, Sónia Pereira

SÓCIO 11,88€ GFA 0,75L. | **NÃO SÓCIO 12,50€** GFA 0,75L.

35,64€ Caixa 3 GFAS | 37,50€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 034387**

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

ROSÉ DE VENTOZELO
2018 *(DOC Douro)*

PRODUTOR Quinta de Ventozelo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 25 Kg. Seleção de cachos na vinha, os bagos foram escolhidos por triagem ótica à entrada da adega. Desengaçe e prensagem. Decantação a frio e fermentação a uma temperatura de 16ºC.
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 10/12ºC como aperitivo ou acompanhando pratos leves de peixe e carnes brancas.
ENÓLOGO José Manuel Sousa Soares

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

34,20€ Caixa 3 GFAS | 36,00€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 034100**

Cor salmão claro intensa. Aroma a revelar boa evolução com suaves notas de frutos vermelhos, florais e um toque mineral e de fumo. Na boca é fresco, com boa estrutura. Muito gastronómico. Final persistente.

MONTE DA RAVASQUEIRA
PREMIUM ROSÉ 2016 *(Regional Alentejano)*

PRODUTOR Monte da Ravasqueira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Touriga Nacional
CASTAS Touriga Francesa, Moscatel Roxo
VINIFICAÇÃO Vindima manual em 5 talhões diferentes para pequenas caixas de 20Kg. As uvas são conservadas, durante 48 horas, em câmara frigorífica a 0ºC. Seleção dos cachos em tapete de escolha. Prensagem direta para cubas e arranque da fermentação. Passagem para barricas de carvalho francês onde fermenta durante 16 dias com bâttonage diária. Estágio sobre as borras finas durante 6 meses com bâttonage ligeira durante os primeiros 2 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 5 a 6 Anos
SERVIÇO A 10/12ºC com peixes gordos, aves, carnes brancas.
ENÓLOGOS Pedro Pereira Gonçalves, Vasco Rosa Santos

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

57,00€ Caixa 3 GFAS | 60,00€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 034386**

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

CAIXAS 3 GFAS

COTTAS
RESERVA TINTO 2015 *(DOC Douro)*

Cor rubi intensa. Aroma frutado com belas notas de frutos pretos e vermelhos maduros bem integrados com especiarias do estágio em madeira. Na boca mostra-se fresco e equilibrado com bom volume e estrutura. Bons taninos. Final muito elegante e persistente.

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Transporte em caixas, triagem em tapete de escolha, desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa e fermentação em inox com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa longa seguida de fermentação maloláctica em barrica. Estagio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 15/17ºC com peixes gordos assados, carnes vermelhas, caça de pelo, queijos.
ENÓLOGO Manuel Vieira

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

42,75€ Caixa 3 GFAS | 45,00€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 034315**

QUINTA NOVA
TERROIR BLEND TINTO 2017 *(DOC Douro)*

Cor vermelho rubi intensa. Aromas complexos e concentrados de frutos negros com notas de especiarias da boa madeira do estágio e uma excelente acidez a dar-lhe frescura. Muito equilibrado. Bem estruturado e suculento. Final tenso, longo e profundo.

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Selecção manual das uvas. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas de inox durante 8 dias. Duas "delestages" por dia. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 12 a 14 anos
SERVIÇO A 15/18ºC com carnes vermelhas, caça de pelo e pratos condimentados.
ENÓLOGOS Jorge Alves, Sónia Pereira

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

45,60€ Caixa 3 GFAS | 48,00€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 034267**

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.

PRODUTOR Quinta da Carregosa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Vinhas Velhas com predominância de Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Rufete, Tinta Barroca e Bastardo
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Esmagamento e desengace total. Maceração pré-fermentativa durante 24 horas. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 15 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com carnes assadas, caça, borrego, cabrito, cozinha tradicional portuguesa.
ENÓLOGOS Fernando Costa, Jorge Alves

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

68,40€ Caixa 3 GFAS | 72,00€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 033756**

Garrafeira *do* Clube

CAIXAS 3 GFAS

CAMPOLARGO PINOT NOIR
TINTO 2017 *(DOC Bairrada)*

PRODUTOR Campolargo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTA Pinot Noir
VINIFICAÇÃO Desengace total. Fermentação em pequenos lagares com pisa manual. Fim de fermentação alcoólica e maloláctica em madeira usada, seguida de estágio em barricas usadas, durante 12 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 15/18ºC com pratos de carne bem condimentados, caça e outros pratos fortes da gastronomia portuguesa.
ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

Cor rubi claro. Aroma muito fino e elegante, fresco, cheio de fruto com ligeiro toque de especiarias. Na boca é fresco com notas típicas da casta, cogumelos e musgo com apontamentos de cereja e framboesa. Final elegante.

