

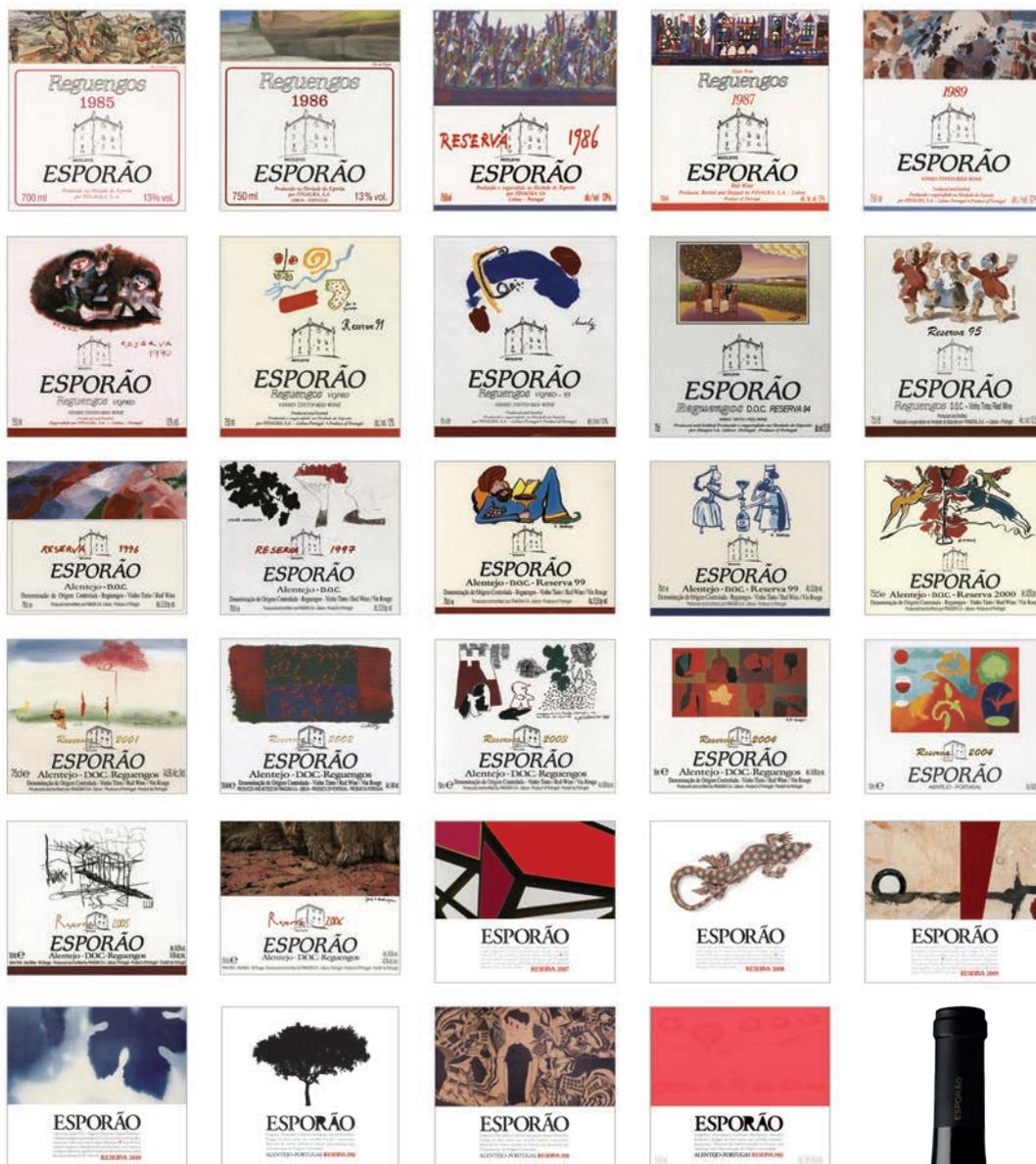
www.enoteca.pt · Nº 117 - 1º TRIMESTRE 2021 - MARÇO/MAIO · CLUBE DE VINHOS



In vino veritas

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

NUNO SERÓDIO
nserodio@enoteca.pt

Novos velhos tempos

Este período especial que temos vivido tem trazido algumas alterações nos nossos hábitos alimentares e de consumo. Aquele jantar semanal em que tínhamos amigos ou família, é, agora, menos frequente. Por outro lado, e porque muitos de nós estão agora em teletrabalho, podemos contar com uma refeição de almoço mais tranquila. Somos mais exigentes na qualidade, os espaços vazios na garrafeira são disso prova – talvez uma compensação pelas contrariedades a que, involuntariamente, estamos sujeitos. As sensações que normalmente partilhávamos com outros, deixam-nos muitas vezes como único juiz! E, não queremos falhar na nossa opinião!

Pedimos a dois produtores e amigos, Tiago Alves de Sousa (Alves de Sousa) e Pedro do Carmo (Quinta de Cottas), que nos explicassem melhor a importância da presença ou não, da madeira nos vinhos.

Sentimo-nos bem quando podemos transmitir aos sócios e clientes a achega profissional de um enólogo de referência que se juntou ao painel de provas dos vinhos que apresentamos. Referimo-nos a José Manuel Sousa Soares, Diretor de enologia do Grupo Gran Cruz (C. da Silva, Porto Cruz e Quinta de Ventozelo), coordenador da Junta Consultiva do IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto), Enólogo do Ano, na categoria de Vinhos Generosos em 2014 e responsável pelos inúmeros sucessos do Grupo.

Nós Seleccionamos...

Estes 5 Enólogos garantem a qualidade dos vinhos que apresentamos...



**Álvaro
van Zeller**

**Anselmo
Mendes**

**João Silva
e Sousa**

**José Manuel
Sousa Soares**

**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, José Manuel Sousa Soares 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 FONTE DO OURO – O DÃO MAIS NOBRE
- 8 NOTÍCIAS DO VINHO
- 12 FÓRUM DE ENÓLOGOS
- 16 BACELO NOVO
- 18 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 21 AGORA PROVO EU
- 23 MONTRA DE PRÉMIOS
- 25 CESTO DE PRIMAVERA
- 26 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 28 GALERIA DO PRODUTOR
- 30 VINHOS DO TRIMESTRE
- 32 CAVE BRANCOS
- 36 CAVE ROSÉS
- 37 CAVE TINTOS
- 43 CONJUNTO 6 TERROIRS
- 44 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 51 CAVE PRIVADA
- 54 SELEÇÃO ESPUMANTES & CHAMPAGNES
- 55 SELEÇÃO PORTOS & GENEROSOS
- 56 SELEÇÃO ESPIRITUOSOS
- 58 OFEREÇA ANUIDADE ENOCLUBE
- 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

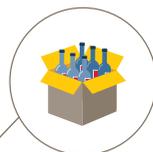
Visite-nos em **www.enoteca.pt** escolha os vinhos e preencha a Nota de Encomenda online.



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?



Painel de Prova
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 – **Engº Álvaro van Zeller, Engº Anselmo Mendes, Engº João Silva e Sousa, Engº José Manuel Sousa Soares e Engº Manuel Vieira** – conhecedores apenas do preço de venda ao público de cada um dos vinhos, avaliam os vinhos na sua 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



TEXTO LUÍS LOPES FONTE VINHO - GRANDES ESCOLHAS / JANEIRO 2021

FONTE DO OURO

O Dão mais Nobre

A designação Nobre representa a mais elevada categoria em vinhos do Dão e muito poucos foram os honrados com esta atribuição. Nuno Cancela de Abreu já a recebeu em duas ocasiões, e ambas para vinhos brancos. O mais recente, Fonte do Ouro Nobre 2018 chega agora ao mercado.

"Nobre" é uma designação de excelência, prevista nos estatutos da região do Dão, atribuída apenas aos vinhos que a tal se candidatem e que, na câmara de produtores da CVR Dão, obtenham um mínimo de 90 pontos em 100.

Uma classificação que, como é sabido, é muito difícil de atingir nos organismos de certificação regionais. Só que o branco de topo Fonte do Ouro já lá chegou por duas vezes. Depois do 2015, a atribuição do designativo Dão Nobre ao Fonte do Ouro 2018 consagra em definitivo o projecto Boas Quintas. Um longo caminho foi trilhado desde os anos 90, quando Nuno Cancela de Abreu me dizia que, em Mortágua, as pessoas não percebiam como ele investia em vinha numa zona onde a principal cultura era o eucalipto.

O caminho não foi fácil, porém. A Sociedade Agrícola Boas Quintas nasceu em 1991, com o aproveitamento de uma pequena vinha de 1,5 hectares da família Cancela de Abreu, originando os primeiros vinhos em condições de vinificação e de estágio muito básicas. Hoje, Nuno refere-se a essa época como *"a fase mais purista da minha enologia, em que fazia vinhos 'naturais', não porque*

quisesse, mas porque não tinha meios para fazer melhor." Os brancos eram quantidades reduzidas, mas *"deu para aprender bastante sobre a Encruzado"*, diz o enólogo. Já os tintos, encorpados mas adstringentes e com pouca cor *"para meu desespero a cor caía após a maloláctica"*, passavam por desequilibrados e eram difíceis de vender.

Com o tempo Cancela de Abreu foi aprimorando a vinificação, tornando os vinhos mais consistentes. Na primeira década dos anos 2000, já com outra vinha plantada de cinco hectares, a empresa vendia mais de 60 mil garrafas, num patamar qualitativo bem interessante. Mas ainda faltava a notoriedade e os vinhos premium. Em 2010, Nuno Cancela de Abreu optou por "dar o salto", passando a olhar para o projecto de forma mais focada e ambiciosa. Começou por deixar as muitas consultorias que fazia e dedicou-se a tempo inteiro às Boas Quintas. Dividiu a gestão da empresa com um amigo, e actual sócio, Rui Brandão, gestor de formação. Juntos, delinearam uma estratégia de crescimento, recrutando novos colaboradores e alocando a maior parte dos recursos à exportação, adaptando a enologia aos diferentes mercados. Em 2016 inauguraram uma nova adega, com capacidade para chegar, no futuro, aos dois milhões de garrafas. Três décadas depois, Boas Quintas tornou-se num projecto sólido e diversificado, com marcas de sucesso no mercado nacional e internacional. E foi neste contexto que surgiram os Dão Nobre.



