



# ENOTECA

*Com o passar dos vinhos,*

*os anos ficam melhores*

# ESPORÃO

---



**Quinta  
do Ameal**  
Escolha Branco

---

VINHOS VERDES



**Quinta  
dos Murças**  
Reserva Tinto

---

DOURO



**Esporão**  
Reserva  
Tinto

---

ALENTEJO

*'Fazer os melhores produtos que a natureza proporciona,  
de modo responsável e inspirador'*

---



**JOSÉ SERÓDIO**  
jserodio@enoteca.pt



**NUNO SERÓDIO**  
nserodio@enoteca.pt



*Boas festas*

## O REENCONTRO

Março de 2020 foi, em Portugal, o início de um dos períodos mais negros da história recente. De estado de emergência em estado de emergência, confinamentos, suspensões e proibições... ficámos afastados daqueles que partilhavam os nossos interesses!

Agora, com o aumento das vacinações e abrandamento das infeções, vemos como o vinho volta ao centro das nossas atividades, retomamos os eventos do Clube (ainda com algumas precauções e cautelas) desde as vindimas no Cadaval e no Dão aos jantares temáticos em Lisboa e no Porto, em Setembro com os vinhos alentejanos da Santa Vitória, em Outubro com os vinhos da região de Lisboa da Quinta do Gradil e já em Novembro com os vinhos durienses da Quinta de Ventozelo. Retomamos também as iniciativas do Fórum de Enólogos e no próximo 4 de Dezembro teremos o primeiro evento pós-pandémico.

Os sócios presentes vão-nos comunicando a sua satisfação no reencontro. Quase que poderíamos dizer, que antes da pandemia, juntávamo-nos para provar vinhos e hoje, provamos vinhos para nos juntarmos.

Aprendemos também com a pandemia, vemos agora que não devemos aguardar eternamente por aquele momento extraordinário para beber aqueles vinhos mais especiais, momento esse que muitas vezes não chega, elusivo que é pela própria definição.

Vamos então tirar a poeira daqueles vinhos "especiais" e apreciá-los agora, porque estes momentos são todos aqueles que os podemos gozar de boa saúde e em boa companhia!

*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
- 6 NOTÍCIAS DO VINHO
- 8 PROJETO BARRICA VI
- 10 FÓRUM DE ENÓLOGOS
- 15 CONJUNTO 6 TERROIRS
- 16 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 18 CONJUNTOS PRESTIGE
- 20 AGORA PROVO EU
- 22 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 24 BACELO NOVO
- 27 MONTRA DE PRÉMIOS
- 29 CESTO DE INVERNO
- 30 GALERIA DO PRODUTOR
- 32 VINHOS DO TRIMESTRE
- 34 CAVE BRANCOS
- 38 CAVE ROSÉS
- 39 CAVE TINTOS
- 44 CAVE SUPERIOR
- 49 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 52 CAVE PRIVADA
- 55 CONJUNTO PORTUGAL VINÍCOLA
- 56 SELEÇÃO PORTOS
- 58 SELEÇÃO GENEROSOS
- 59 CABAZES DE NATAL
- 60 SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
- 61 SELEÇÃO ESPIRITUOSOS
- 62 OFEREÇA ANUIDADE ENOCLUBE
- 63 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](http://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](mailto:enoteca@enoteca.pt)  
[www.enoteca.pt](http://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

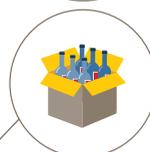
Visite-nos em **www.enoteca.pt** escolha os vinhos e preencha a Nota de Encomenda online.



## 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**, por **Débito Direto** 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

# Notícias do Vinho

## RENTRÉE 2021 – De regresso aos jantares vínicos

Casa de Santa Vitória (14 e 24 de Setembro)

Foi com grande alegria que nos voltámos a reunir em jantares vínicos. Regressámos com os vinhos Santa Vitória e com as harmonizações do Chef Artur Gomes no restaurante da Casa da Música no Porto e do Chef Hugo Henriques no restaurante Falstaff em Lisboa. Fomos recebidos com o Espumante Santa Vitória Brut Nature, depois provámos os vinhos Seleção branco 2020, Seleção rosé 2020 e o Touriga Nacional 2018. No jantar as entradas acompanharam o Grande Reserva branco 2019, o prato principal o Grande Reserva tinto 2017 e a sobremesa o Porto Val Moreira Tawny 10 Anos.

