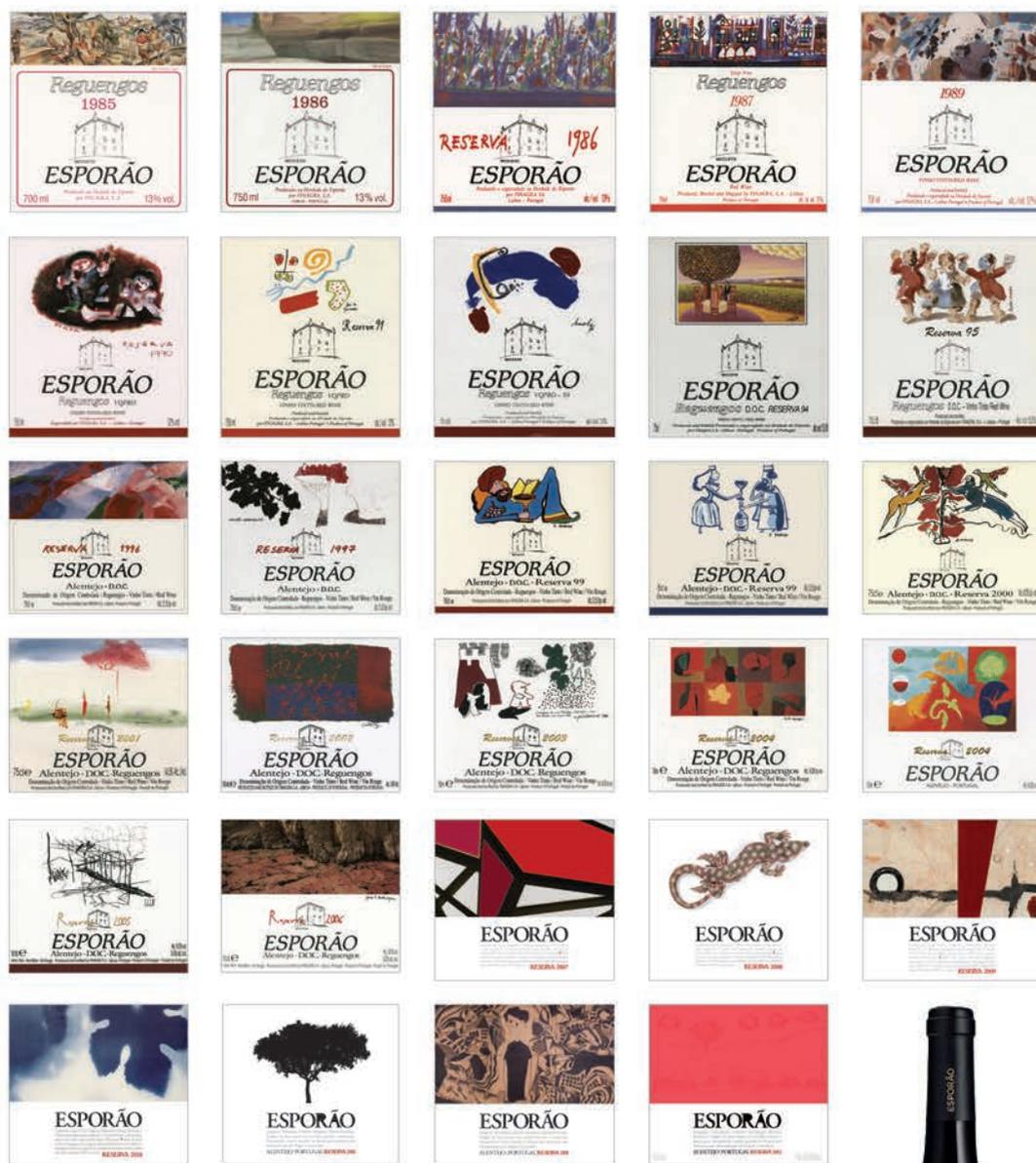




ENOTECA

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



VINDIMA DE 2020

Este ano tivemos um pouco menos de vinho que o ano passado, com áreas a perder de 20 a 30%, e outras, como o Minho, com mais 9 % que o ano anterior.

A qualidade apresenta algumas diferenças, com castas com desempenhos satisfatórios, outras ressentindo o escaldão, no período de maturação. Outras ainda, segundo os enólogos, com resultados excelentes.

A vindima, em geral, muito cedo, com uma resposta positiva aos teores de acidez.

É esta a expressão universal do vinho – cada ano, uma simbiose das condições da natureza, e da sábia intervenção do homem.

Seremos nós, os consumidores, dentro do tempo normal, os juízes desta colheita de 2020.

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
- 12 FÓRUM DE ENOLOGOS
- 16 BACELO NOVO
- 18 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 21 AGORA PROVO EU
- 23 MONTRA DE PRÉMIOS
- 25 CESTO DE INVERNO
- 27 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 28 GALERIA DO PRODUTOR
- 30 VINHOS DO TRIMESTRE
- 32 CAVE BRANCOS
- 36 CAVE ROSÉS
- 37 CAVE TINTOS
- 43 MEIA CAVE
- 44 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 50 SELEÇÃO ESPUMANTES & CHAMPAGNES
- 51 SELEÇÃO PORTOS & GENEROSOS
- 52 SELEÇÃO ESPIRITUOSOS
- 53 CONJUNTOS PRESTIGE
- 59 ENOCLUBE - CLUBE DOS CONHECEDORES

Proprietário/Editor: José Seródio
Publicação Periódica Trimestral
Diretor: José Seródio
Sede da Redação: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto
Sede do Editor: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto
Estatuto editorial: ver www.enoteca.pt
Design: Três Sentidos Design
Capa: Orlando Mendonça
Produção Gráfica: Viana & Dias
Sede do Impressor: Veiga do Inso, 4734-908 Vila de Prado
Tiragem: 12.000 Exemplares
Depósito Legal: 68.051/93

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?

Para encomendar por favor escolha um dos seguintes métodos:

NOTA DE ENCOMENDA

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



TELEFONE

Ligue para o **Telf. 228 348 442** e diga-nos quais os produtos que pretende.



E-MAIL

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



SITE

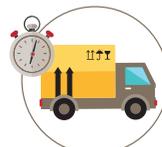
Visite-nos em **www.enoteca.pt** escolha os vinhos e preencha a Nota de Encomenda online.



COMO É FEITA A ENTREGA?

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

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



COMO POSSO PAGAR A ENCOMENDA?

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

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



PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?

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

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



7 RAZÕES PARA PERTENCER À ENOTECA



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:
1 gf **Casa do Capitão-Mor Alvarinho 2018** (Verdes) + 1 gf **Vale da Raposa Reserva tinto 2017** (Douro)
+ 1 gf **Fonte do Ouro Reserva tinto 2017** (Dão) + 1 gf **Quinta do Boiçãõ Reserva tinto 2018** (Lisboa)
+ 1 gf **Quinta de Camarate tinto 2015** (P. Setúbal) + 1 gf **Santa Vitória Grande Reserva tinto 2016** (Alentejo).

Este conjunto incluirá ainda:

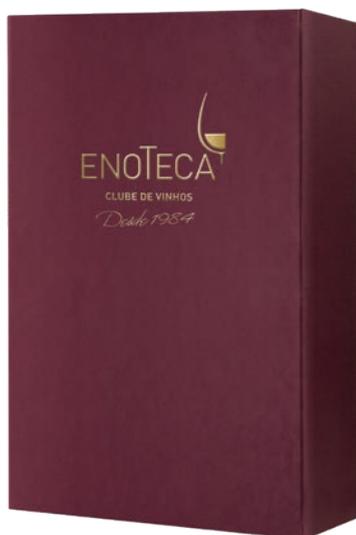
- a) uma ficha de inscrição (para formalização da inscrição);
- b) os estatutos do Clube;
- c) a revista Enoteca.

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

7.ª EDIÇÃO DO PORT WINE DAY

A excelência dos vinhos do Porto e Douro foi celebrada em Setembro na 7.ª edição do Port Wine day, evento promovido pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP).

A distinção "Douro + Sustentável" na categoria Enologia foi atribuída a Tiago Alves de Sousa, enólogo da empresa Alves de Sousa, foram também distinguidas a Quinta do Crasto (viticultura), a Fladgate Partnership, (Enoturismo) e a Bulas Cruz (categoria Revelação).

Gilberto Igrejas, Presidente do (IVDP), salientou que as "[...] *Distinções Douro+Sustentável que atribuímos são igualmente exemplo da vitalidade do setor. Premeiam projetos ambiciosos e inovadores, não podendo deixar de destacar a energia, a vitalidade e o dinamismo com que todos, à sua dimensão, colocam ao serviço de uma região e do país, internacionalizando a marca Portugal...*"

Fonte: IVDP



Tiago Alves de Sousa

CONDE VIMIOSO VINHA DO CONVENTO TINTO 2017

Este é o vinho feito para assinalar os 20 anos da marca Conde Vimioso, um percurso de duas décadas dedicadas à diferenciação, com uma edição limitada de 4387 garrafas numeradas. Este vinho apenas será engarrafado em anos verdadeiramente excecionais.

O Conde Vimioso Vinha do Convento conta a história de um terroir único, de um ambiente singular, de uma vinha que tem por base o peculiar calhau rolado. Uma generosa dádiva deixada pela natureza há mais de 400.000 anos, pela mão do rio Tejo que por ali passou.

Com estágio de 24 meses em 11 barricas de carvalho francês e 12 meses de estágio em garrafa, este vinho foi concebido a partir das castas Touriga Nacional, Castelão e Cabernet Sauvignon, com a assinatura da enóloga Antonina Barbosa.

