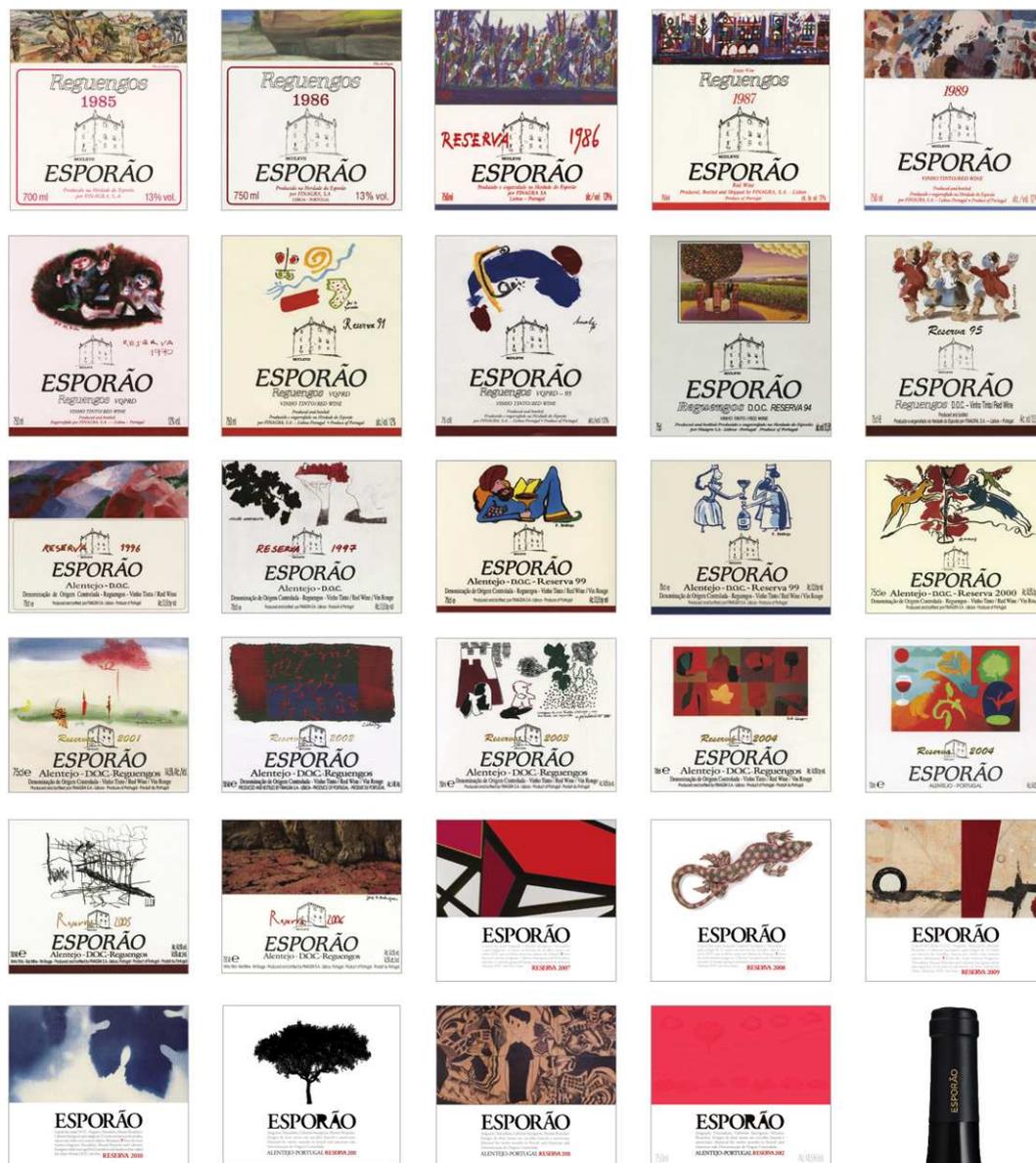


A large, clear wine glass is the central focus, set against a vibrant green background. Inside the glass, a miniature golf course scene is visible, featuring a white golf ball on a wooden tee resting on a patch of green grass. The word "ENOTECA" is overlaid in large, white, sans-serif capital letters across the middle of the glass. The letter "T" is uniquely styled, with a green vertical bar on its left side that aligns with the green background and the grass in the miniature scene.

ENOTECA

ARTE VIVA.



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



Seja responsável beba com moderação.



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt

SUBLIMAR... NA PANDEMIA

Quando converso com amigos, invariavelmente acabamos por falar de vinhos. Curiosamente quanto mais tempo temos de pandemia, melhores e mais caros são os vinhos!

Lembrei-me da sublimação das tendências, i.e. superar as limitações que por imperativo da prudência, todos temos hoje, na distância social, nas deslocações, no uso de máscara, etc. com o pensamento em 2 coisas que nos dão prazer – vinhos bons e vinhos muito bons. Verão que, como um milagre, uma expressão preocupada se transforma numa expressão feliz!

As garrafeiras particulares têm sofrido um desbaste invulgar pelos amigos que me dizem “o futuro é um pouco incerto... mas este grande tinto, ou branco, etc... é certo! Vamos abri-lo!”

Ora vejam lá!!!

[sublimar = expurgar tudo que é estranho]

Nós Seleccionamos...

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



Álvaro van Zeller

Anselmo Mendes

João Silva e Sousa

Manuel Vieira

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

ÍNDICE

- 3 EDITORIAL
- 4 COMO ENCOMENDAR
- 5 PORQUÊ A ENOTECA
- 6 OFEREÇA ANUIDADE ENOCLUBE
- 8 NOTÍCIAS DO VINHO
- 10 LOUREIRO, A RAINHA DO LIMA
- 13 AGORA PROVO EU
- 15 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 16 FÓRUM DE ENOLOGOS
- 20 BACELO NOVO
- 22 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 25 CESTO DE OUTONO
- 26 GALERIA DO PRODUTOR
- 28 VINHOS DO TRIMESTRE
- 30 CAVE BRANCOS
- 35 CAVE ROSÉS
- 36 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 Seródio
Publicação Periódica Trimestral
Diretor: José Seródio
Sede da Redação: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto
Design: Três Sentidos Design
Capa: Orlando Mendonça
Produção Gráfica: Viana & Dias
Sede do Impresor: Veiga do Inso, 4734-908 Vila de Prado
Tiragem: 12.000 Exemplares
Depósito Legal: 68.051/93
Nº Registo ERC: 117272

ENOTECA

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

COMO ENCOMENDAR À ENOTECA

COMO POSSO FAZER UMA ENCOMENDA

Escolha os vinhos que deseja e...

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



ou

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



ou

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



ou

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



COMO É FEITA A ENTREGA

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



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



COMO POSSO PAGAR A ENCOMENDA

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

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



PORQUÊ 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** – conhecem 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 Muros Antigos Alvarinho 2019 (Verdes) + 2 gfas Cottas Reserva tinto 2015 (Douro) + 2 gfas Esporão 4 Castas tinto 2017 (Alentejo).

Este conjunto incluirá ainda:

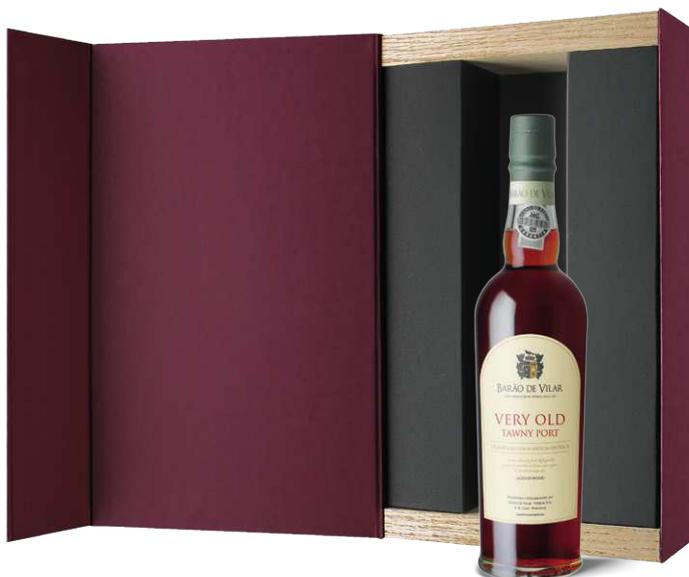
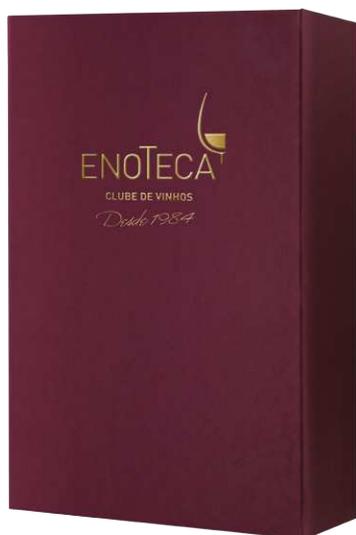
- a) uma ficha de inscrição (para formalização da inscrição);
- b) os estatutos do Clube;
- c) a revista Enoteca.

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]



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 12°C como digestivo ou acompanhando bolo de laranja, tarte de frutos secos, queijos de ovelha de pasta mole ou chocolates pralinês.

Também é uma excelente companhia para um bom charuto.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller.

Notícias do Vinho

THE FOLLY: O NOVO HOT SPOT DE ESTREMOZ

Localizada no centro de Estremoz, a adega urbana da Howard's Folly abriu em Junho passado as portas do seu restaurante contemporâneo, *The Folly*. Esta abertura veio completar o projeto iniciado em 2018, que inclui adega, restaurante, bar, loja e galeria de arte numa cidade alentejana em plena expansão turística. A criatividade artística é o tema transversal deste projeto, criado pelo empreendedor e colecionador de arte britânico Howard Bilton e o reputado e premiado enólogo australiano, David Baverstock, que junta vinho, arte e caridade sob o mesmo teto, com uma adega repleta de obras de arte, um restaurante contemporâneo e uma galeria de arte. No *The Folly* pode-se provar os vinhos premium da Howard's Folly, tomar um cocktail – naquele que é provavelmente o bar mais cool da cidade – e descobrir a cozinha criativa do chef Hugo Bernardo.

