

*O vinho é composto
de humor líquido e luz*

Galileu Galilei

ENOTECA



Seja responsável beba com moderação.



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt



NUNO SERÓDIO
nserodio@enoteca.pt

O CLUBE – SETEMBRO 2021

O modelo da Enoteca tem mantido um padrão de atividade praticamente inalterável desde a sua origem em 1984.

A entrega domiciliária é hoje, mais que nunca, um serviço de grande conveniência para os nossos sócios e clientes. Muitos de nós sentimo-nos mais protegidos desta forma, evitando saídas desnecessárias.

O nível de confiança que temos dos nossos sócios, quer pelas propostas apresentadas, quer pela rapidez de resposta e entrega, é um forte incentivo para fazermos sempre mais e melhor.

É nosso propósito que, quando este período de pandemia for apenas uma memória menos agradável, possamos ser lembrados como uma imagem de serviço, que de todos possa merecer uma referência positiva.

Este apontamento não faria sentido, sem a referência ao grupo que tem sido o baluarte firme nas nossas escolhas, os enólogos Álvaro Van Zeller, Anselmo Mendes, João Silva e Sousa, José Manuel Sousa Soares e Manuel Vieira, a quem, publicamente, expressamos o nosso agradecimento.

José Seródio *Nuno Seródio*

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 CONJUNTO 6 TERROIRS
- 8 A ACIDEZ, O TANINO E O ÁLCOOL
- 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 OUTONO
- 27 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 28 GALERIA DO PRODUTOR
- 30 VINHOS DO TRIMESTRE
- 32 CAVE BRANCOS
- 36 CAVE ROSÉS
- 37 CAVE TINTOS
- 43 CAVE SUPERIOR
- 48 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 51 CAVE PRIVADA
- 54 SELEÇÃO ESPUMANTES & CHAMPAGNES
- 55 SELEÇÃO PORTOS & GENEROSOS
- 56 SELEÇÃO ESPIRITUOSOS
- 58 OFEREÇA ANUIDADE ENOCLUBE
- 59 ENOCLUBE – CLUBE DOS CONHECEDORES

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

ENOTECA

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

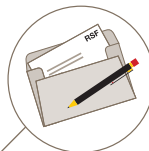
COMO ENCOMENDAR À ENOTECA?

COMO POSSO FAZER UMA ENCOMENDA?

Para encomendar por favor escolha um dos seguintes métodos:

NOTA DE ENCOMENDA

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



TELEFONE

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



E-MAIL

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



SITE

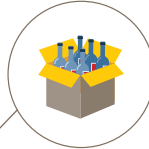
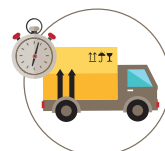
Visite-nos em **www.enoteca.pt** escolha os vinhos e preencha a Nota de Encomenda online.



COMO É FEITA A ENTREGA?

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

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



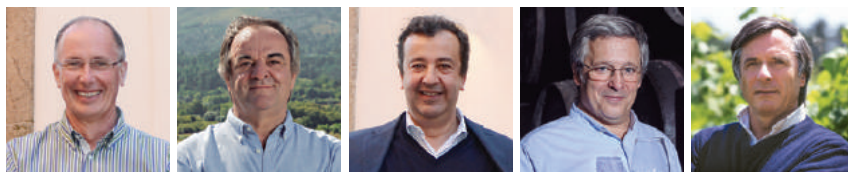
COMO POSSO PAGAR A ENCOMENDA?

Poderá pagar a sua Encomenda por **Multibanco**, por **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.

CONJUNTO 6 TERROIRS



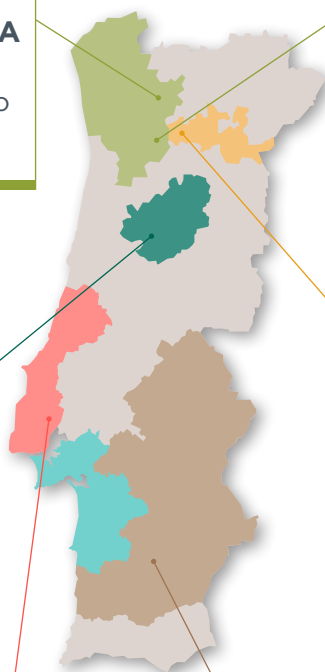
V. Verde
**CASA SANTA
EULÁLIA**
Avesso Branco
2020



Minho
COVELA
Rosé
2019



Dão
**QUINTA DO
CERRADO**
Reserva
Tinto 2016



Douro
CALDAS
Reserva Touriga
Nacional
Tinto 2018



Lisboa
**BARCA DO
INFERNO**
Reserva
Branco 2020



Alentejo
CAVE REAL
Reserva
Alentejano
Tinto 2019



CONJUNTO
6 TERROIRS
Caixa 6 garrafas

SÓCIO
51,02€

NÃO SÓCIO
53,70€

Caixa 6 gfas REFª 064812



TEXTO JOÃO AFONSO FONTE VINHO – GRANDES ESCOLHAS

ACIDEZ, TANINO E ÁLCOOL

Acidez, Tanino e Álcool. Os três vértices do triângulo que definem o equilíbrio e a harmonia num vinho. Da sua proporção, da sua correta e completa integração depende o sucesso comercial de qualquer vinho e o valor de cada garrafa.

A ACIDEZ

A acidez de um vinho é não só importantíssima para equilibrar o teor em álcool (e tanino nos tintos) e em particular o teor em açúcar residual existente nos vinhos doces ou nos vinhos generosos, como também é fundamental para a posterior evolução do vinho em garrafa. À partida, um vinho com uma sólida e equilibrada acidez evolui, ou “envelhece” melhor em garrafa, que um vinho nas condições opostas.

Os frutos são ricos em ácidos. Tartárico, málico e cítrico são os mais comuns. A uva é pobre em ácido cítrico, mas contém significativas quantidades de ácido málico e, fundamentalmente, ácido tartárico. Por esta mesma razão a acidez do vinho é medida em gramas/litro de ácido tartárico. Um ácido em solução liberta parte do seu hidrogénio [hidrogeniões]. É esta quantidade de hidrogénio livre que dá “força” à acidez de um vinho, quanto maior for a concentração de hidrogeniões em solução, mais “firme” é a acidez e mais baixo o pH.

O que equivale a dizer que o pH, em termos enológicos, é um dado mais importante que o conteúdo em ácidos.

A Acidez no Vinho

No vinho analisam-se as Acidez Total, Fixa e Volátil. A primeira resulta da soma das segundas e determina a quantidade total de ácidos no vinho. A Acidez Volátil é a soma dos ácidos voláteis, que se libertam por ebulição ou destilação do vinho e traduz o nível de ataque aceto bacteriano ao vinho. Por lei não pode ultrapassar o valor de 1,2 gr. de ácido acético por litro. A Acidez Fixa é a soma dos ácidos fixos. Tartárico e Málico são os mais importantes. Por princípio, quanto mais elevada for a acidez fixa, mais baixa é a volátil. As bactérias acéticas têm dificuldade em desenvolver-se em meios mais ácidos.

Castas e Acidez

Durante a fotossíntese as castas de videira possuem diferentes índices de degradação de ácidos, produzindo frutos mais ou menos ácidos. A Esgana Cão (Sercial da Madeira) é a nossa casta “mais ácida”, Arinto uma das castas ubíquas ao território também, Avesse nos Vinhos Verdes e Rabigato no Douro, perfazem o grupo de castas brancas nacionais com teor ácido mais elevado. Nas tintas, a Baga bairradina, o Vinhão dos Vinhos Verdes e a ubíqua Trincadeira são as nossas tintas mais “frescas”.

O TANINO

O tanino é o principal alicerce de um vinho tinto. Do seu teor, tipo e qualidade resultam a textura e o equilíbrio de prova. Sobre ele recai também a principal responsabilidade de evolução em garrafa. O tanino é, numa simples frase, o presente e o futuro do sabor de um vinho tinto.

O tanino é um dos dois compostos fenólicos mais importantes da uva e do vinho. O outro são as antocianinas, responsáveis pela cor do vinho tinto. Resulta da polimerização de moléculas elementares que contêm a função fenol e dividem-se em “taninos Condensados”, provenientes da uva; e “taninos Hidrolisáveis”, que provêm de fontes externas como barricas de carvalho, aparas ou aduelas. O tanino representa 2 a 7% do engajo do cacho de uva (parte lenhosa que sustém os bagos); 0,4 a 3% da película de cada bago; 0,05% da polpa do bago de uva; e 4 a 10% de cada grainha.

O tanino e o gosto do vinho

O tanino é responsável pelo gosto “Amargo” e sensação de adstringência do vinho. Estes atributos dependem do tipo de tanino, grau de maturação da uva e qualidade da barrica de estágio (se for o caso). No tanino estão subjacentes descritivos de prova relativos à textura de cada vinho: “macio”, “seco”, “adstringente”, “áspero”. A acidez aumenta o gosto amargo e a adstringência do tanino, o gosto doce diminui-os.

O tanino e a evolução em garrafa

O tanino faz parte da vinosidade e estrutura dos vinhos tintos e a sua qualidade é indispensável num grande tinto. Os grandes tintos envelhecem através da polimerização dos seus compostos fenólicos; taninos e antocianinas. Perdem cor e fruto, mas ganham suavidade e elegância, perdem doçura e ganham complexidade, num fenómeno de reequilíbrio constante, e muito lento, entre oxidação e redução.

O tanino e a saúde

Além de antioxidantes (revesterol), os taninos provocam o aumento do HDL (bom colesterol) no sangue, têm um efeito anti-trombose, reduzindo os acidentes vasculares cerebrais, e protegem o endotélio, diminuindo o desenvolvimento da arteriosclerose.