PVP Recomendado - 87,00 euros / gfa.

Fonte: Conde Vimioso



EXPORTAÇÕES DOS VINHOS PORTUGUESES ESTÃO A CRESCER

O Gabinete da Ministra da Agricultura lançou recentemente um comunicado, dando conta de que as exportações dos vinhos portugueses estão em crescimento "Só no mês de Agosto [...] 8,3% em valor e 8,2% em volume" e "[...] no acumulado do ano, 2,3% em valor [janeiro a agosto] e 3,4% em volume", pode ler-se na comunicação.

Relativamente aos principais mercados de destino, "[...] assistimos a uma recuperação nas vendas para França e Brasil", também "o crescimento das vendas para os EUA (+9,7% em valor e +16,9% em volume), Reino Unido (+11,2% em valor e +21,7% em volume) e Brasil (+14,3% em valor e +16% em volume), com variações em volume superiores a dois dígitos". Maria do Céu Antunes, Ministra da Agricultura, sublinha: "Estes números demonstram o retomar do crescimento dos últimos anos, apesar da quebra de vendas e encomendas no início do período de confinamento".

Fonte: Vinho Grandes Escolhas

HEXAGON TINTO 2015 – 20 ANOS DE UM ÍCONE

Seis Lados, Seis Castas, Seis Gerações

A primeira colheita de Hexagon foi lançada em 2000 pela José Maria da Fonseca, tendo nascido de um desafio feito ao enólogo Domingos Soares Franco, para criar um vinho de classe mundial produzido a partir da Península de Setúbal.

Produzido com o recurso a seis castas (que se mantêm desde a primeira colheita) – Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Tinto Cão, Touriga Francesa e Tannat – este vinho tem um potencial de guarda alargado, seguramente de pelo menos 16 anos após o seu engarrafamento.

Já em Agosto deste ano a revista norte-americana Wine Advocate de Robert Parker, atribuiu 94 pontos ao Hexagon 2015 tendo-o considerado um vinho de excelente performance.

PVP Recomendado – 59,00 euros / gfa.

Fonte: José Maria da Fonseca



ADEGA JOSÉ DE SOUSA TEM NOVA MARCA

– MONTE DA RIBEIRA

Monte da Ribeira é o novo vinho da Adega José de Sousa, de Regengos de Monsaraz, que nasce na Herdade com o mesmo nome.

Com cerca de 72 hectares de vinha, a Herdade do Monte da Ribeira tem vinhas velhas com mais de 65 anos, e de lá surgem agora o branco 2019 – de Antão Vaz, Verdelho e Sauvignon Blanc – e o tinto 2018 – de Aragonês, Trincadeira, Syrah e Alicante Bouschet – desta nova marca, que vem completar um portfólio já composto por vinhos como Montado, Ripanço, José de Sousa, José de Sousa Mayor, J de José de Sousa e Puro Talha.

PVP Recomendado – 6,99 euros / gfa.

Fonte: Vinhos Grandes Escolhas



QUINTA NOVA DE NOSSA SRA DO CARMO LANÇA

PORTO VINTAGE 2018

A Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo anunciou o lançamento do seu Porto Vintage 2018, numa quantidade limitada a 1350 garrafas.

Em comunicado, a empresa referiu “O ano 2018 foi particularmente desafiante, marcado por condições climáticas adversas, principalmente quando comparado com os últimos seis anos. Porém, a Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo, com o seu microclima e o terroir especiais, conseguiu alcançar um vinho de grande concentração e sofisticação, equivalente a um grande ano”.

PVP Recomendado – 68,00 euros / gfa.

Fonte: Vinhos Grandes Escolhas



FSF 2015: HOMENAGEM A FERNANDO SOARES FRANCO

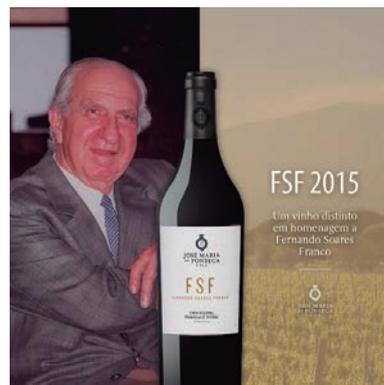
A colheita de 2015 do FSF – Fernando Soares Franco chega agora ao mercado. Este vinho, cuja primeira colheita remete ao ano de 1998, é uma homenagem ao pai de António e Domingos Soares Franco.

Nascido em 1918 e licenciado em Agronomia, Fernando Soares Franco foi sempre um inovador nas áreas em que se envolveu. A viticultura foi a principal atividade a que se dedicou na José Maria da Fonseca, entre 1948 e 1988. Ao longo de quarenta anos, Fernando Soares Franco incrementou e desenvolveu a Coleção Ampelográfica da Quinta de Camarate e introduziu castas exógenas à região, mas com elevado potencial enológico.

As suas castas preferidas eram a Touriga Nacional, Touriga Franca, Tannat, Syrah, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Alvarinho. Foi ainda devido à sua persistência que se manteve a última vinha de Moscatel Roxo na região.

Por tudo o que Fernando Soares Franco representa para a José Maria da Fonseca, o seu filho, Domingos Soares Franco, decidiu criar este vinho FSF – Fernando Soares Franco, feito com algumas das castas preferidas de seu pai: Trincadeira, Syrah e Tannat.

Fonte: José Maria da Fonseca



IVDP E NOVA IMS APRESENTAM PROJETO DE IA QUE OPTIMIZA NEGÓCIO DOS VINHOS DOURO E PORTO

O Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) e a NOVA Information Management School (NOVA IMS) vão desenvolver o IVDP Data+, onde “a inteligência artificial e a ciência de dados vão apoiar os processos de planeamento e gestão, visando a otimização de processos com impacto, nomeadamente, nos custos de produção ou na identificação das melhores rotas e destinos dos vinhos do Douro e do Porto”, explica o IVDP em comunicado.

Fonte: Vinho Grandes Escolhas

FONTE DO OURO DÃO NOBRE BRANCO 2018

A Boas Quintas obteve, pela segunda vez, a distinção Nobre no Fonte do Ouro Dão branco 2018, Edição Limitada, tendo já em 2015 ganho esse reconhecimento. Esta designação de excelência é apenas atribuída aos vinhos que obtenham um mínimo de 90 pontos, em 100 possíveis, atribuídos pela câmara de provadores da Comissão Vitivinícola Regional do Dão, num processo de certificação com regras estritas que visam garantir a exceção destes vinhos.

“Obra-prima, é como classifico esta Edição Limitada que presta homenagem à nobreza da região do Dão. Constitui um verdadeiro tributo à casta rainha, Encruzado, que se destaca no meio das demais, realçando as características únicas do Arinto e Cerceal Branco. O mosto fermentou e, já transformado em vinho, estagiou durante seis meses em barricas novas de carvalho francês. As suas características primam pela elegância dos aromas de frutos brancos, pela mineralidade e pelo amanteigado e estrutura cedida pela madeira, numa complexidade rica, prolongada, memorável”, refere o enólogo Nuno Cancela de Abreu.

PVP Recomendado – 50,00 euros / gfa.

Fonte: Boas Quintas





CRIATURA

... todas as vantagens da juventude!
... magnífica longevidade a explorar!



CRIATURA

PRIVATE SELECTION

2019

No final do caminho resta
o teu legado mais precioso.

O que te fez crescer,
o que te ensina a viver.

O teu filho, a tua Criatura...

Francisco Macieira



GARROCHA
FAMILY VINEYARDS & WINERY
PORTUGAL

www.garrocha.pt

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Espumante Talentus CUVÉE PRESTIGE SUPER RESERVA 2016

PRODUTOR JAPG
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Chardonnay, Alvarinho, Verdelho, Arinto, Cabernet Sauvignon
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo dourado com leves laivos esverdeados. Bolha fina. Aroma limpo e complexo com notas de brioche, madresilva e um leve toque de citrinos. Na boca é fresco e redondo. Boa acidez e equilíbrio. Final longo
ENOLOGIA José Gaspar

SÓCIO	NÃO SÓCIO
11,40€ GFA 0,75L	12,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas - REF ^o 034514	
34,20€ Caixa 3 GFAS	36,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Espumante Raríssimo EXTRA BRUTO

PRODUTOR Total Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTA Arinto
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
LONGEVIDADE 5 a 7 anos após dérgorgement
NOTAS DE PROVA Cor intensa amarelo-palha dourada. Aspetto cristalino com bolha muito fina e persistente. Aroma muito complexo, notas brioche com ligeiros apontamentos de frutos secos, chocolate branco e maçã assada. Na boca cheio, bem estruturado com muita frescura, crocante. Final longo, fresco e muito persistente.
ENOLOGIA Osvaldo Amado

SÓCIO	NÃO SÓCIO
90,25€ GFA 0,75L	95,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 1 gfa - REF ^o 014515	



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Vale da Raposa RESERVA BRANCO 2019

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Rabigato, Malvasia Fina, Viosinho
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo dourado. Aroma complexo, notas de frutos tropicais maduros e frutos brancos, erva cortada e notas minerais com um toque de frutos secos, elegante. Na boca é fresco, intenso, complexo e equilibrado, notas de frutos brancos e tropicais com notas de madeira bem integrada. Bom volume. Final seco e persistente.
ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,50€ GFA 0,75L	10,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF ^o 064517	
57,00€ Caixa 6 GFAS	60,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Fonte do Ouro BRANCO 2019