Fonte: ShoppingSpirit News

JOSÉ MARIA DA FONSECA MUDA IMAGEM DE JOÃO PIRES

A José Maria da Fonseca avançou para a mudança da identidade visual do vinho João Pires, trinta anos depois da última alteração do packaging. A nova garrafa de vidro é mais escura e tem um rótulo que simula a parra da vinha do Moscatel, casta a partir do qual o vinho é produzido, apresentando ainda *“um upgrade generalizado ao nível do papel e dos acabamentos com o objetivo de tornar o packaging mais premium e mais fresco”* refere a JMF em comunicado.

Fonte: Hipersuper

REDE DE MUSEUS DO DOURO CRIA PASSAPORTE COM DESCONTOS

A Rede de Museus do Douro, que agrega 41 instituições, criou um passaporte que permite descobrir o Douro, nas suas mais variadas vertentes, a preços mais acessíveis. É um convite e um incentivo para partir à descoberta do território duriense. O passaporte, que não tem data de validade, contém uma breve descrição sobre cada um dos espaços a visitar, informação com os horários de atendimento e os descontos atribuídos. A Rede de Museus do Douro une diferentes tipos de unidades museológicas, integrando museus e centros interpretativos ligados ao vinho, ao azeite, à cerâmica, aos produtos endógenos, à memória, às tradições e à história. Consulte a lista completa em www.museudodouro.pt

Fonte: TimeOut

ROBERT PARKER É ELEITO O HOMEM DO ANO

Uma das premiações mais importantes do mundo do vinho é o “Homem do ano”, agora rebatizado como “Hall da Fama”, da revista inglesa *Decanter*. Estabelecido desde 1984, a publicação escolhe uma pessoa de grande relevância do mercado do vinho a cada ano. Em 2020, o selecionado foi o crítico norte-americano Robert Parker. Fundador da newsletter *The Wine Advocate* e criador da escala de 100 pontos para a pontuação de vinhos, Parker junta seu nome ao de outras celebridades do mundo do vinho como Angelo Gaja, Miguel Torres, Nicolas Catena, Robert Mondavi, Piero Antinori entre outros.

WORLD OF WINE ABRE DIA 31 E QUER RECEBER “MILHÕES DE PESSOAS DO NORTE E DE TODO O PAÍS”

Os renovados armazéns do grupo Taylor's dão lugar a um novo polo cultural e turístico da cidade. Oficialmente, o novo quarteirão cultural e turístico de Vila Nova de Gaia, erguido nas renovadas caves do Vinho do Porto, abre as portas ao público a 31 de julho. Nos antigos armazéns do Choupêlo vão nascer cinco experiências museológicas, nove espaços de restauração, uma Escola de Vinhos, várias lojas e uma ampla praça ao ar livre com vista para o rio Douro e para a cidade do Porto. Além destes espaços dedicados à memória e ao presente da região, vão funcionar também bares, lojas de artesanato e espaços para exposições temporárias e eventos.

Fonte: JornalismoPortoNet

TABOADELLA – UMA VINHA ÚNICA

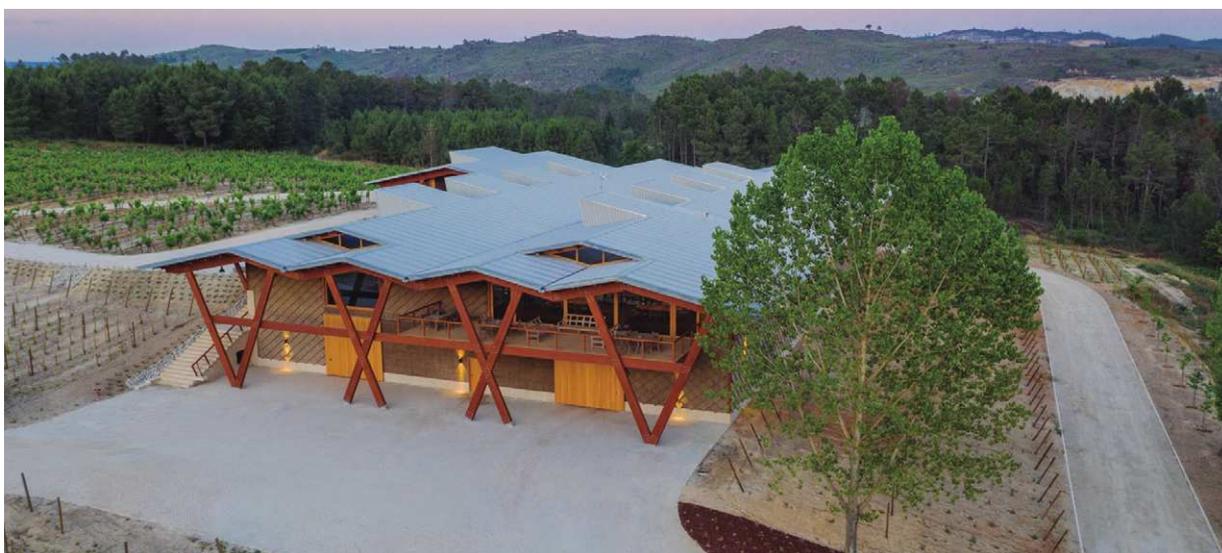
A referência a um vinho tem sempre uma forte carga de subjetividade. Atrás daquele copo há uma pessoa que nos conta uma história. O produtor, o enólogo, o viticultor comunicam-nos aqueles aspetos determinantes para aquela qualidade que já prendeu a nossa atenção.

Os que são do setor preocupam-se também pelos pequenos detalhes. Querem saber se a vinha está dividida em parcelas, qual a altitude, qual a orientação. Como se processa a receção do fruto, e esmagamento. O “traumatismo” da uva no processo, etc.

Na Taboadella, quer a história, quer os detalhes, transmitem-nos um sentimento de segurança, logo confirmado pela prova que se segue.

A Adega é uma estrutura lindíssima, desenhada pelo arquiteto Carlos Castanheira, com um nível de funcionalidade ímpar, integrada numa área de vinha com 40ha das castas mais adequada para aquele terroir, com provas concludentes na região – Encruzado, Alfrocheiro, Jaen, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Pinheira.

Esta é a receita deste projeto de excelência. Uma empresária com visão, uma diretora de Viticultura, que junta ao saber uma sensibilidade pessoal invulgar, uma equipe de enologia que desvaloriza as rotinas e aprecia os desafios que permanentemente lhe são colocados pelos demais membros da equipe, um staff comercial de comunicação, que para além do profissionalismo, vive este projeto. Enfim, um grupo que pratica uma partilha ativa de responsabilidades.





TEXTO JOÃO PAULO MARTINS FONTE VINHO - GRANDES ESCOLHAS

LOUREIRO

A Rainha do Lima

São várias as castas de uva que proliferam no Minho. Umas são bem conhecidas de todos, aparecendo em lugar de destaque nos rótulos das garrafas. Outras, um pouco mais obscuras, são hoje apenas curiosidades ampelográficas. Das primeiras, destacamos a variedade Loureiro, para muitos a melhor casta da região dos Vinhos Verdes.

As castas de uva têm por vezes características enigmáticas. Uma delas é a diferente apetência que mostram em querer viajar. Temos em Portugal exemplos para todas as situações, desde variedades que evidenciam muitas virtudes em todos os locais para onde foram levadas, caso da Alvarinho, mas também a Verdelho, Arinto ou Roupeiro, até outras que se quedaram na zona de origem e não deram mostras de querer viajar muito. Recordamos aqui o caso paradigmático da Encruzado e da que hoje tratamos, a Loureiro. No que respeita a esta variedade emblemática dos Vinhos Verdes, foram feitas algumas tentativas de a levar para outras zonas. Recordamos aqui que ela já esteve plantada na Quinta dos Carvalhais, no Dão, onde chegou a integrar, por uma única vez, um branco feito de lote entre Bical e Loureiro, na colheita de 2000. À época enólogo nessa quinta do Dão, Manuel Vieira disse à Grandes Escolhas que a casta produzia muito, mesmo muito, mas que "originava mostos com teor ácido baixo", o que contrariava a ideia que temos dela. A ideia de arrancar a vinha foi decisão empresarial, mas, na verdade, o tal 2000 Bical/Loureiro, ainda em 2019 dava mostras de estar em grande forma. Também na zona de Setúbal se fizeram experiências com a Loureiro. Domingos Soares Franco, enólogo da casa José Maria da Fonseca, confirmou que a casta foi para ali levada, há muitas décadas, pelo seu tio António Soares Franco. Ainda hoje tem cerca de 2ha de Loureiro plantados na zona de Azeitão, destinando-se o mosto para o lote do Quinta de Camarate branco doce, um vinho que nada tem a ver com vinhos doces

de colheita tardia, mas que Domingos nos confirma ser um enorme sucesso, do qual se produzem 25.000 litros por ano. "*Noto-lhe aromas de grande qualidade que lembram os que se conseguem no Minho, mas aqui tem menos acidez, tem mesmo uma certa gordura e peso na boca que funcionam muito bem no branco doce, onde a juntamos com a casta Alvarinho*", disse.

UMA CASTA PRODUTIVA

O vale do rio Lima, o solar do Loureiro, é bem distinto em configuração dos vales do Minho ou do Douro, importantes rios que atravessam a região dos Vinhos Verdes. O vale do Lima é amplo e largo, deixando entrar a influência atlântica bem dentro de terra.

Como já escreveu João Afonso em reportagem publicada neste revista, "*em termos orográficos podemos dividir a sub-região do Lima em três zonas distintas: a zona mais litoral e ventosa de Viana, com vale aberto e pouca montanha; uma zona intermédia de Ponte de Lima [de Geraz do Lima até Jolda e Gondufe] ainda de vale aberto, mais protegido da nortada e já com traços de montanha; e a zona interior de Ponte da Barca e Arcos de Valdevez com vale mais estreito, de perfil montanhoso e com alguma continentalidade a misturar-se com o clima marítimo.*"

A casta Loureiro gosta de frio, mas não aprecia vento. Segundo Anselmo Mendes, "*prefere zonas mais abrigadas para evitar partir as varas e é exigente na gestão da sebe para que a vinha possa respirar. Produz bem, mas não convém deixar ir muito além das 10 ton/hectare para não perder carácter.*" Esta produtividade, que se pode considerar normal na região dos Verdes está, no entanto, muito acima do que encontramos noutras zonas do país, nomeadamente na vizinha região do Douro. José Luís Moreira da Silva é enólogo na quinta dos Murças (Douro) e, por via da aquisição por parte do Esporão da Quinta

do Ameal, ficou também responsável pela viticultura e enologia desta propriedade minhota. As diferenças não podiam ser maiores, *“é que estou a lidar com produções por hectare que são cinco vezes superiores às do Douro, com terrenos muito mais férteis e também muito mais propícios às doenças e pragas da vinha e tudo isso é um grande desafio”*. José Luís confirma que apesar dessa pressão das doenças, é no Minho mais fácil assegurar uma produção regular, com solos ricos e água com fartura. A Quinta do Ameal esteve durante algum tempo certificada como bio, mas, foi-nos confirmada, essa certificação foi abandonada. O enólogo foi pragmático: *“estamos a seguir tratamentos e práticas bio, mas se houver um ataque a sério avançamos com tratamentos químicos; não faz sentido perder a produção por falta de tratamentos. Estou de resto convencido que enquanto no Douro é mais fácil a certificação bio, aqui nos Verdes tenho muito mais dúvidas”*.

