

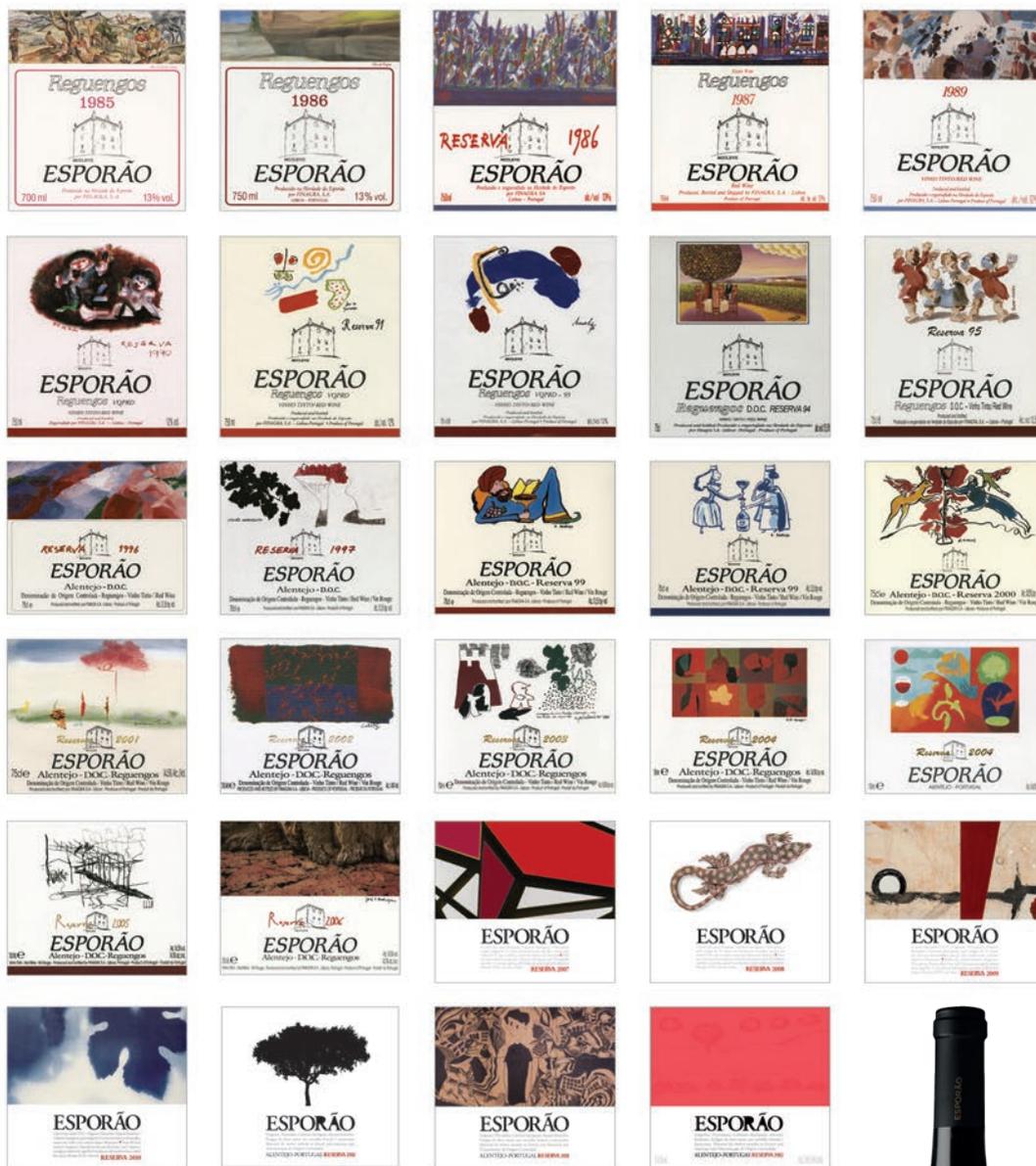


ENOTECA

*Um bom vinho
é poesia engarrafada*

Robert Louis Stevenson

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

OS PREÇOS DOS VINHOS

Sabemos que, na maioria dos casos, os vinhos de maior volume refletem os custos de produção a que o produtor acrescenta um valor para amortizar os custos da vinha, do equipamento utilizado, da estrutura, etc. para além de uma margem de benefício, a que os economistas chamam “*cost plus*”.

Depois há os vinhos mais mediáticos com apoio da comunicação, participação em concursos internacionais, publicação de classificação em guias, etc.. Neste caso há uma tendência para posicionamentos semelhantes, pelas regiões, pelas referências autorizadas pelas comissões (colheita, reserva, grande reserva, etc..). O consumidor sente-se mais confortável nas suas decisões, sendo orientado por estas referências oficiais. Além disso, há que contar com a imagem e prestígio do produtor, a que acresce o desempenho e notoriedade do enólogo.

Por último, há os casos especiais, como os “*grand crus*” de Bordéus, em que o vinho se transforma numa “*commodity*” e o seu preço é definido pelo mercado através de um processo com muita tradição. O preço de partida é definido conjuntamente entre o produtor e os “*negociants*” (cerca de 300), que serão os canais comerciais daqueles vinhos. O valor é dinâmico, podendo aumentar ou diminuir, conforme a oferta e a procura. Tem havido tentativas noutras regiões e noutros países, para imitar este modelo de oferta e procura no posicionamento dos vinhos mais caros, como é o caso aqui em Portugal do Barca Velha, do Pêra Manca, etc. ou no mercado Inglês com os Portos Vintage.

Independentemente do processo, o mais importante é a satisfação do comprador quando abre a garrafa e leva o vinho aos lábios, porque, como alguém disse, a vida é demasiado curta para beber maus vinhos.

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
- 7 QUANDO VERDE NÃO É UMA COR
- 10 NOTÍCIAS DO VINHO
- 13 MONTRA DE PRÉMIOS
- 14 FÓRUM DE ENÓLOGOS
- 18 BACELO NOVO
- 20 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 23 AGORA PROVO EU
- 25 CESTO DE VERÃO
- 27 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 CAVE SUPERIOR
- 49 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 52 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

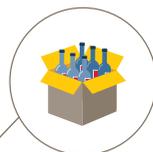
Visite-nos em **www.enoteca.pt** escolha os vinhos e preencha a Nota de Encomenda online.



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 **MBWay** 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



QUINTA DE VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL



MALVASIA FINA

BRANCO 2018

Equilibrada e perfumada, esta é uma casta de um charme encantador. Floresce nestas encostas quentes e solenes e capta esta frescura mediterrânica, que guarda e transporta em cada garrafa.



TINTO CÃO

TINTO 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. Confirma-se uma vez mais, a diversidade do terroir desta quinta duriense.



TOURIGA NACIONAL

TINTO 2017

A Touriga Nacional encontrou em Ventozelo um lugar onde pode expressar-se em plenitude. Tem corpo, tem profundidade, mas é sobretudo na enorme riqueza aromática que a experiência marcante deste vinho se define.

Na Quinta de Ventozelo, cada casta é uma história.

www.quintadeventozelo.pt

Gostaria de provar este conjunto? Por favor contacte a ENOTECA.

QUANDO VERDE NÃO É UMA COR

O Vinho Verde não é uma categoria de vinhos. Se antigamente o consumidor ainda tinha desculpa para fazer esta confusão, por falta de conhecimento ou de vinhos com grande impacto, hoje é imperdoável. O Vinho Verde é uma denominação de origem que coincide geograficamente com a região do Minho. E é, sem dúvida, uma grande região para vinhos brancos no nosso país.

A região dos Vinhos Verdes tem o seu perfil diferenciador marcado pelas condições climáticas vincadas e pelas castas pouco ou nada utilizadas noutras regiões do país [com excepção de Arinto]. [...]

MARCOS HISTÓRICOS

A menção mais antiga ao Vinho Verde data de 1606, num documento passado pela Câmara do Porto. Vinho Verde foi uma das primeiras regiões a ser demarcada em 1908 e desde 1929 tem os seus contornos actuais. É uma das maiores regiões de Portugal em termos de área de produção, a seguir ao Douro e Alentejo, ocupando mais de 24 mil hectares [dados estatísticos do IVV a 31 de Julho de 2020]. Em termos de produção é a quarta maior região a seguir ao Douro, Alentejo e Lisboa, produzindo 816 396 hl na campanha 2019/2020 o que corresponde a 13% de produção nacional. [...]

DINÂMICA DA REGIÃO

A região do Vinho Verde não só mudou drasticamente nos últimos anos, como está em constante mudança. É uma das regiões mais dinâmicas do país. Para isto existem vários factores, partilhados por Manuel Pinheiro

[Presidente da Comissão Vitivinícola Regional dos Vinhos Verdes - CVRVV]. O principal é a viticultura que melhorou imenso. As formas antigas de condução, quando a vinha era alta, apoiada em tutores (árvores ou postes) e dispersa pelas bordaduras dos campos com outras culturas como o milho, a batata e a forragem para o gado, já não são praticadas. Ainda se podem encontrar vinhas de enforcado com videiras a trepar até 3-6 metros de altura, ou ramadas e latadas - que hoje representam um autêntico museu ao ar aberto. A vinha está a ser estruturada e reconvertida até 500 ha por ano, permitindo ter a matéria prima de óptima qualidade, mesmo em condições desafiantes. As castas mais utilizadas na reconversão são Loureiro, Alvarinho, Arinto e Aveso e entre castas tintas aposta-se mais no Vinhão. Outro factor decisivo tem sido a geração de novos enólogos e produtores que trouxeram uma grande ambição e conhecimento a nível de enologia.