O ÁLCOOL

O álcool é o principal componente das designadas “bebidas alcoólicas”, nas quais se inclui o vinho. Existem álcoois primários, secundários e terciários. O álcool do vinho tem o nome de álcool etílico ou etanol, é um álcool primário e é também o mais comum de todos os tipos de álcool.

No vinho, o álcool forma-se através da fermentação alcoólica, onde leveduras da estirpe *Saccharomyces cerevisiae* degradam (em anaerobiose) a glucose e a frutose da uva em álcool e dióxido de carbono. Ou seja, em termos simples, as leveduras transformam o açúcar das uvas em álcool.

O álcool e a prova

A acidez dá frescura, os taninos textura e o teor alcoólico, corpo, amplitude e doçura. Quanto menos álcool tem um vinho mais magro, amargo ou ácido se torna. Pelo contrário quanto mais elevado é o teor alcoólico mais gordo, amplo e doce se mostra o vinho à prova. Genericamente, em vinhos de mesa, um teor alcoólico equilibrado situa-se entre os 11,5 %Vol. e os 14,5 % Vol., havendo, contudo, exceções de vinhos fora destes parâmetros que podem, ainda assim, apresentar elevada a muito elevada qualidade gustativa.

O álcool e o vinho

O álcool existe naturalmente em todo o vinho feito ou concluído. Contudo, se adicionarmos álcool ao mosto antes de este iniciar a fermentação produzimos os chamados “vinhos abafados” (ex.: jeropiga); se adicionarmos álcool durante a fermentação produzimos os chamados vinhos licorosos, generosos ou fortificados (ex.: Moscatel de Setúbal, Vinho do Porto). No vinho engarrafado existe uma relação direta entre teor alcoólico e potencial de evolução em garrafa.

Notícias do Vinho

VISITA PROJETO BARRICA IV – O FIM

Quinta da Gaivosa (22 e 29 de Maio)

Devido às restrições a que todos nos encontramos sujeitos provocadas pela situação pandémica, em vez da habitual visita de fim de projeto, teve lugar a realização de duas visitas. Assim nos dias 22 e 29 de Maio o Clube visitou a Casa Alves de Sousa na Quinta da Gaivosa para marcar o fim do **Projeto Barrica IV** e fazer a primeira prova do vinho deste projeto, o **Vale da Raposa Grande Escolha tinto 2019**. Fomos, nas duas ocasiões, muito bem recebidos pelo produtor Domingos Alves de Sousa e pelo enólogo Tiago Alves de Sousa que após uma breve apresentação da Quinta nos levaram a visitar a adega onde o vinho foi feito e a sala das barricas onde ele repousou antes de ser engarrafado.

Terminada a visita, chegou a hora do almoço em que, entre outros vinhos, foi por fim provado o **Vale da Raposa Grande Escolha tinto 2019**, vinho ainda muito jovem mas já com marcas de um Grande Escolha. Desde a cor profunda aos aromas de violetas, ginja, cedro e caixa de charuto, a complexidade, a elegância e a harmonia na boca, acabando muito muito longo. Um vinho que continuará a crescer durante pelo menos 15 anos. Sublime!

Findo o almoço os sócios ainda tiveram a oportunidade de adquirir algumas pérolas da garrafeira da Quinta antes de dar por concluído o dia.

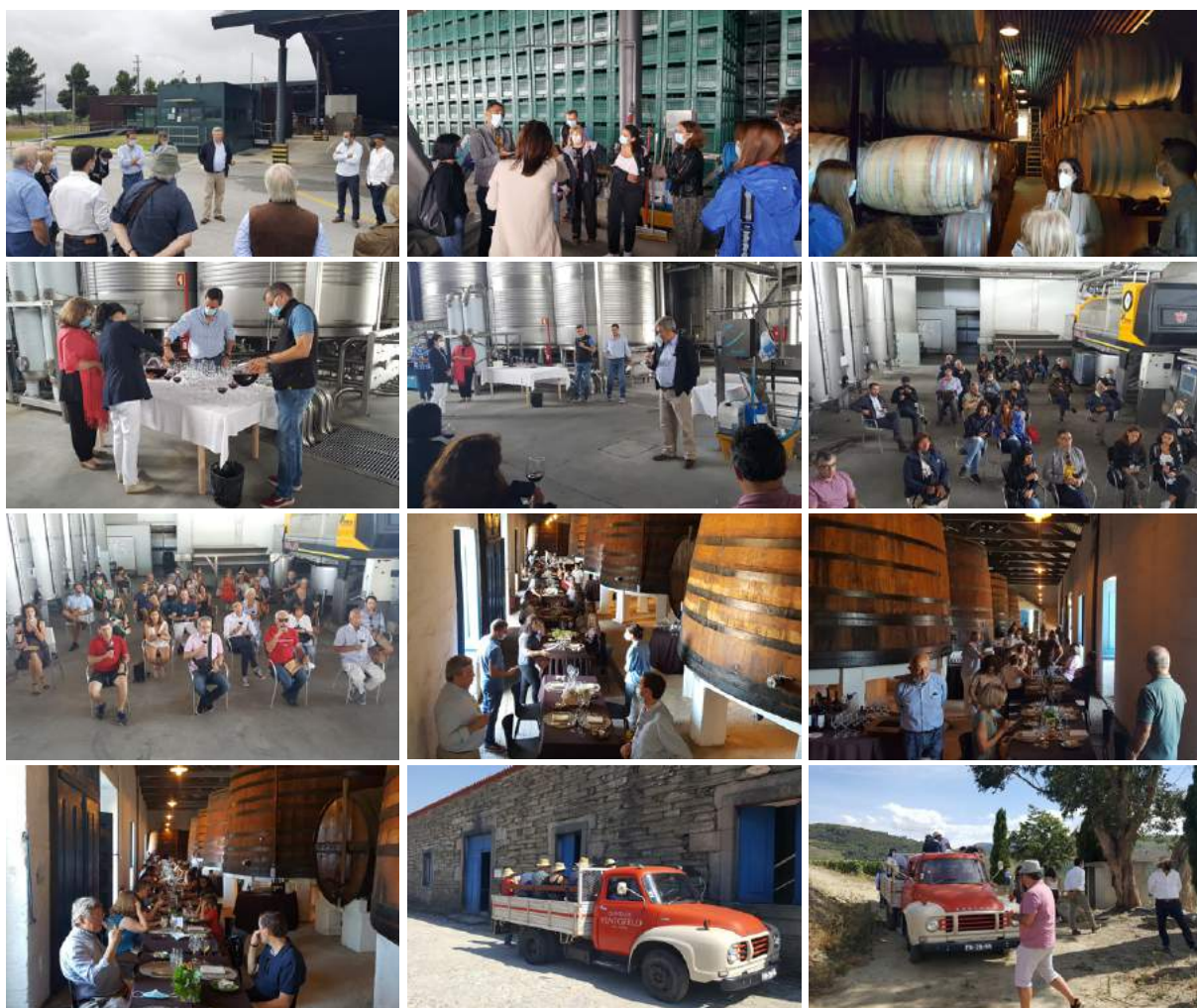


VISITA PROJETO BARRICA V – A PRIMEIRA PROVA

Quinta de Ventozelo (3 e 17 de Julho)

Aquando do lançamento do **Projeto Barrica V** com a **Quinta de Ventozelo** não foi de todo possível realizar um evento para dar início ao projeto, encontrávamo-nos num dos picos da pandemia. Agora volvidos que estão cerca de 6 meses tivemos a oportunidade de realizar a visita à Adega Gran Cruz e à Quinta de Ventozelo (foram também realizadas duas visitas de forma a dar a oportunidade de visita ao maior número de Sócios possível respeitando as normas em vigor).

A visita teve início na Adega Gran Cruz, perto de Alijó, onde tivemos a oportunidade de ver as magníficas condições de tratamento das uvas e o local onde as barricas que estão com o vinho do Projeto Barrica V, o **Quinta de Ventozelo Loci tinto 2020**, se encontram a repousar. Após a visita, teve lugar a primeira prova orientada pelo Eng.º José Manuel Sousa Soares. O vinho embora muito novo, ainda no início do estágio já mostra a sua garra. Um grande vinho foi a opinião consensual. Satisfeitos pela prova rumámos à Quinta de Ventozelo onde fomos recebidos com alguns vinhos e o Gin de Ventozelo antes do almoço. Aqui tivemos o prazer de beber alguns dos vinhos da Quinta. Terminado o almoço parte dos sócios foi visitar as vinhas de Land Rover e numa carrinha Bedford enquanto os restantes visitaram o museu da quinta, a loja e o jardim das aromáticas. Uma visita que nos deixou a desejar a próxima prova.



VINHOS NAT COOL. PORTUGUESA VENCE CONCURSO INTERNACIONAL DE NOVO RÓTULO

A linha Nat Cool, da Niepoort, lançou concurso pelo segundo ano consecutivo. A marca quer encontrar rótulos que vão ao encontro do espírito “cool e funky” da gama mais leve de vinhos.

“Quanta criatividade cabe num rótulo de uma garrafa de vinho?” era a pergunta que surgia em maio, quando a segunda edição do concurso internacional Natcool Creative Contest foi lançada. A iniciativa, com cunho da Niepoort, visava a criação de um rótulo de uma garrafa de vinho Nat Cool. Esta segunda-feira a empresa anunciou que o primeiro prémio foi atribuído a uma portuguesa, Márcia Teixeira, que se inspirou no convívio, música, dança e espírito cool da marca, e criou uma “festa NatCool!” no seu rótulo desenhado à mão com caneta.

Fonte: Observador



BOAS QUINTAS RENOVA A MARCA GAMO

A Boas Quintas apresenta ao mercado a imagem renovada do Vinho Regional Alentejano Gamo, em três novas referências: Branco 2020, Tinto 2019 e Tinto Reserva 2019.