No restaurante da Casa da Música como entrada foi servido um Folhado de frutos do mar, no prato principal Pá de vitela sobre polenta de cogumelos silvestres e espargos verdes e para sobremesa Torta de laranja com mousse de frutos secos. Já no restaurante Falstaff voltámos a ser agradavelmente surpresos pelo Chef Hugo Henriques que elaborou para cada um dos vinhos da prova um pequeno aperitivo Focaccia de tomate seco, azeitonas e ervas para o Seleção branco, Tártaro de salmão num crocante para o Seleção rosé e Língua e compota de tomate para o Touriga Nacional. Como entrada Bacalhau, as couves e a Muxama para o Grande Reserva branco, no prato principal Borrego, especiarias e uma tarte de legumes para o Grande Reserva tinto e como sobremesa Baunilha, amêndoa e ameixa a acompanhar o Porto Tawny.

---

## VINDIMAS 2021

Este ano, já num registo quase pós-pandémico, a Enoteca organizou para os sócios do EnoClube duas experiências de vindima, uma na região de Lisboa com o produtor Quinta do Gradil, a outra no Dão com o produtor Taboadella.

### QUINTA DO GRADIL

18 de Setembro – Lisboa

Fomos recebidos pela proprietária da Quinta do Gradil D. Maribela Vieira e sua equipa e após estarmos devidamente equipados com a T-shirt da casa tivemos a oportunidade de provar como “welcome drink” o Quinta do Gradil 1492 branco e rosé, ambos de 2020. De seguida dirigimo-nos para as videiras onde estivemos a vindimar a casta Touriga Nacional. Acabada que estava a vindima, fomos visitar as instalações onde se produzem os vinhos da Quinta do Gradil e de regresso fomos surpreendidos com um pequeno lagar onde os mais entusiastas puderam realizar uma pisa-a-pé. Acabado o “trabalho” eis que chegou a hora do churrasco, acompanhado pela nova colheita do Quinta do Gradil 1492 tinto. O dia terminou com uns passos de dança ao som de um DJ.



## TABOADELLA

25 de Setembro – Dão

O dia estava chuvoso e cedo nos apercebemos que a vindima já não se encontrava nos planos... mais tempo ficou para a viticultora Ana Mota e o enólogo Jorge Alves, que detalhadamente nos explicaram toda a evolução das vinhas e dos vinhos desde a aquisição da Quinta da Taboadella até aos dias de hoje. Juntou-se a nós o enólogo residente Rodrigo Costa e fomos de seguida visitar a adega onde são feitos os néctares da Taboadella, fizemos uma prova dos mostos e de seguida fomos visitar a sala das barricas onde provámos o vinho já quase na sua fase final. Seguiu-se o almoço acompanhado pelos monocastas Encruzado, Alfrocheiro, Jaen e Touriga Nacional e por um LBV da Quinta Nova.

A meio do almoço, a surpresa do dia – a Taboadella irá ser o produtor responsável pelo **Projeto Barrica VI**. A Enoteca já tinha vindo a conversar com a Taboadella no sentido de fazermos aqui o próximo Projeto Barrica, mas a confirmação da existência de uvas com a qualidade necessária para este projeto só recentemente foi dada. Pode encontrar mais detalhes sobre este projeto nas páginas seguintes.



Foto: Aníbal Marques

---

## PRIMEIROS PROVADORES

A Enoteca criou um grupo, exclusivo para membros do EnoClube, que reúne amantes do vinho, tendo como objetivo obter a sua opinião para validar a seleção de vinhos.

Embora não seja segredo, provavelmente não será do conhecimento de todos os nossos associados a quantidade, por vezes avassaladora, de vinhos que são entregues à Enoteca para serem provados. Enquanto que no passado a lista de vinhos aprovados era pequena, devido à evolução no campo da vitivinicultura, enologia, fitosanitário e no nível de higienização das adegas, este número é cada vez maior. Esta nova equipa, os **Primeiros Provadores**, vem dar uma ajuda valiosíssima, com a partilha da sua opinião, a qual irá permitir uma seleção mais cuidada entre o vinho “A” ou “B” [peça mais detalhes sobre os Primeiros Provadores pelo email [enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt)].





## PROJETO BARRICA VI TABOADELLA / ENOTECA

Um vinho “*en primeur*” por 50% do seu valor

A prática de venda de vinhos “*en primeur*” tem sido característica de um número reduzido de produtores de Bordéus (com vinhos também em número limitado, os “*grands crus*”), que permitem a comercialização depois do vinho entrar nas barricas para estagiar (normalmente por um período que varia entre 12 e 24 meses) e antes de ser engarrafado. O preço de partida tem em conta o historial da Casa Produtora, as condições específicas dessa vindima e a opinião dos especialistas do mercado (cerca de 300 “*negociants*”). Num ano muito bom, estes valores de venda “*en primeur*” podem representar para o comprador, um importante benefício, em relação aos preços finais de mercado.