Terceiro factor - atenção ao mercado e antecipação das tendências por parte dos produtores atentos ao feedback dos seus clientes nacionais e internacionais. Assim, em paralelo com vinhos de lote, começaram a produzir com bastante sucesso os vinhos monovariaetais que mostram o carácter das castas da região. Os rosés do Vinho Verde são outro objectivo alcançado. A procura é tanta que neste momento não há vinho que chegue para a satisfazer. Segundo Manuel Pinheiro, a maior parte de vinhos produzidos na região, são brancos, representando 86-87%, mas os rosados em 2020 cresceram 32%.



O projecto mais recente promovido pela CVRVV consiste no desenvolvimento de uma estratégia de sustentabilidade que integrará os viticultores e produtores da região. Neste âmbito foi feito um acordo com a Agro.ges para efectuar um estudo de diagnóstico, com base no qual a CVRVV irá fazer as acções de formação e apoio aos produtores para melhorarem a sua eficiência no uso de recursos. [...]

CASTAS BRANCAS DE VALOR E PERSONALIDADE

A casta mais plantada na região é Loureiro. Segundo dados estatísticos da CVRVV, lidera o top 15 de castas, ocupando mais de 4.000 ha. Foi conhecida como Loureira e mencionada pela primeira vez em 1790 em Melgaço e Vila Nova de Cerveira e só em 1875 na Ribeira do Lima, onde mais tarde encontrou a sua zona de eleição. No "Portugal Vinícola" de Cincinato da Costa, de 1900, também é chamada de Dourada e na altura já era cultivada nos concelhos de Arcos de Valdevez, Vila Nova de Cerveira, Ponte do Lima, Ponte da Barca, Melgaço, Monção, Caminha, Vila do Conde e Póvoa de Varzim.

Para além de produtividade elevada, é regular, dá muito rendimento em mosto. Gosta de solos profundos e de média fertilidade. Muito sensível ao sol e à seca, fica melhor mais perto da costa. Por isto adaptou-se bem ao vale do Lima. Sente-se bem em toda a zona litoral da região.

É uma casta com elevada presença de compostos terpénicos livres (voláteis e facilmente perceptíveis) responsáveis pelo aromas florais. Os aromas característicos do Loureiro são acácia, flor de laranjeira, tília. Apresenta também aromas citrinos (lima, limão, laranja) e de folha de louro. Pode ter notas de maçã, pêssego e algum fruto tropical. De acordo com alguns estudos, apresenta a sua expressão máxima aromática depois da fermentação, mas também oferece nobreza de evolução. Anselmo Mendes considera que o Loureiro é muito mais aromático do que o Alvarinho e tem uma pureza de acidez a lembrar Riesling.

Segue-se Alvarinho, no segundo lugar, com 2.345 ha plantados. Casta ibérica por excelência, chamada de Albariño do outro lado da fronteira. Era praticamente exclusiva da sub-região Monção e Melgaço, ou seja, podia ser plantada noutras zonas da região, mas um rótulo não podia ostentar ao mesmo tempo o nome da casta Alvarinho e a denominação de origem Vinho Verde. Situação esta que muda definitivamente a partir da colheita deste ano de 2021 – o Vinho Verde Alvarinho pode ser produzido em qualquer parte da região.

Dá muito menos rendimento em mosto do que as outras castas. 65l de mosto de 100 Kg de uvas (as outras castas, geralmente, dão 75l de mosto). É menos exuberante do que Loureiro, mas tem uma complexidade aromática extremamente interessante. Os seus aromas podem variar desde marmelo e pêssego, notas de fruta citrina (laranja, tangerina, toranja), fruta tropical (maracujá e por vezes, líchia). Notas florais de laranjeira de frutos secos (avelã, noz) também são comuns, podendo desenvolver nuances de mel com evolução. A sua composição aromática e perfil varia muito com a zona de plantação e abordagem enológica.

Tem uma boa acidez e bastante corpo, originando vinhos de grande longevidade. Anselmo Mendes vê o Alvarinho como uma casta que pode ser austera, mais redonda que o Loureiro.

O Arinto ocupa um pouco menos de 2.250 ha. É uma casta autóctone portuguesa, espalhada e apreciada em várias zonas do país, sendo a terceira mais plantada a nível nacional. É popular também na região de Vinhos Verdes onde é conhecida como Pedernã, embora tenha muito menos protagonismo a nível varietal do que outras castas da região. Está bem presente em todas as sub-regiões com excepção de Monção e Melgaço, onde reina o Alvarinho. Produz vinhos marcadamente citrinos, com notas de fruta branca (maçã e pêra) e ainda algumas notas florais a lembrar lantanas. Por vezes, pode desenvolver nuances de maracujá.



Para Anselmo Mendes é uma casta de outro mundo. Fica bem nas sub-regiões de Basto e Baião. Faz óptima parceria com Avesso, pois a acidez do Arinto é menos dura.

A Trajadura ocupa uma área com quase 980 ha. Não é das mais exigentes em termos de viticultura. Por um lado, tolera humidade no ar e no solo, por outro suporta, insolação. Adapta-se bem a qualquer tipo de poda é bastante produtiva e regular. É utilizada sobretudo para lotes e o seu principal ponto fraco é a baixa acidez que pode levar ao desequilíbrio.

O enólogo e produtor António Sousa não vê a Trajadura numa vertente monovarietal. Se o Azal chega ao Verão com uma frescura fantástica, a Trajadura fica muito plana. Até pode ter aromas frescos, mas não tem frescura na boca. Falta-lhe alma, mas serve para “cortar” alguns Alvarinhos ou Loureiros demasiado intensos.

O Azal é plantado em quase 890 ha. É uma casta antiga mencionada desde 1790. Exclusiva da região Vinho Verde, e mesmo na região restringe-se a sub-regiões do interior, como Basto, Amarante, Baião e Sousa. É de ciclo longo, por isto precisa de solos secos e boa exposição, caso contrário não amadurece bem e fica excessivamente ácida. Anselmo Mendes aponta que é uma casta difícil na viticultura, “rebenta por todo o lado, obrigando fazer muita intervenção em verde”. Menos vista em vinhos varietais, antigamente só se usava em lotes, mas agora já se pode encontrá-la vinificada em estreme. Não tem um aroma muito intenso, mas transmite grande frescura com notas citrinas (limão) e de maçã verde.

Outra casta típica e exclusiva da região dos Vinhos Verdes é o Avesso. Presente em Amarante, Baião, Paiva e Sousa, com predominância na sub-região de Baião. Conhecida localmente como Borral, Bornal ou Borraçal branco, mas não tem sinónimas oficiais.

Ocupa só 465 ha, mas é uma casta em ascensão. De viticultura difícil e de gostos contraditórios. Por um lado, tolera ambiente húmido mas é muito sensível ao míldio, oídio e podridão cinzenta. Por outro, precisa de calor, mas facilmente apanha escaldão.

António Sousa conhece viticultores que perderam 90% de produção desta casta por causa de escaldão. O sucesso e equilíbrio depende muito do sítio onde é plantada – precisa de zonas bem ventiladas, exposição a sul e alguma inclinação, terrenos secos e bem drenados. Virado para o Douro é onde se dá melhor, ali goza já um clima mais continental. Sensível a oxidação, não é uma casta intensamente aromática, fornecendo aromas de laranja, pêssego, notas amendoadas e leves florais. Precisa de algum tempo após a vinificação para potenciar os seus aromas.

É uma casta desafiante. Anselmo Mendes refere que o Avesso demonstra uma acidez quase metálica quando pouco maduro. Para António Sousa, Avesso transmite aos vinhos mais estrutura e por vezes, um toque amanteigado.

Algumas castas estrangeiras também estão presentes na região. Chardonnay e Sauvignon Blanc, por exemplo, já fazem parte do top 15, mas são permitidas apenas para a produção de vinhos regionais. [...]

Leia o artigo completo na Revista
Vinho – Grandes Escolhas # 48 / Abril 2021

Notícias do Vinho

AJUDE A BAGOS D'OURO COM 0,5% DO SEU IRS

A Bagos d'Ouro é uma associação que apoia o percurso educativo, social e familiar das crianças e jovens do Douro, em situação de carência económica, e providencia as oportunidades educativas necessárias para promover o sucesso escolar. Em 10 anos, celebrados em 2020, a associação já ajudou mais de 150 crianças e jovens da região do Douro, em vários concelhos, mas o objetivo é conseguir ajudar ainda mais. Uma das formas de tornar isto possível, é através da Campanha IRS Solidário, onde a Bagos d'Ouro incentiva as pessoas a doar 0,5% do seu IRS à associação, sem qualquer custo e com apenas alguns cliques.

Para isso, só tem de indicar o NIF da Bagos d'Ouro – 509 640 036 – no Portal das Finanças. *“A lei portuguesa prevê que todos os contribuintes possam optar por consignar 0,5% da sua coleta do imposto (o que se paga após a dedução das despesas), sem terem que pagar mais e sem que o reembolso de IRS seja afetado”*, explica a associação.



ESPORÃO – UMA DAS MARCAS DE VINHO MAIS ADMIRADAS NO MUNDO

Pelo segundo ano consecutivo, o Esporão foi reconhecido como uma das 50 marcas de vinho mais admiradas do mundo. A distinção, atribuída pela revista *Drinks International*, coloca a marca Esporão em 38.º lugar no ranking dos *The World's Most Admired Wine Brands 2021*. Estes prémios, atribuídos desde 2011, distinguem as marcas de vinho mais conceituadas do mundo. Para João Roquette, CEO do Esporão, *“construir uma marca de vinhos reconhecida em todo o mundo era parte central da visão inicial e ousada dos fundadores do Esporão. Estamos, e continuaremos, a realizar essa visão”*.

Para a atribuição destes prémios, a Drinks International reuniu um amplo painel de votação com os maiores especialistas mundiais em vinhos. O painel é composto por compradores de vinhos, sommeliers, *wholesalers*, proprietários de bares, jornalistas, formadores e outros especialistas. Para chegar aos resultados, foram avaliados critérios como a qualidade e consistência dos vinhos, a relação preço/qualidade e a força da marca e do marketing.