DA VINHA À GARRAFA

Como todos os vinhos que se querem especiais, a história conta-se a partir da vinha. No caso do Fonte do Ouro, há igualmente que ter em conta o clima específico da zona de Mortágua, no sul da região do Dão. A serra do Bussaco funciona ali como protectora dos ventos marítimos frios e húmidos, enquanto a barragem da Agueira introduz um factor moderador da temperatura e da humidade. *“Desde que a barragem foi construída”, diz Nuno Cancela de Abreu, “as geadas primaveris desapareceram na zona sul da região. Os nevoeiros matinais na época da maturação são os guardiões da frescura dos nossos vinhos e o diferencial de temperatura entre o dia e a noite ajuda a potenciar os aromas elegantes.”* Os solos são sedimentares, muito pobres em nutrientes e as vinhas plantadas em encostas suaves estão envolvidas pela floresta de pinheiros e eucaliptos. Os vinhedos da empresa são trabalhados de forma sustentável, fazendo parte da rede “Business & Biodiversity”. A base dos vinhos assenta nas castas Encruzado e Touriga Nacional, ao lado de Malvasia Fina, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro e Trincadeira. Grande defensor (e conhecedor) da casta Arinto, que desde há muito utiliza em Bucelas, Nuno conseguiu a sua aprovação regional e hoje possui a única vinha desta casta existente na região do Dão.

E aqui chegamos ao Fonte do Ouro Nobre branco 2018, feito com pouco mais de 75% de Encruzado e “temperado” com Cerceal-Branco e (lá está...) Arinto. O vinho iniciou a fermentação em cuba e passou logo para barricas novas compradas em Borgonha, *“porque*

a experiência de muitos anos assim me indica”, refere o enólogo. Seguiu-se a batonnage, *“para dar estrutura e amanteigado”* passando de seguida seis meses sobre leveduras. Depois, foi fazer o lote final e engarrafar. *“Nesta colheita de 2018, tudo correu bem”,* refere Nuno Cancela de Abreu. *“Uvas são no ponto da apanha. A fermentação decorreu com boa sinergia e o vinho cresceu em barrica mês após mês.”* Se receitas houvesse nos grandes vinhos, esta seria a “receita” para um Dão Nobre. Parece simples, não é?



Notícias do Vinho

JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES – NOVO ENÓLOGO NO PAINEL DE PROVADORES

A Enoteca conta com mais um enólogo/provador no seu painel de provas. José Manuel Sousa Soares aceitou o convite dos colegas enólogos que constituíam o painel.

Engenheiro Agrónomo de formação, com uma pós-graduação em Enologia, é desde 2009 Diretor de Enologia do grupo Gran Cruz. Desde 2000 faz parte da Junta Consultiva do IVDP onde em 2016 assume o lugar de coordenador. Em 2014 recebeu o prémio de Enólogo do Ano na categoria de Vinhos Generosos.

Agora, em 2021, é a Enoteca que tem o prazer de receber José Manuel Sousa Soares como Provador no Painel de Enólogos, que passará a ter a seguinte composição: Álvaro Van Zeller, Anselmo Mendes, João Silva e Sousa, José Manuel Sousa Soares e Manuel Vieira.



JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES

REVISTA DE VINHOS JÁ ELEGU "OS MELHORES DO ANO"

São já conhecidos "Os Melhores do Ano 2020" pela Revista de Vinhos, anunciados em programa difundido online nas páginas da publicação no YouTube, Facebook e Instagram. Os vencedores nas 24 categorias, segmentadas pelas áreas do vinho e da gastronomia, representam uma diversidade assinalável de trajetórias, entre nomes consagrados e novos atores.

António Guedes e Roberto Guedes (Aveleda), foram distinguidos com o "Prémio Homenagem". O enólogo Domingos Soares Franco, que cumpriu a 40ª vindima e soma 39 anos na empresa de família, a José Maria da Fonseca, foi reconhecido "Personalidade do Ano no Vinho".

Parras Wines, um dos gigantes do vinho português com diversas marcas de relevo em regiões como Lisboa, Tejo e Alentejo, entre outras, venceu na categoria "Empresa do Ano" e os vinhos Conde Vimioso, da Falua, região do Tejo, obtiveram o destaque de "Marca do Ano", pelo dinamismo e abrangência de portefólio.

Fonte: Revista de Vinhos

PORTO NIEPOORT VINTAGE 2017 – O MELHOR VINHO FORTIFICADO DO MUNDO

O concurso Best Wine of the World 2021 elegeu o Porto Niepoort Vintage 2017 como o melhor vinho fortificado do mundo, uma categoria dedicada a vinhos licorosos, com adição de aguardente vínica.

Dirk Niepoort, quando apresentou este vinho ao mercado arriscou dizer que era "*o vinho do Porto mais perfeito*". E o crítico Robert Park não podia estar mais de acordo, ao atribuir-lhe 100 pontos, a nota correspondente à perfeição no mundo dos vinhos. Dirk Niepoort celebra, mas sem se confessar surpreendido pelo novo prémio atribuído a um vinho criado a partir de vinhas velhas, com idades entre os 60 e os 100 anos, no Cima Corgo, com pisa a pé, em lagares de granito.

Fonte: Expresso

VINHO DO PORTO, QUEIJO DE SÃO JORGE E PERA ROCHA PROTEGIDOS NO ACORDO COMERCIAL UE E JAPÃO

A União Europeia (UE) e o Japão acrescentaram, 28 indicações geográficas protegidas cada, à lista incluída no acordo comercial entre os dois blocos, que entrou em vigor faz dois anos, divulgou a Comissão Europeia.

O acordo comercial com o Japão prevê novas oportunidades para a exportação de produtos agroalimentares da UE, como o vinho, a carne de bovino, a carne de suíno e o queijo, e protege agora 213 indicações geográficas europeias de imitação, entre as quais diversas portuguesas, como os vinhos do Porto, Douro, Alentejo, Bairrada, Dão, Lisboa, Madeira, Tejo e Vinho Verde, o Queijo de S. Jorge e a Pera Rocha.

Fonte: dinheirovivo.pt

A NOVA COLHEITA BARCA-VELHA CHEGA EM ABRIL AO MERCADO

Depois de em outubro passado, como medida de precaução e como recomendam as boas práticas enológicas após um rearrolhamento, ter decidido adiar o lançamento de Barca-Velha 2011, a Sogrape anuncia agora que o vinho chega finalmente ao mercado em abril.

Para o Presidente da empresa, Fernando Cunha Guedes, *“Entre todos os Barca-Velha, e por todos os episódios que o seu lançamento encerra, 2011 é o maior símbolo de uma busca apaixonada pela perfeição”*.

Dez anos depois de uma vindima excepcional na região do Douro, Barca-Velha 2011 apresenta-se, como os seus antecessores, mostrando que *“o vinho é que manda!”*. A frase é do enólogo Luís Sottomayor, responsável máximo pela decisão de trazer Barca-Velha à luz do dia. *“Depois do rearrolhamento efetuado em setembro, o vinho tem demonstrado uma excelente evolução, estando já a revelar em pleno o seu bouquet”*.

Fonte: Sogrape



DOURO VINHATEIRO É UM DOS MELHORES DESTINOS DO MUNDO PARA OS AMANTES DE VINHO

A revista norte-americana Forbes publicou uma lista de oito destinos a não perder para os amantes de vinho. No artigo, assinado por Nicole Trilivas, o Douro não ficou esquecido e é descrito como um “destino vinícola de visita obrigatória”.

Sublinhando que se trata de uma das regiões vinícolas demarcadas mais antigas do mundo, a autora sugere que a melhor forma de explorar o Douro é através de um cruzeiro temático e de provas de vinho. Por fim, deixa a sugestão de uma visita às caves com direito a provas do famoso Vinho do Porto.

Fonte: SAPDviagens

VINHOS DO TEJO FECHAM O ANO COM CRESCIMENTO DE 28%



Os Vinho do Tejo estão a celebrar o registo recorde de 2020: em ano de pandemia, somaram 30 milhões de litros certificados, o que representa um crescimento de 28% face a 2019 e antecipa em três anos o valor previsto para 2023.

O total anual reflete crescimentos de 76% entre janeiro e abril e de 47% no primeiro semestre, o que permitiu fechar junho nos 15,21 milhões de litros certificados e, no final de 2020, somar 6,45 milhões de litros face a 2019.

Fonte: Expresso

AS TECNOLOGIAS ANTI-TCA MAIS INOVADORAS, ECOLÓGICAS E EFICIENTES DO MUNDO

Depois de robustos investimentos financeiros, aturada Investigação & Desenvolvimento e resiliência, dedicação e tempo, a Corticeira Amorim começa a nova década com a sensação de dever cumprido.

Na verdade, a empresa acaba de lançar no mercado mundial a Naturity e a Xpür, tecnologias desenvolvidas para remover o TCA detetável das rolhas naturais de cortiça e das rolhas microaglomeradas, respetivamente.

Vistas como as mais inovadoras, eficientes e ecológicas tecnologias anti-TCA até hoje conhecidas, a Naturity e a Xpür representam também o cumprimento da promessa anunciada pela empresa em meados de 2018: um desempenho de TCA não detetável quer de rolhas naturais quer de rolhas técnicas de cortiça até ao final do ano de 2020.

Fonte: Corticeira Amorim



QUINTA DE VENTOZELO LOCI TINTO 2020 – PROJETO BARRICA V



A Enoteca e a Quinta de Ventozelo lançam o novo Projeto Barrica. A prática de venda de vinhos “*en primeur*” tem sido característica de um número reduzido de produtores de Bordéus (com vinhos também em número limitado, os “*grands crus*”), que permitem a comercialização depois do vinho entrar nas barricas para estagiar (normalmente por um período que varia entre 12 e 24 meses) e antes de ser engarrafado.

Nesta quinta edição do Projeto Barrica, a Enoteca associou-se a uma das maiores e mais antigas Quintas do Douro, a Quinta de Ventozelo, para levar este projeto de venda “*en primeur*” aos seus sócios.