“Numa altura em que os consumidores são cada vez mais exigentes, faz sentido renovar a imagem da marca Gamo. A família Gamo aumentou e pretende ser um reflexo das características ímpares de um verdadeiro vinho regional alentejano”, afirma o enólogo, Nuno Cancela de Abreu.

Fonte: Grande Consumo



VILA GALÉ APOSTA NA PRODUÇÃO DE AZEITE, VINHO E FRUTAS

O Grupo Vila Galé, um dos maiores grupos hoteleiros nacionais, tem uma faceta menos conhecida, derivada da sua forte aposta na produção agroalimentar na herdade de Santa Vitória, nos arredores de Beja, servida pelo perímetro de rega do Alqueva. Em média, a produção anual já supera os 700 mil quilos de fruta variada (incluindo para compotas), 300 mil quilos de azeite e mais de um milhão de quilos de uva. Desta produção, cerca de 20% é absorvida pelas unidades hoteleiras do grupo, enquanto os restantes 80% são comercializados com a marca Santa Vitória nas grandes superfícies ou através de canais digitais.

Fonte: Jornal Económico

PORTUGUESES MANTÊM LIDERANÇA MUNDIAL NO CONSUMO DE VINHO

Portugal manteve no ano passado o estatuto de país do mundo com o consumo de vinho por habitante mais elevado, apesar de uma ligeira quebra de 0,6% no volume de vinho consumido, indica o mais recente relatório da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). Em termos de consumo global, assistiu-se a uma quebra de 3%, para os 234 milhões de hectolitros, o valor mais baixo desde 2002.

Em 2020, cada português com mais de 15 anos consumiu, em média, 51,9 litros de vinho, superando os italianos, que consumiram 46,6 litros per capita. Itália, aliás, ultrapassou França na lista de países de maior consumo vinícola por habitante. A França, viu o consumo estagnar nos 46 litros por pessoa. Seguem-se no “ranking” a Suíça, com 35,7 litros, Áustria (29,9 litros), Austrália (27,8), Argentina (27,6), Alemanha (27,5), Suécia (27) e Bélgica (26,9).

Fonte: Jornal de Negócios

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 Julho
de 2020

Espumante Rosé Aliança BAGA RESERVA BRUTO

PRODUTOR Aliança Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTAS Baga
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos (após degorgement)
NOTAS DE PROVA Bolha fina e persistente. Cor salmão com laivos alaranjados. Aroma delicado e fresco com notas de frutos vermelhos (amora, framboesa) e romã. Na boca fresco e equilibrado, boa acidez e estrutura com um toque mineral. Final persistente
ENOLOGIA Francisco Antunes

SÓCIO	NÃO SÓCIO
6,84€ GFA 0,75L	7,20€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^a 063179	
41,04€ Caixa 6 GFAS	43,20€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Ameal LOUREIRO BRANCO 2019

PRODUTOR Quinta do Ameal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Loureiro
TEOR ALCOÓLICO 11%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino clara. Aroma intenso, com notas florais e cítricas a sobressair. Na boca é equilibrado com a boa acidez a dar-lhe frescura. Final médio mas preciso e muito vibrante.
ENOLOGIA José Luís Moreira da Silva

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



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

CURTIMENTA ALVARINHO 2017

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

SÓCIO	NÃO SÓCIO
23,75€ GFA 0,75L	25,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF ^a 034232	
71,25€ Caixa 3 GFAS	75,00€ Caixa 3 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 ALCOÓLICO 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	NÃO SÓCIO
12,35€ GFA 0,75L	13,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF ^a 034167	
37,05€ Caixa 3 GFAS	39,00€ Caixa 3 GFAS

FÓRUM DE
ENÓLOGOS

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 - REFº 064311
39,36€ Caixa 6 GFAS **41,40€** Caixa 6 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 ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma jovem e discreto mas harmonioso, notas citrinas envolvidas em notas de mineralidade vulcânica. Na boca é elegante e muito equilibrado, com bom volume e frescura. Final longo.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

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



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019

Cave Real

RESERVA TINTO 2017

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

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



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020

Quinta do Tedo

RESERVA TINTO 2016

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

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

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Caldas VINHAS VELHAS TINTO 2015

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Outras (mais de 20 castas autóctones com mais de 90 anos).
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 12 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas a amoras, violetas, casca de pinheiro e chocolate negro. Boca muito elegante, complexa e envolvente, com ameixas pretas e notas muito finas de café. Grande classe e elegância. Final longo.
ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO 19,95€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 21,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 034691
59,85€ Caixa 3 GFAS 63,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Quinta da Carregosa ORIGENS RESERVA ESPECIAL TINTO 2011

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

SÓCIO 31,35€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 33,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 034525
94,05€ Caixa 3 GFAS 99,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2019*

Cottas TOURIGA NACIONAL UNOAKED 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 • REFª 064523
86,10€ Caixa 6 GFAS 90,60€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Porto Dalva "Pure" TAWNY RESERVE

PRODUTOR C. da Silva Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto
CASTAS Tinta Roriz e Touriga Franca
TEOR ALCOÓLICO 19%
LONGEVIDADE 3 a 5 anos
NOTAS DE PROVA Cor âmbar com laivos avermelhados. Aroma muito limpo, belas notas de frutos secos (figos, avelã) com um toque de frutos silvestres em compota e mel. A boca confirma os frutos secos num conjunto redondo, volumoso, macio e aveludado, complexo e fresco, equilibrado. Final doce, longo e persistente.
ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO 16,63€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 17,50€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 2 gfas • REFª 024815
33,26€ Caixa 2 GFAS 35,00€ Caixa 2 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



CONJUNTO FÓRUM DE ENÓLOGOS

1 GFA. Espumante Rosé Aliança Baga Reserva Bruto, 1 GFA. Ameal Loureiro branco 2019, 1 GFA. Anselmo Mendes Alvarinho Curtimenta 2017,
1 GFA. Morgado de Santa Catherina Reserva branco 2017, 1 GFA. Conde Vimioso Sommelier Edition branco 2019,
1 GFA. Ilha do Pico Verdelho branco 2018, 1 GFA. Cave Real Reserva tinto 2017, 1 GFA. Quinta do Têdo Reserva tinto 2016,
1 GFA. Caldas Vinhas Velhas tinto 2015, 1 GFA. Quinta da Carregosa Origens Reserva Especial tinto 2011,
1 GFA. Cottas Touriga Nacional Unoaked tinto 2017, 1 GFA. Porto Dalva "Pure" Tawny Reserve.

SÓCIO
187,34€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
197,20€
Caixa 12 GFAS

REF^a 124816

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, equilibrada 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 Sevinato 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
REFª 014463

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFª 034463

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFª 064463

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€

PRODUTOR Barão de Vilar

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

ENÓLOGO Álvaro van Zeller



RESERVA ALENTEJO *Tinto 2018*

1 Gfa
REFª 014549

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFª 034549

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFª 064549

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

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

ENÓLOGA Patrícia Peixoto

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

MÍNIMO 12 GARRAFAS - PRAZO MÁXIMO DE ENTREGA: 15 DIAS



EMPRESAS



ANIVERSÁRIOS



REUNIÕES



CASAMENTOS



FESTAS



OFERTAS

1 Escolha o Vinho,
Espumante ou Porto

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

3 Receba o vinho com o
seu rótulo personalizado



ESPUMANTE BAIRRADA *Bruto*

1 Gfa
REF^a 014115

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,03€	9,50€

3 Gfas
REF^a 034115

SÓCIO	NÃO SÓCIO
26,13€	27,50€

6 Gfas
REF^a 064115

SÓCIO	NÃO SÓCIO
51,06€	53,75€



PORTO TAWNY *10 Anos*

1 Gfa
REF^a 012055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
14,25€	15,00€

3 Gfas
REF^a 032055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
42,18€	44,40€

6 Gfas
REF^a 062055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
84,02€	88,44€

PRODUTOR Kompassus Vinhos

NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha. Bolha fina e persistente. Aroma complexo com notas de brioche, marmelo comotado 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)



Vinhos que contam
uma história



WWW.SANTAVITORIA.PT





JORGE ALVES

Agora provo EU!

O GARRAFEIRA BRANCO DA HERDADE ALDEIA DE CIMA

Garrafeira é um termo bastante antigo, que em Portugal nasceu no Dão e na Bairrada, utilizado para vinhos mais especiais, os “vinhos de garrafeira” que se destinavam a ser envelhecidos em garrafa. Não há dúvida que o estágio em garrafa integra os elementos do vinho, a estrutura, o corpo, a acidez, a gravidade e a madeira. Verificamos isso nos grandes vinhos do Mundo. Os Garrafeira passaram, depois, a integrar a legislação de alguns vinhos em Portugal, sendo uma menção apenas reservada aos vinhos de topo, com um estágio mínimo de 12 meses para os brancos – dos quais pelo menos seis em garrafa de vidro – e, no caso dos tintos, um estágio mínimo de 30 meses – dos quais pelo menos 12 meses em garrafa de vidro –, no caso do Alentejo devidamente acompanhados, com o tempo, pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) com uma conta-corrente específica.

Esta classificação – Garrafeira – surge como o maior desafio colocado a uma equipa de produção e enologia no Alentejo. A sua exclusividade deve-se à capacidade única de um vinho, após um longo período de estágio, em que parte dele é em garrafa, estar à altura de momentos únicos de contemplação.