Fonte: Esporão



MOLÉCULAS SALVADORAS

As investigadoras Joana Oliveira (à esq.) e Iva Fernandes (à dir.) são as responsáveis pelo desenvolvimento do projeto na FCUP. Investigadores da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto identificaram moléculas, a partir do Vinho do Porto, que podem ser utilizadas no desenvolvimento de fármacos para o tratamento de doenças de pele, como o cancro ou a psoríase. A descoberta de “cerca de 20 moléculas” com potencial para um futuro fármaco (um hidrogel) que poderia ser usado na terapia fotodinâmica foi assinalada numa nota da faculdade.

Fonte: Universidade do Porto

Foto: FCUP

JOÃO PAULO MARTINS LANÇA GUIA VINHOS DO DOURO

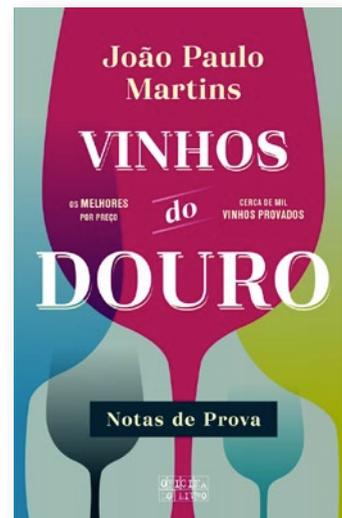
João Paulo Martins — jornalista especializado e um dos críticos com mais experiência em Portugal — lançou o guia “Vinhos do Douro”, editado pela Oficina do Livro, com provas de mais de mil vinhos desta região.

Colunista no Expresso e colaborador permanente na revista Grandes Escolhas, João Paulo Martins conta, neste novo guia, a história de várias casas de vinho durienses, e organiza as notas de prova por produtor, mas também por preço médio. Só foram contemplados, na obra, os vinhos que obtiveram nota mínima de 14 pontos (numa escala até 20 valores). O autor também indica, em cada vinho, se deve ser guardado ou consumido de imediato.

No guia “Vinhos do Douro” são contemplados brancos, rosés, tintos, colheitas tardias e espumantes, mas não Vinhos do Porto: “Com uma área de vinha de cerca de 40 mil hectares, neste momento os dados de 2019 dizem que a região já produz mais vinho Douro do que Vinho do Porto, uma tendência que se poderá acentuar nos próximos anos”, explica João Paulo Martins.

O guia “Vinhos do Douro” está disponível em todas as livrarias do país.

Fonte: VGrandes Escolhas



PÉTRUS “ESPACIAL” À VENDA NA CHRISTIE'S



A Christie's tem à venda duas garrafas de Pétrus colheita 2000, com a particularidade de que uma delas esteve já no espaço, a bordo da Estação Espacial Internacional durante 14 meses. O pacote é composto por uma mala com um tema espacial e detalhes inspirados no *Star Trek*, copos, decantador e um saca-rolhas feito com material proveniente de um meteorito. A leiloeira espera que o conjunto seja comprado por valores a rondar o milhão de dólares o que, a confirmar-se, irá constituir um recorde no segmento. Os lucros da venda vão ser canalizados para subsidiar futuras missões espaciais e o vinho não vai ser vendido em leilão, mas sim em venda privada direta, explica a *Business Insider*.

O vinho que esteve no espaço foi selado num cilindro de ferro assim que chegou à Terra e algumas garrafas já fizeram parte de um programa de provas onde enólogos compararam o processo de envelhecimento terrestre e extra-terrestre.

Fonte: visão.sapo.pt

PORTUGAL NA ROTA DE INVESTIMENTO EM VINHOS

Nos próximos seis meses, a OENO – uma empresa britânica de investimento em vinhos – vai acrescentar alguns exemplares portugueses ao portfólio de vinhos de luxo. Um passo importante para o setor da enologia, que tenciona introduzir os vinhos nacionais na categoria de requinte. A empresa já abriu o primeiro escritório em Portugal e quer investir cinco milhões de euros, ainda este ano, em vinhos portugueses. Segundo Cláudio Martins, esse investimento poderá ser um “trampolim” para outros produtores criarem novos vinhos para o segmento de luxo.



Nem qualquer vinho pode concorrer e para que seja considerado um vinho de investimento deve ser raro, exclusivo e a própria marca deverá ter uma história. O objetivo destes vinhos é que valorizem ao longo dos anos. A portuguesa Niepoort terá alguns vinhos no portfólio da empresa britânica.

Fonte: sicnoticias.pt

CINCO SOMMELIERS ELEGEM LOTE FINAL DE CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION

Um grupo de 5 sommeliers constituído por Francisco de Oliveira [JNcQUOI Avenida, Lisboa], Marc Pinto [Fifty Seconds, Lisboa], Pedro Ramos [Alma, Lisboa], Joana Reis [Hotel & Restaurante Avenida, Lagos] e Duarte Gabriel [Esplanada Antiga Marisqueira, Matosinhos], em articulação com a enóloga e diretora-geral da empresa sediada no Tejo, Antonina Barbosa, irão afinar o lote do Conde Vimioso Sommelier Edition Branco 2020 e da novidade Rosé 2020, que chegarão em breve ao mercado.



“Esta gama foi desenhada para refletir vinhos altamente gastronómicos, com um potencial de harmonização que é valorizado pelo contributo de sommeliers profissionais e reconhecidos. Esta escolha conjunta do lote final é um exercício de afinação da qualidade baseado na experiência de quem seleciona vinhos com mestria”, destaca Antonina Barbosa.

Fonte/Foto: grandesescolhas.com

SEM MANEIRAS – O VINHO DE DIRK E LJUBOMIR

Há mais de dez anos que Dirk Niepoort e Ljubomir Stanisic são amigos. O produtor de vinhos e o chef partilham a paixão pela boa comida e por bons vinhos, elementos fundamentais para refeições memoráveis. Já tinham feito alguns vinhos do Douro em conjunto, como o “Bicho do Mato” ou “Mó”. Mas quando Ljubomir provou, pela primeira vez, em Agosto do ano passado, um vinho criado por Dirk em Portalegre, ficou impressionado pelas características diferenciadoras da região que se refletem em vinhos irreverentes e marcantes – e retomaram a ideia de fazer novamente um vinho os dois. Num jantar em casa de Ljubomir, em Grândola, Dirk levou três amostras do vinho de Portalegre, com estruturas diferentes, e procuraram o vinho “mais gastronómico” – aquele que servisse melhor vários pratos do chef.

É este “Vinhão”, apelidado de “Sem Maneiras”, que Dirk e Ljubomir lançam agora – uma edição limitada de um vinho DOC de Portalegre, de 2017. Um segredo bem guardado, que andava a ser cozinhado em lume brando, e que agora viu a luz do dia.

“Este Sem Maneiras é um primeiro passo para um vinho Niepoort alentejano, mas não demasiado alentejano”, explica Dirk Niepoort, à frente da centenária casa Niepoort. “É feito a partir de Vinhas Velhas, em vinhas de altitude, quase sem madeira, sem extração, numa região que me fascina e que tem um potencial enormíssimo”, complementa. “Os vinhos desta região são mais leves, mais frescos e têm uma personalidade muito vincada”.



C. DA SILVA DALVA AGUARDENTE VÍNICA VELHÍSSIMA



Estagiou durante mais de 30 anos em cascos de vinho do Porto de 550 litros. A Dalva Aguardente Vínica Velhíssima é o produto de um retomar da tradição – por parte da C. da Silva – de produção e envelhecimento de aguardentes de elevada qualidade. Nos anos 50 e 60, a C. da Silva era bastante ativa na produção de aguardentes diferenciadas mas, atualmente, os exemplares desta bebida destilada apenas são lançados, por este produtor, quando a excelência do líquido dourado o justifica. É o caso desta Dalva Vínica Velhíssima, uma aguardente do Douro que *“apresenta aroma complexo a frutos secos, especiarias e torrefação”*, descreve a C. da Silva.

MONTRA DE PRÉMIOS



20 PONTOS

2 DropStop
ENOTECA



20 PONTOS

10 identificadores de
garrafeira (reutilizáveis)



24 PONTOS

6 bases de copos
antiderrapantes Enoteca



36 PONTOS

Saca-rolhas
ENOTECA



44 PONTOS

Bomba de vácuo
"Vacuvin" com 2 rolhas



50 PONTOS

1 frasco Figos Pingo de Mel em
Calda Casa das Rendufas (553gr.)



50 PONTOS

2 copos "Tinto do Clube"
da Schott-Zwiesel



60 PONTOS

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



185 PONTOS

1 Garrafa MAGNUM
COTTAS SELECTION TINTO 2010



295 PONTOS

1 Garrafa MAGNUM
COVELA RESERVA TINTO 2012

- 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.