CIRCA 1598
QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

TINTO CÃO 2018

A casta Tinto Cão representa 5% dos 200 hectares de vinha da Quinta de Ventozelo. O ano de 2018 permitiu a esta casta uma expressão de grande qualidade, levando Ventozelo a alargar a sua coleção de monocastas. Confirma-se uma vez mais, a diversidade do terroir desta quinta duriense.



FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Ameal LOUREIRO BRANCO 2019

PRODUTOR Quinta do Ameal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Loureiro
TEOR ALCOÓLICO 11%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
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.
ENOLOGIA José Luís Moreira da Silva

SÓCIO	NÃO SÓCIO
7,22€ GFA 0,75L	7,60€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 064485	
43,32€ Caixa 6 GFAS	45,60€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

CURTIMENTA ALVARINHO 2017

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes (sub-região Monção e Melgaço)
CASTA Alvarinho (100%)
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino límpida. Aroma muito elegante, intenso, complexo, frutado (frutos tropicais, citrinos e fruta branca de caroço) com notas florais e de especiarias, harmonioso. Boca com muito boa acidez e estrutura, confirma as notas cítricas, as notas discretas de madeira dão-lhe volume, fresco, equilibrado e envolvente. Final prolongado.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO	NÃO SÓCIO
23,75€ GFA 0,75L	25,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF ^o 034232	
71,25€ Caixa 3 GFAS	75,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Zom Superior BRANCO 2019

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Gouveio, Rabigato, Códega do Larinho
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma jovem com notas frescas de citrinos e um leve toque fumado. Na boca é fresco e equilibrado, com boa estrutura e notas minerais. Final persistente.
ENOLOGIA Mafalda Machado, Álvaro van Zeller

SÓCIO	NÃO SÓCIO
6,79€ GFA 0,75L	7,15€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 064459	
40,74€ Caixa 6 GFAS	42,90€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Talentus BRANCO 2019

PRODUTOR JAPG
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Arinto, Chardonnay
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
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.
ENOLOGIA José Gaspar

SÓCIO	NÃO SÓCIO
4,75€ GFA 0,75L	5,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 064502	
28,50€ Caixa 6 GFAS	30,00€ Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Quinta do Monte d'Oiro ROSÉ 2019

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Syrah
TEOR ALCOÓLICO 12%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
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.
ENOLOGIA Graça Gonçalves

SÓCIO
7,60€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
8,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF^o 064519
45,60€ Caixa 6 GFAS **48,00€** Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Arvad ROSÉ 2019

PRODUTOR Vinhos Arvad
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Algarve
CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
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.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

SÓCIO
7,13€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
7,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas - REF^o 064503
42,78€ Caixa 6 GFAS **45,00€** Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Cave Real RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR João Silva e Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro (Cima-Corgo)
CASTAS Touriga Franca (85%), Touriga Nacional (15%)
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 12 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi muito intensa. Aroma intenso e jovem com notas de fruta preta, cereja e mirtilos. Na boca é macio e elegante, com boa estrutura e volume. Equilibrado com taninos macios. Final frutado, longo e persistente.
ENOLOGIA João Silva e Sousa

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



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Cottas RESERVA TINTO 2015

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma frutado com belas notas de frutos pretos e vermelhos maduros bem integrados com especiarias do estágio em madeira. Na boca mostra-se fresco e equilibrado com bom volume e estrutura. Bons taninos. Final muito elegante e persistente.
ENOLOGIA Manuel Vieira

SÓCIO
14,25€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
15,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas - REF^o 034315
42,75€ Caixa 3 GFAS **45,00€** Caixa 3 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Quinta do Monte d'Oiro RESERVA TINTO 2015

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Syrah (96%), Viognier (4%)
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 15 a 20 anos
NOTAS DE PROVA 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.
ENOLOGIA Graça Gonçalves, Gregory Viennois

SÓCIO	NÃO SÓCIO
30,40€ GFA 0,75L	32,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 034231	
91,20€ Caixa 3 GFAS	96,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Herdade de Gâmbia RESERVA TINTO 2018

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

SÓCIO	NÃO SÓCIO
7,60€ GFA 0,75L	8,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 064359	
45,60€ Caixa 6 GFAS	48,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Santa Vitória GRANDE RESERVA TINTO 2016

PRODUTOR Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Aroma harmonioso e complexo, elegante com a madeira bem integrada, notas de frutos vermelhos maduros e um toque de chocolate negro. Na boca é fresco e elegante, com taninos presentes e boa acidez. Final longo.
ENOLOGIA Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO	NÃO SÓCIO
15,20€ GFA 0,75L	16,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 034238	
45,60€ Caixa 3 GFAS	48,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Dalva MOSCATEL DO DOURO 2009

PRODUTOR C. da Silva Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Moscatel
CASTAS Moscatel Galego Branco
TEOR ALCÓOLICO 17%
LONGEVIDADE 15 a 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor âmbar dourado. Aroma intenso e complexo com belas notas de frutos secos, uva passa, casca de laranja, mel e um toque de alfazema. Na boca é rico, muito elegante e equilibrado com uma boa acidez a dar frescura num conjunto com citrinos, menta e especiarias. Final muito longo.
ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO	NÃO SÓCIO
15,20€ GFA 0,75L	16,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 2 gfas • REFª 024440	
30,40€ Caixa 2 GFAS	32,00€ Caixa 2 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



CONJUNTO FÓRUM DE ENÓLOGOS

1 GFA. Ameal Loureiro branco 2019, 1 GFA. Anselmo Mendes Alvarinho Curtimenta 2017, 1 GFA. Zom Superior branco 2019, 1 GFA. Talentus branco 2019, 1 GFA. Quinta do Monte d'Oiro rosé 2019, 1 GFA. Arvad rosé 2019, 1 GFA. Cave Real Reserva tinto 2017, 1 GFA. Cottas Reserva tinto 2015, 1 GFA. Quinta do Monte d'Oiro Reserva tinto 2015, 1 GFA. Herdade de Gâmbia Reserva tinto 2018, 1 GFA. Santa Vitória Grande Reserva tinto 2016, 1 GFA. Dalva Moscatel do Douro Colheita 2009.

SÓCIO
147,25€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
155,00€
Caixa 12 GFAS

REF^a 124662

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

SÓCIO
3,80€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,00€
GFA 0,75L.

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

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Alentejo

BACELO NOVO TINTO 2019

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 fresco e jovial com leves notas de frutos vermelhos e um toque de chá preto. Na boca é suave e equilibrado 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 124652

45,60€
Caixa 12 GFAS

48,00€
Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

CONJUNTO BACELO NOVO

4 gfas. **BACELO NOVO Branco 2019 Dão** + 4 gfas. **BACELO NOVO Tinto 2015 Douro**
+ 4 gfas. **BACELO NOVO Tinto 2019 Alentejo**

SÓCIO **45,60€** Caixa 12 GFAS REF^o 124653 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 2016

1 Gfa
REFº 014463

SÓCIO 8,31€ NÃO SÓCIO 8,75€

3 Gfas
REFº 034463

SÓCIO 24,08€ NÃO SÓCIO 25,35€

6 Gfas
REFº 064463

SÓCIO 47,03€ NÃO SÓCIO 49,50€



RESERVA ALENTEJO

Tinto 2018

1 Gfa
REFº 014549

SÓCIO 8,31€ NÃO SÓCIO 8,75€

3 Gfas
REFº 034549

SÓCIO 24,08€ NÃO SÓCIO 25,35€

6 Gfas
REFº 064549

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 estégio. 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 **14,25€** NÃO SÓCIO **15,00€**

3 Gfas
REF^o 032055

SÓCIO **42,18€** NÃO SÓCIO **44,40€**

6 Gfas
REF^o 062055

SÓCIO **84,02€** NÃO SÓCIO **88,44€**

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 —

Duas colheitas, duas imagens.

Do Alentejo para a sua mesa, dois
tintos com uma história para contar.



WWW.SANTAVITORIA.PT



PEDRO
DO CARMO

Agora provo EU!

UNOAKED

Uma menção a explicar e preservar

Estagiar um vinho em barrica adiciona sabores e aromas e transforma um vinho em algo completamente novo. Mas será que isso o torna melhor? Não necessariamente. No entanto, convém esclarecer que barricar um vinho não significa mascarar a sua qualidade, mas sim a procura, por parte do enólogo, de fazer algo melhor.

Em limite, qualquer vinho que não tenha estagiado em barrica poderá exibir no rótulo a menção unoaked, mas tal é errado pois ajudará a criar confusão no consumidor. Esta classificação deveria restringir-se apenas aos vinhos em que houve, durante a sua elaboração, uma clara intenção de exprimir uma característica singular, seja uma casta específica, o terroir, ou um processo de vinificação distintivo.

Foi com esse propósito que elaboramos o **Cottas Touriga Nacional Unoaked**. No decorrer do seu processo produtivo consideramos estar perante um vinho completo e que, se resistíssemos à tentação de o envelhecer em barrica, conseguiríamos um vinho que exprimisse inequivocamente os aromas típicos da casta, mas com a estrutura necessária para encarar um estágio evolutivo e apresentando-se sempre com uma enorme elegância.

Vivemos tempos em que se confunde inovação com marketing e comunicação, assistindo, por vezes, a uma incessante procura pela necessidade de apresentar novas designações, muitas vezes sem a preocupação de as tornar claras e perceptíveis para o consumidor. Muito recentemente, o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto regulamentou a menção "Vinhas Velhas" por forma a que seja entendida como um fator qualitativo e singular.

Este é, inequivocamente, o caminho que devemos trilhar e, dando-lhe seguimento, dever-se-ia, de igual forma, proteger a menção UNOAKED. Os consumidores ficariam a ganhar.



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 0,75 L.