O Garrafeira Branco 2019 da Herdade Aldeia de Cima ergue-se com inspiração na riqueza singular do terroir da Serra do Mendro. Aqui, a quietude do tempo permite interpretar as origens, respeitando os elementos primários: solo, clima e casta. Neste branco de balseiro, um vinho único e intemporal, encontram-se texturas finas, notas minerais e aromas intensos a fruta fresca, combinadas com a complexidade que as castas autóctones plantadas em altitude, e temperadas pelos ventos frescos do Atlântico, lhes conferem.

A seleção das melhores uvas é crucial e, após uma decantação lenta a temperaturas baixas em inox, a base de Antão Vaz (70%), em conjunto com Arinto (25%) e Alvarinho (5%), o blend inicia a sua fermentação em sur lie no Balseiro n.º 7 de madeira nova de carvalho francês da tanoaria Radoux. Com os cinco sentidos sempre presentes, é realizado um trabalho meticuloso na manutenção das borras em suspensão, procurando finesse e cremosidade. A fermentação desenrola-se num período de 32 dias a 12°C. A importância na escolha da madeira indicada, proveniente das florestas francesas, associada a um rácio de volume superior à superfície de contacto, torna a micro-oxigenação um processo progressivo e equilibrado.

Uma enologia de contemplação preserva este carácter exclusivo. Por fim, o estágio no mesmo balseiro de madeira de 3000l dá-lhe um equilíbrio natural, intensidade, e a sofisticação de um vinho intemporal. A contribuição da madeira “dissipa-se” pelo lote ou é percebida de uma forma muito mais leve, tornando o vinho mais fino ao longo do tempo e, por isso, mais natural e valioso. As notas de madeira são discretas e o processo de micro-oxigenação e maturação mais lento, contribuindo para uma maior frescura da fruta, fantástico para um envelhecimento em garrafa, logo um potencial Garrafeira.



Herdade Aldeia de Cima Garrafeira Branco 2019

PRODUTOR Herdade Aldeia de Cima

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Antão Vaz, Arinto, Alvarinho

TEOR ALCÓOLICO 14% **LONGEVIDADE** 8 a 10 anos

NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha límpida.

Aroma complexo com boas notas de fruta de caroço (pêra, maçã), notas minerais, um toque de citrinos e leves notas de tosta. Na boca é cheio e amplo, bem texturado e fresco confirmando as notas frutadas e minerais. Final longo e persistente.

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

ENOLOGIA Jorge Alves, António Cavalheiro

Sócio
39,90€ GFA 0,75 L

Não Sócio
42,00€ GFA 0,75 L

Encomende em Caixa de 1 gfa. REFº 014794



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 OUTONO

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



V. Verde



DÃO



DOURO



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. AMEAL LOUREIRO BRANCO 2019 V. Verde
- + 3 GFAS. QUINTA DA GIESTA ROSÉ 2019 Dão
- + 3 GFAS. VINHA DOS SANTOS TINTO 2017 Douro
- + 3 GFAS. CANTANDO TINTO 2017 Alentejo

SÓCIO
84,08€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
88,50€
Caixa 12 GFAS

REFª 124810



JOSÉ MARIA
DA FONSECA
♦ VI ♦

FAMÍLIA de Vinhos.
Vinhos de FAMÍLIA.

A EXCELÊNCIA RECONHECIDA

SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO.

WINEinMODERATION.eu
Art. de Vinho



A José Maria da Fonseca foi considerada pela sétima vez uma das **“Top 100 Wineries 2020”** pela revista norte-americana **Wine & Spirits**, pela excelência dos seus vinhos que superaram a concorrência da região.

Wine & Spirits
top 100 wineries
2020

SIGA-NOSEM   jmf.pt



JOÃO SILVA
E SOUSA

AZ
VINIFICAÇÃO

VINIFICAÇÃO de A a Z

Maceração pós-fermentativa

A mais antiga memória que tenho desta técnica está lá bem atrás, no ano de 1988, quando conheci o José Neiva Correia. Seguiram-se alguns anos a fazer exclusivamente vinho do Porto, onde esta técnica não se aplica. Voltei a tropeçar nela, em 1997, num programa de formação contínua da Universidade de Bordéus, ao visitar um "Premier Grand Cru Classé". Tornou-se um motivo de curiosidade, estudo e experimentação. Uso-a sempre nas minhas melhores uvas tintas.

Consiste em, acabando a fermentação alcoólica, deixar as películas em contacto com o vinho feito, durante, pelo menos, 25 dias. Só depois deste período o vinho é separado das massas que seguem para prensagem. Durante a pandemia, tive que prolongar esta maceração até Março de 2021. Tenho por hábito fazer uma maldade aos adegueiros e enólogos quando introduzo esta técnica pela primeira vez nas adegas onde trabalham. Vou provando o vinho com eles, o tempo vai passando e, de repente, "concluimos" que o vinho tem que sair das massas daqui a, exatamente duas, às vezes três, outras vezes quatro ou cinco semanas. Fico à espera que façam as contas de cabeça e percebam que vão ter que sujar a adega toda na véspera do Natal. Divirto-me sempre com as reações de incredulidade seguidas de resignação e, às vezes, mantenho o "suspense" durante umas semanas.

Demoraria umas boas páginas a explicar a bioquímica e a microbiologia do processo o que retiraria a poesia toda do vinho. Vou limitar-me aos benefícios e, o principal, é a longevidade que confere aos vinhos. Numa prova cega de vários Douros de 2007, aqueles que foram feitos assim pareciam ter muito menos idade. Ao contrário do que dizem muitos "entendidos", os vinhos não ficam sobre extraídos, cheios de cor e com taninos muito reativos, ficam vivos durante muito mais tempo.

É arriscado? Com certeza! Pode correr muito mal e o vinho ter que ir para o lixo? Sim. "No pain, no gain".



CAVE REAL Reserva Tinto 2018

PRODUTOR João Silva e Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional

TEOR ALCOÓLICO 14% **LONGEVIDADE** 12 a 15 anos

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengate e esmagamento. Fermentação com baixa intensidade de remontagem e 2 "délestage". Maceração pós-fermentativa até final de Novembro. Separação das películas que serão posteriormente prensadas. Estágio de 12 meses, em depósitos de inox e em barricas de carvalho francês "Seguin Moreau".

NOTAS DE PROVA Cor rubi fechado. Aroma intenso com notas de fruta preta, cereja e mirtilos, com notas de madeira do estágio. Na boca é macio e elegante. Final frutado, longo e persistente.

SERVIÇO A 14/16°C com carnes assadas, caça de pelo, borrego, cabrito e queijos.

ENOLOGIA João Silva e Sousa

Sócio

7,60€ GFA 0,75 L.

Não Sócio

8,00€ GFA 0,75 L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. REFº 064796

45,60€ CAIXA 6 gfas

48,00€ CAIXA 6 gfas



GALERIA DO PRODUTOR

Quinta de Cottas

Em 2006, Isabel e Pedro Carmo foram atraídos por uma vinha e o seu grande amor pelo vinho e pelo vale do Douro tornou impossível não aproveitarem a oportunidade de aí produzirem os seus próprios vinhos nesta região única, dando origem a este projeto vitivinícola. Rapidamente deram início à reconversão da propriedade, passando pela recuperação da parcela de vinha velha existente e plantação da restante área disponível. Desde o início que definiram que a abordagem na Quinta de Cottas passaria por captar a essência das principais castas do Douro, produzindo vinhos de elevada qualidade e com personalidade distinta que exprimissem o seu terroir único.

Localizada perto do Pinhão, no Vale de Alijó, a Quinta de Cottas é uma propriedade com 10 ha de área que usufrui das condições de excelência para a produção de vinhos do Douro e do Porto. A fim de preservar o património genético da região, os seus solos de xisto encontram-se apenas povoados com as castas mais tradicionais desta região única.

Algumas das vinhas velhas atingem mais de 70 anos de idade e consistem em vinhas misturadas com cerca de 16 variedades diferentes destacando-se a Touriga Franca, a Tinta Barroca, a Tinta Amarela e a Tinta Carvalha. As vinhas novas foram plantadas em áreas claramente definidas, rompendo com a tradição de misturar diferentes variedades na mesma parcela. As variedades presentes em uvas tintas são Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão e Tinta Francisca e, em uvas brancas, Viosinho, Gouveio e Arinto.

Este processo teve um cuidado de laboratório, fazendo coincidir as características de cada casta com o terroir

mais adequado. Por outro lado, os procedimentos na vinha, nomeadamente a poda, apontam para uma produção menor em quantidade, privilegiando a qualidade, com as uvas nas condições ideais para este objetivo. A recompensa desta preocupação está na qualidade dos vinhos obtidos com o reconhecimento evidente de quem os bebe.

O Cottas Field Blend tinto 2017 que apresentamos neste trimestre, exprime a essência da filosofia de produção de vinhos da Quinta de Cottas.



Ver pág. 30



GALERIA DO PRODUTOR

José Maria da Fonseca



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

José Maria da Fonseca, fundador da empresa, com a sua formação intelectual e espírito inovador, introduz novas metodologias e conceitos que se traduzem num contínuo aumento das vendas e expansão das exportações. No final dos anos 20 chega a recessão económica mundial e o um período de instabilidade no Brasil (mercado privilegiado para as exportações da empresa). A recuperação económica e comercial da empresa chega marcada pelo génio de um grande enólogo – António Porto Soares Franco, com o aumento de vendas no mercado interno e nos EUA.

No início dos anos 80 é adquirida a Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes, em Reguengos de Monsaraz, no Alentejo. Hoje a adega José de Sousa, divide-se entre a adega tradicional, abaixo do nível do solo, com 114 ânforas de barro e dois lagares para a pisa e a adega moderna, com 44 tanques de inox e toda a tecnologia indispensável para a vinificação de tintos e brancos.

Em 2001 foi inaugurado o Centro de Vinificação Fernando Soares Franco, uma operação quase totalmente computorizada. Aqui a mais avançada tecnologia coexiste com métodos tradicionais.