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Espumante Fonte do Ouro ENCRUZADO BRUT NATURE

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrina. Bolha fina e persistente. Aroma fresco com notas de frutos brancos (pera, maçã) e de brioche. Na boca confirma os frutos brancos, apresenta boa acidez e mineralidade com notas de tosta. Bom volume. Final complexo, saboroso e persistente.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO 18,05€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 19,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 2 gfas • REF[®] 024174
36,10€ Caixa 2 GFAS 38,00€ Caixa 2 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Vale da Raposa RESERVA BRANCO 2019

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

SÓCIO 9,50€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 10,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF[®] 064517
57,00€ Caixa 6 GFAS 60,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Morgado de Sta. Catherina RESERVA BRANCO 2017

PRODUTOR Quinta da Romeira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas
CASTAS Arinto
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
NOTAS DE PROVA 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.
ENOLOGIA António Braga

SÓCIO 12,35€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 13,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF[®] 034167
37,05€ Caixa 3 GFAS 39,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Conde Vimioso SOMMELIER EDITION BRANCO 2019

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTA Arinto, Fernão Pires, Verdelho
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 5 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso com notas cítricas e florais. Na boca é bem estruturado com a acidez natural a dar-lhe frescura. Final intenso com um toque de mineralidade.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO 6,56€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 6,90€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF[®] 064311
39,36€ Caixa 6 GFAS 41,40€ Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Quinta do Carmo RESERVA BRANCO 2018

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

SÓCIO
19,95€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO**
21,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 034520
59,85€ Caixa 3 GFAS **63,00€** Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Ilha do Pico VERDELHO BRANCO 2018

PRODUTOR Coop. Vitivinícola da Ilha do Pico
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO Pico
CASTAS Verdelho
TEOR Alcoólico 13%
LONGEVIDADE 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma jovem e discreto mas harmonioso, notas citrinos envolvidas em notas de mineralidade vulcânica. Na boca é elegante e muito equilibrado, com bom volume e fresca. Final longo.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

SÓCIO
23,66€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO**
24,90€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 034441
70,98€ Caixa 3 GFAS **74,70€** Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Cottas TOURIGA NACIONAL UNAKED TINTO 2017

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

SÓCIO
14,35€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO**
15,10€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF^o 064523
86,10€ Caixa 6 GFAS **90,60€** Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Quinta do Tedo RESERVA TINTO 2016

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

SÓCIO
17,10€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO**
18,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 034524
51,30€ Caixa 3 GFAS **54,00€** Caixa 3 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Vale da Raposa SOUSÃO TINTO 2017

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Sousão
TEOR ALCÓOLICO 15%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda com laivos violeta. Aroma intenso e complexo com fortes notas do estágio em madeira (café, especiarias e fumado) e notas de grafite e chocolate negro. Na boca é muito complexo, fresco e harmonioso. Final muito longo.
ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO 23,75€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 25,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFº 034402
71,25€ Caixa 3 GFAS 75,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Falua RESERVA UNOAKED TINTO 2015

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

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



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Grande Trinca Bolotas TINTO 2017

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

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



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Howard's Folly RESERVA TINTO 2015

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

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

FÓRUM DE ENÓLOGOS



CONJUNTO FÓRUM DE ENÓLOGOS

1 GFA. Espumante Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature, 1 GFA. Vale Raposa Reserva branco 2019, 1 GFA. Morgado de Santa Catherina Reserva branco 2017, 1 GFA. Conde de Vimioso Sommelier Edition branco 2019, 1 GFA. Quinta do Carmo Reserva branco 2018, 1 GFA. Ilha do Pico Verdelho branco 2018, 1 GFA. Cottas Touriga Nacional Unoaked tinto 2017, 1 GFA. Quinta do Tedo Reserva tinto 2016, 1 GFA. Vale da Raposa Sousão tinto 2017, 1 GFA. Falua Reserva Unoaked tinto 2015, 1 GFA. Grande Trinca Bolotas tinto 2017, 1 GFA. Howard's Folly Reserva tinto 2015.

SÓCIO
201,31€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
211,90€
Caixa 12 GFAS

REF^a 124724

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 2018

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção das uvas, fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio parcial em barricas usadas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas de frutos vermelhos maduros com nuances de especiarias doces. Na boca é estruturado, elegante e frutado, equilibrado por taninos redondos. Final persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 14/15°C com pratos de carnes vermelhas e queijos fortes.
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 124726

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 Sevinata 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 2018 Douro**
+ 4 gfas. **BACELO NOVO Tinto 2019 Alentejo**

SÓCIO **45,60€** Caixa 12 GFAS REF^o 124727 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 estágio. Na boca é redondo e suave confirmando a fruta e as notas da madeira. Final longo.

ENÓLOGA Patrícia Peixoto

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

MÍNIMO 12 GARRAFAS - PRAZO MÁXIMO DE ENTREGA: 15 DIAS



EMPRESAS



ANIVERSÁRIOS



REUNIÕES



CASAMENTOS



FESTAS



OFERTAS

1 Escolha o Vinho, Espumante ou Porto

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

3 Receba o vinho com o seu rótulo personalizado



ESPUMANTE BAIRRADA

Bruto

1 Gfa
REF^o 014115

SÓCIO **9,03€** NÃO SÓCIO **9,50€**

3 Gfas
REF^o 034115

SÓCIO **26,13€** NÃO SÓCIO **27,50€**

6 Gfas
REF^o 064115

SÓCIO **51,06€** NÃO SÓCIO **53,75€**



PORTO TAWNY

10 Anos

1 Gfa
REF^o 012055

SÓCIO **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



**GRAÇA
GONÇALVES**

Agora provo EU!

Quinta do Monte d'Oiro Reserva Branco 2018

A região de Lisboa é uma região particular, pois a proximidade com o oceano Atlântico traz aos vinhos acidez e, com ela, elegância e longevidade. A serra do Montejunto, localizada a Norte, não interfere apenas na paisagem, mas influencia também o microclima que se faz sentir. O clima é temperado em virtude da influência atlântica, resultando em verões frescos e invernos suaves. Desta conjugação resultam maturações lentas, boa acidez, preservação dos aromas e taninos suaves. Os solos são argilo-calcários, como na generalidade da zona.

Se nos passearmos pela zona que vulgarmente designamos pelo "Oeste", a paisagem que vemos é um vinhedo, praticamente contínuo, em suaves colinas. É aí que a qualidade das uvas sobressai. A acrescentar, temos um aliado de peso que sopra em permanência, o vento, que nos ajuda na luta contra as doenças criptogâmicas, com especial importância para quem, como nós, trabalha em agricultura biológica.

A qualidade dos vinhos tem muito mais do que apenas isto, mas isto, que é o solo, o clima, o local, as opções culturais, são a origem de tudo. O resto é um trabalho metucioso na adega com vinificações suaves e estágio nas melhores barricas de carvalho francês, sempre com o objetivo de deixar falar o "terroir".

A colheita 2018 caracterizou-se por uma Primavera chuvosa e um Verão ameno. A região foi assolada por 4 dias de extremo calor no início de Agosto, causando algumas perdas por escaldão.

O Quinta do Monte d'Oiro Reserva Branco, colheita 2018, é um vinho que resulta de uma única casta, o Viognier, de uma única parcela, localizada a meio de uma encosta voltada a Norte.

A vindima é feita em duas etapas, para que as uvas sejam colhidas no melhor estado de maturação, seguindo-se duas vinificações diferentes: uma em cuba inox e outra em barricas de carvalho francês (500 L e 225 L) novas e usadas. À vinificação segue-se o estágio de 8 meses nas borras finas. Periodicamente é feito um suave bâtonnage. O lote só é decidido pouco antes do engarrafamento, neste caso foi 50/50 entre inox e barrica, 40/60 entre barricas novas e usadas.



Quinta do Monte D'oiro Reserva Branco 2018

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTA Viognier

TEOR ALCÓOLICO 13% **LONGEVIDADE** 10 a 12 anos

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino límpido. Aroma intenso, complexo, muito elegante e bastante aromático (alperce, flor de laranjeira, acácia), com a madeira bem integrada e volumoso. Na boca é fresco com a acidez bem presente, é expressivo e com muita complexidade. Bom volume e equilíbrio; com as notas de madeira bem integradas no conjunto. Final longo e tenso, mas suave.

SERVIÇO A 10/13°C com entradas consistentes, pratos sofisticados de peixes ou mariscos, carnes com molhos cremosos e com legumes. Beneficia se decantado.

ENOLOGIA Graça Gonçalves, Gregory Viennois

Sócio **19,95€** GFA 0,75 L **Não Sócio** **21,00€** GFA 0,75 L

Encomende em Caixas de 3 gfas. REF^a 034723

59,85€ CAIXA 3 gfas **63,00€** CAIXA 3 gfas



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

TABOADELLA
1255



HERDADE
ALDEIA DE CIMA



Quinta Nova
Reserva Terroir Blend
tinto 2018

DOURO

*‘Os nossos vinhos
falam da nossa terra’*

www.quintanova.com



Taboadella
Reserva Jaen
tinto 2018

DÃO

*‘Vinhos com
identidade’*

www.taboadella.com



**Herdade
Aldeia de Cima**
Reserva tinto 2018

ALENTEJO

*‘Retrato de um
saber antigo’*

www.aldeiadecima.com

CESTO DE VERÃO

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

OFERTA
1 GFA ESPUMANTE
CAVE REAL

RESERVA
Bruto Natural



MINHO



MONÇÃO E MELGAÇO



ALENTEJO



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. CASA STA EULÁLIA SAUVIGNON BLANC BRANCO 2020 Minho
- + 3 GFAS. CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO BRANCO 2019 Monção e Melgaço
- + 3 GFAS. VICENTINO PINOT NOIR NAKED ROSÉ 2019 Alentejo
- + 3 GFAS. FIGUEIRINHA VINHO DE TALHA TINTO 2019 Alentejo

SÓCIO
99,75€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
105,00€
Caixa 12 GFAS

REF^a 124730



De uma forte personalidade, um vinho extremamente delicado.

João Pires Rosé é o novo vinho da reconhecida marca João Pires. Surpreendentemente delicado, floral e aromático, chegou para ocupar um lugar de destaque nos momentos mais inesquecíveis com os seus amigos, e tornar-se na referência máxima do mundo dos Rosés.

JOSÉ MARIA  DA FONSECA



ANSELMO
MENDES

AZ
VINIFICAÇÃO

VINIFICAÇÃO de A a Z

Castas de Vinhos Verdes

A Região dos Vinhos Verdes é, do ponto de vista orográfico e enquadramento, um anfiteatro virado para o Oceano Atlântico. A sua condição edafoclimática associada a grandes transformações vitícolas tornou-a nos últimos 20 anos a grande região de brancos portuguesa. Os seus rios e vales conferem-lhe uma beleza única que, juntamente com a sua História e passado vínico remetem-na para um território de excelência vínica.