Não Sócio
15,10€ GFA 0,75 L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. REF³ 064523

86,10€ CAIXA 6 gfas

90,60€ CAIXA 6 gfas



QUINTA NOVA

DE NOSSA SENHORA DO CARMO



| Os vinhos falam da nossa terra...

www.quintanova.com

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



94^{PTS}
WINE ENTHUSIAST
2015



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



jm.f.pt



josemariadafonseca



josemariadafonsecavinhos

CESTO DA PRIMAVERA

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

OFERTA
1 GFA ESPUMANTE
CAVE REAL

RESERVA
Bruto Natural



DOURO



DÃO



LISBOA



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. VALE RAPOSA RESERVA TINTO 2017 DOURO
- + 3 GFAS. TABOADELLA VILLAE TINTO 2018 DÃO
- + 3 GFAS. QUINTA DO GRADIL 1492 TINTO 2018 LISBOA
- + 3 GFAS. GRANDE TRINCA BOLOTAS TINTO 2017 ALENTEJO

SÓCIO
98,33€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
103,50€
Caixa 12 GFAS

REF^o 124655



TIAGO ALVES
DE SOUSA

VINIFICAÇÃO de A a Z

BRANCOS EM MADEIRA

A madeira em enologia é e deve ser encarada não como um ingrediente mas como uma ferramenta. E como as demais ferramentas em enologia o objectivo será o elevar do carácter das uvas, a expressão do local, sem se impor ou sobrepor. O desafio e na verdade também uma das partes mais interessantes do nosso trabalho como enólogos, é não existirem receitas estabelecidas. Nem todos os vinhos necessitam de madeira, mas alguns beneficiam da sua utilização. No caso concreto dos vinhos brancos o desafio e o debate é porventura ainda maior.

A acção da madeira nos vinhos brancos abrange diferentes dimensões. A mais facilmente identificada por todos é a sua influência directa nas características organolépticas dos vinhos, existindo naturalmente uma transferência de compostos presentes na madeira, sobretudo taninos elágicos e compostos aromáticos como a vanilina [aroma a baunilha], lactonas [côco], siringaldeído [especiarias], furfural [caramelo], guaiacol [fumo] entre outros, com um impacto nas suas características sensoriais. Esse efeito não deve contudo ser demasiado marcado, de forma a não sobrepor-se ao vinho em si, questão particularmente sensível em vinhos brancos, pelo que se utiliza por vezes barricas de maior capacidade [com uma menor razão madeira / quantidade de vinho] ou já usadas [em que uma parte importante desses compostos já foram retirados pelo vinho anterior] e até mesmo de espécies botânicas diferentes como a "acácia" [mais concretamente a Robinia pseudoacacia, uma "falsa-acácia"].

Não podemos igualmente esquecer o importante papel adicional que resulta da microoxigenação natural e gradual ocorrida através dos poros da madeira mas também dos espaços entre as aduelas da barrica e do batoque, com variados efeitos no vinho: no caso da fermentação decorrer já em madeira, beneficiará a actividade das leveduras [que necessitam sempre de algum oxigénio]. Esta oxigenação permite também a diminuição da presença de aromas indesejáveis de redução ou de aromas demasiado vegetais, potenciando por outro lado uma maior complexidade aromática. Existe contudo por vezes o receio de poderem resultar problemas de oxidação - apesar de ser frequente verificar-se uma maior intensidade da cor em vinhos brancos estagiados em madeira, o seu rico conteúdo em taninos elágicos ajuda a regular essa acção, absorvendo rapidamente parte do oxigénio dissolvido e promovendo a precipitação dos polifenóis oxidados em suspensão, auxiliando a clarificação do vinho e tornando-o na realidade mais resistente à oxidação.

No fundo da barrica irão também acumular-se as chamadas "borras finas" resultantes em grande parte da autólise/morte das leveduras e como tal ricas nos compostos presentes nas suas paredes celulares, nomeadamente manoproteínas, aminoácidos, entre outros. É aqui que entra em acção a famosa "bâtonnage". O nome deriva do francês "bâton", ou seja, um bastão que se introduz na barrica e se agita de forma a ressuspender as borras finas e como tal passar para o vinho os seus constituintes, operação



repetida periodicamente conferindo um maior volume de boca, complexidade aromática mas também uma maior estabilidade tartárica e proteica e uma protecção adicional contra a oxidação. Essas mesmas borras finas ajudam a uma integração mais harmoniosa da madeira, absorvendo parte dos seus compostos (taninos e alguns aromas), atenuando o seu impacto sensorial.

O **Alves de Sousa Berço branco 2017** é um dos melhores exemplos do trabalho que tenho desenvolvido com os brancos em madeira.

Com apenas um pouco de Rabigato e uma forte componente de Avesso e Arinto, castas de elevadíssimo potencial mas algo austeras e fechadas na juventude, a microoxigenação natural decorrida ao longo dos 24 meses em barricas de 3º ano de carvalho francês com “bâtonnage” periódica permitiu abrir e revelar aromáticamente o seu carácter, potenciar a sua complexidade, trabalhar o seu volume e textura, preservando a sua identidade e pureza varietal.



Alves de Sousa **BERÇO BRANCO 2017**

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Arinto, Avesso, Rabigato

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Prensagem suave e decantação. Fermentação em barricas novas de carvalho francês de 225 e 500 litros durante 15 dias. Estágio de 24 meses em barricas de 3º ano de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha. Aroma mineral, com notas de lima, camomila e folha de chá. Grande complexidade, envolvente mas sempre com grande frescura, profunda delicadeza e elegância demonstrando grande capacidade de guarda.

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, aves de capoeira, peixes gordos assados e queijos. Abrir 30 minutos antes de servir (se possível decantar).

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

Berço **BRANCO 2017**

Sócio
25,65€ GFA 0,75 L

Não Sócio
27,00€ GFA 0,75 L

Encomende em Caixas de 3 gfas. REF^a 034648

76,95€ CAIXA 3 gfas

81,00€ CAIXA 3 gfas



GALERIA DO PRODUTOR

Quinta de Ventozelo

Das mais antigas e enigmáticas Quintas do Douro, a Quinta de Ventozelo é mais do que um lugar cheio de História. É um santuário natural que oferece uma experiência única em todos os sentidos. No passado as suas terras foram cultivadas pelos Monges de Cister, com registos já desde 1288. Mas é em 1500 que os Fidalgos da Quinta do Poço a adquiriram e a fundaram como Quinta. Ao longo dos anos, diferentes mãos foram moldando estas terras. Passaram da cultura cerealífera à vinha, mantendo as hortícolas e a extensa mata mediterrânica que cobre as suas encostas.

Situada na margem esquerda do Douro, ao chegar a Ervedosa, a Quinta de Ventozelo é das mais bonitas e impressionantes da região. Este vasto anfiteatro sobre o rio são "as portas do silêncio do Douro", onde o tempo parece correr mais devagar. A tranquilidade e a ligação plena à Natureza são o valor intangível principal desta Quinta.

As condições excecionais de solo e clima de Ventozelo propiciam uma vitivinicultura de excelência. Os cerca de 200 hectares, com mais de um milhão de videiras plantadas, estendem-se desde a margem do Douro, a cerca de 130 metros, até ao alto da quinta, acima dos 500 metros, onde as uvas atingem notável frescura. O objetivo da equipa técnica é potenciar a diferenciação e a excelência desta terra, a partir da sua diversidade de altitudes, exposições, idade das vinhas, densidade de plantação, variedade de castas e sistemas de condução. Cada vinho de Ventozelo preserva a essência deste lugar, sempre com a elegância e equilíbrio dos grandes vinhos do Douro.



QUINTA DE VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

Em 2014 esta Quinta passa a pertencer ao Grupo Gran Cruz, o maior exportador de Vinho do Porto, que já vinificava as suas uvas desde 2011. Num envolvimento total com este lugar e o seu terroir, todo o trabalho desenvolvido pelo grupo tem como principal foco privilegiar e preservar a sua simplicidade e autenticidade. O desafio a que se propõe passa por afirmar o prestígio e notoriedade da marca Ventozelo, fugindo à rotina e explorando novos caminhos que cruzam tradição e modernidade.



Ver pág. 30



GALERIA DO PRODUTOR

Conde Vimioso Vinhos ao sabor do Tejo

Fundada em 1994, a Falua – Sociedade de Vinhos está focada na produção e comercialização de vinhos da região Tejo de grande qualidade, como é a gama de vinhos sob a chancela Conde Vimioso. A sua adega, construída com os equipamentos mais sofisticados e modernos, permite que este produtor engarrafe atualmente 6 milhões de garrafas de vinhos Tinto, Branco e Rosé de excelência.

A Falua tem 250 hectares sob a sua gestão e 65 hectares de vinhas próprias, dos quais 42 hectares são oriundos da sua icónica vinha do Convento. Esta vinha localizada no sul da região Tejo, na sub-região Charneca, tem por base o peculiar calhau rolado, uma generosa dádiva deixada pela natureza há mais de 400.000 anos.

Os vinhos Conde Vimioso, são vinhos com uma identidade própria. Vinhos que, da conjugação das castas autóctones [Touriga Nacional, Aragonez, Castelão, Arinto, Fernão Pires] com as castas internacionais [Cabernet Sauvignon, Shiraz, Petit Verdot], trazem aos seus consumidores experiências que se querem ricas e ao mesmo tempo inovadoras. Vinhos que trazem à boca e ao nariz, um pouco do lugar, das pessoas e da paixão de fazer vinho. Vinhos que, acima de tudo, são um prazer de degustar e partilhar.

Entre a penumbra e a temperatura controlada da sala das barricas e a moderna adega, onde o inox e as mais modernas técnicas na produção de vinhos coabitam com as técnicas mais ancestrais, a Falua orgulha-se de ter ao seu dispor todas as armas e artes para a conceção de vinhos únicos e de grande qualidade



CONDE VIMIOSO

Viver o vinho com paixão, com sabedoria, com conhecimento e também com alguma rebeldia, para que se encontrem caminhos novos para saberes antigos.

É assim que Antonina Barbosa, a enóloga dos vinhos Conde Vimioso, vive o seu dia-dia entre as vinhas e amostras de barricas e a sua sala de provas onde se procuram as melhores combinações entre aromas e sabores.



Ver pág. 31

VINHOS *do*



“Cor vermelho granada. Aroma jovem e fresco com complexidade; frutos vermelhos e belas notas de especiarias e esteva muito bem casados. Boa estrutura de boca com taninos presentes mas elegantes, boa acidez e equilíbrio. Final longo e persistente.”

José Manuel Sousa Soares

VENTOZELO **RESERVA TINTO 2018** *Douro*

PRODUTOR Quinta de Ventozeiro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 25 Kg.