Continuando a investir em produtos de referência a nível internacional, sempre pautados pela qualidade, a José Maria da Fonseca tem contribuído de forma decisiva para a

divulgação e o prestígio dos vinhos nacionais, com vinhos que aliam a experiência acumulada ao longo da sua história com as mais avançadas técnicas de vinificação.

Embora assine todos os vinhos da José Maria da Fonseca, para Domingos Soares Franco existem uns que reserva para si como especiais.

Chamou-lhes Domingos Soares Franco – Coleção Privada. O Syrah e Tannat que lhe apresentamos neste trimestre é um dos melhores exemplos da Coleção Privada.



Ver pág. 31

VINHOS *do*



“Cor ruby fechado. Aroma complexo com notas de frutos vermelhos maduros com um toque floral e um leve abaunilhado do estágio em barrica. Na boca a acidez dá-lhe frescura num conjunto elegante com os taninos presentes mas bem enquadrados. Final agradável.”

Manuel Vieira

COTTAS

FIELD BLEND TINTO 2017

Douro

PRODUTOR Quinta de Cottas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 25 kg.

Seleção, desengace e esmagamento à entrada da adega.

Maceração pré-fermentativa. Fermentação em inox com

controlo de temperatura. Estágio parcial em barricas

de segundo uso de carvalho francês durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 15/17°C com massas e pratos de carne.

ENOLOGIA Manuel Vieira, Cristiano Sousa Pinto

SÓCIO **8,55€** GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **9,00€** GFA 0,75L.

51,30€ Caixa 6 GFAS

54,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** - REFº 064795

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 ruby intensa quase opaca. Boa complexidade aromática, elegante e equilibrado. Frutado com um ligeiro vegetal e notas de boa evolução em garrafa. Na boca confirma a fruta num conjunto com boa acidez, taninos presentes e boa estrutura. Final longo.”

Domingos Soares Franco

COLEÇÃO PRIVADA DSF SYRAH TANNAT TINTO 2016

Península de Setúbal

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal

CASTAS Syrah, Tannat

VINIFICAÇÃO As uvas foram fermentadas em lagar de inox a uma temperatura de 28°C durante 10 dias, sendo engarrafado ao fim de 8 meses sem ser filtrado ou estabilizado pelo frio.

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 10 a 12 Anos

SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas, caça ou queijos de pasta mole. O vinho não foi filtrado, pelo que pode criar depósito.

ENOLOGIA Domingos Soares Franco

Preço Especial

será 13,90€ a partir
de 31/Out/2021

SÓCIO 9,41€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO 9,90€ GFA 0,75L

56,46€ Caixa 6 GFAS

59,40€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REFª 063977

[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



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 ALCOÓLICO 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 8/10°C 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€
 Caixa 6 GFAS

39,60€
 Caixa 6 GFAS



CASA SANTA EULÁLIA

AVESSE 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 ALCOÓLICO 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 8/10°C 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€
 Caixa 6 GFAS

41,40€
 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 ALCOÓLICO 11%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino clara. Aroma intenso, com notas florais e cítricas a sobressair. Na boca é equilibrado com a boa acidez a dar-lhe frescura. Final médio mas preciso e muito vibrante.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8°C como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.
ENOLOGIA José Luís Moreira da Silva

SÓCIO
7,22€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,60€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064485

43,32€
 Caixa 6 GFAS

45,60€
 Caixa 6 GFAS



BARÃO DO HOSPITAL

LOUREIRO 2020

PRODUTOR Quinta do Hospital
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Loureiro, Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15 Kg. Arrefecimento das uvas até 5°C, um suave desengace e uma maceração pelicular durante algumas horas a baixa temperatura. Prensagem seguida de clarificação do mosto por decantação. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio sobre as borras finas.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso com notas de fruta fresca, ligeiras notas florais e de citrinos. Boca fresca e equilibrada, boa acidez. Bom final com notas minerais.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/10°C como aperitivo ou acompanhando pratos de peixe, vegetarianos, massas e saladas.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO
8,08€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064783

48,48€
 Caixa 6 GFAS

51,00€
 Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



COVELA 2018

PRODUTOR Lima & Smith

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho

CASTAS Avesse, Chardonnay

VINIFICAÇÃO Vindima 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€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064739

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



CASA DE PAÇOS RESERVA ARINTO 2019

PRODUTOR Quinta de Paços

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho

CASTAS Arinto

VINIFICAÇÃO Desengace e prensa das uvas. Fermentação com curtimento parcial em barricas onde estagia sobre as borras finas com băttonnage durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha.

Aroma rico e complexo com boa mineralidade, notas de fruta madura, citrinos e baunilha. Na boca é complexo e equilibrado com bom volume e estrutura, a boa acidez a dá-lhe frescura. Final longo.

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

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

ENOLOGIA Gabriela Albuquerque, Rui Cunha

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064800

54,18€
Caixa 6 GFAS

57,00€
Caixa 6 GFAS



CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2019

PRODUTOR Quinta de Paços

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde

CASTAS Alvarinho

VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 19 Kg. Desengace das uvas sendo parte sujeita a maceração pelicular com controlo de temperatura, e as restantes imediatamente prensadas. Decantação do mosto e fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas com băttonnage 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€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,75€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064610

55,56€
Caixa 6 GFAS

58,50€
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 băttonnage 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€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,80€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 064677

55,86€
Caixa 6 GFAS

58,80€
Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



VINHA DOS SANTOS 2019

PRODUTOR Quinta dos Frades
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Rabigato, Malvasia Fina, Gouveio
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace e esmagamento suave das uvas em prensa pneumática. Decantação durante 48 h. Fermentação em inox com controlo de temperatura.

TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino brilhante. Aroma frutado, notas florais, de citrinos e um toque mineral. Na boca é equilibrado com uma acidez vibrante que lhe dá frescura. Bom volume. Final complexo e longo.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 8/10°C com peixes, mariscos, carnes brancas, saladas e queijos de pasta mole.

ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO
7,13€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064797

42,78€
 Caixa 6 GFAS

45,00€
 Caixa 6 GFAS



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 Svinante Pinto, Ricardo Gomes

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L.

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

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS



FONTE DO OURO 2020

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, notas de maçã e pera, notas florais. Na boca é intenso e fresco com notas florais. 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€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064791

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS



FONTE DO OURO RESERVA ESPECIAL ENCRUZADO 2019

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular e prensagem. Fermentação em barricas novas de carvalho francês onde estagia durante 4 meses com bâtonnage.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino brilhante. No nariz sobressaem aromas de citrinos e frutos brancos num conjunto de agradável mineralidade com notas do estágio em barrica. A boca confirma a fruta e a mineralidade. Excelente acidez a dar-lhe frescura. Elegante e harmonioso com boa estrutura. Final suave e persistente.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos de ovelha.

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
10,45€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
11,00€
 GFA 0,75L.

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

62,70€
 Caixa 6 GFAS

66,00€
 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 bâtonnage em cuba durante 3 meses.
TEOR ALCÓOLICO 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€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064736

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DE S. SEBASTIÃO RESERVA 2019

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto, Cercial, Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Separação do engaço e das películas. Esmagamento das uvas e fermentação com controlo de temperatura. Estágio parcial em barricas de carvalho francês novas e usadas.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Grande complexidade aromática, notas de frutos tropicais (maracujá), citrinos e notas minerais. Na boca mostra-se com boa acidez e bom volume.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 11/13°C com risotto, peixes gordos, carnes brancas e queijos de pasta mole. Harmoniza muito bem com filetes de peixe espada.
ENOLOGIA Filipe Sevinata Pinto

SÓCIO
7,60€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064804

45,60€
 Caixa 6 GFAS

48,00€
 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 bâtonnage até um mês antes do engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 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€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064735

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO MONTE D'OIRO 2019

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

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064780

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões
CAVE Rosés



CASA DE PAÇOS 2020

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Vinhão
VINIFICAÇÃO As uvas são desengaçadas e prensadas. O mosto é fermentado em cubas de aço inoxidável, com temperatura controlada. Clarificação feita com borra de branco, sem utilização de carvão.
TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor rosa-salmão. Aroma elegante com notas de frutos silvestres e morango com leves toques florais. Na boca é fresco e vivo, boas notas minerais e boa acidez. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/10°C com mariscos e peixes.
ENOLOGIA Gabriela Albuquerque, Rui Cunha

SÓCIO
4,85€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,10€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064819

29,10€
Caixa 6 GFAS

30,60€
Caixa 6 GFAS



COVELA 2019

PRODUTOR Lima & Smith
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO vindima 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 ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor rosa salmão pálido. Aroma complexo e delicado com notas minerais e um toque vegetal. Na boca 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. • REFº 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 ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor cereja brilhante, aroma mineral, floral (violetas) e de frutos vermelhos (morangos). A boca confirma os frutos vermelhos num conjunto fresco e ligeiramente encorpado. Final suave e muito agradável.
LONGEVIDADE 2 anos
SERVIÇO A 10/12°C com entradas pastas, saladas e comida mediterrânica e comida asiática.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
5,13€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,40€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064369

30,78€
Caixa 6 GFAS

32,40€
Caixa 6 GFAS



DIÁRIO DA QUINTA 2020

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Prensagem suave das uvas inteiras. Fermentação em bica aberta em cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor pétala de rosa. Aroma fresco com leves notas de maçã, morangos, cerejas e frutas vermelhas maduras. Boa acidez de boca, fresco e leve. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves.
ENOLOGIA Francisco Macieira

SÓCIO
4,28€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064802

25,68€
Caixa 6 GFAS

27,00€
Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões
CAVE Rosés



**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 ALCOÓLICO 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°C 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€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,75€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064741