As grandes transformações desde a nacionalidade passaram pela condução da vinha de formas baixas (arjoado) na época medieval para formas altas (enforcado, uveiras e latadas) nos séculos XVIII, XIX e XX. Desta forma aparece um vinho novo que por ser muito ácido e pouco alcoólico se designou Verde, transformando esta denominação num enigma comparativamente a outras que usavam topónimos na sua designação. Mas tudo muda a partir de meados do século XX onde as formas altas dão lugar a formas baixas de "vinea integra", bem como os tintos dão vez aos vinhos brancos.

Esta revolução recuperou as castas brancas autóctones, melhorou-as geneticamente, aperfeiçoou as técnicas culturais e criou condições para fazer brancos distintos. Estes apoiaram-se em vinhos 100% de uma só variedade e estas foram ganhando forma nos seus terroirs específicos.

E são estas castas que venho hoje aqui apresentar. O meu percurso de 30 anos levou-me a estudar e experimentar nos finais dos anos 80 a casta Alvarinho em Monção Melgaço, a casta Loureiro no Vale do Lima nos finais dos anos 90 e a casta Avesso em Baião a partir de 2005. São no meu entender as três grandes castas da Região dos Vinhos Verdes.

A casta Alvarinho tem o seu Terroir de excelência em Monção Melgaço com um clima temperado de influência atlântica, moderada pelas montanhas do lado espanhol e do lado português. Os seus solos são de uma grande diversidade, sedimentares com pedra rolada nos vales até franco-arenosos na encosta. Os vinhos tem aroma complexo, floral e frutado, com grande estrutura e capacidade de envelhecimento.

A casta Loureiro tem o seu habitat no Vale do Lima com clima temperado de influência atlântica forte, solos de origem granítica, de aluvião junto ao Rio Lima a arenosos na encosta. Os seus vinhos são perfumados, frescos e minerais, acidez tensa e capacidade de envelhecimento que nada fica a dever ao Alvarinho.

A casta Avesso no Vale do Douro com a sua influência continental e solos de xisto e granito, origina vinhos frutados com alguma austeridade, encorpados e acidez vibrante.

Eu inspirei-me nos diferentes muros que separam as propriedades do Noroeste e criei a marca Muros Antigos pelo qual faço estes vinhos a partir de vinhas próprias com viticultura sustentável. Esta coleção da colheita 2020 mostra a excelência de um grande ano vitícola que ficará na nossa memória conhecido pelo ano da pandemia.

Celebremos a vida com estes vinhos.

CONJUNTO CASTAS de Anselmo Mendes



2 GFAS. Muros Antigos Alvarinho 2020

2 GFAS. Muros Antigos Loureiro 2020

2 GFAS. Muros Antigos Avesso 2020

Sócio
43,51€ GFA 0,75 L.

Não Sócio
45,80€ GFA 0,75 L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. REF^a 064732



GALERIA DO PRODUTOR

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo

Com uma história superior a 250 anos, a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo exibe uma traça conservada e o edifício original da adega de 1764. Hoje, nas mãos do Grupo Amorim, desde 1999, ganhou um estatuto na primeira linha dos produtores do Douro, com uma imagem reconhecida pelos seus vinhos.

Dos 120 ha situados ao longo de 1,5 km da margem direita do rio Douro, bem no coração da região, (sub-região Cima Corgo), 85 ha estão cuidadosamente preservados e plantados com vinha classificada com letra A e enquadrados na paisagem UNESCO de forma singular.

As castas tradicionais, solo xistoso e um microclima absolutamente ímpar formam as condições naturais para se desenvolver um projeto sustentável, respeitando o terroir, criando uma verdadeira harmonia entre a cultura e as tradições vitivinícolas aliadas a novas experiências, conhecimentos e tendências de mercado.

A vindima é manual e na original adega datada de 1764 todos os cachos de uva são também selecionados à mão, respeitando a sua natural maturação, por forma a obter o perfeito equilíbrio entre estrutura e aroma, com o objetivo de criar vinhos elegantes e finos, de elevado carácter e frescura.

A Quinta Nova foi um dos pioneiros do emparcelamento da vinha no Douro, com 41 parcelas na Quinta. Este procedimento tem que ver com as características do terroir, nomeadamente a quota de altitude, a exposição da vinha, a natureza do solo, etc. A vindima e vinificação, que se pretende no ponto ótimo de maturação, é feita separadamente por parcela, potenciando naturalmente a qualidade obtida.



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Na Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo surge o primeiro projeto de alojamento dedicado ao vinho em Portugal, totalmente enquadrado nos 120 ha da Quinta, cuidadosamente preservados, onde se propõem recantos tradicionais e com uma autenticidade única. A *Luxury Winery House* representa um “pedaço de paraíso” para o descanso e lazer de amantes de vinho. O restaurante, “Conceitus”, sugere uma carta que apela aos sentidos e emoções, de forma descontraída e curiosa, criando um conceito que valoriza os sabores da gastronomia local, com o que a natureza oferece de melhor em cada época do ano.



Ver pág. 30



GALERIA DO PRODUTOR

Santa Vitória

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

A herdade conta com cerca de 127 hectares de vinha distribuídos pela Vinha da Encosta, Vinha de Albernôa e Vinha da Juliana. Aqui encontramos as castas tintas Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonês, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Alfrocheiro, Tinta Caiada, Alicante Bouschet e Baga e as castas brancas Verdelho, Sauvignon Blanc, Viozinho, Antão Vaz, Arinto e Chardonnay.

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

A vinificação é feita numa Adega equipada com as mais modernas tecnologias que ocupa uma área de 5.000 m² distribuídos em 3 pisos. As uvas são descarregadas por gravidade diretamente para as cubas, a ausência de bombas não provoca a dilaceração dos engaços, que poderiam atribuir aromas amargos aos vinhos, permitindo assim que a matéria-prima mantenha um nível máximo



de qualidade. A fermentação decorre em cubas com controlo automático de temperatura onde todas as variáveis no processo de vinificação, como tempo, temperatura, densidade, aplicações enológicas, remontagens, entre outras, são rigorosamente controladas para que nada falhe.

Esta Adega foi especialmente concebida para produzir vinhos modernos mas ao mesmo tempo preservando aquilo em que o tradicional acrescenta mais valias qualitativas, incluindo um lagar de pisa a pé e uma cave de estágio para as barricas.



Ver pág. 31

VINHOS *do*



“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.”

Jorge Alves

QUINTA NOVA UNOAKED TINTO 2019

Douro

PRODUTOR Quinta Nova de 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 ALCOÓLICO 14%

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€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO 8,90€ GFA 0,75L

50,76€ Caixa 6 GFAS

53,40€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas - REFº 064657

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. Aroma intenso e frutado com notas de frutos negros (ameixa madura, groselha), especiarias e baunilha. Na boca a boa acidez dá-lhe frescura, num conjunto equilibrado. Final longo.”

Bernardo Cabral, Patrícia Peixoto

CAVE REAL

RESERVA ALENTEJANO TINTO 2019

Alentejo

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Cabernet Sauvignon, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vindima mecânica e manual com seleção das uvas.

Vinificação separada por castas. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada. Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/18º com carnes vermelhas grelhadas, caça, peixe assado, queijo curado.

ENOLOGIA Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO 8,36€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 8,80€ GFA 0,75L.

50,16€ Caixa 6 GFAS

52,80€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas - REF^o 064688

[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

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



MUROS ANTIGOS ESCOLHA 2020

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Loureiro, Avesso, Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio do mosto. Longa fermentação a uma temperatura entre 12º e 16ºC. Estágio mínimo sobre borras finas de 3 meses com bâtonnages regulares.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor citrino pálido. Aroma fresco e intenso com notas de limão, folha de tomate e algum mineral. Na boca é fresco, bem estruturado com notas frutadas e florais. Final frutado.
LONGEVIDADE 5 anos
SERVIÇO A 8ºC como aperitivo ou a acompanhar marisco, peixe cozido ou grelhado e carnes brancas.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO
4,75€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064734

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



CASA SANTA EULÁLIA ALVARINHO/TRAJADURA 2020

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho, Trajadura
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20 kg. Desengace total e prensagem ligeira. Decantação do mosto durante 48 horas. Fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor citrino brilhante. Aroma intenso, frutado, cítrico com um ligeiro toque tropical. Na boca é fresco, elegante e equilibrado. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10ºC com aperitivos, peixes e mariscos.
ENOLOGIA Francisco Marques Leandro

SÓCIO
6,27€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,60€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064737

37,62€ **39,60€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



CASA SANTA EULÁLIA AVESSO 2020

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Avesso
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20 kg. Desengace e prensagem ligeira. Fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox. Estágio prolongado sobre as borras finas.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma fresco e frutado com um ligeiro toque vegetal. Na boca é fresco e equilibrado, com boa acidez e estrutura. Bom final.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 8/10ºC com peixes, mariscos e aperitivos.
ENOLOGIA Francisco Marques Leandro

SÓCIO
6,56€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064740

39,36€ **41,40€**
 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 8ºC como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.
ENOLOGIA José Luís Moreira da Silva

SÓCIO
7,22€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,60€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064485

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

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



COVELA 2018

PRODUTOR Lima & Smith
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Avesse, Chardonnay
VINIFICAÇÃO Vendima manual por parcelas para pequenas caixas. Maceração pelicular. Desengace total seguido de suave prensagem. Fermentação espontânea em inox com controlo de temperatura. Estágio sobre as borras finas durante cerca de 9 meses.
TEOR Alcoólico 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha intenso. Aroma complexo, ligeiro frutado e floral com toque de mel a revelar boa evolução. Na boca é equilibrado com boa estrutura e volume. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 12/14°C com entradas variadas, pratos de peixe e marisco, pratos de aves e pratos com molhos espessos.
ENOLOGIA Rui Cunha