Desengace total à entrada da adega. Maceração pré-fermentativa. Fermentação com contacto pelicular a temperaturas rigorosamente controladas. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carnes, caça, enchidos e bacalhau assado.

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO 7,13€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO 7,50€ GFA 0,75L

42,78€ Caixa 6 GFAS

45,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas - REFº 064670

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

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

TRIMESTRE



“Cor rubi intensa e profunda. Aroma de fruta madura com notas de mineralidade, frutos negros e especiarias. Na boca é harmonioso e equilibrado, fresco com taninos firmes mas elegantes. Final longo.”

Antonina Barbosa

CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION TINTO 2018

Tejo

PRODUTOR Falua

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo

CASTAS Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15 kg.

Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada em balseiros de carvalho francês. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

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.

42,78€ Caixa 6 GFAS

45,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas - REF^a 064651

[1 CAIXA DE CADA] NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

ESPAÇO DE 1 SEMANA - TELEFONE 228 348 440 FAX 228 348 449 E-MAIL enoteca@enoteca.pt

CAVE Brancos



TORMES 2019

PRODUTOR Lima & Smith
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Vinho Verde
CASTAS Avesso, Arinto
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Transporte de uvas em pequenas caixas de 15 kg. Desengace total seguido de suave prensagem em prensa pneumática. Fermentação em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma jovem e intenso com belas notas florais, frutos tropicais e citrinos. Na boca é fresco e equilibrado com um final de boca frutado e vibrante.
LONGEVIDADE 2 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando saladas com carnes brancas ou bacalhau e petiscos leves.
ENOLOGIA Rui Cunha

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L.

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

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



VINHA DO CUCO ALVARINHO E LOUREIRO 2018

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

SÓCIO
6,94€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,30€
 GFA 0,75L.

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

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



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 8°C 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. - REF^o 064485

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



QUINTA DA CALÇADA TERROIR ALVARINHO 2019

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

SÓCIO
8,08€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,50€
 GFA 0,75L.

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

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

CAVE Brancos



CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2019

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 19 kg. Desengace das uvas sendo parte sujeita a maceração pelicular com controlo de temperatura, e as restantes imediatamente prensadas. Decantação do mosto e fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas bâtonnage durante cerca de 5 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo citrino. Aroma complexo com notas de citrinos (laranja), alguma mineralidade e um toque de frutos tropicais. Na boca é suave e fresco a confirmar os aromas. Equilibrado e elegante, boa acidez. Final agradável.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito.
ENOLOGIA Gabriela Albuquerque, Rui Cunha

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064610

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



ZOM SUPERIOR 2019

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Gouveio, Rabigato, Códega do Larinho
VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção na vinha para pequenas caixas de 20 kg. Esmagamento e curta maceração pré-fermentativa. Início da fermentação em inox. Uma pequena parte do lote termina a fermentação em barricas de carvalho francês de 2º ano e o restante permanece em inox. Estágio de 5 meses, 4 dos quais com bâtonnage.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma jovem com notas frescas de citrinos e um leve toque fumado. Na boca é fresco e equilibrado, com boa estrutura e notas minerais. Final persistente.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, marisco e peixe.
ENOLOGIA Mafalda Machado, Álvaro van Zeller

SÓCIO
6,79€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064459

40,74€ **42,90€**
 Caixa 6 GFAS 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 15°C.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino cristalina com laivos esverdeados. Aroma com fortes notas de citrinos e flores brancas com um toque tropical. Na boca é frutado, elegante e equilibrado. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C com peixes gordos (grelhados ou cozidos), mariscos e carnes brancas e queijos de cabra.
ENOLOGIA Osvaldo Amado

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

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

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



FONTE DO OURO 2019

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado, Arinto
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular e prensagem. Fermentação do mosto limpo em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com laivos esverdeados. Aroma intenso, fresco e frutado com notas florais. Na boca é intenso e fresco com notas florais, de frutos brancos e um toque de avelãs. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C com entradas, mariscos e peixes grelhados.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064516

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

CAVE Brancos



QUINTA DO CERRADO RESERVA 2017

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

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino forte cristalina. Aroma frutado (pêssego, citrinos) com notas de tosta e especiarias. Na boca é elegante e equilibrado com belas notas de madeira. Bom final.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos (assados ou grelhados), charcutaria e queijos de cabra.

ENOLOGIA Osvaldo Amado, Célia Costa

SÓCIO
8,55€

NÃO SÓCIO
9,00€

GFA 0,75L.

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064010

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



FONTE 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 ALCÓOLICO 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€
Caixa 6 GFAS

66,00€
Caixa 6 GFAS



BEIRA RESERVA QUARTZ 2019

PRODUTOR Rui Roboredo Madeira Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Beira Interior

CASTAS Fonte Cal, Síria

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total e esmagamento. Fermentação com leveduras selecionadas a temperaturas controladas. Estágio em inox durante 6 meses.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma limpo, jovem mas com complexidade. Notas frutadas (fruta branca e citrinos), com alguma mineralidade e um toque fumado. Na boca é equilibrado, vivo e intenso com bom volume e boa acidez. Final agradável.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

SERVIÇO A 10/12°C com marisco, peixes gordos, queijos de ovelha curados.

ENOLOGIA Rui Roboredo Madeira

SÓCIO
8,55€

NÃO SÓCIO
9,00€

GFA 0,75L.

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064436

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
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 ALCÓOLICO 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€
Caixa 6 GFAS

30,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



BARCA DO INFERNO RESERVA ARINTO 2019

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Arinto

VINIFICAÇÃO Vinificação clássica em bica aberta com fermentação em madeira. Bâtonnage em cuba de betão até duas semanas antes do engarrafamento.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor límpida com reflexos esverdeados. Aroma intenso de fruta branca de caroço com notas minerais. Bom volume de boca, redondo e bem estruturado com boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo e mineral.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 12/14°C com peixes gordos assados e queijos de pasta mole.

ENOLOGIA Francisco Macieira

SÓCIO
8,55€

NÃO SÓCIO
9,00€

GFA 0,75L

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064296

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DO MONTE D'OIRO 2018

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Viognier, Arinto, Marsanne

VINIFICAÇÃO Vendima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio de 5 meses em cubas de inox.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

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

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.

ENOLOGIA Graça Gonçalves

SÓCIO
8,55€

NÃO SÓCIO
9,00€

GFA 0,75L

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 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 ALCÓOLICO 12,5%

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

Final agradável com boa estrutura.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 10/12°C com aperitivos, mariscos, peixe ou pratos ligeiramente picantes.

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
4,75€

NÃO SÓCIO
5,00€

GFA 0,75L

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064109

28,50€
Caixa 6 GFAS

30,00€
Caixa 6 GFAS



CABEÇA DE TOIRO RESERVA 2019

PRODUTOR Enoport Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo

CASTAS Fernão Pires, Chardonnay, Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 16°C.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor citrino-esverdeado aberto. Aroma floral (rosas) com notas frutadas (citrinos, alperce). Na boca é envolvente, fresco. Final agradável.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 8/10°C com charcutaria condimentada, peixes assados no forno, carnes vermelhas guisadas e queijos de estrutura média.

ENOLOGIA Nuno Faria

SÓCIO
5,65€

NÃO SÓCIO
5,95€

GFA 0,75L

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064437

33,90€
Caixa 6 GFAS

35,70€
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€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,40€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064369

30,78€
Caixa 6 GFAS

32,40€
Caixa 6 GFAS



DIÁRIO DA QUINTA 2019

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional

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

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor salmão clara brilhante.

Belas notas aromáticas com notas de maçã, morangos, cerejas e frutas vermelhas maduras. Na boca é fresco e leve com um final elegante.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves.

ENOLOGIA Francisco Macieira

SÓCIO
4,28€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,50€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064360

25,68€
Caixa 6 GFAS

27,00€
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€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,00€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064519

45,60€
Caixa 6 GFAS

48,00€
Caixa 6 GFAS



ARVAD 2019

PRODUTOR Vinhos Arvad

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€

GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,50€

GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064503

42,78€
Caixa 6 GFAS

45,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



DALVA RESERVA 2017

PRODUTOR C. da Silva
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace total, maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma jovem e intenso com boas notas de frutos vermelhos e um toque de especiarias. Na boca é muito equilibrado com notas de fruta fina. Boa estrutura e acidez, bons taninos. Final persistente.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne variados e queijos.
ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF³ 064678

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



VENTOZELO RESERVA 2018

PRODUTOR Quinta de Ventozelo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão
VINIFICAÇÃO Vendima manual para caixas de 25 Kg. Desengace total à entrada da adega. Maceração pré-fermentativa. Fermentação com contacto pelicular a temperaturas rigorosamente controladas. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Aroma jovem e fresco com complexidade; frutos vermelhos e belas notas de especiarias e esteva muito bem casados. Boa estrutura de boca com taninos presentes mas elegantes, boa acidez e equilíbrio. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carnes, caça, enchidos e bacalhau assado.
ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF³ 064670

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



COTTAS 2018

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Vendima manual para caixas de 25 kg. Seleção, desengace e esmagamento à entrada da adega. Fermentação em inox com controlo de temperatura, seguida de fermentação maloláctica. Estágio parcial em barricas usadas de carvalho francês e americano durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma de fruta madura com leves notas de baunilha e canela torrada. Na boca é fresco com os taninos bem equilibrados no conjunto. Final agradável.
LONGEVIDADE 5 a 6 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 064590

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



BARÃO DE VILAR RESERVA 2017

PRODUTOR Barão de Vilar - Vinhos
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%
NOTAS DE PROVA 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.
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€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF³ 064499

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

CAVE Tintos



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 ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi muito intensa. Aroma intenso e jovem com notas de fruta preta, cereja e mirtilos. Na boca é macio e elegante, com boa estrutura e volume. Equilibrado com taninos macios. Final frutado, longo e persistente.
LONGEVIDADE 12 a 15 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes assadas, caça de pélo, 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. • REFº 064111

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



QUINTA NOVA UNOKED 2019

PRODUTOR Quinta Nova Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
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 12 meses.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi com laivos azulados. Aroma jovem e intenso com leves notas minerais. Na boca é muito equilibrado com boa estrutura e acidez. Final agradável.
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. • REFº 064657

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



VALE DA RAPOSA RESERVA 2017

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

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064350

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



MÉLANGE À 3 2019

PRODUTOR Quinta dos Carvalhais
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Vinificação separada por castas e talhão. Desengace e esmagamento suave. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio de 40% do vinho de 6 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa com laivos violeta. Aromas de frutos vermelhos e pretos maduros com notas florais e um toque balsâmico. Bom volume de boca, boa acidez e estrutura. Equilibrado com bons taninos. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
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€ **NÃO SÓCIO**
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064622

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

CAVE Tintos



QUINTA DO CERRADO RESERVA 2016

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

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L.