55,56€
Caixa 6 GFAS

58,50€
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 ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rosa-salmão. Aroma elegante, notas de frutos vermelhos (framboesa, morangos) e ligeiro pêssego. Na boca bom corpo e equilíbrio, boa acidez, confirma as notas frutadas. Final fresco.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando saladas, mariscos e comida asiática.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

SÓCIO
7,13€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064503

42,78€
Caixa 6 GFAS

45,00€
Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



**DALVA
RESERVA 2017**

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

SÓCIO
6,65€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064678

39,90€
Caixa 6 GFAS

42,00€
Caixa 6 GFAS



**VENTOZELO
RESERVA 2019**

PRODUTOR Quinta de Ventozelo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão
VINIFICAÇÃO Vindima manual, desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. Fermentação em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. No nariz é fresco com notas de frutos vermelhos e silvestres maduros com um leve toque de baunilha. Na boca é equilibrado, redondo e bem estruturado. Final persistente.
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes e cozinha mediterrânea e queijos.
ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO
7,13€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064798

42,78€
Caixa 6 GFAS

45,00€
Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões

CAVE Tintos



VINHA DOS SANTOS

2017

PRODUTOR Quinta dos Frades
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Vinhas Velhas com predominância de Touriga Nacional, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace e esmagamento por pisa a pé em lagares de granito de grande dimensão. Transferência para cubas de aço inox onde terminam a fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses cuba de inox seguido de 12 meses em garrafa.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo com laivos violeta. Aroma de frutos silvestres maduros com um toque de especiarias e de notas balsâmicas. Na boca é fresco e frutado com boa acidez e taninos macios. Equilibrado e encorpado. Final prolongado.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/17°C com pratos da cozinha regional, pratos condimentados e caça.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064799

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



COTTAS

2018

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 25 kg. Seleção, desengace e esmagamento à entrada da adega. Fermentação em inox com controlo de temperatura, seguida de fermentação malolática. Estágio parcial em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
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. • REFª 064590

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



CAVE REAL

RESERVA 2018

PRODUTOR João Silva e Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace e esmagamento. Fermentação com baixa intensidade de remontagem e 2 "délestage". Maceração pós-fermentativa até final de Novembro. Separação das películas que serão posteriormente prensadas. Estágio de 12 meses, em depósitos de inox e em barricas de carvalho francês "Seguin Moreau".
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi fechado. Aroma intenso com notas de fruta preta, cereja e mirtilos, com notas de madeira do estágio. Na boca é macio e elegante. 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€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064796

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



QUINTA NOVA

UNOAKED 2019

PRODUTOR Quinta Nova Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Seleção manual das uvas com triagem à entrada da adega. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas de inox de 25.000 litros onde estagia durante 12 meses.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi com laivos azulados. Aroma jovem e intenso com leves notas minerais. Na boca é muito equilibrado com boa estrutura e acidez. Final agradável.
LONGEVIDADE 5 a 7 anos
SERVIÇO A 16/17°C com massas apaladadas, aves, carnes brancas e queijos de estrutura média.
ENOLOGIA Jorge Alves, Sónia Pereira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064657

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

Para todas as ocasiões

CAVE Tintos



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€ NÃO SÓCIO
GFA 0,75L 11,00€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064747

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



TABOADELLA VILLAE 2019

PRODUTOR Quinta da Taboadella
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total por vibração. Fermentação com controlo de temperatura, 70% do mosto fermenta em inox e os restantes 30% em tulipas de cimento Nicovelo.
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
GFA 0,75L 9,50€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064784

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

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064636

59,88€ **63,00€**
Caixa 6 GFAA 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
GFA 0,75L 4,50€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064744

25,68€ **27,00€**
Caixa 6 GFAA 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 ALCOÓLICO 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€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064687

37,08€
 Caixa 6 GFAS

39,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DE S. SEBASTIÃO DOC ARRUDA 2019

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vinificado pelo método tradicional de curtimenta. Estágio parcial durante 9 meses em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi fechado. Aromas de fruta fresca com notas de especiarias. Na boca é fresco e elegante, confirmando as notas de madeira. Equilibrado. Final persistente.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 16/18°C com cabrito assado, bacalhau no forno e queijos curados.

ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto

SÓCIO
7,60€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064803

45,60€
 Caixa 6 GFAS

48,00€
 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 ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma delicado e complexo, notas de frutos negros com um leve toque de especiarias. Na boca é fresco e equilibrado com taninos firmes mas elegantes.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

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

ENOLOGIA Ricardo Noronha

SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
10,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064305

57,00€
 Caixa 6 GFAS

60,00€
 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 ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma elegante, notas de frutos silvestres maduros e especiarias. Na boca é equilibrado 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€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
10,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064701

59,88€
 Caixa 6 GFAS

63,00€
 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 ALCOÓLICO 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. • REFº 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 ALCOÓLICO 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. • REFº 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 ALCOÓLICO 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 Sevinato Pinto, Susana Correia

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 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 ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma jovem e frutado com notas balsâmicas. Na boca é suave confirmando as notas frutadas, com taninos presentes mas macios. Final ligeiramente seco e complexo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo. Pode criar depósito com a idade.
ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064658

45,60€
Caixa 6 GFAS

48,00€
Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões

CAVE Tintos



CAVE REAL RESERVA ALENTEJANO 2019

PRODUTOR Casa Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. 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%

NOTAS DE PROVA 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.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/18°C 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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF° 064688

50,16€
Caixa 6 GFAS

52,80€
Caixa 6 GFAS



ESPORÃO COLHEITA 2019

PRODUTOR Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Início da co-fermentação em lagares com pisa-a-pé a temperaturas controladas, terminando em cubas de betão. Estágio de 6 meses nas cubas em que fermenta, onde as condições de microoxigenação potenciam o carácter do vinho.

TEOR ALCOÓLICO 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 temperados, 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. • REF° 064491

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 ALCOÓLICO 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 Sevinato Pinto, Susana Correia

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF° 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 Vindima manual.

Fermentação em inox com 30% das uvas em cacho inteiro. Estágio de 6 meses em inox.

TEOR ALCOÓLICO 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 11/12°C 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. • REF° 064746

55,56€
Caixa 6 GFAS

58,50€
Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões

CAVE Superior



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 ALCOÓLICO 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.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064766

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



REDOMA BRANCO 2019

PRODUTOR Niepoort Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Rabigato, Códaga 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 ALCOÓLICO 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.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064750

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



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 (açafraão e noz moscada) e um ligeiro toque de frutos secos. Na boca é fresco com boa cremosidade e amplitude, elegante mas com boa estrutura. Final fresco, longo e extremamente mineral.
LONGEVIDADE 12 anos
SERVIÇO A 10/12°C como acompanhando marisco, peixes gordos, massas apaladadas.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO
15,20€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 063972

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

Para aquelas ocasiões
CAVE Superior



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€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

13,00€

GFA 0,75L

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

74,10€

Caixa 6 GFAS

78,00€

Caixa 6 GFAS



HERDADE ALDEIA DE CIMA RESERVA BRANCO 2019

PRODUTOR Herdade Aldeia de Cima

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Antão Vaz, Arinto, Alvarinho

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Decantação a baixa temperatura durante 48h. O Arinto e o Alvarinho fermentam em cubas de cimento Nico Velo onde estagiam. O Antão Vaz fermenta em barricas de carvalho francês de 500 litros de segundo ano com bâtonnage durante cerca de um mês e onde estagia. Estágio de 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com laivos

dourados. Aromas de citrinos e maça madura com um toque floral e ligeiras notas de tosta. Na boca é amplo, denso e estruturado com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo e harmonioso.

LONGEVIDADE 6 a 8 anos

SERVIÇO A 10/12°C com risotto, pastas condimentadas, peixes gordos e saladas.

ENOLOGIA Jorge Alves, António Cavalheiro

SÓCIO

13,78€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

14,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064814

82,68€

Caixa 6 GFAS

87,00€

Caixa 6 GFAS



COLOMBO ARNSBURGER VERDELHO RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Justino's Madeira Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Madeirense

CASTAS Arnsburger, Verdelho

VINIFICAÇÃO Vindima manual com rigorosa seleção das uvas. Desengace total seguido de esmagamento e prensagem em prensa pneumática. Clarificação estática do mosto a 10°C durante 24 horas. 50% do mosto fermenta em cubas de inox com controlo de temperatura e os restantes 50% em barricas novas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarela citrina intensa.

Aroma com notas de citrinos e um toque tropical, elegante e harmonioso, bem integrado com a madeira. Na boca é equilibrado, fresco e saboroso, delicado e complexo com algum volume. Final elegante e prolongado.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 12/14°C como aperitivo ou para acompanhar pratos de peixe, saladas, mariscos e carnes brancas.

ENOLOGIA Juan Teixeira, Flávia Rosário

SÓCIO

17,58€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

18,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064758

105,48€

Caixa 6 GFAS

111,00€

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**
13,50€
GFA 0,75L GFA 0,75L

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

76,98€
Caixa 6 GFAS

81,00€
Caixa 6 GFAS



VINHA DOS DEUSES RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Quinta dos Frades
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Vinhas Velhas, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e mistura de castas tradicionais

VINIFICAÇÃO Vindima e seleção manual das uvas, desengace e pisa a pé em lagares de granito onde decorre a fermentação alcoólica. Fermentação maloláctica em cuba de inox, seguida de estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.

TEOR ALCOÓLICO 15%

NOTAS DE PROVA Cor rubi fechado com laivos acastanhados. Boa complexidade aromática, notas de fruta preta em harmonia com notas balsâmicas e de especiarias da boa madeira do estágio. Na boca é elegante, com taninos presentes mas maduros e integrados. Boa textura, aveludado. Final longo.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 15/16°C com caça e pratos condimentados, cozinha regional e mediterrânica.