POLIVALENTE NA ADEGA

Na adega, a Loureiro mostra-se polivalente. Na Quinta do Ameal sempre se usou uma vinificação diferenciada, ora em inox ora em barricas usadas, praticando abundantemente a bâtonnage, mesmo no inox. Essa prática pode ser fundamental sobretudo se se pretende fazer um Loureiro que dure 20 anos na garrafa. No Ameal sempre existiu a preocupação de mostrar a longevidade da casta Loureiro, a única plantada na quinta e inúmeras provas confirmam amplamente que o tempo está muito mais ao lado da casta do que em tempos se pensava. Anselmo Mendes diz-nos que, *“com o tempo, os aromas transformam-se e surgem algumas notas terpénicas que, essas sim, fazem lembrar o Riesling do Mosela”*. No entanto, salienta ainda, *“existem vários clones de interesse desigual, alguns originam vinhos com notas de Moscatel, mas eu prefiro uns clones que fazem vinhos mais discretos, mas que evoluem bem com o tempo”*.

Além da fermentação em inox e barrica [mais usada do que nova], no Ameal estão a fazer-se ensaios com ovos e túlipas de cimento. E trabalhar com teores alcoólicos na casa dos 11,5% de *“chega perfeitamente, não precisamos de mais”*, confirma Moreira da Silva. Mesmo nas outras sub-regiões dos Verdes onde a Loureiro entra em lote com outras variedades, os resultados são compensadores. É boa a ligação com a casta Arinto e está em desuso o lote com a Trajadura, uma variedade que recolhe cada vez menos adeptos. Como nos diz Anselmo Mendes, *“em tempos era usada para fazer baixar a acidez do Alvarinho, mas hoje já se usa menos”*. E em Valença, bem perto da zona de Monção e Melgaço, mas fora da sub-região, a casta Loureiro dá resultados muito interessantes.

Tal como acontece noutras sub-regiões dos Vinho Verdes, o Vale do Lima é a pátria da casta Loureiro, é ali sem dúvida que melhor se expressa e também a casta que melhor expressa as virtudes daquele terroir. Já na sub-região do Sousa impera a Arinto, em Baião a Avesso, exemplos que nos mostram que, embora viajantes, as castas encontram por vezes razões de sobra para não saírem de onde estão.

UMA VARIEDADE DAS TERRAS FRIAS

A casta Loureiro é, do ponto de vista económico, a variedade mais importante da região dos Vinhos Verdes. É no vale do rio Lima que ela melhor mostra as suas virtudes. Casta produtiva, gosta sobretudo de zonas onde se faça ainda sentir a influência atlântica, contribuindo com elevada acidez para os mostos. Por esta razão é aqui, na sub-região do Lima, que melhores resultados origina. As zonas mais interiores, de Basto até Baião e Amarante já não lhe convêm porque perde rapidamente a acidez, característica marcante desta casta. Gera vinhos de teor alcoólico médio, mas muito aromáticos, razão pela qual é muito procurada pelos viticultores. Também presente nas Rias Baixas tem aí, no entanto, um peso muito residual, uma vez que a região é quase monocultura de Alvarinho. Apesar de gerar boas produções, não se pode deixar produzir demais porque depois perde aromas. Prefere solos férteis e abundância de água, mostrando muitas dificuldades para enfrentar o stress hídrico. Existem vários clones certificados desta casta sendo mais cotado o que gera o cacho com bagos pequenos e coloração dourada. Segundo informação da CVR dos Vinhos Verdes, existem 189 marcas válidas de vinhos varietais de Loureiro, correspondendo a 111 engarrafadores. Até aos anos 80 do século passado não existiam no mercado vinhos varietais de Loureiro e foi então nessa década que surgiram os primeiros varietais de Loureiro, da Adega Cooperativa Ponte de Lima e de alguns produtores engarrafadores, como a Quinta de S. Cláudio, Casa dos Cunhas ou Quinta do Luou.

CASA DE PAÇOS
Reserva Loureiro Branco 2018



Sócio **9,41€** GFA 0,75 L Não Sócio **9,90€** GFA 0,75 L
Caixas de 6 gfas. REF^a 064438

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

QUINTA DO AMEAL
Escolha Branco 2017



Sócio **20,43€** GFA 0,75 L Não Sócio **21,50€** GFA 0,75 L
Caixas de 3 gfas. REF^a 034448

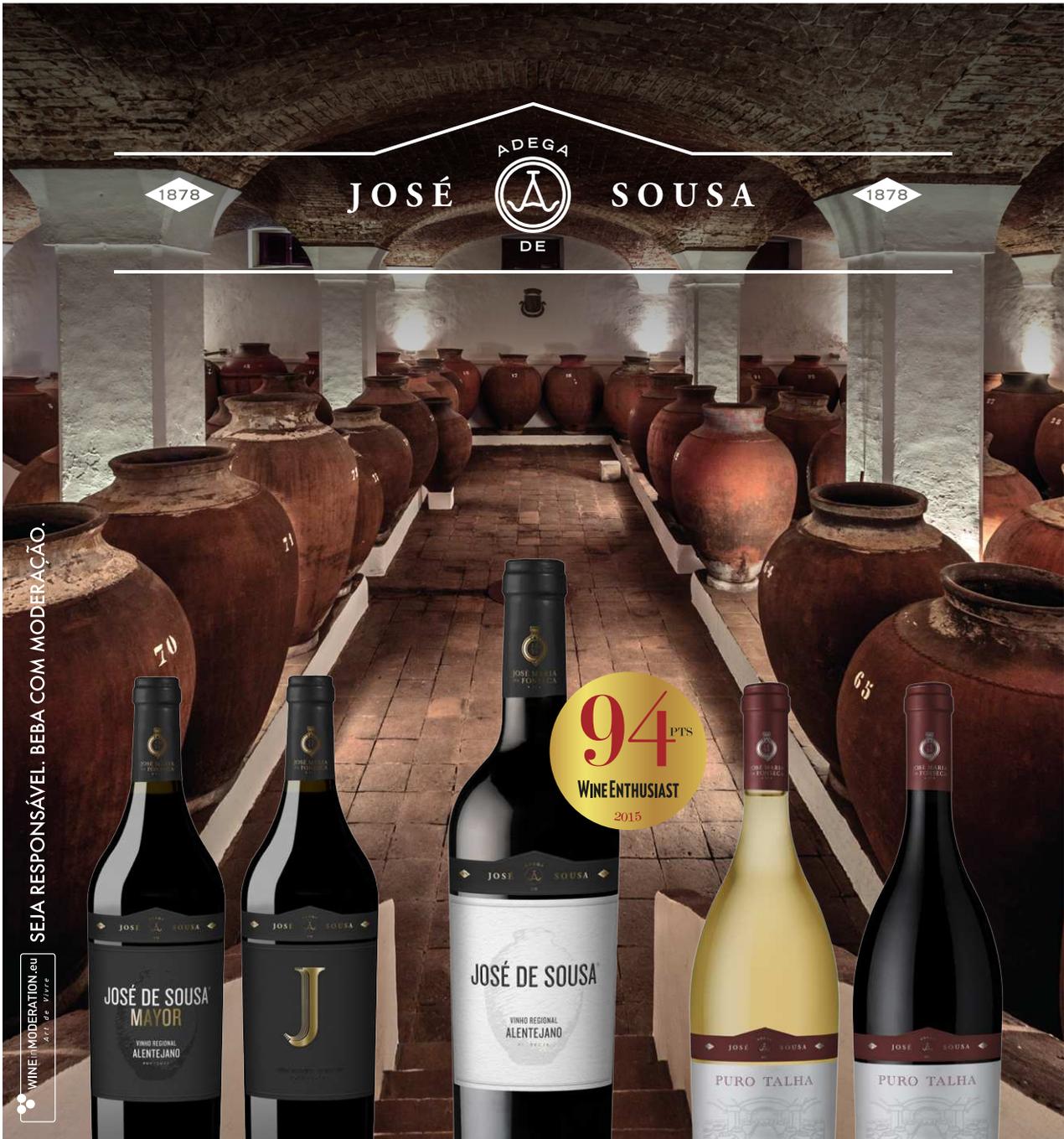
61,29€ Caixa 3 gfas **64,50€** Caixa 3 gfas

ANSELMO MENDES
Loureiro Private Branco 2017



Sócio **26,60€** GFA 0,75 L Não Sócio **28,00€** GFA 0,75 L
Caixas de 3 gfas. REF^a 034292

79,80€ Caixa 3 gfas **84,00€** Caixa 3 gfas



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE IN MODERATION.eu
Art. de Vinho

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



jmf.pt



[josemariadafonseca](https://www.facebook.com/josemariadafonseca)



[josemariadafonsecavinhos](https://www.instagram.com/josemariadafonsecavinhos)



**PATRÍCIA
PEIXOTO**

Agora provo EU!

SANTA VITÓRIA RESERVA BRANCO 2019

A elaboração de vinhos brancos não é tão simples como se pode pensar. Existe uma série de cuidados que há que respeitar na produção para garantir a sanidade, longevidade, características organolépticas em condições perfeitas para que o vinho se mantenha agradável e vivo o mais tempo possível. E os cuidados e detalhes, são muitos!