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

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



TABOADELLA VILLAE 2018

PRODUTOR Taboadella
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Fermentação em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 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€
Caixa 6 GFAS

57,00€
Caixa 6 GFAS



FONTE DO OURO RESERVA 2018

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, o vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês Allier.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma frutado com belas notas florais, complexo, notas de madeira muito bem integradas. Na boca é elegante, muito equilibrado. Boa estrutura, bons taninos. Final agradável e longo.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
9,98€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
10,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064636

59,88€
Caixa 6 GFAS

63,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GRADIL 1492

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Lisboa
CASTAS Tannat, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de aço inox. 70% do lote estagiou em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi carregado. Aroma intenso com notas de frutos negros e vermelhos com leves apontamentos florais e balsâmicos. Na boca é bem estruturado com taninos firmes e uma boa acidez a dar-lhe frescura, confirma as notas frutadas num conjunto equilibrado. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/16°C com pratos de carne vermelha, assados e churrasco ou ainda com queijos fortes.
ENOLOGIA Tiago Correia

SÓCIO
6,18€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064489

37,08€
Caixa 6 GFAS

39,00€
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 ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada intensa. Aroma a frutos vermelhos bem maduros e frutos do bosque envolvidos por ligeiras notas de especiarias e tosta do estágio em boa madeira. Na boca é frutado e macio com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Boa estrutura e equilíbrio. Final harmonioso.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas grelhadas, caça de pèlos 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. • REF[®] 064376

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



BARCA DO INFERNO RESERVA 2018

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

SÓCIO
9,03€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 064589

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



POMAR DO ESPÍRITO SANTO RESERVA 2016

PRODUTOR Manzwine
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Castelão
VINIFICAÇÃO Desengace total, fermentação durante 8 dias, em inox, com controlo da temperatura. Maceração pós-fermentativa. Maturação de 12 meses em barricas de carvalho francês com topos de carvalho Americano para 30% do lote. Os restantes 70% em cubas troncocónicas de inox. Estágio de 6 meses em garrafa.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma delicado e complexo, notas de frutos negros com um leve toque de especiarias. Na boca é fresco e equilibrado com taninos firmes mas elegantes.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°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. • REF[®] 064305

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



CABEÇA DE TOIRO BULL'S TEMPTATION RESERVA 2018

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Alicante Bouschet, Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada, fermentação alcoólica a 28°C. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 15%
NOTAS DE PROVA Cor granada escuro intensa. Aroma jovem e frutado com notas de frutos negros maduros e um leve vegetal. Na boca é fresco e bem estruturado, com notas de madeira bem integradas e um toque de especiarias. Confirma as notas de fruta. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas e carnes maturadas bem condimentadas.
ENOLOGIA Nuno Faria

SÓCIO
6,18€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF[®] 064660

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

CAVE Tintos



CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2018

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTAS Aragonéz, 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 rubi intensa e profunda. Aroma de fruta madura com notas de mineralidade, frutos negros e especiarias. Na boca é harmonioso e equilibrado, fresco 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. • REF^o 064651

42,78€
Caixa 6 GFA

45,00€
Caixa 6 GFA



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 GFA

48,00€
Caixa 6 GFA



PERIQUITA RESERVA 2019

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTAS Castelão, Touriga Nacional, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Fermentação durante 7 dias a 26°C, com maceração total. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi límpida. Aroma complexo, frutos vermelhos e pretos, boas notas de baunilha e balsâmicas do estágio em madeira. Na boca é fresco, equilibrado e elegante confirmando a fruta e as notas de boa madeira. Taninos suaves. Final agradável.
LONGEVIDADE 8 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas, caça ou queijos.
ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064661

45,60€
Caixa 6 GFA

48,00€
Caixa 6 GFA



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 Sevinante 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 GFA

36,00€
Caixa 6 GFA

CAVE Tintos



JOSÉ DE SOUSA 2018

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 desengace por ripanço). Fermentação parcial em ânforas de barro sendo o restante fermentado em inox. Maceração pelicular pós-fermentativa. 30% do lote estagia durante 9 meses em carvalho americano.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma jovem e frutado com notas balsâmicas. Na boca é suave confirmando as notas frutadas, com taninos presentes mas macios. Final ligeiramente seco e complexo.

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€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064658

45,60€
Caixa 6 GFAS

48,00€
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°C com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.

ENOLOGIA David Baverstock, Sandra Alves

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064491

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



GRANDE TRINCA BOLOTAS 2017

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 ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma fresco e complexo, fruta negra madura (cassis, amora) e madeira bem casada no conjunto. Na boca é equilibrado e estruturado, quente com notas de fruta e taninos presentes. Final persistente.

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

SERVIÇO Servir a 16/18°C com 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



CANTANDO 2017

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

TEOR ALCÓOLICO 15%

NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro intensa. Aroma maduro com notas de pimenta preta, ameixa e um toque de tosta do estágio em barrica. Na boca é bem estruturado, muito suave com as notas de madeira muito bem integradas no conjunto. Equilibrado. Final longo e suave.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

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

ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064605

54,18€
Caixa 6 GFAS

57,00€
Caixa 6 GFAS

CONJUNTO 6 TERROIRS

Douro
COTTAS
Tinto
2018

Dão
FONTE DO OURO
Reserva
Tinto 2018

Lisboa
QUINTA DO GRADIL 1492
Tinto 2018

Tejo
FALUA
Reserva
Unoaked
Tinto 2015

Setúbal
HERDADE DA GÂMBIA
Reserva
Tinto 2018

Alentejo
ESPORÃO COLHEITA
Tinto 2019

CONJUNTO
6 TERROIRS
Caixa 6 garrafas

SÓCIO

53,77€

NÃO SÓCIO

56,60€

Caixa 6 gfas REF^a 064666

Garrafeira *do* Clube

CAIXAS
3 GFAS



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

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

PRODUTOR Quinta da Massorra

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho

CASTAS Arinto

VINIFICAÇÃO Colheita manual e arrefecimento das uvas em câmaras frigoríficas. Desengace total e prensagem. Decantação do mosto durante 36 horas. Fermentação em cascos novos e usados de carvalho francês onde o vinho fica a estagiar durante 10 meses sobre as borras finas com bâtonnage regular.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 12/14°C com peixes gordos, caça de penas ou carnes brancas.

ENOLOGIA Rui Cunha

sócio **11,40€** GFA 0,75L.

não sócio **12,00€** GFA 0,75L.

34,20€ Caixa 3 GFAS

36,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034385



Cor amarelo citrino, 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. Final longo.

QUINTA DO AMEAL ESCOLHA BRANCO 2017 *(Regional Minho)*

PRODUTOR Quinta do Ameal

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho

CASTAS Loureiro

VINIFICAÇÃO Seleção 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

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034448



Cor amarelo citrino límpida. Aroma muito elegante, intenso, complexo, frutado (frutos tropicais, citrinos e fruta branca de caroço) com notas florais e de especiarias, harmonioso. Boca com muito boa acidez e estrutura, confirma as notas cítricas, as notas discretas de madeira dão-lhe volume, fresco, equilibrado e envolvente. Final prolongado.

ANSELMO MENDES CURTIMENTA BRANCO 2017 *(DOC Vinhos Verdes - Monção e Melgaço)*

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes (Monção e Melgaço)

CASTA Alvarinho

VINIFICAÇÃO Desengace parcial. Maceração pelicular seguida de fermentação com as películas durante algumas horas. Termina a fermentação em barricas usadas de 400 litros. Estágio nestas barricas durante 9 meses com bâtonnage sobre borras totais. Estágio de 12 meses em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 20 anos

SERVIÇO A 10/12°C como acompanhando marisco, peixes gordos, massas apaladadas.

ENÓLOGO Anselmo Mendes

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 034232

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

CAIXAS
3 GFAS



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

PARCELA ÚNICA ALVARINHO BRANCO 2017

(DOC Vinhos Verdes - Monção e Melgaço)

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes (Monção e Melgaço)

CASTA Alvarinho

VINIFICAÇÃO Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Clarificação com frio por período longo. Fermentação em barricas novas de carvalho francês de 400 litros. Estágio nestas barricas durante 9 meses com bâtonnage sobre borras totais.

TEOR ALCÓOLICO 13%

LONGEVIDADE 10 anos

SERVIÇO A 10/12°C como acompanhando marisco, peixes gordos, massas apaladadas.

ENÓLOGO Anselmo Mendes

sócio **28,50€** GFA 0,75L.

não sócio **30,00€** GFA 0,75L.

85,50€ Caixa 3 GFAS

90,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034089



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.

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, bâtonnage 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

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^o 034130



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

ANSELMO MENDES BEIRA INTERIOR BRANCO 2017 *(DOC Beira Interior)*

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Beira Interior

CASTA Síria, Fonte Cal

VINIFICAÇÃO Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Desengace total. Prensagem suave de uvas inteiras desengaçadas. Longa clarificação com frio. Fermentação em barricas de carvalho francês de 400 litros. Estágio de 9 meses com bâtonnage regular sobre borras totais. Estágio de 24 meses em garrafa, onde evoluiu positivamente.

TEOR ALCÓOLICO 13%

LONGEVIDADE 12 anos

SERVIÇO A 10/12°C como acompanhando marisco, peixes gordos, massas apaladadas.

ENÓLOGO Anselmo Mendes

sócio **15,20€** GFA 0,75L.

não sócio **16,00€** GFA 0,75L.

45,60€ Caixa 3 GFAS

48,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 033972



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

MORGADO DE STA. CATHERINA RESERVA BRANCO 2017 *(DOC Bucelas)*

PRODUTOR Quinta da Romeira

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas

CASTAS Arinto

VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção das uvas.