Nesta que é a sexta edição do Projeto Barrica, a Enoteca associou-se à **Taboadella** para lançar este projeto de venda “*en primeur*” em exclusivo para os seus sócios. A Enoteca tem mais de 35 anos de experiência na seleção e venda dos melhores vinhos. A Taboadella, no Dão, é já reconhecida pelos especialistas do setor, como produtor de vinhos de alta qualidade.

As referências históricas da Taboadella remontam a 1255, com as casas da propriedade aconchegadas numa floresta mista de pinho, carvalho e castanheiro, rodeadas por um jardim secular que se estende às parcelas de vinha. Aqui encontramos 40 hectares de vinha com uma densidade média de 3500 plantas entre as cotas de 400 a 530m e uma exposição solar privilegiada a sul e poente, são condições edafoclimáticas de exceção.

Neste Projeto Barrica irá ter a oportunidade de adquirir “*en primeur*” o lançamento do **Taboadella Reserva tinto**. A equipa de enologia da Taboadella, **Ana Mota, Jorge Alves e Rodrigo Costa** irão nesta colheita de 2021 entregar-nos um vinho produzido com as melhores uvas das castas **Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional**.

### Taboadella Reserva Tinto 2021 - Barrica “*en primeur*”

Em 2021 foram reunidas todas as condições que perspetivam este ano como uma colheita excelente no Dão. A vindima decorreu, nas parcelas selecionadas das castas **Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional**.

Foi obtido um mosto com forte potencial para a qualidade exigida para este Reserva, o qual foi sujeito a uma fermentação prolongada a temperatura controlada (24°C - 26°C) em cubas de inox e depósitos de betão.

O vinho irá posteriormente estagiar em barricas de Carvalho Francês de 500L e tosta média, das tanoarias **Radoux, Taranseau e Cadous** a partir de Março 2022, por um período que oscilará entre 12 a 14 meses. O engarrafamento está previsto para Abril de 2023.



# COMO PARTICIPAR NO PROJETO BARRICA

## Taboadella Reserva 2021

### QUE PREÇO?

- Até 28 de Fevereiro de 2022 pode adquirir este vinho a **€ 12,50** por garrafa;
- De 1 Março a 30 de Setembro de 2022, poderá adquirir cada garrafa a **€ 18,75**;
- A partir de 1 de Outubro de 2022 entrará em vigor o preço de mercado - **€ 25,00** por garrafa.

### QUE QUANTIDADE?

Calculamos que cada barrica dê origem a 576 garrafas de 750 ml, ou seja 96 caixas de 6 garrafas por cada barrica. Cada participante ou co-proprietário poderá adquirir:

- **1/32** de Barrica (3 cx / 6 gfas)
- **1/16** de Barrica (6 cx / 6 gfas)
- **1/8** de Barrica (12 cx / 6 gfas)
- **1/4** de Barrica (24 cx / 6 gfas)
- **Meia** Barrica (48 cx / 6 gfas)
- **Uma** barrica (96 cx / 6 gfas)



· PROJETO ·

## BARRICA VI



### QUADRO DE VALORES

	Até 28 Fevereiro 2022 € 12,50 / gfa	1 Março 2022 a 30 Setembro 2022 € 18,75 / gfa	A partir de 1 Outubro de 2022 € 25,00 / gfa
• <b>1/32 de Barrica</b> - 3 cx / 6 gfas	225,00 €	337,50 €	450,00 €
• <b>1/16 de Barrica</b> - 6 cx / 6 gfas	450,00 €	675,00 €	900,00 €
• <b>1/8 de Barrica</b> - 12 cx / 6 gfas	900,00 €	1.350,00 €	1.800,00 €
• <b>1/4 de Barrica</b> - 24 cx / 6 gfas	1.800,00 €	2.700,00 €	3.600,00 €
• <b>Meia Barrica</b> - 48 cx / 6 gfas	3.600,00 €	5.400,00 €	7.200,00 €
• <b>Uma barrica</b> - 96 cx / 6 gfas	7.200,00 €	10.800,00 €	14.400,00 €

### QUANDO RECEBO O MEU VINHO?

- A entrega do vinho será efetuada depois do estágio em barrica e em garrafa e quando o enólogo der a sua aprovação para o vinho ser apresentado, ou seja entre Maio e Julho de 2023.