Hoje existe no mercado uma oferta enorme de vinhos brancos, que se distinguem não só pelas castas utilizadas no lote, mas também pela região onde estão plantadas, clima e solo a que estão sujeitos. Indiscutivelmente essa diversidade também é influenciada pela viticultura e enologia, ou seja, pela mão de quem cuida das uvas na vinha e as carrega para a adega, e obviamente pelas decisões tomadas ao longo do ano agrícola, data da apanha, vinificação, estágio etc. Felizmente nos últimos anos observamos um aumento significativo da qualidade deste tipo de vinhos em todas as regiões do nosso inigualável país. Há vinhos excecionais de norte a sul, sem esquecer as nossas ilhas. Graças ao conhecimento, desenvolvimento tecnológico e á alma inquieta de quem os faz, que não descansa enquanto não estiver perfeito!

Na generalidade os vinhos brancos são consumidos o ano todo, contudo, existe uma tendência natural para o aumento do consumo de vinhos brancos quando as temperaturas começam a aumentar, e é imperativo dar ao consumidor a possibilidade de escolher vinhos brancos que sirvam para diferentes momentos de consumo e respetiva diversidade gastronómica. E foi neste enquadramento que surgiu a ideia de fazer este lote bi-varietal, que tem por base o casamento entre duas castas Arinto e Chardonnay, sendo que 30% da casta Chardonnay estagiou em barrica.

Revela-se mineral, elegante e profundo. Marcado pela frescura do Arinto que acorda os sentidos, e que também permite harmonizar com a comida elevando a sensação de prazer à mesa. A untuosidade e volume que apresenta é conferido pela casta Chardonnay, que ganha ainda mais corpo após alguns meses em estágio em barrica, fazendo com que se prolongue a sensação e presença em boca, prometendo desta forma uma harmonização gastronómica garantida. Não seria de esperar tanta frescura num vinho Alentejano, mas a experiência levou-nos a perceber que o Arinto gosta de sair cedo da vinha, e ainda assim exprimir-se aromaticamente no seu esplendor... não era suposto, mas foi!

O **Santa Vitória Reserva Branco**, não sendo um vinho branco comum e simples é inevitável provar. As Vinhas que compõe este lote envolvem a nossa adega numa herdade com 1620ha de perder de vista, uma planície alentejana, onde se conjuga a gastronomia local, lazer com o Hotel Vila Galé Clube de Campo, a adega Santa Vitória e o lagar Santa Vitoria de produção de azeite. Nestes solos Xisto Argilosos onde é difícil viver, sobrepõe-se a coragem e luta destas castas que teimam em vingar para nos proporcionar a nós enólogos o gozo absoluto em trabalhá-las e ao consumidor o prazer de provar...

Num contexto profissional ou em lazer... agora provo eu!!!



Santa Vitória Reserva Branco 2019

PRODUTOR Casa Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Arinto e Chardonnay
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
VINIFICAÇÃO Fermentado 30% em barricas de carvalho francês e o restante em cubas de inox.
SERVIÇO Entre 8º C e 10º C. Ideal para ser consumido com queijos, peixes gordos ou carnes moderadamente temperadas.
ENOLOGIA Patrícia Peixoto

Sócio 9,50€ GFA 0,75 L. **Não Sócio** 10,00€ GFA 0,75 L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. REFº 064451

57,00€ CAIXA 6 gfas **60,00€** CAIXA 6 gfas



SANTA
VITÓRIA
— VINHOS —

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS



WWW.SANTAVITORIA.PT



VINIFICAÇÃO de A a Z

OS BRANCOS PORTUGUESES

Tivemos o privilégio de testemunhar as produções dos primeiros brancos portugueses de qualidade inquestionável. Curiosamente desenhamos a estratégia de Marketing para a Herdade D. Luis de Margaride, em Almeirim, ainda nos anos 80, que na altura produzia apenas brancos. Os irmãos Luís Manuel e Hermano Margaride vendiam então as uvas para a Cooperativa, e pretendiam criar uma marca própria. Contactados por um amigo comum, Branquinho da Fonseca, visitamos a Herdade, e fomos surpreendidos pela excelência da vinha (foram um dos pioneiros do plantio de vinhas varietais – Talia, Vital, Trincadeira das Pratas e Fernão Pires). Acompanhamos a vindima, comparamos a concorrência... e lançamos a marca D. Hermano, principalmente para a restauração. Em 2 anos, esta marca atingiu o 2.º lugar na venda de brancos, com este posicionamento logo a seguir ao Planalto.

O consumo de brancos vem aumentando constantemente, sendo os consumidores os grandes juízes que determinam as decisões dos produtores. Nos anos 2000 a Enoteca apresentava 4 brancos na Revista, e hoje esse número passou para 20, i.e. 5 vezes mais. A explicação é sempre a mesma – uma qualidade consistente – um preço correto.

Parece-nos de elementar justiça, uma breve referência a enólogos que tornaram possíveis os grandes vinhos brancos portugueses nos anos 90 do século passado, com processos hoje institucionalizados em todos os produtores responsáveis.

Referimo-nos a Nuno Cancela de Abreu com a casta Arinto em Bucelas (Romeira), a Manuel Vieira com a Encruzado nos Carvalhais, o Prof. Virgílio Loureiro, também com a casta Encruzado nas Quintas dos Roques e Maias, a Anselmo Mendes com o Alvarinho em Monção/Melgaço, e tantos outros que de uma ou de outra forma contribuíram para colocar os brancos portugueses no roteiro mundial dos grandes vinhos.

Gostaríamos de organizar, logo que as condições o permitam, algumas reuniões de prova, em que pudéssemos contar com a presença dos criadores dos brancos que fizeram a diferença.



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 ALCÓOLICO 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, maçãs 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.

ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO	NÃO SÓCIO
28,50€ GFA 0,75L	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 Novembro
de 2019*

Vale da Raposa RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho

TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
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.

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,50€ GFA 0,75L	10,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REFª 064294	
57,00€ Caixa 6 GFAS	60,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019*

Morgado de Bucelas BRANCO 2018

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas

CASTA Arinto
TEOR ALCÓOLICO 12,5%

LONGEVIDADE 2 a 3 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo pálido com laivos esverdeados. Aroma elegante, floral e frutado (maçã e lima) com notas minerais. Na boca é fresco confirmando as notas florais. Bom volume. Final agradável com boa estrutura.

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

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



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Quinta do Monte d'Oiro RESERVA BRANCO 2017

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTA Viognier
TEOR ALCÓOLICO 13,5%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino límpido. Aroma intenso, complexo e muito elegante, notas cítricas e minerais com um ligeiro salino. Na boca é fresco e complexo, bom volume e equilíbrio; um toque mineral agradável e notas de madeira bem integradas no conjunto. Final longo e persistente.

ENOLOGIA Graça Gonçalves, Gregory Viennois

SÓCIO	NÃO SÓCIO
19,95€ GFA 0,75L	21,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas - REFª 033986	
59,85€ Caixa 3 GFAS	63,00€ Caixa 3 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Sonhador BRANCO 2018

PRODUTOR Hill Valley Portugal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Field Blend (vinhas velhas com predominância de Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina)
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma elegante complexando frutas cítricas, litchias e notas de tosta. Bom volume de boca, estruturado e cremoso com boa acidez a dar-lhe frescura. Equilibrado. Final longo e persistente.
ENOLOGIA 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



*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.
ENOLOGIA 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*

Pardusco Private TINTO 2015

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Vinhão, Alvarelhão, Cainho, Pedral, Alvarinho
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi aberta. Aroma intenso de frutos vermelhos com leves notas do estágio em madeira. Boca fina e delicada, muito elegante a lembrar um grande Borgonha. Seco e fresco com boa acidez. Harmonioso. Final longo.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO 19,00€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 20,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas - REFª 034095	
57,00€ Caixa 3 GFAS	60,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2018*

Cave Real RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR João Silva e Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 12 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi muito intensa. Aroma intenso e jovem com notas de fruta preta, cereja e mirtilos. Na boca é macio e elegante, com boa estrutura e volume. Equilibrado com taninos macios. Final frutado, longo e persistente.
ENOLOGIA João Silva e Sousa

SÓCIO 7,60€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 8,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REFª 064111	
45,60€ Caixa 6 GFAS	48,00€ Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Zom TOURIGA NACIONAL GRANDE RESERVA TINTO 2015

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
LONGEVIDADE Mais de 25 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi intenso. Aroma fresco com notas de boa fruta e um toque floral combinadas com as notas de de boa madeira (especiarias, côco), muito elegante. Na boca é bem estruturado com taninos redondos. Confirma as notas de madeira. Final longo.
ENOLOGIA Álvaro van Zeller

SÓCIO 19,00€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO** 20,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas - REFº 034249
57,00€ Caixa 3 GFAS 60,00€ Caixa 3 GFAS



*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 ALCÓOLICO 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.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO 9,98€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO** 10,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REFº 064101
59,88€ Caixa 6 GFAS 63,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019*

Tyto alba TOURIGA NACIONAL TINTO 2016

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTA Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 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.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

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



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2019*

Monte Vilar RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi. Aroma expressivo, elegante e frutado com ligeiras notas de especiarias da madeira do estágio. Na boca é envolvente e equilibrado com taninos firmes e boa acidez. Final persistente.
ENOLOGIA Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

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

FÓRUM DE
ENÓLOGOS

Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019

Grande Trinca Bolotas TINTO 2017

PRODUTOR Herdade do Peso
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma fresco e complexo, fruta negra madura (cassis, amora) e madeira bem casada no conjunto. Na boca é equilibrado e estruturado, quente com notas de fruta e taninos presentes. Final persistente.
ENOLOGIA Luís Cabral de Almeida

SÓCIO
8,55€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
9,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF^o 064215
51,30€ Caixa 6 GFAS **54,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019

Vicentino PINOT NOIR TINTO 2016

PRODUTOR Vicentino
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Pinot Noir
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Elegante no nariz com leves notas cereja e eucalipto. Na boca continua elegante, confirmando as notas de cereja num conjunto suave com taninos maduros e acidez equilibrada. Final agradável.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

SÓCIO
28,50€ GFA **NÃO SÓCIO**
30,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 033940
85,50€ Caixa 3 GFAS **90,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019

Dalva MOSCATEL DO DOURO 2009

PRODUTOR C. da Silva Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Moscatel
CASTAS Moscatel Galego Branco
TEOR ALCÓOLICO 17%
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
NOTAS DE PROVA Cor âmbar dourado. Aroma intenso e complexo com belas notas de frutos secos, uva passa, casca de laranja, mel e um toque de alfazema. Na boca é rico, muito elegante e equilibrado com uma boa acidez a dar frescura num conjunto com citrinos, menta e especiarias. Final muito longo.
ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO
15,20€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
16,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 2 gfa • REF^o 024440
30,40€ Caixa 2 GFAS **32,00€** Caixa 2 GFAS