Fermentação em cubas de inox e em barricas de carvalho francês. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês com bâtonnage.

TEOR ALCÓOLICO 13%

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

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

ENOLOGIA António Braga

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 034167



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.

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 bâtonnage.

TEOR ALCÓOLICO 13%

LONGEVIDADE 6 a 8 anos

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

ENOLOGIA Antonina Barbosa

sócio **12,35€** GFA 0,75L.

não sócio **13,00€** GFA 0,75L.

37,05€ Caixa 3 GFAS

39,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034151



Cor amarelo-palha cristalina. Aromas complexos e harmoniosos de frutos brancos, citrinos confitados e notas de especiarias, um toque de chocolate branco e tosta. Na boca é bem estruturado e equilibrado com bom volume, rico e elegante, confirma a fruta com leves notas de pimenta branca. Final longo e persistente.

ESPORÃO PRIVATE SELECTION BRANCO 2018 *(Regional Alentejano)*

PRODUTOR Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Semillon

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Prensagens longas e suaves em prensa pneumática. Decantação dos mostos. Fermentação em barricas novas de carvalho francês a temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho francês sobre as borras com bâtonnage durante 6 meses. Estágio em garrafa de 6 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 10/12°C com peixes grelhados, carnes brancas e aves.

ENOLOGIA David Baverstock, Sandra Alves

sócio **20,90€** GFA 0,75L.

não sócio **22,00€** GFA 0,75L.

62,70€ Caixa 3 GFAS

66,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034407

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

CAIXAS
3 GFAS



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.

sócio **14,35€** GFA 0,75L.

não sócio **15,10€** GFA 0,75L.

43,05€ Caixa 3 GFAS

45,30€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034523

COTTAS TOURIGA NACIONAL UNOAKED TINTO 2017 (DOC Douro)

PRODUTOR Quinta de Cottas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTA Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 25 kg, triagem em tapete de escolha, desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa a 32°C durante 24 horas. Fermentação em inox com controlo de temperatura.

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 15/17°C com carnes grelhadas e assados pouco temperados.

ENOLOGIA Manuel Vieira



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.

sócio **15,11€** GFA 0,75L.

não sócio **15,90€** GFA 0,75L.

45,33€ Caixa 3 GFAS

47,70€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034442

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. Curtimenta até um máximo de uma semana. Estágio em cuba de inox e garrafa de pelo menos 48 meses.

TEOR ALCÓOLICO 13%

LONGEVIDADE 20 a 25 anos

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

ENOLOGIA Virgílio Loureiro, Malfeito Ferreira



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

sócio **15,20€** GFA 0,75L.

não sócio **16,00€** GFA 0,75L.

45,60€ Caixa 3 GFAS

48,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^o 034267

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 Seleção manual das uvas. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas de inox durante 8 dias. Duas "delestages" por dia. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 14%

LONGEVIDADE 12 a 14 anos

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

ENOLOGIA Jorge Alves, Sónia Pereira

Garrafeira *do* Clube

CAIXAS
3 GFAS



Cor rubi intensa. No nariz é muito expressivo, notas balsâmicas e de fruta madura quase compotada com um toque fino a pimenta verde. Na boca é volumoso e muito complexo, com taninos elegantes e uma excelente acidez natural, que lhe atribui frescura e grande longevidade. Final harmonioso.

DALVA

GRANDE RESERVA TINTO 2015 (DOC Douro)

PRODUTOR C. da Silva Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 25 Kg.

Seleção das uvas à entrada da adega. Fermentação em lagares de inox com controlo de temperatura. Estágio em pipas de 500 litros de carvalho francês durante 18 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carnes vermelhas, assadas ou grelhadas e a acompanhar grande variedade de queijos. Vinho muito gastronómico.

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

sócio **24,70€** GFA 0,75L

não sócio **26,00€** GFA 0,75L

74,10€ Caixa 3 GFAS

78,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034637



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

CAMPOLARGO PINOT NOIR TINTO 2017

 (DOC Bairrada)

PRODUTOR Campolargo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada

CASTAS Pinot Noir

VINIFICAÇÃO Desengace total. Fermentação em pequenos lagares com pisa manual. Fim de fermentação alcoólica e maloláctica em madeira usada, seguida de estágio em barricas usadas, durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

sócio **14,25€** GFA 0,75L

não sócio **15,00€** GFA 0,75L

42,75€ Caixa 3 GFAS

45,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034384



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

QUINTA DE SILVARES PRIVATE TINTO 2015

 (DOC Dão)

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional

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

TEOR ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

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

ENOLOGIA Anselmo Mendes

sócio **14,25€** GFA 0,75L

não sócio **15,00€** GFA 0,75L

42,75€ Caixa 3 GFAS

45,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034447

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

CAIXAS
3 GFAS



Cor rubi 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.

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

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 ALCOÓLICO 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



Cor rubi aberta. Aroma delicado de fruta negra ligeira e muito limpa (ginja, ameixa e bagas silvestres), com notas de musgo e ervas do campo, muito elegante. Na boca continua elegante, com bom volume e taninos sedosos. Fresco e frutado. Final elegante.

SÓCIO **24,70€** GFA 0,75L

NÃO SÓCIO **26,00€** GFA 0,75L

74,10€ Caixa 3 GFAS

78,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034635

QUINTA DA ALAMEDA PINOT NOIR TINTO 2016 (Regional Dão)

PRODUTOR Quinta da Alameda

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Dão

CASTA Pinot Noir

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Fermentação em lagar de inox, com ligeira maceração. Estágio em barricas de carvalho francês durante 24 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 16/18°C com assados de aves (galinha ou pato), carnes brancas (vitela, rosbife) ou massas com molho de cogumelos. Também permite parcerias com lombo de atum ou salmão na grelha.

ENOLOGIA Carlos Lucas



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.

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

CRATURA 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 ALCOÓLICO 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



Cor vermelho rubi-granada. Aroma complexo, notas de frutos vermelhos maduros quase compostados 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 ALCOÓLICO 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^a 034450



Cor vermelho rubi. Aroma harmonioso e complexo, elegante com a madeira bem integrada, notas de frutos vermelhos maduros e um toque de chocolate negro. Na boca é fresco e elegante, com taninos presentes e boa acidez. Final longo.

SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA TINTO 2016 (Reg. Alentejano)

PRODUTOR Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah

VINIFICAÇÃO Vindima manual e escolha em tapete na adega.

Vinificação separada por casta. Maceração a frio durante 3 dias seguido de fermentação alcoólica a 26°C em lagares com pisa robot. Fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês onde o vinho estagia durante 13 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, caça e queijos de pasta mole.

ENOLOGIA Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

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 034238



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 ALCOÓLICO 14,5%

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos da cozinha mediterrânica, carnes vermelhas, pratos condimentados.

ENOLOGIA David Baverstock, Sandra Alves

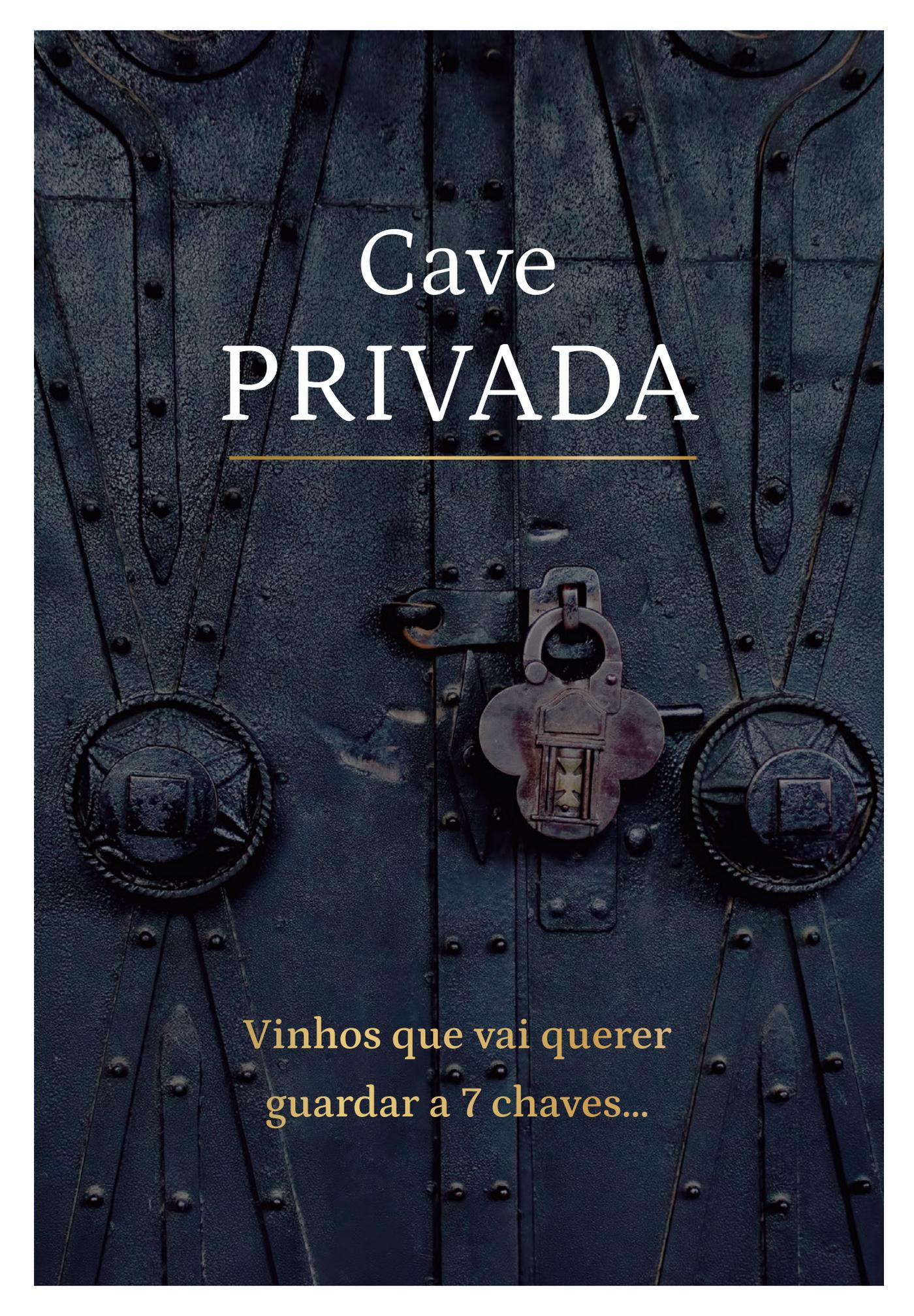
sócio **15,68€** GFA 0,75L

não sócio **16,50€** GFA 0,75L

47,04€ Caixa 3 GFAS

49,50€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034462

The background of the entire image is a close-up of a dark, heavily textured metal surface, likely a door or a vault. The metal is dark blue or black with numerous small rivets and bolts scattered across it. In the center, there is a large, ornate metal lock mechanism with a circular handle and a decorative, multi-lobed body. On either side of the lock, there are two circular medallions or plaques with intricate designs. The overall appearance is that of an old, secure, and perhaps slightly mysterious entrance.