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Encruzado, Arinto
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino com laivos esverdeados. Aroma intenso, fresco e frutado com notas florais. Na é intenso e fresco com notas florais, de frutos brancos e um toque de avelãs. Bom final.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO	NÃO SÓCIO
4,75€ GFA 0,75L	5,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF ^o 064516	
28,50€ Caixa 6 GFAS	30,00€ Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Quinta do Carmo RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Bacalhôa Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTA Roupeiro, Arinto, Antão Vaz
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com alguma intensidade. Aroma intenso de fruta fresca com ligeira madeira muito bem integrada, boas notas terciárias a revelar boa evolução em garrafa. Na boca é fresco e suave com bom volume e leves notas frutadas e de madeira. Final longo e persistente.
ENOLOGIA Hugo Carvalho

SÓCIO
19,95€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
21,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas - REF^o 034520

59,85€ Caixa 3 GFAS **63,00€** Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Dona Aninhas ROSÉ 2019

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Merlot, Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 12%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
NOTAS DE PROVA Cor salmão pálida. Aroma complexo, notas florais, frutos vermelhos, pêssego e baunilha. Na boca é fresco e estruturado com bom volume, fresco com notas minerais. Final muito longo.
ENOLOGIA Filipe Sevinat Pinto

SÓCIO
13,78€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
14,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF^o 064505

82,68€ Caixa 6 GFAS **87,00€** Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Parceria TINTO 2017

PRODUTOR Viteno
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 5 a 7 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada. Aroma de frutas pretas do bosque com ligeiras notas da madeira do estágio. Boca fresca e agradável com bom volume. Final longo.
ENOLOGIA Carlos (Carloto) Magalhães

SÓCIO
7,60€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
8,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF^o 064521

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



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Caldas RESERVA TOURIGA NACIONAL TINTO 2017

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 15%
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi-granada intensa. Aroma intenso e expressivo, notas de violeta e um toque de frutos negros e especiarias, madeira bem integrada. A boca sente-se a madeira bem integrada, num conjunto equilibrado, redondo e macio. Final longo
ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO
10,45€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
11,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF^o 064522

62,70€ Caixa 6 GFAS **66,00€** Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Cottas TOURIGA NACIONAL UNOAKED TINTO 2017

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi-violeta intensa. Aroma à casta, notas de violeta com um toque de bergamota, fresco. Na boca é muito redondo com taninos bem polidos, sedoso e equilibrado com notas intensas de frutos negros (ameixas pretas, mirtilos). Final fresco, frutado e elegante.
ENOLOGIA Manuel Vieira

SÓCIO 14,35€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 15,10€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas - REFº 064523
86,10€ Caixa 6 GFAS 90,60€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Quinta do Tedo RESERVA TINTO 2016

PRODUTOR Quinta do Tedo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi intensa com nuances violeta. Aroma intenso e complexo, maduro, notas de fruta preta, de baunilha, especiarias e balsâmicas. Na boca é encorpado e muito equilibrado. Boa acidez e taninos maduros e suaves. Final longo e persistente.
ENOLOGIA Jorge Alves

SÓCIO 17,10€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 18,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas - REFº 064524
102,60€ Caixa 6 GFAS 108,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Quinta da Carregosa Origens RESERVA ESPECIAL TINTO 2011

PRODUTOR Quinta da Carregosa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 17%
LONGEVIDADE 15 a 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada com bordos atijolados. Aroma complexo, exótico e intenso frutado, notas de frutos secos, frutos vermelhos maduros e de especiarias. Na boca é elegante, muito envolvente, fresco e volumoso com fortes notas de fruta, baunilha e uva passa. Final longo, muito equilibrado e persistente.
ENOLOGIA Fernando Costa, Jorge Alves

SÓCIO 31,35€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 33,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 2 gfas - REFº 024525
62,70€ Caixa 2 GFAS 66,00,00€ Caixa



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Pacheca TOURIGA NACIONAL GRANDE RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Quinta da Pacheca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Touriga Nacional
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 12 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi profundo. Aromas de violeta com madeira bem integrada, muito elegante. Na boca é bem estruturado e fresco, com taninos redondos e notas de fruta madura. Bom volume, bom corpo. Final longo e persistente.
ENOLOGIA Maria Serpa Pimentel

SÓCIO 28,50€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 30,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas - REFº 034526
85,50€ Caixa 3 GFAS 90,00€ Caixa 3 GFAS

FÓRUM DE
ENÓLOGOS

Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Quinta do Monte d'Oiro ExAequo

TINTO 2015

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Syrah, Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho acastanhado. Aroma muito elegante a revelar boa evolução em garrafa, fruta madura, ligeiro apimentado, notas sutis de boa madeira. Na boca é complexo e elegante, suave e fresco, taninos presentes mas macios. Final muito longo.
ENOLOGIA Graça Gonçalves, Grégory Viennois

SÓCIO
47,50€ GFA **NÃO SÓCIO**
50,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 033987
142,50€ Caixa 3 GFAS **150,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Falua

RESERVA UNOAKED TINTO 2015

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTA Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada muito intensa. Aroma muito intenso, profundo e denso, fruta negra madura com notas de especiarias e balsâmicas. Na boca é macio e elegante com taninos redondos. Muito equilibrado. Final longo.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO
14,25€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO**
15,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF^o 064509
85,50€ Caixa 6 GFAS **90,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Howard's Folly

RESERVA TINTO 2015

PRODUTOR Hill Valley Portugal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Syrah, Alicante Bouschet
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma complexo, frutos negros de baga com notas balsâmicas. Na boca é volumoso e concentrado, suave com bons taninos a darem-lhe estrutura. Final muito longo.
ENOLOGIA David Baverstock

SÓCIO
33,25€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO**
35,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 034508
99,75€ Caixa 3 GFAS **105,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Porto Pacheca

VINTAGE 2018

PRODUTOR Quinta da Pacheca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto
CASTAS Touriga Nacional, Sousão, Touriga Franca
TEOR ALCOÓLICO 19,5%
LONGEVIDADE 15 a 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor retinto e opaco no centro com bordo vermelho escuro. O nariz é cheio e muito elegante com fruta preta complexa, notas frescas de mentol, eucalipto e violeta. Na boca há uma explosão de fruta silvestre com taninos firmes mas elegantes. Fresco e com uma intensidade que promete uma longa vida.
ENOLOGIA Maria Serpa Pimentel

SÓCIO
61,75€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO**
65,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 1 gfa • REF^o 014527

Novas Colheitas

BACELO NOVO

Dão

BACELO NOVO BRANCO 2019

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

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 124504

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 Vendima manual, fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi. Aroma de frutos vermelhos maduros. Na boca sente-se a fruta fresca. Boa acidez e equilíbrio. Bom final.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carnes brancas, vermelhas e da cozinha tradicional portuguesa.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

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

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

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. • REF^o 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 REF^o 124507 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€



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 Barão de Vilar

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

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

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

ENÓLOGA Patrícia Peixoto

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

MÍNIMO 12 GARRAFAS - PRAZO MÁXIMO DE ENTREGA: 15 DIAS



EMPRESAS



ANIVERSÁRIOS



REUNIÕES



CASAMENTOS



FESTAS



OFERTAS

1 Escolha o Vinho,
Espumante ou Porto

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

3 Receba o vinho com o
seu rótulo personalizado



ESPUMANTE BAIRRADA

Bruto

1 Gfa
REF^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)



SANTA
VITÓRIA
— VINHOS —

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS



WWW.SANTAVITORIA.PT



LUÍS
SOTTO MAYOR

Agora provo EU!

CASA FERREIRINHA QUINTA DA LEDA 2017

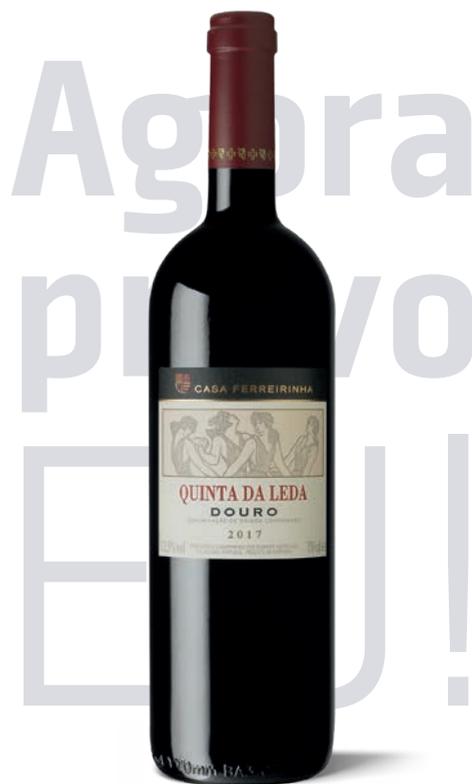
Este vinho nasceu em 1995 como um mono-varietal de Touriga Nacional, mas em 1997 fez-se um lote que engarrafado dois anos mais tarde sairia para o mercado em 2000, justamente para celebrar a passagem do milénio.

Honra o nome das vinhas onde nasceu e empresta uma nova dimensão aos vinhos do Douro Superior. No local preciso onde o Douro se renova, Quinta da Leda assume a excelência de um vinho contemporâneo pronto a saborear, mas com excelente capacidade de envelhecimento.

O ano 2017 foi particularmente quente e seco, com um aumento de cerca de 5°C das temperaturas máxima, média e mínima, em relação à normal climatologia. Os valores de precipitação foram cerca de 50% abaixo do normal. A fase de maturação foi em parte condicionada pela redução da quantidade de água disponível. O início da vindima foi dos mais precoces de que há história, tendo a dos tintos sido iniciada a 22 de agosto.