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064739

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



CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2019

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Vendima 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 com bêtonnage 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
9,75€
 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



ALVARINHO CONTACTO 2020

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace total. Curta maceração pelicular. Clarificação a frio. Longa fermentação em inox a baixa temperatura (14-18°C). Estágio mínimo de 3 meses sobre as borras finas com bêtonnage regular.
TEOR Alcoólico 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma elegante e intenso, frutado e ligeiramente floral com um toque mineral. Na boca é saboroso, fresco e estruturado. Final fresco e longo.
LONGEVIDADE 10 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou com canapés, marisco, peixes diversos, queijos e pratos de aves.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO
9,31€ NÃO SÓCIO
9,80€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064677

55,86€ **58,80€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



ZOM SUPERIOR 2019

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Gouveio, Rabigato, Códaga do Larinho
VINIFICAÇÃO Vendima 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 bêtonnage.
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
7,15€
 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

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



VAL MOREIRA 2019

PRODUTOR Quinta de Val Moreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Arinto, Viosinho, Alvarinho, Folgasão, Sercial, Rabigato e Vinhas Velhas
VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 20 Kg. Prensa suave e o mosto decantado estaticamente. Fermentação em balseiro de carvalho francês (20%) e em cuba de inox (80%). Estágio sobre as borras finas durante 9 meses parte em inox e parte em balseiro de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo esverdeado. Aroma fresco e austero com notas citrinas, florais e algum mineral. A boca confirma os aromas num conjunto com volume e frescura. Final persistente.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C com entradas, pratos de peixe, algumas carnes brancas, queijos e tarte de maçã.
ENOLOGIA Bernardo Cabral, Filipe Sevinata Pinto, Ricardo Gomes

SÓCIO
8,55€ NÃO SÓCIO
 Caixa 0,75L. Caixa 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064738

51,30€ **54,00€**
 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
 Caixa 0,75L. Caixa 0,75L.

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

28,50€ **30,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 batonnage.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino brilhante. No nariz sobressaem aromas 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
 Caixa 0,75L. Caixa 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064501

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



BEYRA 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 ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma limpo, jovem mas com complexidade. Notas frutadas (fruta branca e citrinos), com alguma mineralidade e um toque fumado. Na boca é equilibrado, vivo e intenso com bom volume e boa acidez. Final agradável.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C com marisco, peixes gordos, queijos de ovelha curados.
ENOLOGIA Rui Roboredo Madeira

SÓCIO
8,55€ NÃO SÓCIO
 Caixa 0,75L. Caixa 0,75L.

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

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

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



MORGADO DE BUCELAS 2019

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 batoñnage em cuba durante 3 meses.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma elegante, floral e frutado (maçã e lima) com notas minerais. Na boca a boa acidez dá-lhe frescura, confirma 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
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064736

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



BARCA DO INFERNO RESERVA ARINTO 2020

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Vindima noturna, feita com 50% de Arinto de solo calcário e 50% de solo vulcânico. Vinificação clássica em bica aberta com fermentação em madeira. Após fermentação o vinho foi colocado em cuba de betão onde se realizou batoñnage até um mês antes do engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma com alguma complexidade, notas de fruta branca de caroço, algum tropical e floral, madeira bem integrada no conjunto. Na boca é encorpado e equilibrado com bom volume e estrutura, acidez viva e crocante. Final vibrante e persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 12/14°C com peixes gordos grelhados ou assados e queijos fortes.
ENOLOGIA Francisco Macieira

SÓCIO
8,55€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064735

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



QUINTA DO MONTE D'OIRO BRANCO WHITE 2018

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

SÓCIO
8,55€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

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

51,30€ **54,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor citrino-esverdeado aberto. Aroma floral (rosas) com notas frutadas (citrinos, alperce). Na boca é envolvente, fresco. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C com charcutaria condimentada, peixes assados no forno, carnes vermelhas guisadas e queijos de estrutura média.
ENOLOGIA Nuno Faria

SÓCIO
5,65€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064437

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

Para todas as ocasiões
CAVE Rosés



PLAINAS
ESPADEIRO 2020

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Espadeiro
VINIFICAÇÃO Vendima manual para caixas de 20 kg. Desengace total e ligeira prensagem. Fermentação a baixa temperatura em cubas de inox.
TEOR ALCÓOLICO 11,5%
NOTAS DE PROVA Cor pétala de rosa. Aroma jovem e frutado com notas de frutos vermelhos (cereja, morango, amora). Na boca é fresco e equilibrado, de acidez vibrante com boa estrutura. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando peixes, mariscos e carnes frias.
ENOLOGIA Francisco Marques Leandro

SÓCIO
4,47€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,70€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064742

26,82€ Caixa 6 GFAS
28,20€ Caixa 6 GFAS



COVELA
2019

PRODUTOR Lima & Smith
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vendima manual para pequenas caixas. Seleção dos cachos. Desengace total seguido de suave prensagem. Fermentação espontânea em inox. Estágio sobre as borras finas durante cerca de 3 meses.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor rosa salmão pálida. Aroma complexo e delicado com notas minerais e um toque vegetal. Na boa é austero com alguma mineralidade e acidez. Vinho muito gastronómico.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C com pratos leves, pastas e cozinha asiática.
ENOLOGIA Rui Cunha

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064743

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



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. • REF^o 064369

30,78€ Caixa 6 GFAS
32,40€ 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. • REF^o 064519

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

Para todas as ocasiões
CAVE Rosés

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



**VICENTINO
NAKED
PINOT NOIR 2019**

PRODUTOR Vinhos Vicentino
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Pinot Noir
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Prensagem do cacho inteiro. Fermentação em inox. Estágio de 6 meses em inox sobre as borras finas.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor pétala de rosa intenso. Aroma frutado e floral com notas minerais. Na boca é muito fresco e com boa estrutura, aromático. Final redondo, fresco e agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10° com entradas como uma sopa de abóbora, húmus ou carpaccio de vaca, percebes ou mexilhões à espanhola, experimente também com gastronomia Indiana ou Nepalesa.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064741

55,56€ **58,50€**
Caixa 6 GFAS 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€ NÃO SÓCIO
GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064503

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



**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 ALCÓOLICO 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. • REF^o 064678

39,90€ **42,00€**
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 Vindima manual para caixas de 25 kg. Seleção, desengace e esmagamento à entrada da adega. Fermentação em inox com controlo de temperatura, seguida de fermentação malolática. Estágio parcial em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 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. • REF^o 064590

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

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



**BARÃO DE VILAR
RESERVA 2017**

PRODUTOR Barão de Vilar - Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vindima 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 assadas, carnes brancas, massas e pratos da cozinha tradicional portuguesa.
ENOLOGIA Álvaro van Zeller, Mafalda Machado

SÓCIO
7,51€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064499

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



**CAVE REAL
RESERVA 2017**

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

SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064111

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



**CALDAS
RESERVA
TOURIGA NACIONAL 2018**

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura e longa maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano.
TEOR ALCOÓLICO 15%
NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada. Aroma delicado e fresco com notas de fruta madura (ginja) e especiarias (pimenta branca, caixa de charuto). Na boca é fresco e elegante, com boa complexidade, equilíbrio e volume. Final longo.
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
SERVIÇO A 16/17°C com carnes vermelhas, aves e em particular com assados de carnes brancas como cabrito assado e porco bísaro. Beneficia se aberto 30 minutos antes de servir.
ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO
10,45€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064747

62,70€ **66,00€**
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 ALCOÓLICO 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€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,40€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064622

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

Para todas as ocasiões

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€ NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 063937

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



TABOADELLA VILLAE 2018

PRODUTOR Taboadella
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Tinta Roriz, Jaen, 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€ NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064458

54,18€ **57,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 estagiuu 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€ NÃO SÓCIO
10,50€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064636

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



DIÁRIO DA QUINTA 2019

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Desengace parcial sem esmagamento, fermentação e pré-estágio em cubas de betão subterrâneas de baixa amplitude térmica. Estágio de 3 meses em barricas de carvalho e em inox.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho escuro, profundo. Aroma jovem e intenso, muito frutado com notas de madeira bem integrada. Na boca é jovem com acidez marcada. Vinho gastronómico. Final persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 15/17°C com peixes gordos condimentados, assados de carne, massas com molhos cremosos e pratos mais elaborados de vegetais.
ENOLOGIA Francisco Macieira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064744

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

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



QUINTA DO GRADIL 1492
2019

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 ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi carregado. Aroma jovem e 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€ NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064687

37,08€ **39,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma jovem e frutado, notas de frutos negros (amoras) com ligeiras notas de baunilha. Na boca é equilibrado e suave com bom volume. Final 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€ NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064589

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



POMAR DO ESPÍRITO SANTO
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 ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma delicado e complexo, notas de frutos negros com um leve toque de especiarias. Na boca é fresco e equilibrado com taninos firmes mas elegantes.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com assados de carne, pratos de carne e queijos.
ENOLOGIA Ricardo Noronha

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064305

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



QUINTA DO MONTE D'OIRO
2017

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Vindima parcela a parcela. Colheita manual com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma elegante, notas de frutos silvestres maduros e especiarias. Na boca é equilibrado com com boa estrutura e notas de madeira muito bem integradas. Final persistente.
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
SERVIÇO A 16/18°C com patés de pato, caça (javali, pombo), carnes vermelhas e pratos de peixes gordos condimentados, cabrito, queijos e enchidos.
ENOLOGIA Graça Gonçalves

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064701

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

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



CONDE VIMIOSO
SOMMELIER EDITION
2018

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTAS Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15 kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada em balseiros de carvalho francês. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor 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 GFAS