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

42,75€ Caixa 3 GFAS | 45,00€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 034384**

1836
GRANDE RESERVA TINTO 2015 *(DoTejo)*

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Vinhas Velhas de Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Pisa a pé. Fermentação alcoólica em pequenos lagares de inox. Estágio de 13 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 20 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com pratos tradicionais de carne e enchidos.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

Cor granada escura, quase opaca. Aroma intenso e complexo, notas de frutos maduros, balsâmicas e de especiarias com um toque de tosta. Na boca é cheio e elegante, bem estruturado com notas de boa madeira. Final longo, persistente e preciso.

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

85,50€ Caixa 3 GFAS | 90,00€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 033515**

DSF COLECÇÃO PRIVADA
TOURIGA FRANCESA TINTO 2013
(Reg. Península de Setúbal)

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Peninsula de Setúbal
CASTAS Touriga Francesa, Moscatel Roxo
VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox separada por castas. A Touriga Francesa fermentou a 24ºC e a Moscatel Galego Roxo a 16ºC.
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 7 a 8 Anos
SERVIÇO A 14/16ºC com carnes vermelhas, caça ou queijos de pasta mole. O vinho não foi filtrado, pelo que pode criar depósito.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

Cor violeta escura intensa. Aroma complexo, belas notas de frutos azuis (amoras, cassis), damascos e flor de laranjeira. Na boca é equilibrado e elegante com boa estrutura, taninos vivos e muito boa fruta. Final longo.

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

39,63€ Caixa 3 GFAS | 41,70€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 032702**

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

CAIXAS 3 GFAS

FONTE MOURO
RESERVA TINTO 2016 *(Reg. Alentejano)*

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTA Alicante Bouschet, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em lagares de inox com pisadores automáticos e temperaturas de fermentação a cerca de 26°C. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.
TEOR ALCOÓLICO 15%
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO 15/17ºC com pratos de carne, como secretos de porco preto com migas e ensopado de borrego.
ENÓLOGOS Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

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.

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

41,34€ Caixa 3 GFAS | 43,50€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 034143**

SELÃO
RESERVA TINTO 2014 *(Reg. Alentejano)*

PRODUTOR Herdade do Selão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total, esmagamento, pisa em lagar de inox com pisador automático, fermentação à temperatura de 26ºC , fermentação maloláctica em cubas de inox e em barricas de Carvalho. Estágio de 18 meses em barricas, 70% em barricas de carvalho francês e 30% em barricas de Carvalho Americano.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18º com carnes vermelhas, borrego, caça e queijos curados.
ENÓLOGO Filipe Sevinate Pinto

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.

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

71,25€ Caixa 3 GFAS | 75,00€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 033947**

ESPORÃO CANTO DO ZÉ CRUZ
ARAGONEZ TINTO 2013
(DOC Alentejo)

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Aragonez
VINIFICAÇÃO Vindima Manual. Fermentação com temperaturas controladas (25ºC), em cuba roto fermentativa. Fermentação malolática seguida de um estágio durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 500 litros, seguidos de mais 24 meses em garrafa, antes de ir para o mercado.
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 16/18ºC com carnes vermelhas, borrego, caça, enchidos ou queijos de pasta mole.
ENÓLOGOS David Baverstock, Luís Patrão

Cor viva e concentrada. Aroma de groselha preta combinadas com algum vegetal seco, que amplia a noção de frescura e seriedade. Na boca é profundo e sedoso, com taninos bem integrados e apontamentos de especiarias, num conjunto elegante e intenso.

SÓCIO 28,03€ GFA 0,75L. | **NÃO SÓCIO 29,50€** GFA 0,75L.