O **Casa Ferreirinha Quinta da Leda 2017** tem uma cor rubi profunda. Aroma intenso e muito complexo, destacando-se as notas florais de violeta, as notas balsâmicas – resina, cedro e caixa de tabaco – pimenta e frutos vermelhos, com madeira muito bem integrada.

Na boca, é um vinho volumoso, com acidez bem integrada, taninos firmes e bem presentes. As especiarias e os frutos vermelhos evidenciam-se. O final é longo, muito intenso e elegante.



Casa Ferreirinha Quinta da Leda Tinto 2017

PRODUTOR Casa Ferreirinha

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção na vinha.

Seleção em tapete de escolha. Desengace e esmagamento suave, maceração e fermentação alcoólica em cubas de inox. Maceração longa. Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês novas e usadas. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, caça e queijos intensos. Abrir a garrafa 1 hora antes de servir. Agradece decantação.

ENOLOGIA Luís Sotomayor

Sócio
36,10€ GFA 0,75 L.

Não Sócio
38,00€ GFA 0,75 L.

Encomende em Caixas de 3 gfas. REF³ 034528

108,30€ CAIXA 3 gfas **114,00€** CAIXA 3 gfas

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.

MONTRA DE PRÉMIOS



20 PONTOS

2 DropStop
ENOTECA



20 PONTOS

10 identificadores
de garrafeira
(reutilizáveis)



24 PONTOS

6 bases de copos
antiderrapantes
Enoteca



32 PONTOS

1 frasco Figos Pingo
de Mel em Calda
Casa das Rendufas
[553gr.]



36 PONTOS

Saca-rolhas
ENOTECA



44 PONTOS

Bomba de vácuo
"Vacuvin" com 2 rolhas



50 PONTOS

2 copos "Tinto do Clube"
da Schott-Zwiesel



60 PONTOS

2 Cálices de Vinho do Porto
"Siza Vieira" da Schott-Zwiesel



160 PONTOS

Decanter "Clássico" da Schott-Zwiesel



380 PONTOS

1 Garrafa JOSÉ MARIA DA FONSECA
MOSCATEL ROXO 20 Anos

- Por cada compra é-lhe atribuída uma pontuação correspondente a uma percentagem dos vinhos adquiridos (10%).
- Exemplo: 1 caixa de vinho 30 euros = 3 pontos
- Todos os sócios/clientes que totalizam durante 1 ano um mínimo de 20 pontos qualificam-se automaticamente para escolher os prémios selecionados.
- Considerar-se-á para o cálculo da pontuação todas as compras efetuadas desde o dia 1 de janeiro de 2003.

1878

ADEGA
JOSÉ DE SOUSA

1878

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



josemariadafonsecavinhos

CESTO DE INVERNO

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

OFERTA
1 gfa ESPUMANTE
CAVE REAL
SUPER RESERVA
Bruto Natural



DOURO



DOURO



DÃO



LISBOA

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. CASTELLO D'ALBA MOSCATEL GALEGO BRANCO 2019 DOURO
- + 3 GFAS. DALVA RESERVA TINTO 2016 DOURO
- + 3 GFAS. QUINTA DO CERRADO RESERVA TINTO 2016 DÃO
- + 3 GFAS. QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA TINTO 2018 LISBOA

SÓCIO
95,00€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
100,00€
Caixa 12 GFAS

REF^o 124497

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



TIAGO CORREIA

AZ
VINIFICAÇÃO

VINIFICAÇÃO de A a Z

Espumante Cave Real Reserva Bruto Natural

A Quinta do Gradil data de 1492, uma longa história, que tem início no momento em que a Quinta é doada a D. Martinho de Noronha. Ao longo dos séculos a Quinta do Gradil passou pela mão de diversos proprietários, até que no ano de 1843 foi adquirida por Francisco António da Fonseca, um dos mais importantes produtores e negociantes de vinho da Estremadura. Feita a referência, terá sido a sua filha, Dona Maria do Carmo da Fonseca a transformar a Quinta do Gradil numa bem sucedida exploração agrícola, que usou, simultaneamente, como um aprazível local de recreio. Às mãos de Maria do Carmo, a vinha da Quinta começa por ser referenciada por altura de 1864, pela qualidade das suas uvas, tendo o vinho como a sua principal fonte de rendimento. Contudo, é um pouco mais tarde, que a história da Quinta do Gradil ganha contornos nobiliárquicos, quando a família do Marquês de Pombal se cruza com a de Francisco António da Fonseca, pois António de Carvalho Daun e Lorena, Conde de Santiago e futuro Marquês de Pombal, casa com a sua neta, Dona Maria do Carmo Fernandes, mais tarde 6ª Marquesa de Pombal.

Hoje, é a modernidade, enraizada na riqueza histórica, que pauta a nova Quinta do Gradil, pertença de Luís Vieira, que ganhou o gosto pelo vinho por herança do avô, António Gomes Vieira, homem cuja vida foi dedicada ao mundo dos vinhos e que foi recentemente homenageado pelo Grupo, com uma edição especial do vinho "Ganita".

A Quinta do Gradil, situada no sopé poente da Serra de Montejuento, apresenta características únicas para a produção de vinhos de qualidade. Os ventos húmidos originários do Oceano Atlântico ficam aprisionados pela Serra de Montejuento, durante o Verão, permitindo que as noites e as manhãs sejam frescas, que são garante da tão desejada frescura e acidez nas uvas.

A orografia, com várias pendentes e orientações, aliada à natureza argilosa dos solos, com algumas manchas argilo-arenosas de boa drenagem, ajudam a produzir uvas com diferentes características, que se traduzem em vinhos de características únicas. É, portanto, com estes pressupostos que o Espumante Cave Real é produzido. Tendo por base uvas das casta Chardonnay e Arinto, vindimadas à mão, em final de Agosto, de forma a dar primazia à acidez e frescura das mesmas, obteve-se um Vinho Base com uma excelente qualidade, tendo a segunda fermentação ocorrido na cave da Quinta do Gradil, a temperatura controlada, e tendo o vinho estagiado durante 18 meses, sobre borras, o que permite usar a menção "Reserva" no rótulo. O vinho Espumante Cave Real é "Brut Nature" pois não lhe é adicionado açúcar no momento da expedição, tendo apenas os açúcares que naturalmente não foram degradados durante a segunda fermentação.

O vinho apresenta-se fresco e mineral, encontrando-se, facilmente, as notas da casta Chardonnay, como parte da sua componente aromática e claro, a acidez crocante do arinto na boca.



ESPUMANTE Cave Real Reserva Bruto Natural

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Arinto, Chardonnay
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-palha cristalina. Bolha fina com "perlage" duradouro. Aroma limpo e complexo a evidenciar boa evolução, notas de fruta madura, pão tostado e brioche. Na boca é bem seco, fresco e expressivo com boa estrutura e equilíbrio. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos após degorgement
SERVIÇO Servir a 7/9°C simples como aperitivo ou acompanhando pratos de leitão ou carnes brancas. Perfeito para momentos de comemoração e celebração.
ENÓLOGO Tiago Correia

Sócio **9,03€** GFA 0,75 L. Não Sócio **9,50€** GFA 0,75 L.

Encomende em Caixas de 3 gfas. REF^a 034516

27,09€ CAIXA 3 gfas **28,50€** CAIXA 3 gfas



GALERIA DO PRODUTOR

Barão de Vilar

As origens conhecidas da família van Zeller remontam ao século XIII, às cidades flamengas de *Mechelen* e *Nijmegen*, onde detinham algumas propriedades, nomeadamente na aldeia de *Zellaer*. No século XVII, no rescaldo das guerras religiosas que assolaram o Norte e o Centro da Europa, os van Zelleres emigraram para Espanha e Portugal, países onde se vieram a radicar.

A sua ligação ao negócio dos vinhos data do início do século XVII, conforme os Livros da Imposição (1620-1640) que referem os comerciantes Jorge Fernandes e o seu genro Francisco da Silva Moura, antepassados do ramo português da família, como dos maiores comerciantes de vinhos registados na época. Estes antepassados da família van Zeller são os primeiros de que há conhecimento de uma série ininterrupta de 14 gerações consecutivas que se dedicaram, e dedicam ainda, ao comércio de vinhos do Douro e de Vinhos do Porto, facto sem precedentes em qualquer outra "dinastia" de famílias portuguesas envolvidas no negócio de vinhos.

A denominação social da empresa recupera um título nobiliárquico concedido por D. Maria II de Portugal a Cristiano Nicolau Kopke, o 1º Barão de Vilar, em 1836, que, por descendência, se encontra na posse direta da família.

Álvaro Van Zeller, co-fundador da Barão de Vilar em 1996, juntamente com o Pai, Fernando Van Zeller, e o irmão, também, Fernando Van Zeller. Para além dos 2 irmãos, hoje a administração conta também com Rui Correia de Carvalho, que participa ativamente na estratégia de crescimento da empresas. Álvaro Van Zeller é o responsável pela viticultura e enologia da empresa. O seu estilo é inconfundível, sendo modelo para os vinhos de referência do Douro Superior.



BARÃO DE VILAR

PORT PRODUCERS IN OPORTO SINCE 1715

Inicialmente uma empresa produtora de vinho do Porto, alargou a atividade à produção de vinhos Douro DOC em 2008. Nesse sentido foi desenvolvido um projeto de investimento na construção de raiz duma moderna e tecnologicamente avançada adega de vinificação em Santa Comba da Vilariça. Os vinhos da Barão de Vilar são produzidos a partir de uvas das Quintas da família Quinta do Saião e Quinta de Zom e da compra da uva a diversos produtores localizados nas três sub regiões do Douro Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior.