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 ALCÓOLICO 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.
ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO
52,25€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
55,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 1 gfa • REF^o 013999

Novas Colheitas

BACELO NOVO

Dão

BACELO NOVO BRANCO 2018

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

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFº 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 ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi. Aroma de frutos vermelhos maduros. Na boca sente-se a fruta fresca. Boa acidez e equilíbrio. Bom final.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carnes brancas, vermelhas e da cozinha tradicional portuguesa.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFº 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 ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa, aroma vinoso com notas de frutos vermelhos e chá preto. Na boca é equilibrado e fino com taninos suaves. Final agradável.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
ENÓLOGOS Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REFº 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 REFº 124017 NÃO SÓCIO **48,00€** Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Novas Colheitas

SÓCIO
EnoClube

3,60€ gfa
43,20€ cx

SEMPRE PRESENTE



DÃO

12 Garrafas



DOURO

12 Garrafas



ALENTEJO

12 Garrafas

RÓTULOS PERSONALIZADOS



RESERVA DOURO *Tinto 2014*

1 Gfa
REFº 014114

SÓCIO 8,31€ NÃO SÓCIO 8,75€

3 Gfas
REFº 034114

SÓCIO 24,08€ NÃO SÓCIO 25,35€

6 Gfas
REFº 064114

SÓCIO 47,03€ NÃO SÓCIO 49,50€

PRODUTOR Barão de Vilar

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

ENÓLOGO Álvaro van Zeller



RESERVA ALENTEJO *Tinto 2016*

1 Gfa
REFº 013770

SÓCIO 8,31€ NÃO SÓCIO 8,75€

3 Gfas
REFº 033770

SÓCIO 24,08€ NÃO SÓCIO 25,35€

6 Gfas
REFº 063770

SÓCIO 47,03€ NÃO SÓCIO 49,50€

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

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

ENÓLOGA Patrícia Peixoto

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

MÍNIMO 12 GARRAFAS - PRAZO MÁXIMO DE ENTREGA: 15 DIAS



EMPRESAS



ANIVERSÁRIOS



REUNIÕES



CASAMENTOS



FESTAS



OFERTAS

1 Escolha o Vinho, Espumante ou Porto

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

3 Receba o vinho com o seu rótulo personalizado



ESPUMANTE BAIRRADA

Bruto

1 Gfa
REF^o 014115

SÓCIO 9,03€ NÃO SÓCIO 9,50€

3 Gfas
REF^o 034115

SÓCIO 26,13€ NÃO SÓCIO 27,50€

6 Gfas
REF^o 064115

SÓCIO 51,06€ NÃO SÓCIO 53,75€



PORTO TAWNY

10 Anos

1 Gfa
REF^o 012055

SÓCIO 13,11€ NÃO SÓCIO 13,80€

3 Gfas
REF^o 032055

SÓCIO 38,48€ NÃO SÓCIO 40,50€

6 Gfas
REF^o 062055

SÓCIO 75,81€ NÃO SÓCIO 79,80€

PRODUTOR 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

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

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

(rótulos exemplificativos)

Quinta S. João Batista

RESERVA DE BIODIVERSIDADE



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

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

CESTO DE OUTONO

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

Oferta
1 gfa ESPUMANTE
CAVE REAL
SUPER RESERVA
Bruto Natural



LISBOA



DÃO



DOURO



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- + 3 GFAS. QUINTA DO MONTE D'OIRO BRANCO 2018 LISBOA
- + 3 GFAS. QUINTA DA GIESTA ROSE 2019 DÃO
- + 3 GFAS. CAVE REAL RESERVA TINTO 2017 DOURO
- + 3 GFAS. FONTE MOURO RESERVA TINTO 2016 ALENTEJO

SÓCIO
106,88€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
112,50€
Caixa 12 GFAS

REF^o 124466



GALERIA DO PRODUTOR

Alves de Sousa



É no Douro que a família Alves de Sousa produz os seus vinhos, segundo uma tradição familiar de 5 gerações. Trabalhando unicamente as uvas das vinhas da família [Quinta da Gaivosa, Vale da Raposa, Caldas, Estação, Aveleira e Oliveirinha], Domingos Alves de Sousa desenvolveu uma completa gama de vinhos do Douro de grande carácter e qualidade.

Atualmente com cerca de 133 hectares, as vinhas da família Alves de Sousa caracterizam-se pelo equilíbrio perfeito do seu terroir, desde as variações de altitudes, características dos solos e diversidade de microclimas até à conjugação das vinhas velhas com cepas novas. O resultado são vinhos simultaneamente complexos e delicados, produzidos sob a égide da tradição.

A qualidade e a singularidade dos seus vinhos tem sido amplamente reconhecida, com distinções e menções nas mais aclamadas publicações nacionais e internacionais. Das mais de 420 medalhas (mais de 110 de Ouro) em concursos nacionais e internacionais, ao reconhecimento na respeitada publicação americana "The Wine Advocate" de Robert Parker com 30 vinhos classificados entre os 90 e os 95 pontos. Um destaque especial para os prémios "Produtor do Ano" em 1999 e novamente em 2006 atribuídos pela "Revista de Vinhos", tornando-se o primeiro na história a receber por duas vezes a mais importante e prestigiada distinção para um Produtor de Vinhos em Portugal.

Em 2015 é inaugurada a nova adega, um espaço moderno e funcional, com capacidade para vinificar e estagiar cerca de 600 mil garrafas. A modernização não colide, no entanto, com as opções tradicionais seguidas em muitas parcelas vizinhas da nova adega. Alguns dos melhores vinhos da família Alves de Sousa continuam a ter origem em vinhas muito velhas.

QUINTA DO VALE DA RAPOSA

A Quinta do Vale da Raposa é contígua à Quinta da Gaivosa, onde acaba uma começa a outra. Em 1991 foi palco da estreia na produção de vinhos DOC Douro com um branco que desde logo cativou os apreciadores e mereceu as melhores referências. Tal facto veio comprovar o valor do terroir da Encosta da Gaivosa (nome pelo qual a zona é conhecida) e reconhecer todo o trabalho aí desenvolvido. Nesta Quinta de cerca de 18 ha com uma exposição maioritariamente Poente / Oeste encontramos plantadas 15 castas autóctones de vinhas velhas maioritariamente Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional. É aqui que nasce o vinho que lhe apresentamos neste trimestre, o

Vale da Raposa Reserva tinto 2017.



Ver pág. 28



GALERIA DO PRODUTOR

José Maria da Fonseca

A José Maria da Fonseca exerce a atividade vinícola desde 1834, fruto da paixão partilhada de uma família que tem sabido preservar e projetar a memória e o prestígio do seu fundador. É um negócio de família com quase dois séculos de história que, sem nunca repousar sobre as glórias conquistadas, tem sabido modernizar-se.

Consciente da responsabilidade de ser, na atualidade o mais antigo produtor de vinho de mesa e de Moscatel de Setúbal em Portugal, a José Maria da Fonseca obedece a uma filosofia de permanente desenvolvimento, o que a leva a investir sempre mais em suportes de investigação e de produção, aliando as mais modernas técnicas ao saber tradicional.

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

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

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



JOSÉ MARIA
DA FONSECA
♦ VI ♦

QUINTA DE CAMARATE

A Quinta de Camarate tem como particularidade o facto de nela viver a Família Soares Franco. Cerca de 39 ha, dos 120 totais, são atualmente ocupados por vinha. Os solos variam, de argilo-calcários a arenosos. Nesta Quinta encontramos uma coleção ampelográfica iniciada na década de 20 do século passado e que atualmente ronda as 560 castas, tendo-se mostrado preciosa pelas múltiplas opções enológicas que proporciona.

Para além de contribuir para alguns vinhos da Coleção Privada Domingos Soares Franco, é aqui que nascem os vinhos Quinta de Camarate, o branco seco, o branco doce e aquele que apresentamos este trimestre, o **Quinta de Camarate tinto 2015**.



Ver pág. 29

VINHOS *do*



“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.”

Tiago Alves de Sousa

VALE DA RAPOSA

RESERVA TINTO 2017

Douro

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%

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

SERVIÇO A 16/17°C com assados de aves, carne de vaca, charcutaria e queijos.

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO **9,03€** GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **9,50€** GFA 0,75L.

54,18€ Caixa 6 GFAS

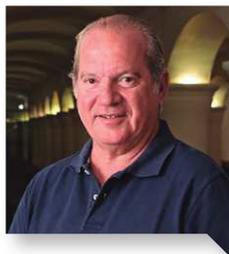
57,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** · REFº 064350

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

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

TRIMESTRE



“Cor rubi carregado. Aromas com alguma complexidade, notas de violetas, cassis e cereja preta com um leve toque de menta. Na boca muito equilibrado, fino e elegante, com taninos presentes mas muito suaves. Boa acidez e equilíbrio. Final agradável.”

Domingos Soares Franco

QUINTA DE CAMARATE

TINTO 2015

Setúbal

PRODUTOR José Maria da Fonseca Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal

CASTAS Touriga Nacional, Castelão, Aragonez, Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO Fermentação a temperaturas controladas.

Maceração pelicular total a 28°C.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

SERVIÇO A 14/16°C com aves, caça e queijos.

ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO 8,55€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO 9,00€ GFA 0,75L

51,30€ Caixa 6 GFAS

54,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas - REF[®] 064445

[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 2019

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 ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma jovem e intenso com belas notas florais, frutos tropicais e citrinos. Na boca é fresco e equilibrado com um final de boca frutado e vibrante.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando saladas com carnes brancas ou bacalhau e petiscos leves.
ENOLOGIA Rui Cunha

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064455

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



VINHA DO CUCO ALVARINHO-LOUREIRO 2018

PRODUTOR Quinta do Ermizio
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Alvarinho, Loureiro
VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção das uvas na vinha. Transporte imediato para a adega seguido de esmagamento, decantação por gravidade, fermentação em inox, a 18°C, com leveduras neutras, trasfega, contacto com borras finas durante 2 meses, estágio em inox durante 4 meses, filtração e engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma limpo e elegante com notas de frutos secos. Na boca é estruturado e austero, com boa acidez e equilíbrio. Boas notas minerais. Final elegante.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixe grelhado, arroz de peixe ou marisco, carnes brancas e queijos de meia cura.
ENOLOGIA Fernando Moura

SÓCIO
6,94€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,30€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064456

41,64€ **43,80€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



CASA DE PAÇOS RESERVA ARINTO 2018

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS 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 ALCÓOLICO 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 12/14°C com peixes gordos, caça de penas ou carnes brancas.
ENOLOGIA Rui Walter Cunha

SÓCIO
7,22€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064300

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



QUINTA DA CALÇADA TERROIR ALVARINHO 2019

PRODUTOR Quinta da Calçada
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Desengace e prensa suave das uvas. Decantação estática do mosto. Fermentação em inox com controlo de temperatura durante 15 dias.
TEOR ALCÓOLICO 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 10/12°C com pratos de peixe e marisco grelhados, pratos de carne de aves e queijos poucos curados.
ENOLOGIA João Cabral de Almeida

SÓCIO
8,08€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064381

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

CAVE Brancos



MUROS ANTIGOS ALVARINHO 2019

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes
CASTAS 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 ALCÓOLICO 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 8/10°C como aperitivo ou acompanhando marisco, peixes no forno, carnes brancas e queijos de pasta mole.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 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
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 19 kg. Desengace das uvas sendo parte sujeita a maceração pelicular com controlo de temperatura, e as restantes imediatamente prensadas. Decantação do mosto e fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas bâtonnage durante cerca de 5 meses.
TEOR ALCÓOLICO 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 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito.
ENOLOGIA Rui Walter Cunha

SÓCIO
9,26€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,75€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064301

55,56€
Caixa 6 GFAS

58,50€
Caixa 6 GFAS



PASSIONADA LOUREIRO 2017

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Loureiro
VINIFICAÇÃO Colheita manual em caixas pequenas. Desengace e suave prensagem das uvas inteiras. Longa clarificação. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Paragem da fermentação pelo frio. Estágio mínimo de 1 ano em garrafa.
TEOR ALCÓOLICO 11%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma jovem com notas cítricas e florais e um leve toque de frutos secos. Na boca a doçura natural é equilibrada pela excelente acidez. Notas de evolução positiva em garrafa. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 9/10°C acompanhando canapés, entradas, foie gras e sobremesas.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO
11,88€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
12,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064443

71,28€
Caixa 6 GFAS

75,00€
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 ALCÓOLICO 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 8/10°C sozinho ou com pratos de peixe, carnes brancas, saladas mediterrânicas e pratos da cozinha oriental.
ENOLOGIA Fernando Costa, Jorge Alves

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064378

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



CASTELLO D'ALBA MOSCATEL GALEGO BRANCO 2019

PRODUTOR Rui Roboredo Madeira Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Moscatel Galego Branco
VINIFICAÇÃO Vendima manual para pequenas caixas. Prensagem suave sem desengace. Fermentação com leveduras indígenas a temperatura controlada. Estágio em inox sobre as borras finas, levantadas e agitadas durante cerca de um mês. Estágio mínimo em garrafa de 3 meses.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso e exuberante, notas florais (rosas, violetas) e de citrinos (toranja, tangerina). Na boca é fresco e frutado confirmando os aromas. Final persistente.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C com mariscos, saladas, pratos da cozinha oriental e queijos.
ENOLOGIA Rui Roboredo Madeira

SÓCIO
8,03€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,45€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064439

48,18€ Caixa 6 GFAS
50,70€ Caixa 6 GFAS



ZOM RESERVA 2017

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Rabigato, Viosinho, Gouveio, Códaga do Larinho
VINIFICAÇÃO Vendima manual com seleção para pequenas caixas. Esmagamento e curta maceração pré-fermentativa. Início 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 10/12°C com carnes brancas, marisco e peixe.
ENOLOGIA Álvaro van Zeller

SÓCIO
8,50€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,95€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064163

51,00€ Caixa 6 GFAS
53,70€ Caixa 6 GFAS



VALE DA RAPOSA RESERVA 2018

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Desengace total. Prensagem suave e decantação. Fermentação a 16°C durante 15 dias. 50% do vinho estagia em carvalho francês de 2º ano durante 6 meses e o restante em depósito de inox com bättonnage.
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 10/12°C com vieiras, salmão, bacalhau, galinha ou peru.
ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
10,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064294

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



GRILOS 2019

PRODUTOR Quinta do Cerrado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado, Cercial Branco
VINIFICAÇÃO Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°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 8/10°C com peixes gordos (grelhados ou cozidos), mariscos e carnes brancas e queijos de cabra.
ENOLOGIA Osvaldo Amado

SÓCIO
4,28€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064356

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

CAVE Brancos



QUINTA DO CERRADO RESERVA 2017

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

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

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

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



FONTE DO OURO RESERVA ESPECIAL ENCRUZADO 2018

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

SÓCIO
10,45€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064040

62,70€
Caixa 6 GFAS

66,00€
Caixa 6 GFAS



BEIRA RESERVA QUARTZ 2019

PRODUTOR Rui Roboredo Madeira Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Beira Interior
CASTAS Fonte Cal, Síria
VINIFICAÇÃO vindima manual. Desengace total e esmagamento. Fermentação com leveduras selecionadas a temperaturas controladas. Estágio em inox durante 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma limpo, jovem mas com complexidade. Notas frutadas (fruta branca e citrinos), com alguma mineralidade e um toque fumado. Na boca é equilibrado, vivo e intenso com bom volume e boa acidez. Final agradável.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12° C com marisco, peixes gordos, queijos de ovelha curados.
ENOLOGIA Rui Roboredo Madeira

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064436

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



BARCA DO INFERNO RESERVA ARINTO 2019

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Vinificação clássica em bica aberta com fermentação em madeira. Bâtonnage em cuba de betão até duas semanas antes do engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 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 12/14° C com peixes gordos assados e queijos de pasta mole.
ENOLOGIA Francisco Macieira

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064296

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



QUINTA DO MONTE D'OIRO 2018

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Viognier, Arinto, Marsanne
VINIFICAÇÃO Vindima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio de 5 meses em cubas de inox.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino aberto de aspeto brilhante. Aroma elegante, ligeiramente frutado (frutos brancos) e mineral. Na boca é aveludado e persistente com boa estrutura e acidez. Boas notas de fruta. Final persistente.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.
ENOLOGIA Graça Gonçalves

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF® 064071

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



CABEÇA DE TOIRO RESERVA 2019

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Fernão Pires, Chardonnay, Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 16°C.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor citrino-esverdeado aberto. Aroma floral (rosas) com notas frutadas (citrinos, alperce). Na boca é envolvente, fresco. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C com charcutaria condimentada, peixes assados no forno, carnes vermelhas guisadas e queijos de estrutura média.
ENOLOGIA Nuno Faria

SÓCIO
5,65€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,95€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF® 064437

33,90€ Caixa 6 GFAS
35,70€ Caixa 6 GFAS



NÃ TE RALES 2018

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

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF® 063973

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



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 ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma frutado (fruta amarela, toranja e limão), com um toque de especiarias e tosta. A boca confirma as notas de fruta num conjunto equilibrado e bem estruturado, suave e com bom volume e alguma mineralidade. Final longo e intenso.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, peixes gordos assados, massas apaladadas, aves.
ENOLOGIA David Baverstock, Sandra Alves

SÓCIO
10,93€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
11,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF® 064160

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

CAVE Rosés



QUINTA DA GIESTA 2019

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Desengace total, contacto pelicular durante 10 horas. Fermentação com temperatura controlada a 14°C durante 15 dias.

TEOR ALCÓOLICO 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 10/12°C com entradas pastas, saladas e comida mediterrânica e comida asiática.

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
6,08€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,40€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 064369

36,48€
Caixa 6 GFAS

38,40€
Caixa 6 GFAS



DIÁRIO DA QUINTA 2019

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Prensagem suave das uvas inteiras. Fermentação em bica aberta em cubas de inox com controlo de temperatura.

TEOR ALCÓOLICO 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 8/10°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves.

ENOLOGIA Francisco Macieira

SÓCIO
4,28€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 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 16°C.

TEOR ALCÓOLICO 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 10/12°C como aperitivo ou com saladas mediterrânicas e culinária oriental.

ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO
3,80€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 064398

22,80€
Caixa 6 GFAS

24,00€
Caixa 6 GFAS



SANTA VITÓRIA SELEÇÃO 2019

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Alfrocheiro, Baga

VINIFICAÇÃO Vendima manual. Prensagem direta das uvas. Fermentação com controlo de temperatura. Estagio sobre borras finas durante 4 meses.

TEOR ALCÓOLICO 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/10º°C como aperitivo ou acompanhando saladas frias, marisco, pratos de peixe e salmão fumado.

ENOLOGIA Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO
5,70€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 064353

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



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 30°C. 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 16/18°C com peixes gordos grelhados, carnes brancas e vermelhas assadas e caça.
ENOLOGIA Fernando Costa, Jorge Alves

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

• Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064377

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



DALVA RESERVA 2016

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

SÓCIO
6,65€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L

• Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063964

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



BARÃO DE VILAR RESERVA 2015

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, 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 16/18°C com pratos de aves, assados, carnes brancas e queijos.
ENOLOGIA Álvaro van Zeller

SÓCIO
7,51€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,90€
 GFA 0,75L

• Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063566

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



CAVE REAL RESERVA 2017

PRODUTOR João Silva e Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima 100% manual, transporte em pequenas caixas. Desengace parcial e esmagamento. Fermentação com remontagens suaves e 2 "délestages". Maceração pós-fermentativa. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês "Seguin Moreau".
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi muito intensa. Aroma intenso e jovem com notas de fruta preta, cereja e mirtilos. Na boca é macio e elegante, com boa estrutura e volume. Equilibrado com taninos macios. Final frutado, longo e persistente.
LONGEVIDADE 12 a 15 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes assadas, caça de pelo, borrego, cabrito e queijos.
ENOLOGIA João Silva e Sousa

SÓCIO
7,60€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,00€
 GFA 0,75L

• Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064111

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

CAVE Tintos



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 ALCÓOLICO 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 15/17°C com pratos de aves, assados de carne, carnes brancas e queijos.
ENOLOGIA Jean-Hugues Gros

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064302

54,18€ **57,00€**
Caixa 6 GFAS 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 ALCÓOLICO 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 16/17°C com assados de aves, carne de vaca, charcutaria e queijos.
ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064350