84,09€ Caixa 3 GFAS | 88,50€ Caixa 3 GFAS | Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 033425**

Seleção

ESPUMANTES CHAMPAGNES

SÓCIO EnoClube
8,55€ GFA

ESPUMANTE
Opta Bruto

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

ESPUMANTE
Cave Real Super Reserva Bruto Natural

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

ESPUMANTE
Kompassus Blanc de Noirs

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

ESPUMANTE
Campolargo Borga Bruto

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

ESPUMANTE
Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature

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

CHAMPAGNE
Taittinger Brut Réserve

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

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS – **25€**

Seleção

SOBREMESA

SÓCIO EnoClube
50,04€
GFA

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
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 011244

PORTO
Barão de Vilar
Very Old Tawny
Enoteca 35 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
53,20€

NÃO SÓCIO
56,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 014103

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

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014073

PORTO
Niepoort
Vintage 2017
(0,75 L)

SÓCIO
85,50€

NÃO SÓCIO
90,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014099

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

SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,375 L
REFª 013741

MOSCATEL SETÚBAL
DSF Armagnac
2002
(0,75 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 013910

MOSCATEL SETÚBAL
Alambre
20 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 014291

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS – **25€**

Seleção

ESPIRITUOSOS

AGUARDENTE VELHA
Chancella
(0,70 L)

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 010329

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

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 013815

AGUARDENTE VELHA
Ferreirinha
(0,50 L)

SÓCIO
38,48€

NÃO SÓCIO
40,50€

1 GFA 0,50 L
REFª 010055

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

SÓCIO
65,55€

NÃO SÓCIO
69,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012657

GIN
Ventozelo
Premium Dry Gin
(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 013589

COGNAC
Hine Rare
VSOP
(0,70 L)

SÓCIO
47,50€

NÃO SÓCIO
50,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012046

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS – **25€**

Seleção

ESPIRITUOSOS

SCOTCH WHISKY

Cutty Sark Prohibition

(0,70 L)

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012435

SINGLE MALT WHISKY

The Glenrothes 10 ANOS

(0,70 L)

SÓCIO
38,00€

NÃO SÓCIO
40,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 014358

SINGLE MALT WHISKY

BenRiach 10 ANOS

(0,70 L)

SÓCIO
38,48€

NÃO SÓCIO
40,50€

1 GFA 0,70 L
REFª 014258

SINGLE MALT WHISKY

Glenglassaugh Torfa

(0,70 L)

SÓCIO
40,38€

NÃO SÓCIO
42,50€

1 GFA 0,70 L
REFª 014257

SINGLE MALT WHISKY

Glendronach 12 ANOS

(0,70 L)

SÓCIO
46,55€

NÃO SÓCIO
49,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 014259

SINGLE MALT WHISKY

The Macallan Double Cask 12 ANOS

(0,70 L)

SÓCIO
59,85€

NÃO SÓCIO
63,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 013846

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS – **25€**

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**

EnoClube - Clube dos Conhecedores

CAMPANHA NOVO SÓCIO

Ainda não é sócio do EnoClube?

Inscreva-se agora no EnoClube e receba pela sua quota anual de 50.00€ este Conjunto Novo Sócio (valor de venda 61,00€)

CONJUNTO NOVO SÓCIO

2 gfas **Alvarinho Contacto 2019** (Verdes)

2 gfas **Rosé de Ventozelo 2018** (Douro)

2 gfas **Vale da Raposa Reserva Tinto 2017** (Douro)

QUOTA ANUAL – 50,00€

EnoClube - Clube dos Conhecedores

QUOTA ANUAL	**50,00€**
OFERTA INCRIÇÃO	**SIM** – Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual.
OFERTA RENOVAÇÃO	**SIM** – Sempre de valor igual ou superior à quota anual.
DESCONTO	**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**

CARVALHAIS

MÉLANGE À 3

COMBINAÇÃO IDEAL DE 3 GRANDES CASTAS

De acordo com um conceito inovador e irreverente que interpreta a mistura ideal de 3 castas a cada edição, **MÉLANGE À 3** chega para surpreender. Na colheita de lançamento, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro criam um vinho descomplicado, ousado e absolutamente divertido. Uma porta de entrada para os sabores do Dão, para desfrutar da maneira mais descontraída possível.

JUNTE-SE À FESTA!

ORIGINAL LEGACY WINES
SOGRAPE

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.