Ver pág. 31



GALERIA DO PRODUTOR

Herdade do Peso

Desde a sua criação, em 1942, que a Sogrape Vinhos vem investindo nas principais regiões vitivinícolas portuguesas. A Herdade do Peso, situada em Pedrogão, no concelho da Vidigueira no Alentejo nasce em 1996.

Em 1998 é construído um centro de vinificação na propriedade e uma equipa liderada então pelo enólogo Miguel Pessanha cria um novo patamar de elevada qualidade nos vinhos alentejanos [atualmente esta responsabilidade cabe ao enólogo Luís Cabral de Almeida].

A Herdade do Peso ocupa uma área total de 465 hectares, dos quais 120 hectares são de vinha (112 hectares de uvas tintas - Aragonês, Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional, Trincadeira, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Alfrocheiro, Castelão e Moreto e 8 hectares de uvas brancas - Antão Vaz, Arinto e Chardonnay), uma barragem de 20 hectares e de um extenso olival.

A Adega da Herdade do Peso contempla uma zona exterior para a receção da uva com uma cinta de seleção de cachos e de bagos. A área de fermentação é composta por 10 cubas com capacidade para 30 mil litros, equipadas com camisa para circulação de água, refrigeração e controlo das temperaturas de fermentação. No que se refere à armazenagem, a adega dispõe de 18 cubas de aço inox cujas capacidades variam entre 5 mil a 35 mil litros.

A Herdade do Peso oferece diferentes níveis de complexidade e estilos. Vindo da majestosa planície alentejana, onde o "porco boloteiro" é rei e senhor, o Grande Trinca Bolotas que aqui lhe apresentamos alia os ares dos bosques mediterrânicos a um espírito distintivo e requintado.



Vinificado a partir de uvas selecionadas de talhões de Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah, com um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, este é um vinho com aroma intenso, complexo e atraente, um blend de aromas desde o lado mais frutado até ao lado mais arbustivo.

Na boca apresenta volume, taninos muito bem integrados e boa acidez, que o tornam num vinho extremamente "guloso".



Ver pág. 31

Feliz Natal
2020



VINHOS



“Cor amarelo-palha cristalina. Bolha fina com “perlage” duradouro. Aroma limpo e complexo a evidenciar boa evolução, notas de fruta madura, pão tostado e brioche. Na boca é bem seco, fresco e expressivo com boa estrutura e equilíbrio. Bom final.”

Tiago Correia



FORTE DO OURO Colheita Tardia 2017

(PVP 15,00€/gfa 0,375L.)

Desfrute deste magnífico Colheita Tardia a 10°C com foie gras, queijos de sabor intenso ou tartes de amêndoa.

+ GUIA DE PROVA ENOTECA

OFERTA

Na compra dos 3 Vinhos do Trimestre - 1 + 1 + 1 caixas



CAVE REAL ESPUMANTE RESERVA BRUTO NATURAL

Lisboa

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto, Chardonnay
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Prensagem suave. Fermentação em inox durante 18 dias a baixas temperaturas. Espumantização pelo método clássico com estágio em garrafa sobre as borras da segunda fermentação durante 24 meses até ao dégorgement em Setembro de 2020.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos após dégorgement
SERVIÇO Servir a 7/9°C simples como aperitivo ou acompanhando pratos de leitão ou carnes brancas. Perfeito para momentos de comemoração e celebração.
ENOLOGIA Tiago Correia

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 gfas. - REFº 034500

27,09€
Caixa 3 GFAS

28,50€
Caixa 3 GFAS

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

SE FOR SÓCIO E PRETENDER ALTERAR A PROPOSTA DO TRIMESTRE

- TELEFONE 228 348 440 FAX 228 348 440

DO TRIMESTRE



"Cor rubi escuro. Aroma complexo, jovem e frutado onde sobressaem as notas de frutos vermelhos envolvidas num ligeiro toque de madeira. Na boca apresenta boa acidez e taninos vivos bem integrados no conjunto. Final elegante."

Álvaro van Zeller



"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."

Luís Cabral de Almeida



BARÃO DE VILAR RESERVA TINTO 2017 Douro

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Seleção das uvas em mesa de escolha. Esmagamento e desengace seguido de fermentação em lagar com controlo de temperatura. Estágio parcial de 24 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de aves assados, carnes brancas, massas e pratos da cozinha tradicional portuguesa.
ENOLOGIA Álvaro van Zeller, Mafalda Machado

SÓCIO
7,51€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064499

45,06€
Caixa 6 GFAS

47,40€
Caixa 6 GFAS



GRANDE TRINCA BOLOTAS TINTO 2017 Alentejo

PRODUTOR Herdade do Peso
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total e esmagamento suave. Maceração pré-fermentativa de 4 dias. Fermentação em cubas de inox a 26°C, com remontagens suaves. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18°C ideal para pratos de carne no forno.
ENOLOGIA Luís Cabral de Almeida

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064215

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS

[1 CAIXA DE CADA] NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

MESTRE INFORME-NOS, POR FAVOR, NO ESPAÇO DE 1 SEMANA

348 449 E-MAIL enoteca@enoteca.pt

CAVE Brancos



CASA DE PAÇOS LOUREIRO E ARINTO 2019

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Loureiro, Arinto
VINIFICAÇÃO As uvas são desengaçadas sendo metade sujeita a maceração pelicular, com a temperatura controlada, sendo a outra metade logo prensada. Decantação do mosto e fermentação com controlo de temperatura. Estágio sobre as borras finas com agitação durante cerca de 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino aberto. Aroma limpo com boa mineralidade, jovem, alguma intensidade, com notas florais e de fruta branca. Na boca é equilibrado com boa acidez a dar-lhe frescura. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/10°C com entradas, saladas, mariscos e pratos simples.
ENOLOGIA Rui Cunha

SÓCIO
4,42€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,65€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064349

26,52€ **27,90€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



MUROS ANTIGOS LOUREIRO 2019

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Loureiro
VINIFICAÇÃO Colheita manual para pequenas caixas. Breve maceração pelicular. Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48 a 72h. Longa fermentação a uma temperatura entre 14º e 18ºC. Estágio mínimo sobre borras finas de 4 meses com bâtonnages regulares.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aromas florais e cítricos com ligeiras notas de maça verde. A boca confirma as notas de citrinos. Excelente acidez. Fresco e vibrante. Final longo.
LONGEVIDADE 7 anos
SERVIÇO A 8º como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO
5,61€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,90€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064340

33,66€ **35,40€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



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. - REFº 064455

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



VINHA DO CUCO ALVARINHO E 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 18ºC, 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. - REFº 064456

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

CAVE Brancos



AMEAL LOUREIRO 2019

PRODUTOR Quinta do Ameal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Loureiro

VINIFICAÇÃO vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada durante 12 a 15 dias. Estágio em contacto com as borras, durante cerca de 7 meses em cuba de inox a temperatura controlada.

TEOR ALCÓOLICO 11%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino clara. Aroma intenso, com notas florais e cítricas a sobressair. Na boca é equilibrado com a boa acidez a dar-lhe frescura. Final médio mas preciso e muito vibrante.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 8º como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.

ENOLOGIA José Luís Moreira da Silva

SÓCIO
7,22€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064485

43,32€
Caixa 6 GFAS

45,60€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DA CALÇADA TERROIR ALVARINHO 2019

PRODUTOR Quinta da Calçada
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
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 10/12ºC 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. • REFº 064381

48,48€
Caixa 6 GFAS

51,00€
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 bêtonnage 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 9/10ºC 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



GRILOS 2019

PRODUTOR Quinta do Cerrado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado, Cerceal branco

VINIFICAÇÃO Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15º C.

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino cristalina com laivos esverdeados. Aroma com fortes notas de citrinos e flores brancas com um toque tropical. Na boca é frutado, elegante e equilibrado. Bom final.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 8/10º C com peixes gordos (grelhados ou cozidos), mariscos e carnes brancas e queijos de cabra.

ENOLOGIA Osvaldo Amado

SÓCIO
4,28€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064356

25,68€
Caixa 6 GFAS

27,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



FORTE DO OURO RESERVA ESPECIAL ENCRUZADO 2019

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 4 meses com bâtonnage.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. No nariz sobressaem aromas de citrinos e frutos brancos num conjunto de agradável mineralidade com notas 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 suave e 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€ **NÃO SÓCIO**
11,00€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064501

62,70€ **66,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



BEYRA RESERVA QUARTZ 2019

PRODUTOR Rui Robredo 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 ALCOÓLICO 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 Robredo Madeira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064436

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



TALENTUS 2019

PRODUTOR JAPG
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto, Chardonnay
VINIFICAÇÃO Prensagem separada por castas. Longa fermentação a baixas temperaturas. Estabilização e filtragem.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma limpo, jovem e fresco, notas de maçã verde, lima e frutas amarelas. Na boca é equilibrado com boa acidez, a frescura realça a fruta. Final longo e cheio.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 8/10° C com saladas, sushi, peixe, marisco, aves e carnes frias.
ENOLOGIA José Gaspar

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064502

28,50€ **30,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 engarramento.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor límpida com reflexos esverdeados. Aroma intenso de fruta branca de caroço com notas minerais. Bom volume de boca, redondo e bem estruturado com boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo e mineral.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 12/14° C com peixes gordos assados e queijos de pasta mole.
ENOLOGIA Francisco Macielra

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064296

51,30€ **54,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino aberto de aspeto brilhante. Aroma elegante, ligeiramente frutado (frutos brancos) e mineral. Na boca é aveludado e persistente com boa estrutura e acidez. Boas notas de fruta. Final persistente.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.
ENOLOGIA Graça Gonçalves