45,00€
 Caixa 6 GFAS



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 GFAS

48,00€
 Caixa 6 GFAS



NÃ TE RALES
2018

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 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi com laivos atijolados. Aroma guloso e maduro com notas de fruta madura. Na boca é fresco com uma leve adstringência. Final ligeiro e equilibrado.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064745

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS



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. • REF^o 064658

45,60€
 Caixa 6 GFAS

48,00€
 Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



**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 Sevinat 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



**VICENTINO
NAKED
PINOT NOIR 2020**

PRODUTOR Vinhos Vicentino
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Pinot Noir
VINIFICAÇÃO Vendimia manual. Fermentação em inox com 30% das uvas em cacho inteiro. Estágio de 6 meses em inox.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi aberta. Aroma jovem e limpo, muito frutado com notas florais e um ligeiro toque vegetal. Na boca é delicado e harmonioso, fresco e macio. Final elegante.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 11/12º com sardinhas, churrascos, pratos vegetarianos ou comida oriental.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

SÓCIO
9,26€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,75€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064746

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

CONJUNTO 6 TERROIRS



Monção
e Melgaço
**MUROS
ANTIGOS**
Alvarinho 2020



Douro
**QUINTA DE
VENTOZELO**
Tinto Cão
2018



Bucelas
**MORGADO
DE BUCELAS**
Branco
2019



Alentejo
**VICENTINO
NAKED**
Pinot Noir
Rosé 2019



Alentejo
**JOSÉ
DE SOUSA**
Tinto
2018



Dão
**TABOADELLA
VILLAE**
Tinto
2018

CONJUNTO
6 TERROIRS
Caixa 6 garrafas

SÓCIO

51,54€

NÃO SÓCIO

54,25€

Caixa 6 gfas REF^a 064748

Para aquelas ocasiões
CAVE Superior



QUINTA MASSORRA
RESERVA BRANCO 2017

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 ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA 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.
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€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L. **12,00€**

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064385

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



QUINTA DO CUME
RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Quinta do Cume
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho, Gouveio
VINIFICAÇÃO vindima manual. 60% do mosto fermenta em inox com controle de temperatura e os restantes 40% em cascos novos de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma fresco, com notas de frutos brancos, citrinos, florais, mel e um toque mineral. Na boca é fresco e mineral. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos, carnes brancas, ostras e queijos.
ENOLOGIA Jean-Hughes Gros

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064766

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



REDOMA
BRANCO 2019

PRODUTOR Niepoort Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Rabigato, Códega do Larinho, Viosinho, Donzelinho, Gouveio
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Seleção em mesa de escolha, seguida de prensagem delicada e decantação a frio durante 24 horas. Fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês de 228 e 500 litros, onde repousou durante cerca de 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma complexo, notas tropicais com um ligeiro mineral e um toque de baunilha do estágio em madeira. Na boca mostra-se austero e fresco com boa estrutura. Final persistente.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 10/12°C com ostras, peixe no forno, aves, carnes brancas, pratos com nabo, batata doce ou beterraba e pratos com queijo.
ENOLOGIA Dirk Niepoort

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064750

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

Para aquelas ocasiões
CAVE Superior



ANSELMO MENDES
BEIRA INTERIOR BRANCO 2017

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 ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha com laivos esverdeados. Aroma muito mineral com notas de especiarias (açáfrão 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.
LONGEVIDADE 12 anos
SERVIÇO A 10/12°C como acompanhando marisco, peixes gordos, massas apaladadas.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 063972

91,20€ **96,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



MORGADO STA. CATHERINA
RESERVA BRANCO 2017

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 ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA 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.
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€ NÃO SÓCIO
13,00€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064167

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



CONDE VIMIOSO
RESERVA BRANCO 2018

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 ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma intenso e elegante, notas de citrinos e minerais com boas notas de madeira (tosta) muito bem integradas no conjunto. Na boca é complexo com boa estrutura e acidez. Equilibrado, fresco e muito elegante. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18°C com peixes gordos, aves e carnes brancas.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064151

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

Para aquelas ocasiões
CAVE Superior



QUINTA DE VENTOZELO
TINTO CÃO TINTO 2018

PRODUTOR Quinta de Ventozelo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Tinto Cão

VINIFICAÇÃO Vindima manual, desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. A fermentação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi aberta. Aroma jovem, notas de frutos vermelhos em geleia. Na boca é equilibrado, macio, fresco e bem estruturado. Taninos macios. Final complexo e persistente.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com petiscos e cozinha tradicional portuguesa.

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO
12,83€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L. **13,50€**

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064699

76,98€ **81,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



COTTAS TOURIGA NACIONAL
UNOAKED TINTO 2017

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 ALCOÓLICO 12,5%

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.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

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

ENOLOGIA Manuel Vieira

SÓCIO
14,35€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L. **15,10€**

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064523

86,10€ **90,60€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



QUINTA NOVA TERROIR BLEND
RESERVA TINTO 2018

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 ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi intensa.

Aromas complexos e concentrados de frutos negros com notas de especiarias, balsâmicas e um leve toque vegetal. Excelente acidez a dar-lhe frescura num conjunto muito equilibrado e bem estruturado. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 12 a 14 anos

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

ENOLOGIA Jorge Alves, Sónia Pereira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064690

91,20€ **96,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões

CAVE Superior



CAMPOLARGO PINOT NOIR TINTO 2017

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 ALCÓOLICO 13,5%

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

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 15/18°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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064984

85,50€

Caixa 6 GFAS

90,00€

Caixa 6 GFAS



JARDIM DE GRANITO TOURIGA NACIONAL TINTO 2017

PRODUTOR Cabral Fonseca & Almeida

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vendima manual para caixas de 20 Kg. Fermentação em cubas de cimento onde estagia durante 12 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa e profunda.

Aroma complexo, fruta preta e notas balsâmicas com um toque floral. Na boca mostra-se com bom volume e estrutura, robusto com taninos firmes. Final longo e persistente

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

SERVIÇO Servir a 16/18°C.

ENOLOGIA Mafalda Magalhães, Rita Cabral de Almeida

SÓCIO

12,83€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

13,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064752

76,98€

Caixa 6 GFAS

81,00€

Caixa 6 GFAS



CRIATURA PRIVATE SELECTION TINTO 2019

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 1º e 2º utilização durante 7 a 8 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA 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.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

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

ENOLOGIA Francisco Macieira

SÓCIO

15,20€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

16,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064530

91,20€

Caixa 6 GFAS

96,00€

Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões

CAVE Superior



HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2016

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

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064612

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



FIGUEIRINHA VINHO DE TALHA TINTO 2019

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Fermentação com maceração prolongada até à primavera, em talhas de barro com capacidades entre os 700 e os 1200 L.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada. Aroma complexo e equilibrado com notas de fruta madura e um leve toque de argila. Na boca é redondo com muita fruta, fresco e macio. Final fresco e longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/17°C com pratos da cozinha regional alentejana e em particular com queijo de ovelha e marmelo.
ENOLOGIA Mestre Domingos, Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

SÓCIO
11,97€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L. **12,60€**

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064753

71,82€ **75,60€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



COLOMBO RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Justino's Madeira Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Madeirense
CASTAS Merlot, Tinta Barroca, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Colheita manual com seleção das uvas na vinha. Desengaço total e esmagamento. Fermentação inox com maceração pelicular, remontagem e controlo de temperatura. Estágio de 8 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi com notas atijoladas. Aromas a evidenciar boa evolução mas ainda mantém as notas frutadas (frutos vermelhos, gíngas) bem casadas com as notas de madeira. Na boca é delicado, fresco e equilibrado com taninos polidos, elegante. Sabor frutado, com especiarias, suave. Final persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, pastas, queijos e enchidos. Este vinho não foi filtrado, pelo que irá ocorrer um depósito natural.
ENOLOGIA Juan Teixeira, Flávia Rosário

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064717

105,48€ **111,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS



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.

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

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



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.

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

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.

ENOLOGIA Anselmo Mendes



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.

SÓCIO **25,65€** GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **27,00€** GFA 0,75L.

76,95€ Caixa 3 GFAS

81,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034648

ALVES DE SOUSA BERÇO BRANCO 2017 (DOC Douro)

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%

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

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS



Cor rubi fechada, retinto. Aroma muito complexo, intenso e denso com notas de frutos vermelhos bem casadas com as notas de madeira do estágio. A boca confirma as notas aromáticas num conjunto volumoso e estruturado. Bom final.

TECEDEIRAS RESERVA TINTO 2017 (DOC Douro)

PRODUTOR Quinta das Tecedeiras
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Amarela, Tinta Barroca
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas pequenas. Vinificação por parcela e casta. Longa maceração pós fermentativa. Estágio de 17 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes assadas ou grelhadas, caça, queijos fortes.
ENOLOGIA Rui Cunha

sócio **22,71€** GFA 0,75L

não sócio **23,90€** GFA 0,75L

68,13€ Caixa 3 GFAS

71,70€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034754



Cor rubi escuro intensa. Aroma muito complexo, limpo e elegante com notas de frutos vermelhos e negros maduros e um toque de especiarias. A boca confirma os aromas num conjunto denso mas delicado. Boa acidez e bom volume. Final longo, macio e persistente.

VAL MOREIRA RESERVA TINTO 2018 (DOC Douro)

PRODUTOR Quinta de Val Moreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão
VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 20 Kg, desengace total e fermentação durante 8 dias em cubas de inox e 1 mês de maceração Fermentação maloláctica em cuba. Estágio de 12 meses em barricas de 225 e 500 L de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16°/18°C com carnes vermelhas, borrego, caça e queijos curados.
ENOLOGIA Bernardo Cabral, Filipe Sevinate Pinto, Ricardo Gomes

sócio **22,80€** GFA 0,75L

não sócio **24,00€** GFA 0,75L

68,40€ Caixa 3 GFAS

72,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034756



Cor rubi escuro, quase opaco. Aroma intenso com notas de frutos pretos, e um toque de especiarias. Na boca é fresco e equilibrado, macio com taninos maduros e um final longo.