ENOLOGIA Anselmo Mendes

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064782

76,98€
Caixa 6 GFAS

81,00€
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**
15,10€
GFA 0,75L GFA 0,75L

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

86,10€
Caixa 6 GFAS

90,60€
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€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064384

85,50€ **90,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



JARDIM DE GRANITO TOURIGA NACIONAL TINTO 2017

PRODUTOR Cabral Fonseca & Almeida
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima 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€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064752

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



QUINTA DE S. SEBASTIÃO RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Merlot, Touriga Nacional, Syrah
VINIFICAÇÃO Prensagem das uvas com pisador mecânico. Vinificação pelo método tradicional de curtimenta, com longa maceração. Estágio de 12 meses em carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada profunda. Aroma de fruta madura com um toque floral e notas de especiarias e tosta do estágio em barrica. Na boca é um vinho intenso e elegante, boa complexidade, com taninos presentes sem serem agressivos. Final agradável com boa persistência.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carnes vermelhas, enchidos, lombo de porco assado com castanhas e cozido à Portuguesa. Beneficia se aberto uma hora antes de servir.
ENOLOGIA Filipe Sevinat Pinto

SÓCIO
13,78€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064805

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

Para aquelas ocasiões

CAVE Superior



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 1ª e 2ª 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 uma boa acidez a dar-lhe frescura e antecedendo 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€ NÃO SÓCIO
GFA 0,75L. 16,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064530

91,20€
Caixa 6 GFAS

96,00€
Caixa 6 GFAS



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. Desengace 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. 12,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064612

71,28€
Caixa 6 GFAS

75,00€
Caixa 6 GFAS



COLOMBO

RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Justino's Madeira Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DDC Madeirense

CASTAS Merlot, Tinta Barroca, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Colheita manual com seleção das uvas na vinha. Desengace 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. 18,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064717

105,48€
Caixa 6 GFAS

111,00€
Caixa 6 GFAS

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS



Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma intenso, muito elegante e complexo, notas de frutos tropicais, citrinos e pêra com leves toques florais e de tosta. Boca com muito boa acidez e mineralidade. Notas de citrinos e de especiarias (pimenta branca) a dar volume, fresco, equilibrado e envolvente. Final persistente.

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 034787

ANSELMO MENDES CURTIMENTA BRANCO 2018

(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 ALCOLÓICO 13%

LONGEVIDADE 20 anos

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

ENOLOGIA Anselmo Mendes



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.

sócio **19,95€** GFA 0,75L.

não sócio **21,00€** GFA 0,75L.

59,85€ Caixa 3 GFAS

63,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034723

QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA BRANCO 2018

(Regional Lisboa)

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTA Viognier

VINIFICAÇÃO Vindima manual em duas datas distintas, para que todas as uvas sejam apanhadas com o grau de maturação ideal. Vinificação separada entre cubas de inox e barricas de carvalho francês

(225 e 500 L) novas e usadas. Estágio sobre as borras finas durante 8 meses e com periódicas battónages muito suaves. Lote final com 50% inox e 50% barricas (40% novas e 60% usadas).

TEOR ALCOLÓICO 13%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

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



Cor amarelo palha brilhante. Aroma complexo, notas vegetais (espargos) e de fruta tropical com ligeiras notas de baunilha. Na boca é equilibrado, suave e fresco, confirmando as belas notas da barrica. Excelente final marcado pelas notas aromáticas.

sócio **17,10€** GFA 0,75L.

não sócio **18,00€** GFA 0,75L.

51,30€ Caixa 3 GFAS

54,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034806

VICENTINO RESERVA BRANCO 2019

(Regional Alentejano)

PRODUTOR Vinhos Vicentino

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTA Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Fermentação em barricas de carvalho de 350 litros.

Estágio sobre as borras durante 9 meses.

TEOR ALCOLÓICO 12,5%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 10/12°C com saladas, mariscos, aves, peixes fumados e queijos fortes.

ENOLOGIA Bernardo Cabral

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

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. REFª 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 Sevinato 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. REFª 034756



Cor rubi profunda. Muito complexo com notas balsâmicas, frutos silvestres, ameixas secas, pão de gengibre, chocolate preto e café torrado muito fino. Robusto e com intensidade, mas extremamente harmonioso e sempre equilibrado. Final muito longo.

QUINTA DA OLIVEIRINHA

GRANDE RESERVA TINTO 2017

(DOC Douro)

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTA Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura e longa maceração. Estágio de 16 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano.

TEOR ALCÓOLICO 15%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/17°C com pratos de carnes intensas (vaca ou cabrito).

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO 19,00€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO 20,00€ GFA 0,75L

57,00€ Caixa 3 GFAS

60,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034808

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS



Cor rubi intensa e límpida. Aroma intenso, complexo e elegante, frutos negros e fruta madura com boas notas fumadas e de especiarias. Na boca é macio e fresco, equilibrado e elegante com bom volume e estrutura. Final persistente.

QUINTA DOS FRADES VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA 2015 (DOC Douro)

PRODUTOR Quinta dos Frades

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Vinhas Velhas (mais de 23 castas com predominância de Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta da Barca, Tinta Carvalha, Tinta Francisca, Tinto Cão, Bastardo, Rufete e Donzelinho)

VINIFICAÇÃO Vindima 100% manual parcela a parcela. Desengace e esmagamento. Pisa a pé e fermentação em lagares de granito. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês de tosta ligeira. Estágio de 12 meses em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 14,5% **LONGEVIDADE** 12 a 15 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes assadas, caça, borrego, cabrito, cozinha tradicional portuguesa, cozinha elaborada. Ligeiramente mais fresco acompanha peixes gordos assados.

ENOLOGIA Anselmo Mendes

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 034809



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 2017 (DOC Dão)

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Fermentação com maceração longa e suave.

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

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

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

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

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 034785



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 ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 10 anos

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

ENOLOGIA Francisco Figueiredo

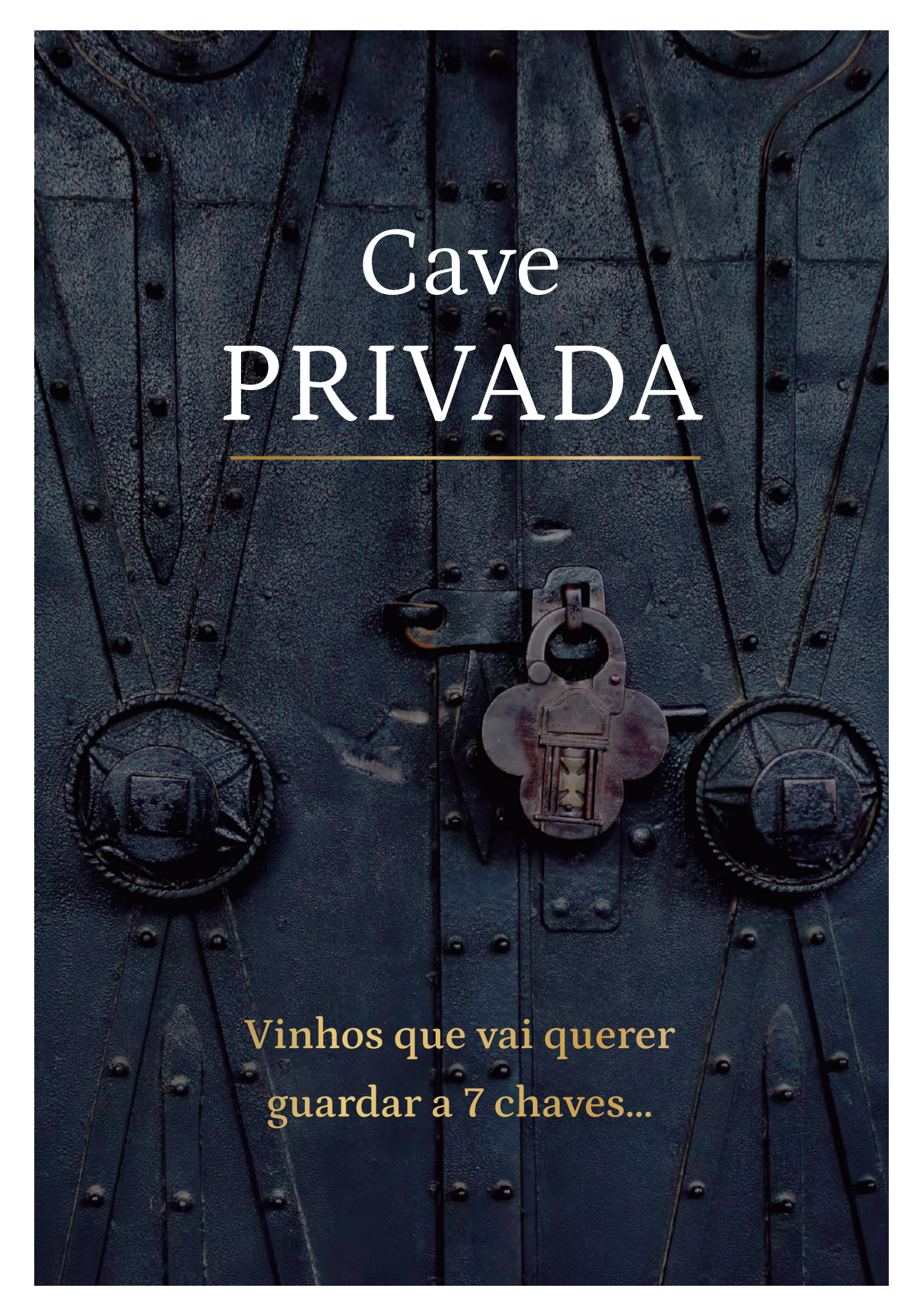
sócio **21,38€** GFA 0,75L

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

The background of the entire image is a close-up of a dark, weathered metal door. The door is covered in a grid of rivets and has several decorative elements. In the center, there is a large, ornate padlock with a circular top and a rectangular body. On either side of the padlock, there are circular decorative elements with a central square. The text "Cave PRIVADA" is centered in the upper half of the image, with "Cave" in a smaller font and "PRIVADA" in a larger, bold font. A thin horizontal line is positioned below "PRIVADA".