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064071

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



MORGADO DE BUCELAS 2018

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular durante 4 horas, seguido de fermentação do mosto limpo a 14°C durante 25 dias. Após a fermentação realizou-se bâtonnage em cuba durante 3 meses.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo pálido com laivos esverdeados. Aroma elegante, floral e frutado (maçã e lima) com notas minerais. Na boca é fresco confirmando as notas florais. Bom volume. Final agradável com boa estrutura.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com aperitivos, mariscos, peixe ou pratos ligeiramente picantes.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
4,75€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064109

28,50€
Caixa 6 GFAS

30,00€
Caixa 6 GFAS



CABEÇA DE TOIRO RESERVÁ 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 ALCOÓLICO 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^o 064437

33,90€
Caixa 6 GFAS

35,70€
Caixa 6 GFAS



ESPORÃO RESERVA 2018

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Antão Vaz, Arinto, Roupeiro
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação estática do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox e em barricas novas de carvalho americano e francês onde estagia sobre as borras finas durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma frutado [fruta amarela, toranja e limão], com um toque de especiarias e tosta. A boca confirma as notas de fruta num conjunto equilibrado e bem estruturado, suave e com bom volume e alguma mineralidade. Final longo e intenso.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, peixes gordos assados, massas apaladadas, aves.
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^o 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
5,13€ NÃO SÓCIO
5,40€
GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064369

30,78€ **32,40€**
Caixa 6 GFAS 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 Macleira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064360

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



QUINTA DO MONTE D'OIRO 2019

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Colheita manual 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 12%
NOTAS DE PROVA Cor rosa-salmão. Aroma mineral com notas de frutos vermelhos e um ligeiro floral. Na boca é fresco, frutado e equilibrado. Final longo e seco, elegante.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/13°C com saladas, entradas, peixe e marisco, massas e pizzas.
ENOLOGIA Graça Gonçalves

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064519

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



ARVAD 2019

PRODUTOR Arvad Wine
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Algarve
CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vindima manual e prensa direta com cacho inteiro. Fermentação em cuba inox, seguida de estágio sobre borras finas durante 8 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rosa-salmão. Aroma elegante, notas de frutos vermelhos (framboesa, morangos) e ligeiro pêssego. Na boca bom corpo e equilíbrio, boa acidez, confirma as notas frutadas. Final fresco.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando saladas, mariscos e comida asiática.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064503

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

CAVE Tintos



COTTAS 2017

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 25 kg. Seleção, desengace e esmagamento à entrada da adega. Fermentação em inox com controlo de temperatura, seguida de fermentação malolática. Estágio parcial em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aromas de frutos negros (groselha, amora) com notas de baunilha e canela torrada. Na boca é suave com taninos maduros e finos. Bom volume, envolvente. Final persistente e frutado.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/17°C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.
ENOLOGIA Manuel Vieira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064148

43,32€ **45,60€**
 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.
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€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064111

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



QUINTA NOVA UNOAKED 2018

PRODUTOR Quinta Nova Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Seleção manual das uvas com triagem à entrada da adega. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas de inox de 25.000 litros onde estagia durante 14 meses.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi com laivos azulados. Aroma jovem e intenso com boas notas minerais. Na boca é muito suave com belas notas de fruta madura. Boa estrutura, volume e equilíbrio. Final tenso e longo.
LONGEVIDADE 5 a 7 anos
SERVIÇO A 16/17°C com massas apaladadas, aves, carnes brancas e queijos de estrutura média.
ENOLOGIA Jorge Alves, Sónia Pereira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064490

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



QUINTA DO CUME SELECTION 2015

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

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064302

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

CAVE Tintos



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. - REF^o 064350

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



MÉLANGE À 3 2018

PRODUTOR Quinta dos Carvalhais
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. - REF^o 064164

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



QUINTA DO CERRADO RESERVA 2016

PRODUTOR Quinta do Cerrado
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês e 6 meses em garrafa.
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€ **54,00€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



TABOADELLA VILLAE 2018

PRODUTOR Taboadella
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Tinta Roriz, Jaen, Alfocheiro, Tinta Pinheira
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Fermentação em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi com laivos violeta. Aroma intenso e frutado, frutos vermelhos e silvestres com toque floral e ligeiras notas especiadas. Na boca é elegante com taninos presentes sem serem agressivos, boa acidez e equilíbrio.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas ou queijos suaves.
ENOLOGIA Jorge Alves, Rodrigo Costa

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064458

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

CAVE Tintos



FONTE DO OURO RESERVA 2017

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen
VINIFICAÇÃO Fermentação longa com suave maceração para extrair o máximo de potencial das castas. Após a fermentação maloláctica, 50% do vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês Allier e os restantes 50% em inox.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa com laivos avermelhados. Aroma intenso e complexo, fresco e balsâmico com notas de frutos pretos e vermelhos maduros. Na boca é elegante, fresco e suave, boa estrutura, bons taninos com notas de madeira e especiarias. Final agradável.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com caça de pélo (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. • REFº 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 ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor límpida, vermelho escuro com laivos violeta. Aroma jovem e intenso com notas de frutos silvestres e um ligeiro "sous bois". Na boca é equilibrado 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. • REFº 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 ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi intensa. Aromas de frutos silvestres maduros com leves florais. Boa estrutura e equilíbrio, taninos firmes. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 14/16°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. • REFº 063593

37,08€
 Caixa 6 GFAS

39,00€
 Caixa 6 GFAS



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 ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho escuro quase opaco com laivos violeta. Aroma jovem e intenso com notas de frutos negros e cacau. Bem estruturado na boca com taninos suaves. Final agradável.
LONGEVIDADE 12 a 14 anos
SERVIÇO A 15/17°C com assados ou grelhados de carnes vermelhas condimentadas e queijos curados.
ENOLOGIA Francisco Macieira

SÓCIO
6,65€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064253

39,90€
 Caixa 6 GFAS

42,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA 2018

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Syrah, Castelão
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada. Fermentação a temperatura controlada (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€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064376

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



POMAR DO ESPIRITO 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€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064305

57,00€ **60,00€**
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 controlo 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 Móteo

SÓCIO
6,65€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064446

39,90€ **42,00€**
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€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064247

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

CAVE Tintos



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€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,90€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064304

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



HERDADE DE GÂMBIA RESERVA 2018

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTAS Touriga Nacional, Syrah
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular pré-fermentativo a frio durante 2 dias. Fermentação durante 5 dias com temperatura controlada. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho.
TEOR ALCÓOLICO 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€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064359

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



QUINTA DE CAMARATE RESERVA 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 ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA 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.
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.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064445

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



NÃ TE RALES 2017

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah
VINIFICAÇÃO Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Curtimentos de duração variável em função da casta. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 15%
NOTAS DE PROVA Cor granada escura. Aroma de frutos silvestres com notas de especiarias e um toque floral. Na boca é envolvente e redondo com uma boa acidez a dar-lhe frescura.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064286

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

CAVE Tintos



SANTA VITÓRIA SELEÇÃO 2018

PRODUTOR Casa Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Aragonez, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Fermentação alcoólica em cubas de inox com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa curta. Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma intenso de frutos maduros (ameixa e groselha), com leves notas de especiarias. Na boca é equilibrado e fresco com taninos bem integrados. Final persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18° com carnes vermelhas grelhadas, borrego, caça, peixe assado e queijos curados.
ENOLOGIA Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064952

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



JOSÉ DE SOUSA 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Grand Noir, Trincadeira, Aragonez
VINIFICAÇÃO Vinificação tradicional de parte das uvas (com pisa-a-pé e desengaxe por ripanção 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. • REF^o 064091

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



ESPORÃO COLHEITA 2019

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Início da co-fermentação em lagares com pisa-a-pé a temperaturas controladas, terminando em cubas de betão. Estágio de 6 meses nas cubas em que fermenta, onde as condições de microoxigenação potenciam o carácter do vinho.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi límpida. No nariz sobressaem os aromas de fruta vermelha madura com notas de especiarias e um ligeiro vegetal. Na boca é fresco e equilibrado com uma textura sedosa confirmando a fruta vermelha dos aromas. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 14/16° graus com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.
ENOLOGIA David Baverstock, Sandra Alves

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064491

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



SONHADOR 2015

PRODUTOR Hill Valley Portugal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet, Syrah, Aragonez, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima separada por castas. Colheita manual para caixas de 15Kg. Desengaxe 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. • REF^o 064271

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

Meia CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2019

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Códega, 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 124480

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) e de frutos vermelhos (morango, amora) 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 2019 + 3 gfas. BSE 2018 + 3 gfas. VINHA GRANDE 2014 + 3 gfas. JOSÉ DE SOUSA 2017

SÓCIO 44,23€ • **NÃO SÓCIO 46,56€** • REF^o 124529



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

Encome 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

Encome em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034060



Cor amarelo citrino, límpida. Aroma complexo, belas notas cítricas e florais (flor de laranjeira). Na boca é macio com uma boa acidez a dar frescura a um conjunto envolvido pela madeira discreta. Muito harmonioso.

QUINTA DO AMEAL ESCOLHA BRANCO 2017 (Regional Minho)

PRODUTOR Quinta do Ameal

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho

CASTAS Loureiro

VINIFICAÇÃO Selecção das melhores uvas da vinha. Prensagem dos bagos inteiros em prensas pneumáticas. Decantação a frio do mosto. Fermentação e estágio em barricas usadas de carvalho francês (6 meses).

TEOR Alcoólico 12%

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

SERVIÇO A 10°C com peixes assados, carnes brancas e queijos de pasta dura. Agradece decantação.