### NOTAS:

- Cada participante será convidado para provar o lote final do Taboadella Reserva tinto 2021, na Taboadella em data a determinar.
- Serão enviados relatórios periódicos ao longo da evolução do vinho a todos os participantes neste projeto.
- A Enoteca garante a entrega deste vinho ou a devolução do valor caso a qualidade do vinho não corresponda à qualidade expectável.

Para mais informações e/ou encomendas por favor envie um e-mail para [enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt)

**TABOADELLA**  
1255

**ENOTECA**  
CLUBE DE VINHOS  
*Desde 1954*

# FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Julho  
de 2020*

## Espumante Talentus CUVÉE PRESTIGE SUPER RESERVA

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

<b>SÓCIO</b>	<b>NÃO SÓCIO</b>
<b>11,40€</b> GFA 0,75L	<b>12,00€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF <sup>o</sup> 034869	
<b>34,20€</b> Caixa 3 GFAS	<b>36,00€</b> Caixa 3 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

<b>SÓCIO</b>	<b>NÃO SÓCIO</b>
<b>7,22€</b> GFA 0,75L	<b>7,60€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF <sup>o</sup> 064485	
<b>43,32€</b> Caixa 6 GFAS	<b>45,60€</b> 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  
**CASTA** Alvarinho  
**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

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



*Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2019*

## Conde Vimioso RESERVA BRANCO 2018

**PRODUTOR** Falua  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Tejo  
**CASTA** Arinto  
**TEOR ALCOÓLICO** 13%  
**LONGEVIDADE** 6 a 8 anos  
**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.  
**ENOLOGIA** Antonina Barbosa

<b>SÓCIO</b>	<b>NÃO SÓCIO</b>
<b>12,35€</b> GFA 0,75L	<b>13,00€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF <sup>o</sup> 064151	
<b>74,10€</b> Caixa 6 GFAS	<b>78,00€</b> Caixa 6 GFAS

# FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2019*

## Ilha do Pico VERDELHO BRANCO 2018

**PRODUTOR** Coop. Vitivinícola da Ilha do Pico  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DO Pico  
**CASTAS** Verdelho  
**TEOR ALCOÓLICO** 13%  
**LONGEVIDADE** 10 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino. Aroma jovem e discreto mas harmonioso, notas citrinos envolvidas em notas de mirenalidade 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 • REF<sup>o</sup> 034441

**70,98€** Caixa 3 GFAS **74,70€** Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2019*

## Cottas TOURIGA NACIONAL UNAKED TINTO 2017

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

**SÓCIO**  
**14,35€** GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**  
**15,10€** GFA 0,75L.  
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF<sup>o</sup> 064523

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



*Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2019*

## Caldas VINHAS VELHAS TINTO 2015

**PRODUTOR** Alves de Sousa  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** 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 • REF<sup>o</sup> 034691

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



*Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Julho  
de 2020*

## Vale da Raposa SOUSÃO TINTO 2017

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

**SÓCIO**  
**23,75€** GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**  
**25,00€** GFA 0,75L.  
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF<sup>o</sup> 034402

**71,25€** Caixa 3 GFAS **75,00€** Caixa 3 GFAS

# FÓRUM DE ENÓLOGOS



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 ALCÓOLICO** 17%  
**LONGEVIDADE** 15 a 20 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi-granada com bordos atijalados. 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

<b>SÓCIO</b>	<b>NÃO SÓCIO</b>
<b>31,35€</b> GFA 0,75L	<b>33,00€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 2 gfas • REF <sup>o</sup> 024525	
<b>62,70€</b> Caixa 2 GFAS	<b>66,00,00€</b> Caixa



Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Julho  
de 2020

## Falua RESERVA UNOAKED TINTO 2015

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

<b>SÓCIO</b>	<b>NÃO SÓCIO</b>
<b>14,25€</b> GFA 0,75L	<b>15,00€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF <sup>o</sup> 064509	
<b>85,50€</b> Caixa 6 GFAS	<b>90,00€</b> Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2019

## Santa Vitória GRANDE RESERVA TINTO 2016

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

<b>SÓCIO</b>	<b>NÃO SÓCIO</b>
<b>15,20€</b> GFA 0,75L	<b>16,00€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF <sup>o</sup> 034238	
<b>45,60€</b> Caixa 3 GFAS	<b>48,00€</b> Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos  
do Fórum em Novembro  
de 2019

## Porto Quinta do Tedo VINTAGE 2017

**PRODUTOR** Quinta do Tedo  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Porto  
**CASTAS** Touriga Nacional, Vinhas Velhas  
**TEOR ALCÓOLICO** 19,5%  
**LONGEVIDADE** Mais de 25 anos  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi intenso e profundo com reflexos púrpura. Aroma rico, muito elegante e complexo de amoras silvestres, cassis, mirtilo e ameixa com notas de esteva e chocolate queimado. Na boca apresenta uma estrutura soberba, madura, intensa com um excelente equilíbrio entre álcool, açúcar e corpo. Generoso, complexo, concentrado, de textura firme, taninos maduros, peso magnífico no paladar médio. Final longo e profundo com precisão marcada.  
**ENOLOGIA** Jorge Alves