Cave PRIVADA

Vinhos que vai querer
guardar a 7 chaves...

Cave PRIVADA



FONTE DO OURO
Dão Nobre
Branco 2018

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado, Arinto, Cerceal branco
VINIFICAÇÃO Após contacto pelicular e prensagem, o mosto limpo fermentou em barricas novas de carvalho francês a 20°C durante 18 dias. Após a fermentação, o vinho estagiou nas barricas durante 6 meses com bâtonnage que lhe conferiu grande volume e complexidade no aroma e sabor.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino brilhante. Aroma elegante e muito complexo, notas de citrinos, frutos brancos, especiarias e um toque de tosta da barrica. Na boca é cremoso evidenciando uma excelente mineralidade, acidez e volume. Muito bem equilibrado este vinho deixa antever grande longevidade. Final muito suave e prolongado.
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
SERVIÇO A 12°C com peixes gordos, assados ou grelhados, carnes brancas, charcutaria e queijos de ovelha.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO 1 gfa - **47,50€**
NÃO SÓCIO 1 gfa - 50,00€
Ref^a 014617



QUINTA DO GRADIL
Maria do Carmo
Branco 2017

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Semillon, Alvarinho
VINIFICAÇÃO Maceração pré-fermentativa de 24 horas, seguida de fermentação alcoólica durante 12 dias em cubas de inox à temperatura de 16°C. Estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês de 225 e 300 litros.
TEOR ALCÓOLICO 15%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo dourada com laivos esverdeados. Aroma muito complexo, mineral com notas florais, de citrinos doces, damascos, notas tostadas e especiarias. A boca confirma a excelente mineralidade num conjunto equilibrado de boa estrutura, acidez e volume. Final prolongado.
LONGEVIDADE 7 a 9 anos
SERVIÇO A 11/13°C com peixe no forno, caldeirada de peixe e queijos de meia cura.
ENOLOGIA Tiago Correia

SÓCIO 1 gfa - **46,55€**
NÃO SÓCIO 1 gfa - 49,00€
Ref^a 014650



QUINTA DO MONTE D'OIRO
Ex aequo
Tinto 2015

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS 75% Syrah, 25% Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima manual parcela a parcela com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo da temperatura. Estágio de 18 a 20 meses em barricas de carvalho francês 40% novas.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho acastanhado. Aroma muito elegante a revelar boa evolução em garrafa, fruta madura, ligeiro apimentado, notas subtis de boa madeira. Na boca é complexo e elegante, suave e fresco, taninos presentes mas macios. Final muito longo.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos elaborados da cozinha internacional, carnes condimentadas, pratos de porco preto e caça de penas.
ENOLOGIA Graça Gonçalves, Grégory Viennois

SÓCIO 1 gfa - **47,50€**
NÃO SÓCIO 1 gfa - 50,00€
Ref^a 013987

Cave PRIVADA



CONDE VIMIOSO Vinha do Convento Tinto 2017

PRODUTOR Falua

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo

CASTAS 45% Touriga Nacional, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Castelão

VINIFICAÇÃO Vindima manual em parcelas selecionadas com seleção das uvas. Desengace total e esmagamento suave. Maceração pré-fermentativa, seguida de fermentação alcoólica a temperatura controlada e longa maceração pós-fermentativa com destagens e remontagens. Estágio de 24 meses em barricas novas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada profunda. Aroma intenso e complexo, notas de fruta preta e vermelha maduras, notas florais e um toque de folhas de tabaco, balsâmico e especiarias. Na boca é concentrado, bem estruturado e fresco, confirma os frutos negros com taninos presentes mas muito suaves. Grande potencial de envelhecimento. Final elegante e persistente.

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos de caça, carnes vermelhas e queijos fortes.

ENOLOGIA Antonina Barbosa

JOSÉ MARIA DA FONSECA Hexagon Tinto 2015

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal

CASTAS 25,3% Touriga Nacional, 22,1% Tinto Cão, 19,4% Syrah, 13,8% Touriga Franca, 9,7% Tannat, 9,7% Trincadeira

VINIFICAÇÃO Pisa em lagares de inox onde se inicia a fermentação (a 27°C). A fermentação termina em cascos de carvalho, ficando o vinho em borras finas cerca de 3 meses com bâtonnage. Após a segunda trasfega segue-se de imediato o engarrafamento, sem filtração ou estabilização. Estágio em meias-pipas novas de carvalho francês durante 10 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor granada-rubi. Aroma complexo com notas florais e de frutos vermelhos muito bem envolvidas em notas balsâmicas e de especiarias do estágio em boa madeira. Na boca é fresco com taninos suaves, boa estrutura. Final firme e elegante.

LONGEVIDADE 15 anos

SERVIÇO A 15/16°C com caça e queijos. O vinho pode criar depósito com a idade. Agradece decantação.

ENOLOGIA Domingos Soares Franco

ESPORÃO Private Selection Tinto 2014

PRODUTOR Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo

CASTAS Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah

VINIFICAÇÃO Vinificação e estágio separada por castas.

A Syrah e a Aragonez fermentam em lagares de mármore, com pisa a pé e curtas remontagens manuais. A Alicante Bouschet fermenta em cubas de inox com remontagens manuais. Após prensagem, os vinhos foram mantidos separados. Fermentação maloláctica em barricas. Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês 30% novas, 70% de 1º ano.

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

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

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/18°C com assados de carne e caça.

ENOLOGIA Sandra Alves, David Baverstock

SÓCIO 1 gfa - 82,65€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 87,00€
Ref^a 014570

SÓCIO 1 gfa - 56,05€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 59,00€
Ref^a 014548

SÓCIO 1 gfa - 52,25€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 55,00€
Ref^a 014065

SELEÇÃO ESPUMANTES · CHAMPAGNES



ESPUMANTE
Grilos Bruto

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



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 Mosaïque

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

SÓCIO
EnoClube
8,55€ GFA



ESPUMANTE
Cave Real Reserva Bruto Natural

sócio **9,03€** | NÃO SÓCIO **9,50€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 014500



ESPUMANTE
Kompassus Blanc de Noirs

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



CHAMPAGNE
**Taittinger Comtes Champagne
Blanc de Blancs**

sócio **123,50€** | NÃO SÓCIO **130,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 012755

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

SELEÇÃO

PORTOS • GENEROSOS



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
Very Old Tawny
Enoteca 35 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
53,20€

NÃO SÓCIO
56,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 014103



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

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014073



PORTO
Quinta Nova
Vintage 2017
(0,75 L)

SÓCIO
71,25€

NÃO SÓCIO
75,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014414



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
REFº 013815



AGUARDENTE VELHA
Ferreirinha
(0,50 L)

SÓCIO
38,48€

NÃO SÓCIO
40,50€

1 GFA 0,50 L
REFº 010055

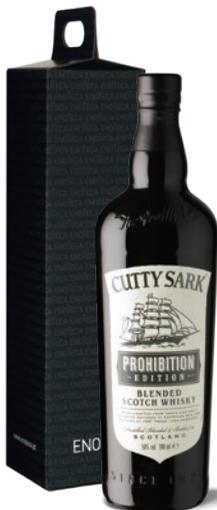


AGUARDENTE VELHA
J.M.F. 1964
(0,70 L)

SÓCIO
65,55€

NÃO SÓCIO
69,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012657



SCOTCH WHISKY
**Cutty Sark
Prohibition**
(0,70 L)

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012435



SINGLE MALT WHISKY
**Glen Moray
Fired Oak
10 Anos**
(0,70 L)

SÓCIO
26,60€

NÃO SÓCIO
28,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 014595



SINGLE MALT WHISKY
**BenRiach
10 Anos**
(0,70 L)

SÓCIO
38,48€

NÃO SÓCIO
40,50€

1 GFA 0,70 L
REFº 014258



SINGLE MALT WHISKY
**Glenglassaugh
Torfa**
(0,70 L)

SÓCIO
40,38€

NÃO SÓCIO
42,50€

1 GFA 0,70 L
REFº 014257



SINGLE MALT WHISKY
**Glendronach
12 Anos**
(0,70 L)

SÓCIO
46,55€

NÃO SÓCIO
49,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 014259



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

SÓCIO
41,80€

NÃO SÓCIO
44,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 011944

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

SEJA AMIGO DO SEU AMIGO, OFEREÇA A INSCRIÇÃO NO EnoClube - Clube dos Conhecedores



Certamente que traz 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.
[ver página ao lado]

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].

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



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 59,10€)

CONJUNTO NOVO SÓCIO

CONJUNTO 6 GARRAFAS

Muros Antigos Alvarinho 2019 [Verdes]

Cottas Tinto 2018 [Douro]

Taboadella Villae Tinto 2018 [Dão]

Criatura Private Selection Tinto 2019 [Lisboa]

Periquita Reserva Tinto 2019 [P. Setúbal]

Esporão Colheita Tinto 2019 [Alentejo]



QUOTA ANUAL - 50,00€

EnoClube - Clube dos Conhecedores

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



INSCREVA-SE

NO SITE www.enoteca.pt

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

CARVALHAIS



MÉLANGE À 3

COMBINAÇÃO IDEAL
DE 3 GRANDES CASTAS

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

JUNTE-SE À FESTA!

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