QUINTA DO CUME ALICANTE BOUSCHET TINTO 2019 (DOC Douro)

PRODUTOR Quinta do Cume
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace total. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio em barricas de carvalho francês de 225 L durante 12 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 15/17°C com peixes gordos grelhados, assados de carnes brancas (cabrito, anho) e pratos regionais (arroz de cabidela, papas de sarrabulho e lampreia à bordaleira).
ENOLOGIA Jean-Hugues Gros

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 034718

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

CAIXAS
3 GFAS



Cor rubi intensa. No nariz é 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 ALCÓOLICO 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 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.

FONTE DO OURO

TOURIGA NACIONAL RESERVA ESPECIAL TINTO 2016 (DOC Dão)

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTA Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Fermentação com maceração longa e suave.

A fermentação maloláctica desenvolveu-se em barricas de carvalho francês Allier onde estagiou 12 meses.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

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

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

sócio **18,05€** GFA 0,75L

não sócio **19,00€** GFA 0,75L

54,15€ Caixa 3 GFAS

57,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 033920



Cor rubi com laivos atijolados. Aroma complexo e delicado, notas de fruta cozida e um ligeiro vegetal típico da casta. Na boca é elegante e fresco com notas a revelar boa evolução em garrafa. Bom final.

INFINITUDE

PINOT NOIR TINTO 2017 (Regional Lisboa)

PRODUTOR Osório & Gonçalves

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Pinot Noir

VINIFICAÇÃO Vinificação pelo processo clássico de "curtimento", com desengace parcial. Fermentação em depósitos inox com controlo de temperatura (26-28°C), durante 7 dias. 30% do lote estagiou em barricas de carvalho francês, durante 18 meses.

TEOR ALCÓOLICO 13%

LONGEVIDADE 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes e estufados com notas mais terrosas e perfumadas (cogumelos).

ENOLOGIA Francisco Figueiredo

sócio **21,38€** GFA 0,75L

não sócio **22,50€** GFA 0,75L

64,14€ Caixa 3 GFAS

67,50€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034755

Cave PRIVADA

Para momentos únicos



ANSELMO MENDES
Parcela Única
Branco 2018



QUINTA NOVA
Mirabilis
Branco 2019



QUINTA DA BOAVISTA
Boa-Vista
Reserva Tinto 2015

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho

VINIFICAÇÃO Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Clarificação com frio por período longo. Fermentação em barricas novas de carvalho francês de 400 litros. Estágio nestas barricas durante 9 meses com bâtonnage sobre borras totais. Estágio de 12 meses em garrafa.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com reflexos palha. Aroma complexo, notas florais com um toque mineral e um ligeiro toque de frutos secos e baunilha. Na boca é fresco e envolvente, equilibrado e bem estruturado. Final longo.

LONGEVIDADE 20 anos

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

ENOLOGIA Anselmo Mendes

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Viosinho, Gouveio, Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO Vendima manual. Seleção manual das uvas em tapete de escolha. Prensagem pneumática da uva inteira. Fermentação a baixas temperaturas. Final da fermentação alcoólica e estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês (Tronçais, Vosges, Nevers, Jura) e húngaro. Bâtonnage quinzenal durante os primeiros 5 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma intenso e complexo com notas de maçã verde, citrinos, frutos brancos, baunilha e especiarias. Na boca é fresco, macio, bem estruturado com bom volume. Elegante e equilibrado. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 5 a 7 anos

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

ENOLOGIA Jorge Alves, Sónia Pereira

PRODUTOR Quinta da Boavista

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Vinhas Velhas com predominância de Alicante Bouschet, Sousão, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vendima manual com escolha dos cachos. Desengace e esmagamento suave. Fermentação em lagares de granito, inox e barrica. Estágio em barricas de carvalho francês de diferentes tanoarias e com diferentes tipos de tostas durante 15 a 20 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro com boa intensidade. Aroma complexo e multidimensional, de flores e de frutos vermelhos compatosados com um toque agrídoco de alcaçuz. Notas de especiarias e um "sous-bois" a indicar uma boa evolução em garrafa. Na boca é elegante e equilibrado com taninos bem integrados, confirmando os frutos vermelhos do nariz. Final longo.

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos bem condimentados, carnes vermelhas, queijos fortes.

ENOLOGIA Rui Cunha, Jean-Claude Berrouet

SÓCIO 1 gfa - 28,50€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 30,00€
Ref^a 014769

SÓCIO 1 gfa - 38,95€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 41,00€
Ref^a 014716

SÓCIO 1 gfa - 46,55€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 49,00€
Ref^a 013916

Cave PRIVADA

Para momentos únicos



ESPORÃO Quinta dos Murças VV47 Tinto 2013

BACALHÔA Quinta do Carmo Reserva Tinto 2013

JOSÉ MARIA DA FONSECA J de José de Sousa Tinto 2014

PRODUTOR Quinta dos Murças

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Vindima manual, mesa de seleção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25º a 28ºC), em lagares de granito com recurso a pisa a pé e prensagem numa antiga prensa vertical. Estágio em barricas de carvalho francês usado durante cerca de 12 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho ruby intensa e profunda com laivos violeta. Aroma intenso e complexo com notas frutos vermelhos maduros, balsâmicos e de especiarias, provenientes. Boca com grande harmonia e elegância, fresco e equilibrado com taninos maduros. Final muito longo e persistente.

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 16/18ºC com carnes assadas, caça, borrego, cabrito, cozinha tradicional portuguesa, cozinha elaborada.

ENOLOGIA David Baverstock, José Luis Moreira da Silva

PRODUTOR Bacalhôa Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 20 Kg. Vinificação tradicional, separada por castas, com fermentações em lagares de inox com pisa automática e com temperatura controlada. Maceração prolongada (7 a 15 dias). Estágio em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 18 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelha profunda, aroma complexo com notas de frutos vermelhos (morango e aromas), flor de laranjeira com nuances ricas de café e frutas cristalizadas. Na boca é redondo e volumoso, com uma boa presença de taninos. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 12 a 15 anos

SERVIÇO A 16/18ºC acompanhando caça, cozinha regional alentejana à base de carne. Ideal para queijos fortes.

ENOLOGIA Hugo Carvalho

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Grand Noir, Touriga Francesa, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace manual e pisa a pé em pequenos lagares. Parte da fermentação dá-se nos lagares e outra parte em ânforas de barro durante 8 dias, fazendo maceração pelicular nas talhas durante mais de 2 semanas. Estágio de 10 meses em carvalho novo francês.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi retinta quase violeta.

Notas de frutas como cassis e amoras, pimenta preta, florais (violeta), minerais, chocolate negro e aromas provenientes da madeira como torrefação e coco.

Na boca é concentrado, elegante e complexo.

Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/18ºC com caça de pêlo e queijo. Agradece decantação. Este vinho não é filtrado e pode criar depósito com a idade.

ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO 1 gfa - 66,50€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 70,00€
Ref^a 013992

SÓCIO 1 gfa - 31,35€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 33,00€
Ref^a 014569

SÓCIO 1 gfa - 47,50€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 50,00€
Ref^a 013469

SELEÇÃO ESPUMANTE · CHAMPAGNES



ESPUMANTE
Grilos Bruto

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



ESPUMANTE
Rosé Aliança Baga Reserva Bruto

sócio **6,84€** | NÃO SÓCIO **7,20€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 013179



ESPUMANTE
Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature

sócio **18,05€** | NÃO SÓCIO **19,00€** | 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 Brut Réserve

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

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

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
Alambre
20 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 014291



MOSCATEL SETÚBAL
JM F Moscatel Roxo
20 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
93,10€

NÃO SÓCIO
98,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 011605

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

SELEÇÃO ESPIRITUOSOS



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

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 013815



AGUARDENTE VELHA
Ferreirinha
(0,50 L)

SÓCIO
38,48€

NÃO SÓCIO
40,50€

1 GFA 0,50 L
REFª 010055



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

SÓCIO
65,55€

NÃO SÓCIO
69,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012657



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

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012435



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

SÓCIO
26,60€

NÃO SÓCIO
28,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 014595



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

SÓCIO
38,48€

NÃO SÓCIO
40,50€

1 GFA 0,70 L
REFª 014258



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

SÓCIO
40,38€

NÃO SÓCIO
42,50€

1 GFA 0,70 L
REFª 014257



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

SÓCIO
46,55€

NÃO SÓCIO
49,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 014259



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

SÓCIO
41,80€

NÃO SÓCIO
44,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 011944

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 Conhedores



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 Conhedores

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 56,75€)

CONJUNTO NOVO SÓCIO

CONJUNTO 6 GARRAFAS

Casa Capitão-Mor Alvarinho 2019 (Monção-Melgaço)

Fonte do Ouro Branco 2019 (Dão)

Vicentino Pinot Noir Naked Rosé 2019 (Alentejo)

Taboadella Jaen Reserva Tinto 2018 (Dão)

Cave Real Reserva Tinto 2017 (Douro)

Grande Trinca Bolotas Tinto 2017 (Alentejo)



QUOTA ANUAL - 50,00€

EnoClube - Clube dos Conhedores

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

AZEVEDO



CASA FERREIRINHA
EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



QUINTA DE AZEVEDO

Reserva Branco 2018

VERDES

Vinhos que primam pela frescura e elegância.



QUINTA DOS CARVALHAIS

Colheita Rosé 2019

DÃO

Vinhos com alma. Unicamente especiais.



VINHA GRANDE

Tinto 2018

DOURO

Vinhos ímpares, plenos de nobreza e tradição.

www.sograpevinhos.com

Gostaria de provar este conjunto? Por favor contacte a ENOTECA.