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



SOCALCOS DO CÃO 2017

PRODUTOR Segredos do Cão
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 ALCÓOLICO 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 15/16°C com pratos de carne, queijos e cozinha mediterrânica.
ENOLOGIA António Ribeiro

SÓCIO
9,45€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,95€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064303

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



MÉLANGE À 3 2018

PRODUTOR Quinta dos Carvalhoais
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfocheiro
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 ALCÓOLICO 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 15/17°C 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.
ENOLOGIA Beatriz Cabral de Almeida

SÓCIO
6,08€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,40€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064164

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

CAVE Tintos



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 ALCÓOLICO 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 16/18°C com carnes vermelhas e pratos da cozinha mediterrânica.
ENOLOGIA Osvaldo Amado

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063937

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



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 ALCÓOLICO 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 16/18°C com caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
9,98€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064101

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



LISBON'S MUSTACHE 2017

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

SÓCIO
6,18€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L

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

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



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 adegas. Pré-maceração pelicular a frio. Fermentação em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi intensa. Aromas de frutos silvestres maduros ou leves florais. Boa estrutura e equilíbrio, taninos firmes. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas, assadas ou grelhadas e queijos fortes.
ENOLOGIA Tiago Correia

SÓCIO
6,18€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063593

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

CAVE Tintos



CHECKMATE SHIRAZ 2018

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total sem esmagamento, fermentação e pré-estágio em cubas de betão subterrâneas de baixa amplitude térmica e estágio em barricas de carvalho durante 12 meses.
TEOR ALCÓOLICO 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 15/17°C com assados ou grelhados de carnes vermelhas condimentadas e queijos curados.
ENOLOGIA Francisco Macieira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064253

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



QUINTA DE S. FRANCISCO 2017

PRODUTOR Comp. Agrícola do Sanguinhal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Óbidos
CASTAS Castelão, Aragonez, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengace total e esmagamento ligeiro. Fermentação em inox com controle de temperatura durante 15 dias. Estágio de 12 meses, 60% em barricas novas de carvalho francês e 40% em barricas usadas de carvalho americano.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma discreto, frutos vermelhos maduros, baunilha e um ligeiro toque de especiarias. Na boca é equilibrado com boa estrutura e volume. Final agradável.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos simples de carne, peixes e legumes cozinhados.
ENOLOGIA Miguel Móteu

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064446

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



QUINTA DO BOIÇÃ RESERVA 2018

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Syrah, Castelão
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada. Fermentação a temperatura controlada [28°C]. Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.
TEOR ALCÓOLICO 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 16/18°C com carnes vermelhas grelhadas, caça de pelos ou penas e queijos bem estruturados.
ENOLOGIA Nuno Faria

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064376

50,76€ **53,40€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



BARCA DO INFERNO RESERVA 2017

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Cabernet Sauvignon, Sousão
VINIFICAÇÃO Vindima noturna com mistura de uvas no lagar, pisada a pé na madrugada seguinte. Estágio em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma jovem e frutado, notas de frutos negros [amoras] com ligeiras notas de baunilha. Na boca é equilibrado e suave com bom volume. Final longo.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas, pratos de carne da cozinha tradicional portuguesa e queijos.
ENOLOGIA Francisco Macieira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063894

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

CAVE Tintos



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 ALCÓOLICO 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 16/18°C com assados de carne, pratos de carne e queijos.
ENOLOGIA Ricardo Noronha

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064305

57,00€ **60,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 ALCÓOLICO 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 16/18°C com carnes grelhadas e assadas, caça, enchidos e queijos.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064247

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



CABEÇA DE TOIRO TOURIGA NACIONAL RESERVA 2016

PRODUTOR Enoport
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular pré-fermentativa. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 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 16/18°C com carnes maturadas, foie-gras e queijos de pasta mole.
ENOLOGIA Nuno Faria

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064304

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



TYTO ALBA TOURIGA NACIONAL "VINHAS PROTEGIDAS" 2016

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Fermentação alcoólica em pequenos lagares de inox seguido de estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi 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 16/18°C com pratos de carne e queijos.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064145

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

CAVE Tintos



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 16/18°C com carnes vermelhas
 e assados.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064359

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



QUINTA DE CAMARATE 2015

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional
 Península de Setúbal
CASTAS Touriga Nacional, Castelão,
 Aragonez, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Fermentação a temperaturas
 controladas. Maceração pelicular total
 a 28°C.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi carregado.
 Aromas com alguma complexidade, notas
 de violetas, cassís e cereja preta com
 um leve toque de menta. Na boca muito
 equilibrado, fino e elegante, com taninos
 presentes mas muito suaves. Boa acidez
 e equilíbrio. Final agradável.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 14/16°C com aves, caça
 e queijos.
ENOLOGIA Domingos Soares Franco

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064445

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



MANZ CONTADOR DE ESTÓRIAS 2017

PRODUTOR Manzwine
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional
 Península de Setúbal
CASTAS Syrah, Touriga Nacional, Petit Verdot
VINIFICAÇÃO Fermentação em cuba
 lagar de inox com maceração pelicular
 prolongada de 3 semanas. Estagiou
 30% em barricas de carvalho francês e
 americano e os restantes 70% em cubas
 de inox, durante 12 meses.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor granada muito
 intensa. Boa estrutura aromática, densa
 e complexa, notas de fruta preta madura,
 especiarias e algum couro. Na boca é
 volumoso com boa acidez, fresco.
 Taninos presentes, mas elegantes.
 Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 17/18°C com carnes vermelhas,
 pratos de caça e queijos.
ENOLOGIA Jaime Quendera

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064307

57,00€ **60,00€**
 Caixa 6 GFAS 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. Curtimentos de duração
 variável em função da casta. Curto estágio
 parcial em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 15%
NOTAS DE PROVA Cor granada escura.
 Aroma de frutos silvestres com notas de
 especiarias e um toque floral. Na boca é
 envolvente e redondo com uma boa
 acidez a dar-lhe frescura.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne
 e queijos.
ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064286

34,20€ **36,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 desengaga por rirapicho dividindo o mosto para fermentar em lagares e em talhas de barro) sendo o restante fermentado em inox. Maceração pelicular pós-fermentativa e estágio de 9 meses em carvalho francês e americano.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo e harmonioso, notas de tâmaras, frutos azuis (mirtilo, amora), especiarias e leves notas de tosta. Na boca é equilibrado e fresco, com taninos presentes mas suaves. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo. Pode criar depósito com a idade.
ENOLOGIA Domingos Soares Franco

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064091

45,60€ **48,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 adegas. Fermentação alcoólica a 26/28°C, maceração pós-fermentativa. Estágio em barricas durante 9 meses.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi. Aroma expressivo, elegante e frutado com ligeiras notas de especiarias da madeira do estágio. Na boca é envolvente e equilibrado com taninos firmes e boa acidez. Final persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, borrego assado, peixes gordos assados e queijos curados.
ENOLOGIA Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064108

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



ESPORÃO 4 CASTAS 2017

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Alfocheiro
VINIFICAÇÃO Vinificação separada por castas. Fermentação com temperaturas controladas (22º a 25ºC) em lagares com pisa a pé, cubas de betão e cubas de inox. Estágio de seis meses entre cubas de betão e barricas de carvalho francês, seguido de mais seis meses em garrafa.
TEOR ALCÓOLICO 14%
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.
ENOLOGIA David Baverstock, Sandra Alves

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064021

56,46€ **59,40€**
 Caixa 6 GFAS 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. Desengaga e suave esmagamento. Fermentação com remontagens e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCÓOLICO 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 16/18°C com pratos bem condimentados de borrego, aves ou massas e carnes vermelhas grelhadas.
ENOLOGIA David Baverstock

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064271

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

Meia CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Códrega, Rabigato, Moscatel
VINIFICAÇÃO Desengace suave e prensagem. Decantação a frio dos mostos. Fermentação com controlo de temperatura. O lote final foi clarificado e estabilizado antes do engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo claro brilhante com nuances esverdeadas. Boa intensidade aromática, notas de frutos brancos, tropicais com ligeiros apontamentos cítricos, florais e um toque mineral. Bom ataque de boca, boa acidez, fresco confirmando as notas de frutos brancos e tropicais do aroma. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/11°C acompanhando pratos de peixe e carnes brancas.
ENOLOGIA Luís Sottomayor

SÓCIO
2,61€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
2,75€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. - REF^o 124052

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

BSE BRANCO 2018

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional
Península de Setúbal
CASTAS Arinto, Antão Vaz
VINIFICAÇÃO Fermentação em inox a temperaturas de 16°C.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Intensos aromas tropicais (abacaxi, maracujá) com um toque floral. Na boca é frutado e macio, com a boa acidez a dar-lhe frescura. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/11°C como aperitivo ou acompanhando pratos de peixe grelhados, saladas e marisco.
ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO
2,61€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
2,75€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. - REF^o 124138

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

VINHA GRANDE TINTO 2014

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

SÓCIO
5,23€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
5,50€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. - REF^o 123471

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

JOSÉ DE SOUSA TINTO 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonez
VINIFICAÇÃO Vinificação tradicional de parte das uvas (com pisa a pé e desengace por ripanço dividido 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 ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo e harmonioso, notas de tâmaras, frutos azuis (mirtilo, amora), especiarias e leves notas de tosta. Na boca é equilibrado e fresco, com taninos presentes mas suaves. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo. Pode criar depósito com a idade.
ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO
4,29€
GFA 0,375L

NÃO SÓCIO
4,52€
GFA 0,375L

Encomende em Caixas de 12 gfas. - REF^o 123978

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

CONJUNTO 375 ml. - 12 garrafas 375 ml.

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

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



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.

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

PRODUTOR Quinta da Massorra
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS 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 12/14°C com peixes gordos, caça de penas ou carnes brancas.
ENOLOGIA 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. REF^a 034385



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

MUROS DE MELGAÇO ALVARINHO BRANCO 2018 *(DOC Vinho Verde)*

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem suave das uvas inteiras. Decantação ligeira do mosto. Fermentação em barris de carvalho francês com bâtonnage das borras totais durante 6 meses.
TEOR Alcoólico 13%
LONGEVIDADE 10 anos
SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando marisco e qualquer tipo de peixe.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

sócio **15,68€** GFA 0,75L

não sócio **16,50€** GFA 0,75L

47,04€ Caixa 3 GFAS

49,50€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034060



Cor amarelo citrino com nuances de amarelo palha. No nariz é intenso e muito complexo, belas notas de citrinos, frutos verdes, maçãs 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.