ENOLOGIA Anselmo Mendes

sócio **20,43€** GFA 0,75L

não sócio **21,50€** GFA 0,75L

61,29€ Caixa 3 GFAS

64,50€ Caixa 3 GFAS

Encome em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034448

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

CAIXAS
3 GFAS



Cor amarelo-citrino. Aromas intenso e complexo, notas de maçã verde, frutos brancos, baunilha e especiarias. Na boca é fresco, macio, bem estruturado com bom volume. Equilibrado. Final longo e persistente.

sócio 12,83€ GFA 0,75L.

não sócio 13,50€ GFA 0,75L.

38,49€ Caixa 3 GFAS

40,50€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034130

GRAÍNHA RESERVA BRANCO 2018 (DOC Douro)

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Viosinho, Gouveio, Rabigato, Fernão Pires

VINIFICAÇÃO Seleção manual das uvas em tapete de escolha. Prensagem pneumática da uva inteira, Fermentação a baixas temperaturas. Estágio de 7 meses em barricas novas e usadas de várias tanoarias, "batonnage" quinzenal durante os primeiros 3 meses de estágio.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

LONGEVIDADE 4 a 6 anos

SERVIÇO A 12/14°C com arroz de marisco, peixes assados, carnes brancas e massas.

ENOLOGIA Jorge Alves, Sónia Pereira



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^a 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^a 034453

TÃ SÓMENTE 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 Sevinante Pinto, Susana Correia

Garrafeira *do* Clube

CAIXAS
3 GFAS



Cor salmão pálida. Aroma complexo, notas florais, frutos vermelhos, pêssego e baunilha. Na boca é fresco e estruturado com bom volume, fresco com notas minerais. Final muito longo.

DONA ANINHAS RESERVA ROSÉ 2019 *(Reg. Lisboa)*

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Merlot, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Início de fermentação em inox seguida de fermentação e estágio em barricas usadas de carvalho francês durante 6 meses com bâtonnage durante os primeiros meses.
TEOR ALCOÓLICO 12%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos ou pratos de aves.
ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto

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^a 034505



Cor rubi de média 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.

MAU FEITIO 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. Curtimento até um máximo de uma semana. Estágio em cuba de inox e garrafa de pelo menos 48 meses
TEOR ALCOÓLICO 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 experimentá-lo com mousse de chocolate negro
ENOLOGIA Virgílio Loureiro, Malfeito Ferreira

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



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

QUINTA NOVA TERROIR BLEND RESERVA 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 ALCOÓLICO 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

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

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



Cor rubi profunda com laivos violeta. Aroma intenso e complexo com fortes notas do estágio em madeira (café, especiarias e fumado) e notas de grafite e chocolate negro. Na boca é muito complexo, fresco e harmonioso. Final muito longo.

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^a 034402

VALE DA RAPOSA SÔ SÃO TINTO 2017 (DOC Douro)

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTA Sousão

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Fermentação com as películas durante 8 dias seguindo-se 2 dias de maceração pelicular. Estágio de 18 meses, 50 % em barricas de carvalho francês de 2º ano e os outros 50% em barricas novas de carvalho português.

TEOR ALCOÓLICO 15%

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 16/17°C com assados, pratos fortes da cozinha tradicional portuguesa e queijos de pasta mole. Beneficia se aberto 30 minutos antes de servir.

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa



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

SÓCIO 14,25€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 15,00€ GFA 0,75L.

42,75€ Caixa 3 GFAS

45,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034384

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



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.

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

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



Cor rubi carregado. Aromas florais (violeta e bergamota) e frutados (ameixa preta, groselha e frutos silvestres maduros) bem casados com as notas de madeira do estágio. Na boca, taninos firmes mas suaves com notas de frutos silvestres e um toque mineral. Muito equilibrado e complexo. Final de prova muito suave, agradável e persistente.

FORTE DO OURO TOURIGA NACIONAL RESERVA ESPECIAL TINTO 2016 (DOC Dão)

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTA Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Fermentação com maceração longa e suave. A fermentação maloláctica desenvolveu-se em barricas de carvalho francês Allier onde estagiou 12 meses.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

SERVIÇO A 16/18°C com caça de pelo (veado e javali), carnes vermelhas e assados bem condimentados.

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

sócio **20,33€** GFA 0,75L.

não sócio **21,40€** GFA 0,75L.

60,99€ Caixa 3 GFAS

64,20€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 033920



Cor rubi intensa. Aroma complexo e elegante, notas de fruta do bosque com um toque de frutos vermelhos envolvidos nas notas de boa madeira. A boca evidencia a complexidade aromática num conjunto suave com a boa acidez a dar-lhe frescura e antevendo muitos anos de cave. Final longo e persistente.

CRIATURA PRIVATE SELECTION TINTO 2019 (Regional Lisboa)

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Tinta Miúda, Jaen, Castelão

VINIFICAÇÃO Fermentação em cuba de alvenaria com maceração pós-fermentativa longa (cerca de um mês e meio, sensivelmente até terminar a fermentação maloláctica).

O vinho é filtrado pelas próprias massas à saída da cuba. As prensas foram descartadas e o vinho de "gota" estagiou em cuba e barricas de 1^a e 2^a utilização durante 7 a 8 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

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

ENOLOGIA Francisco Macieira

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 034530



Cor rubi profundo. Aroma intenso redondo e envolvente, notas de fruta preta madura, especiarias, grafite e chocolate preto. Na boca é complexo e macio com bom volume e estrutura. Elegante com bons taninos. Final longo e persistente.

QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA TINTO 2015 (Regional Lisboa)

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Syrah, Viognier

VINIFICAÇÃO Vindima manual por parcela, com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individualizado por cuba). Maceração prolongada. Estágio em barricas novas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 14%

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos ricos, caça de penas, aves e assados de carne.

ENOLOGIA Graça Gonçalves, Gregory Viennois

sócio **30,40€** GFA 0,75L.

não sócio **32,00€** GFA 0,75L.

91,20€ Caixa 3 GFAS

96,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034231

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



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 vermelho rubi-granada. Aroma complexo, notas de frutos vermelhos maduros quase comutados e um leve apimentado. Na boca é bem estruturado e equilibrado, taninos presentes sem serem agressivos, bom volume. Final longo e persistente.

HERDADE ALDEIA DE CIMA RESERVA TINTO 2018 (Reg. Alentejano)

PRODUTOR Herdade Aldeia de Cima
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Trincadeira, Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonez
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Fermentação em cubas de inox. 22% do lote estagia em ânfora de cocciopesto durante 6 meses, 21% em barricas de carvalho de 500L de 2º Ano durante 12 meses, 20% em tinaja de terracota durante 4 Meses e os restantes 17% em cubas de cimento nico velo durante 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 15/16°C com carnes brancas, aves, queijos suaves.
ENOLOGIA Jorge Alves, António Cavalheiro

sócio **14,16€** GFA 0,75L

não sócio **14,90€** GFA 0,75L

42,48€ Caixa 3 GFAS

44,70€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034450



Cor rubi intenso. Aroma rico de frutos vermelhos maduros com notas de café, pimenta preta e um toque de tosta do estágio me barrica. Na boca é equilibrado cheio e redondo, intenso e estruturado com taninos suaves. Final longo e persistente.

ESPORÃO RESERVA TINTO 2017 (DOC Alentejo)

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Colheita separada por castas. Desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox, cubas de betão e pequenos lagares de mármore com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho americano e francês. Estágio de 8 meses em garrafa antes da comercialização.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 16/18 graus com pratos da cozinha mediterrânica, carnes vermelhas, pratos condimentados.
ENOLOGIA David Baverstock, Sandra Alves

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^o 034462

SELEÇÃO
Espumantes Champagnes



SÓCIO
EnoClube

8,55€ GFA



ESPUMANTE
Grilos Bruto

sócio **5,70€** | NÃO SÓCIO **6,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 014532



ESPUMANTE
Talentus Cuvée Prestige Bruto Natural

sócio **11,40€** | NÃO SÓCIO **12,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 014514



ESPUMANTE
Kompassus Blanc de Noirs

sócio **13,30€** | NÃO SÓCIO **14,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 014173



ESPUMANTE
Rarissimo Extra Bruto

sócio **90,25€** | NÃO SÓCIO **95,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 014515



CHAMPAGNE
Taittinger Brut Réserve

sócio **37,91€** | NÃO SÓCIO **39,90€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 010764



ESPUMANTE
Cave Real Reserva Bruto Natural

sócio **9,03€** | NÃO SÓCIO **9,50€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 014162



ESPUMANTE
Rosé Quinta do Cerrado

sócio **12,35€** | NÃO SÓCIO **13,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 014531



ESPUMANTE
Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature

sócio **24,23€** | NÃO SÓCIO **25,50€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 014174



CHAMPAGNE
Jacquart Brut Mosaique

sócio **34,20€** | NÃO SÓCIO **36,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 013401

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

SELEÇÃO
Portos Generosas



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

SÓCIO
39,90€

NÃO SÓCIO
42,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 010046



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

SÓCIO
38,00€

NÃO SÓCIO
40,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 013402



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

SÓCIO
53,20€

NÃO SÓCIO
56,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 014103



PORTO
Pacheca
Vintage 2018
(0,75 L)

SÓCIO
61,75€

NÃO SÓCIO
65,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014527



MOSCATEL DOURO
Dalva
Colheita 2009
(0,75 L)

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014440



MOSCATEL SETÚBAL
DSF
Armagnac
2002
(0,75 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 013910