Cave PRIVADA

Vinhos que vai querer
guardar a 7 chaves...

Cave PRIVADA

Para momentos únicos



ANSELMO MENDES
Alvarinho Private
Branco 2018



HERDADE ALDEIA DE CIMA
Garrafeira
Branco 2019



QUINTA DE VENTOZELO
Essência
Tinto 2015

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde

CASTA Alvarinho

VINIFICAÇÃO Colheita manual na mais pequena parcela da Quinta da Torre – a Vinha da Capela, com grande seleção para caixas pequenas. Prensagem muito suave das uvas inteiras desengaçadas. Longa clarificação com frio. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês. Estágio nas barricas durante 9 meses com bâtonnage sobre as borras totais. Estágio de 9 meses em garrafa.

TEOR ALCÓOLICO 12,5 %

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma muito fresco, notas florais muito delicados, minerais e de citrinos. A boca confirma a frescura que sentimos no aroma, muito boa acidez. Final longo e elegante.

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

SERVIÇO A 10/12°C com marisco, peixes gordos e massas apaladadas.

ENOLOGIA Anselmo Mendes

PRODUTOR Herdade Aldeia de Cima

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Antão Vaz, Arinto, Alvarinho

VINIFICAÇÃO Vendima manual. Decantação lenta a baixa temperatura em inox. Fermentação “sur lie” em balseiro novo de carvalho francês Radoux de 3000 l com bâtonnage. Estágio de 9 meses no balseiro e 10 meses em garrafa.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha límpida. Aroma complexo com boas notas de fruta de caroço (pêra, maçã), notas minerais, um toque de citrinos e leves notas de tosta. Na boca é cheio e amplo, bem texturado e fresco confirmando as notas frutadas e minerais. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA Jorge Alves, António Cavalheiro

PRODUTOR Quinta de Ventozelo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca

VINIFICAÇÃO Vendima manual com seleção das uvas. Dupla seleção das uvas à chegada da adega, escolha manual de cachos e posteriormente “bago a bago” por uma máquina de seleção ótica. Maceração a frio seguida de fermentação em lagares de inox com controlo de temperatura. Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês novas e usadas.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa, Aroma complexo, notas de frutos negros e vermelhos maduros e um ligeiro toque de fumo do estágio em barrica. Na boca é fresco confirmando as notas frutadas com bons taninos. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 20 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos condimentados, pratos de carne e de caça.

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO 1 gfa - **26,60€**
NÃO SÓCIO 1 gfa - 28,00€
Refª 014697

SÓCIO 1 gfa - **39,90€**
NÃO SÓCIO 1 gfa - 42,00€
Refª 014794

SÓCIO 1 gfa - **42,75€**
NÃO SÓCIO 1 gfa - 45,00€
Refª 014700

Cave PRIVADA

Para momentos únicos



QUINTA NOVA
Grande Reserva
Touriga Nacional Tinto 2017



FONTE DO OURO
Grande Reserva
Tinto 2017



QUINTA DO GRADIL
Maria do Carmo
Tinto 2015

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO Seleção manual das uvas. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas madeira com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa prolongada. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho-violeta escuro. Aroma intenso e complexo, frutos pretos, notas florais de violeta e especiarias. Muito exuberante e elegante. Na boca é muito estruturado, sedoso e equilibrado com taninos gulosos. Bom volume e boa acidez. Final muito longo.

LONGEVIDADE 20 a 30 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, caça de pelo e pratos condimentados. Pode criar depósito. Agradece decantação.

ENOLOGIA Jorge Alves, Sónia Pereira

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

VINIFICAÇÃO As uvas depois de desengaçadas passam por uma maceração a frio durante 3 dias. Segue-se a fermentação alcoólica com longa e suave maceração com delestage, para extrair o máximo de potencial destas castas. A fermentação maloláctica decorreu em barricas novas de carvalho francês Allier, onde estagiou 18 meses.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor vermelha profunda. Aroma intenso a frutos pretos maduros com notas forais, balsâmicas e especiadas. Na boca é encorpado e bem estruturado, com taninos firmes mas polidos. Fresco com boa acidez. Confirma as notas frutadas. Volumoso e complexo. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

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

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

PRODUTOR Quinta do Gradil

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTA Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Maceração pré-fermentativa de 48 horas, seguida de fermentação alcoólica durante 8 dias em cubas de inox à temperatura de 125°C. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 e 300 litros.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro, retinto. Aroma complexo, notas de frutos negros e silvestres maduros e de especiarias (pimenta preta, chocolate negro). Na boca é elegante, fresco e bem estruturado com os taninos muito bem integrados. Final prolongado.

LONGEVIDADE 12 a 15 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes brancas e vermelhas.

ENOLOGIA Tiago Correia

SÓCIO 1 gfa - **61,75€**

NÃO SÓCIO 1 gfa - 65,00€

Ref^a 014219

SÓCIO 1 gfa - **33,25€**

NÃO SÓCIO 1 gfa - 35,00€

Ref^a 014793

SÓCIO 1 gfa - **56,05€**

NÃO SÓCIO 1 gfa - 59,00€

Ref^a 014649

SELEÇÃO

ESPUMANTES • CHAMPAGNES



ESPUMANTE
Rosé Aliança Baga Reserva Bruto

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



ESPUMANTE
Cave Real Reserva Bruto Natural

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



ESPUMANTE
Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature

sócio **18,05€** | NÃO SÓCIO **19,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 014174



ESPUMANTE
Kompassus Blanc de Noirs

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



CHAMPAGNE
Jacquart Brut Mosaïque

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



CHAMPAGNE
Taittinger Brut Réserve

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

SÓCIO
EnoClube
8,55€ GFA

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
REFª 011244



PORTO
Ferreira Dona Antónia
Tawny 20 Anos
[0,75 L]

SÓCIO
39,90€

NÃO SÓCIO
42,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 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
REFª 014103



PORTO
Maynard's
Organic
Vintage 2015
[0,75 L]

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014073



PORTO
Quinta Nova
Vintage 2017
[0,75 L]

SÓCIO
71,25€

NÃO SÓCIO
75,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014414



MOSCATEL DOURO
Dalva
Colheita 2009
[0,75 L]

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014440



MOSCATEL SETÚBAL
DSF Moscatel Roxo
2006
[0,75 L]

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 012741



MOSCATEL SETÚBAL
Alambre
20 Anos
[0,50 L]

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 014291



MOSCATEL SETÚBAL
JMF Moscatel Roxo
20 Anos
[0,50 L]

SÓCIO
93,10€

NÃO SÓCIO
98,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 011605

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

ENOTECA - Nós Seleccionamos • PÁG. 55

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



GIN
**Ventozelo
Premium Dry Gin**
(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 013589



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

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

Assine já a



Assinaturas

1 ano (12 edições)

POR APENAS

€44

Assine já e beneficie de vantagens únicas!

* para adquirir edições anteriores contacte geral@grandesescolhas.com

mais informações

VASP -PREMIUM | assinaturas@vasp.pt | www.grandesescolhas.com

Linha directa de apoio ao assinante: **21 433 7036** (2ª a 6ª f das 9 as 13 e das 14 as 18 h)

Europa 12 edições € 76 | Resto do mundo 12 edições € 112

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



Certamente que traz em boa memória aquele amigo que pela primeira vez lhe falou no EnoClube. Aproveite agora esta oportunidade para ser esse amigo. Seja lembrado como a pessoa que abriu a porta para este maravilhoso mundo dos bons vinhos e boas experiências, ofereça a inscrição no EnoClube.

COMO:

PRIMEIRA OPÇÃO - Entregue pessoalmente a oferta

1. Envie-nos o nome do seu amigo ou amiga;
2. Proceda ao pagamento da quota do 1º ano no valor de 50,00€;
3. A Enoteca enviará para sua casa, para que possa oferecer em mão, o Conjunto de Adesão.
[ver página ao lado]

Este conjunto incluirá ainda:

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

SEGUNDA OPÇÃO - O Clube entrega por si a oferta

1. Envie-nos o nome e morada do seu amigo ou amiga;
2. Proceda ao pagamento da quota do 1º ano, no valor de 50,00€;
3. O Clube irá enviar, em seu nome, para o seu amigo ou amiga, a caixa atrás referida com os vinhos do Conjunto de Adesão, a ficha de inscrição, os estatutos e a revista Enoteca.

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

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



EnoClube - Clube dos Conhecedores

CAMPANHA NOVO SÓCIO



➔ Ainda não é sócio do EnoClube?

Inscreva-se agora no EnoClube e receba pela sua quota anual de 50.00€ este Conjunto Novo Sócio (valor de venda 54,10€)

CONJUNTO NOVO SÓCIO

CONJUNTO 6 GARRAFAS

Espumante Cave Real Reserva Bruto Natural (Lisboa)

Barão do Hospital Loureiro Branco 2020 (V. Verde)

Quinta de S. Sebastião Reserva Branco 2019 (Lisboa)

Casa de Paços Rosé 2020 (V. Verde)

Vinha dos Deuses Reserva Tinto 2017 (Douro)

Taboadella Villae Tinto 2019 (Dão)



QUOTA ANUAL - 50,00€

EnoClube - Clube dos Conhecedores



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

INSCREVA-SE

NO SITE www.enoteca.pt

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

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.