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

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS 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 10/12°C como acompanhando marisco, peixes gordos, massas apaladadas.
ENOLOGIA 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. REF^a 034089

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

CAIXAS
3 GFAS



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.

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. REF^o 034151

CONDE VIMIOSO RESERVA BRANCO 2018 *(Regional Tejo)*

PRODUTOR Falua

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo

CASTAS 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 băttonage.

TEOR ALCÓOLICO 13%

LONGEVIDADE 6 a 8 anos

SERVIÇO A 16/18°C com peixes gordos, aves e carnes brancas.

ENOLOGIA Antonina Barbosa



Cor amarelo citrino. Aroma complexo, boas notas frutadas (frutos tropicais) com um toque apimentado. Na boca apresenta bom volume, num conjunto fresco e suave. Final longo.

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. REF^o 034453

TÃ SÔMENTE SAUVIGNON BLANC 2019 *(Reg. Alentejano)*

PRODUTOR Herdade da Figueirinha

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Sauvignon Blanc

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

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

SERVIÇO A 8/10°C com pratos da cozinha oriental e peixes.

ENOLOGIA Filipe Sevinata Pinto, Susana Correia



Cor amarelo citrino. Aroma jovem e discreto mas harmonioso, notas citrinos envolvidas em notas de mirenalidade vulcânica. Na boca é elegante e muito equilibrado, com bom volume e frescura. Final longo.

sócio **23,66€** GFA 0,75L.

não sócio **24,90€** GFA 0,75L.

70,98€ Caixa 3 GFAS

74,70€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034441

ILHA DO PICO VERDELHO BRANCO 2018 *(DO Pico)*

PRODUTOR Coop. Vitivinícola da Ilha do Pico

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO Pico

CASTAS Verdelho

VINIFICAÇÃO Fermentação em inox (80%) e barrica usada (20%). Estágio de 6 meses sobre as borras finas.

TEOR ALCÓOLICO 13%

LONGEVIDADE 10 anos

SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando saladas, sushi, mariscos e pratos de peixe grelhados ou cozidos.

ENOLOGIA Bernardo Cabral



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 Seleção 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 ALCÓOLICO 13,5%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 9/11°C com pratos de peixe, massas apaladadas e carnes brancas.
ENOLOGIA 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. REF^a 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
CASTAS 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. Desengate e prensagem. Decantação a frio e fermentação a uma temperatura de 16°C.
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves de peixe e carnes brancas.
ENOLOGIA 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. REF^a 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 0°C. 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 bâteonage diária. Estágio sobre as borras finas durante 6 meses com bâteonage ligeira durante os primeiros 2 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 5 a 6 Anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos, aves, carnes brancas.
ENOLOGIA 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. REF^a 034386

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

CAIXAS
3 GFAS



Cor rubi intenso. Aroma intenso, maduro mas fresco. Belas notas florais (violetas), de frutos pretos e vermelhos e especiarias. Na boca é fresco e elegante, com taninos vivos a antever longevidade. Final longo.

sócio **14,73€** GFA 0,75L

não sócio **15,50€** GFA 0,75L

44,19€ Caixa 3 GFAS

46,50€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034444

QUINTA DA PEDRA ESCRITA TINTO 2017 (DOC Douro)

PRODUTOR Rui Roboredo Madeira Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Jaen, Souzão

VINIFICAÇÃO vindima manual para pequenas caixas. Receção em mesa de escolha. Desengace e esmagamento. Maceração pelo frio durante 48h. Fermentação alcoólica durante 3 semanas com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês de 300L onde estagia durante 15 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/17°C com carnes vermelhas, caça de pelo e pratos condimentados.

ENOLOGIA Rui Roboredo Madeira



Cor rubi de mé dia intensidade. Aroma complexo e maduro com notas de boa evolução. Na boca é harmonioso com boa estrutura e acidez. Taninos firmes mas não agressivos. Final longo.

sócio **15,11€** GFA 0,75L

não sócio **15,90€** GFA 0,75L

45,33€ Caixa 3 GFAS

47,70€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034442

MAU FEITO TINTO 2012 (DOC Douro)

PRODUTOR Secret Wines of Portugal

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Fermentação em cuba inox autovinificadora com controlo de temperatura. Curtimenta até um máximo de uma semana. Estágio em cuba de inox e garrafa de pelo menos 48 meses

TEOR ALCÓOLICO 13%

LONGEVIDADE 20 a 25 anos

SERVIÇO A 16 °C com pratos de carnes vermelhas e caça no forno ou em estufados prolongados; valerá a pena experimentar-lo com mousse de chocolate negro

ENOLOGIA Virgílio Loureiro, Malfeito Ferreira



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 succulento. Final tenso, longo e profundo.

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. REF^a 034267

QUINTA NOVA TERROIR BLEND TINTO 2017 (DOC Douro)

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 ALCÓOLICO 14%

LONGEVIDADE 12 a 14 anos

SERVIÇO A 15/18°C com carnes vermelhas, caça de pelo e pratos condimentados.

ENOLOGIA Jorge Alves, Sónia Pereira

Garrafeira do Clube

CAIXAS
3 GFAS



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.

QUINTA DA CARREGOSA VINHAS VELHAS RESERVA TINTO 2017 (DOC Douro)

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 Vendima 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 16/18°C com carnes assadas, caça, borrego, cabrito, cozinha tradicional portuguesa.

ENOLOGIA 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. REF^a 033756



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.

CAMPOLARGO PINOT NOIR TINTO 2017 (DOC Bairrada)

PRODUTOR Campolargo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada

CASTAS 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 15/18°C com pratos de carne bem condimentados, caça e outros pratos fortes da gastronomia portuguesa.

ENOLOGIA Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

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. REF^a 034384



Aromas de frutos silvestres maduros com notas de cereja e pimenta preta. Na boca a boa acidez dá-lhe frescura. Taninos finos e suaves. Final longo, macio e pleno de fruta preta.

QUINTA DE SILVARES PRIVATE TINTO 2015 (DOC Dão)

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas pequenas. Desengace total. Fermentação longa a baixa temperatura. Fermentação maloláctica total. Estágio em barricas novas de carvalho francês de 12 meses seguido de um estágio mínimo em garrafa de 18 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos ricos da cozinha tradicional portuguesa, chanfana de cabrito, assados e estufados.

ENOLOGIA Anselmo Mendes

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. REF^a 034447

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

CAIXAS
3 GFAS



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.

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

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS 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 ALCÓOLICO 15%
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO 15/17°C com pratos de carne, como secretos de porco preto com migas e ensopado de borrego.
ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

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. REF^o 034143



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.

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 26°C, 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 ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18° com carnes vermelhas, borrego, caça e queijos curados.
ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto

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. REF^o 033947



Cor granada. Aroma elegante com notas de ameixas pretas, mentol, chocolate preto e especiarias. Na boca é envolvente, com taninos sedosos. Final salino e agradável

TERRAS DE LAVA RESERVA TINTO 2017 *(Regional Açores)*

PRODUTOR Coop. Vitivinícola da Ilha do Pico
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Açores
CASTAS Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
VINIFICAÇÃO Fermentação em pequenas balsas de 1.000 Kg com maceração durante 10 dias. Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês (70%) e carvalho português (30%).
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas, pratos condimentados e queijos maturados.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

sócio **15,11€** GFA 0,75L.

não sócio **15,90€** GFA 0,75L.

45,33€ Caixa 3 GFAS

47,70€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034454

Seleção **ESPUMANTES & CHAMPAGNES**

SÓCIO
EnoClube

8,55€ GFA



ESPUMANTE
Opta Bruto

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



ESPUMANTE
Cave Real Super Reserva Bruto Natural

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



ESPUMANTE
Kompassus Blanc de Noirs

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



ESPUMANTE
Campolargo Borga Bruto

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



ESPUMANTE
Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature

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



CHAMPAGNE
Taittinger Brut Réserve

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

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

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
REFº 012604



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

SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 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
REFº 014103



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

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014102



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

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014073



PORTO
Niepoort
Vintage 2017
(0,75 L)

SÓCIO
85,50€

NÃO SÓCIO
90,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014099



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

SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,375 L
REFº 013741



MOSCATEL SETÚBAL
DSF
Armagnac
2002
(0,75 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013910



MOSCATEL SETÚBAL
Alambre
20 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 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
REF^o 010329



AGUARDENTE VELHA

Fim de Século

25 Anos (0,70 L)

SÓCIO

28,50€

NÃO SÓCIO

30,00€

1 GFA 0,70 L
REF^o 013815



AGUARDENTE VELHA

Ferreirinha

(0,50 L)

SÓCIO

38,48€

NÃO SÓCIO

40,50€

1 GFA 0,50 L
REF^o 010055



AGUARDENTE VELHA

J.M.F. 1964

(0,70 L)

SÓCIO

65,55€

NÃO SÓCIO

69,00€

1 GFA 0,70 L
REF^o 012657



GIN

Ventozelo

Premium Dry Gin (0,50 L)

SÓCIO

23,75€

NÃO SÓCIO

25,00€

1 GFA 0,50 L
REF^o 013589



COGNAC

Hine Rare

VSOP (0,70 L)

SÓCIO

47,50€

NÃO SÓCIO

50,00€

1 GFA 0,70 L
REF^o 012046

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

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

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 Glenrothes

Bourbon Cask Reserve (0,70 L)

SÓCIO

56,05€

NÃO SÓCIO

59,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 013531



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€

ENOTECA - Nós Selecionamos • PÁG. 53

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?

Inscra-se agora no EnoClube e receba pela sua quota anual de 50.00€ este Conjunto Novo Sócio (valor de venda 67,80€)

CONJUNTO NOVO SÓCIO

2 GFAS

Muros Antigos Alvarinho 2019 (Verdes)

2 GFAS

Cottas Reserva Tinto 2015 (Douro)

2 GFAS

Esporão 4 Castas Tinto 2017 (Alentejo)



QUOTA ANUAL - 50,00€

EnoClube - Clube dos Conhecedores



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

INSCREVA-SE

NO SITE www.enoteca.pt

ou PEÇA A FICHA DE INSCRIÇÃO NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA ou pelo TELEFONE 228 348 440 - pelo FAX 228 348 449 - pelo E-MAIL enoteca@enoteca.pt

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 Alfocheiro 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!

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

ORIGINAL
LEGACY
WINES
SOGRAPE

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