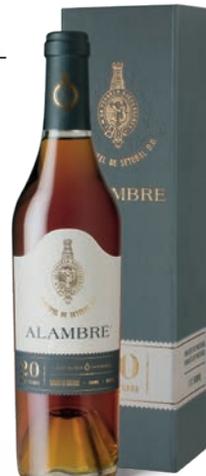


MOSCATEL SETÚBAL
António Saramago
10 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 014533



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
**Fim de Século
25 ANOS**
(0,70 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 013815



AGUARDENTE VELHA
Ferreirinha
(0,50 L)

SÓCIO
38,48€

NÃO SÓCIO
40,50€

1 GFA 0,50 L
REFª 010055



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

SÓCIO
65,55€

NÃO SÓCIO
69,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012657



COGNAC
**Hine Rare
VSOP**
(0,70 L)

SÓCIO
47,50€

NÃO SÓCIO
50,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012046



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



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

SÓCIO
41,80€

NÃO SÓCIO
44,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 011944

CONJUNTOS *Prestige*



O Minho no seu Melhor

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Quinta do Ameal Escolha branco 2017
- 1 gfa. Anselmo Mendes Alvarinho Curtimenta 2017
- 1 gfa. Casa do Capitão-Mor Alvarinho Reserva branco 2018

SÓCIO **56,05€** NÃO SÓCIO **59,00€** REF. 034535



Douros de Referência

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Cottas Reserva tinto 2015
- 1 gfa. Pacheca Touriga Nacional Grande Reserva tinto 2017
- 1 gfa. Quinta da Carregosa Origens 2011

SÓCIO **74,10€** NÃO SÓCIO **78,00€** REF. 034536



A elegância do Dão

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Taboadella Alfrocheiro Reserva tinto 2018
- 1 gfa. Fonte do Ouro Touriga Nacional Reserva Especial tinto 2016
- 1 gfa. Quinta dos Carvalhais Reserva tinto 2017

SÓCIO **63,18€** NÃO SÓCIO **66,50€** REF. 034537



Três terroirs do Alentejo

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Howard's Folly Reserva 2015
- 1 gfa. Esporão Reserva tinto 2017
- 1 gfa. Santa Vitória Grande Reserva tinto 2016

SÓCIO **64,13€** NÃO SÓCIO **67,50€** REF. 034538

CONJUNTOS

Prestige



Conjunto Prestige **Anselmo Mendes**

- 3 gfas. Muros de Melgaço Alvarinho branco 2018

Sócio **15,68€** Gfa 0,75L. | Não Sócio **16,50€** Gfa 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF# 034060

Sócio **47,04€** Caixa 3 Gfas | Não Sócio **49,50€** Caixa 3 Gfas



Conjunto Prestige **Quinta Nova**

- 3 gfas. Quinta Nova Grande Reserva Touriga Nacional tinto 2017

Sócio **61,75€** Gfa 0,75L. | Não Sócio **65,00€** Gfa 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF# 034219

Sócio **185,25€** Caixa 3 Gfas | Não Sócio **195,00€** Caixa 3 Gfas



Conjunto Prestige **Quinta do Monte d'Oiro**

- 3 gfas. Quinta do Monte d'Oiro Reserva tinto 2015

Sócio **30,40€** Gfa 0,75L. | Não Sócio **32,00€** Gfa 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF# 034231

Sócio **91,20€** Caixa 3 Gfas | Não Sócio **96,00€** Caixa 3 Gfas



Conjunto Prestige **Esporão**

- 3 gfas. Esporão Vinha do Badeco Touriga Nacional tinto 2014

Sócio **28,03€** Gfa 0,75L. | Não Sócio **29,50€** Gfa 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF# 034274

Sócio **84,09€** Caixa 3 Gfas | Não Sócio **88,50€** Caixa 3 Gfas

CONJUNTOS *Prestige*



Favoritos da Imprensa

CAIXA DE 6 GARRAFAS

- 1 gfa. Anselmo Mendes Parcela Única 2017
- 1 gfa. Quinta da Leda tinto 2017
- 1 gfa. Fonte do Ouro Touriga Nacional Reserva Especial tinto 2016
- 1 gfa. Conde Vimioso Vinha do Convento tinto 2017
- 1 gfa. Hexagon tinto 2015
- 1 gfa. Esporão Private Selection tinto 2014

SÓCIO **266,00€** NÃO SÓCIO **280,00€** REF. 064539



Ceia de Natal

CAIXA DE 6 GARRAFAS + PRODUTOS GOURMET

- 1 gfa. Espumante Cave Real Super Reserva Bruto Natural
- 2 gfas. Muros Antigos Escolha 2019
- 2 gfas. Santa Vitória Reserva tinto 2018
- 1 gfa. Porto Barão de Vilar 10 Anos
- 1 Tablete de Chocolate para Vinho AnnoBon (80 gr)
- 1 frasco Figs em calda "Pingo de Mel" Casa Rendufas (295 gr)

SÓCIO **59,85€** NÃO SÓCIO **63,00€** REF. 064540

CONJUNTOS *Prestige*



Seleção Brancos

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Muros Antigos Alvarinho 2019
- 1 gfa. Morgado de Sta. Catherina Reserva 2017
- 1 gfa. Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado 2019

SÓCIO **29,45€** NÃO SÓCIO **31,00€** REF. 034541



Seleção Tintos

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Vale da Raposa Reserva 2017
- 1 gfa. Campolargo Pinot Noir 2017
- 1 gfa. Fonte do Ouro Reserva 2017

SÓCIO **33,25€** NÃO SÓCIO **35,00€** REF. 034542



Premium Tinto

ESTOJO

- 1 gfa. Quinta da Leda tinto 2017
- 1 gfa. Esporão Private Selection tinto 2014
- 1 Tablete de Chocolate para Vinho AnnoBon (80 gr)

SÓCIO **89,30€** NÃO SÓCIO **94,00€** REF. 034544



Conjunto Seleção

ESTOJO

- 1 gfa. Castello D'Alba Moscatel Galego branco 2019
- 1 gfa. Tã Somente Sauvignon Blanc 2019
- 1 gfa. Cottas Reserva tinto 2015
- 1 gfa. Howard's Folly Sonhador tinto 2015

SÓCIO **48,40€** NÃO SÓCIO **50,95€** REF. 044543

CONJUNTOS *Prestige*

Nec plus ultra

ESTOJO

- 1 gfa. Champagne Taittinger Brut Reserve
- 1 gfa. Porto Ferreira Dona Antónia 20 Anos
- 1 frasco Figos em calda "Pingo de Mel"
- Casa das Rendufas (553 gr)
- 1 emb. Trufas AnnoBon de Chocolate, Caramelo e Cacau

SÓCIO **101,65€** NÃO SÓCIO **107,00€**

REF. 044563



Porto Vintage & Decanter

ESTOJO

- 1 gfa. Porto Barão de Vilar Vintage 2012
- 1 gfa. Decanter Clássico Cristal Atlantis

SÓCIO **71,16€** NÃO SÓCIO **74,90€** REF. 024545

Vinhos em Grande GARRAFAS MAGUM (1,5L)



1 gfa. MAGNUM
Casa do Capitão-Mor
Alvarinho Reserva 2016

SÓCIO **24,70€**
NÃO SÓCIO **26,00€**
REF. 013900



1 gfa. MAGNUM
Covela Reserva
tinto 2012

SÓCIO **56,05€**
NÃO SÓCIO **59,00€**
REF. 014008



1 gfa. MAGNUM
Cottas Selection
tinto 2010

SÓCIO **35,15€**
NÃO SÓCIO **37,00€**
REF. 014313



1 gfa. MAGNUM
Oh Carlos Manuel
tinto 2015

SÓCIO **75,05€**
NÃO SÓCIO **79,00€**
REF. 014372



1 gfa. MAGNUM
Conde Vimioso
Reserva tinto 2014

SÓCIO **30,40€**
NÃO SÓCIO **32,00€**
REF. 014153



1 gfa. MAGNUM
Selão Reserva
tinto 2014

SÓCIO **47,50€**
NÃO SÓCIO **50,00€**
REF. 013947

CONJUNTOS *Prestige*



Conjunto *Reveillon*

CAIXA DE 6 GARRAFAS + PRODUTOS GOURMET

- 1 gfa. Champagne Taittinger Brut Reserve
- 2 gfas. Morgado de Sta. Catherina Reserva 2017
- 2 gfas. Howard's Folly Reserva tinto 2015
- 1 gfa. Porto L.B.V. Quinta Nova 2014
- 1 frasco Mel de Rosmaninho Selvagem Herdade Aldeia de Cima (700 gr)
- 1 gfa. Azeite Virgem Extra Premium Santa Vitória (0,5L)
- 1 frasco Figs em calda "Pingo de Mel" Casa das Rendufas (553 gr)
- 1 emb. Trufas AnnoBon de Chocolate, Caramelo e Cacau

SÓCIO **175,75€** NÃO SÓCIO **185,00€** REF. 084546



EnoClube - Clube dos Conhecedores

CAMPANHA NOVO SÓCIO



➔ Ainda não é sócio do EnoClube?

Inscreva-se agora no EnoClube e receba pela sua quota anual de 50.00€ este Conjunto Novo Sócio (valor de venda 63,90€)

CONJUNTO NOVO SÓCIO

CONJUNTO 6 GARRAFAS

Casa do Capitão-mor Alvarinho 2018 (Verdes)

Vale da Raposa Reserva tinto 2017 (Douro)

Fonte do Ouro Reserva tinto 2017 (Dão)

Quinta do Boiçã Reserva tinto 2018 (Lisboa)

Quinta de Camarate tinto 2015 (P. Setúbal)

Santa Vitória Grande Reserva tinto 2016 (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 Vendimas, 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.