<b>SÓCIO</b>	<b>NÃO SÓCIO</b>
<b>58,90€</b> GFA 0,75L	<b>62,00€</b> GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 1 gfa • REF <sup>o</sup> 014907	

# FÓRUM DE ENÓLOGOS



## CONJUNTO FÓRUM DE ENÓLOGOS

1 GFA. Espumante Talentus Cuvée Prestige Super Reserva, 1 GFA. Ameal Loureiro branco 2019, 1 GFA. Anselmo Mendes Curtimenta branco 2017,  
1 GFA. Conde Vimioso Reserva branco 2018, 1 GFA. Ilha do Pico Verdelho branco 2018,  
1 GFA. Cottas Touriga Nacional Unoaked tinto 2017, 1 GFA. Caldas Vinhas Velhas tinto 2015, 1 GFA. Vale da Raposa Sousão tinto 2017,  
1 GFA. Quinta da Carregosa Origens Reserva Especial tinto 2011, 1 GFA. Falua Reserva Unoaked tinto 2015,  
1 GFA. Santa Vitória Grande Reserva tinto 2016, 1 GFA. Porto Quinta do Tedo Vintage 2017.

SÓCIO  
**256,12€**  
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO  
**269,60€**  
Caixa 12 GFAS

REF<sup>a</sup> 124870



Vinhos que contam  
uma história



WWW.SANTAVITORIA.PT

# CONJUNTO 6 TERROIRS



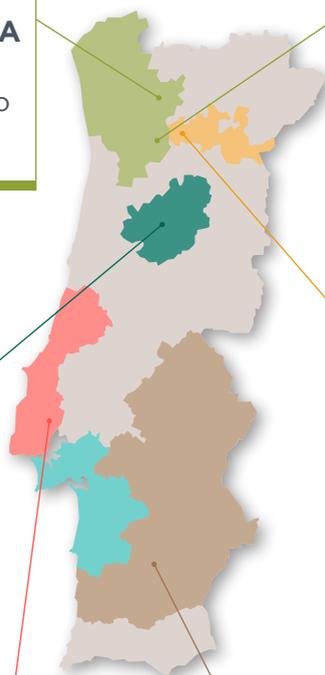
**V. Verde**  
**CASA SANTA  
EULÁLIA**  
Avesso Branco  
2020



**Minho**  
**COVELA**  
Rosé  
2019



**Dão**  
**FORTE  
DO OURO**  
Reserva  
Tinto 2018



**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  
**52,44€**

NÃO SÓCIO  
**55,20€**

Caixa 6 gfas REF<sup>a</sup> 064905



JOÃO SILVA  
E SOUSA

## VINIFICAÇÃO de A a Z

### DEPÓSITO NOS VINHOS TINTOS? SIM OU NÃO

Uma questão que inquieta alguns amantes do vinho, em particular os mais iniciados nestas lides, é o depósito nas garrafas (também com o nome de "borras" ou "sedimentos"). É um tema relativamente frequente, ainda que caminhando para intervalos cada vez maiores.

#### **Mas afinal o que é isto do "depósito"?**

Quando um enólogo está perante do que poderá vir a ser um bom vinho, tem de tomar a decisão de estabilizar ou não. Se por um lado a estabilização previne a formação de depósitos, por outro irá retirar ao vinho constituintes essenciais da sua excelência.

Os vinhos tintos, não estabilizados, ganham depósito com o tempo. O vinho é uma solução coloidal e o tempo permite a formação de sais do ácido tartárico e a polimerização de coloides. A entropia não para. A partir de uma determinada dimensão, os cristais e os polímeros não conseguem manter-se em solução e precipitam, formando a borra dos bons vinhos tintos.

A pergunta que fazemos aos mais atentos é a seguinte: Um Vintage tem depósito? O Barca Velha tem depósito? Os grandes vinhos tintos do mundo têm ou poderão vir a ter depósito? A resposta é "sim". Fazemos ainda mais uma pergunta: É reconhecida a qualidade destes vinhos? A resposta continua a ser "sim". Podemos estar certos do seguinte: não é necessário um especialista em prova de vinhos para notar a brutal diferença entre o mesmo vinho estabilizado e não estabilizado. Os vinhos estabilizados perdem intensidade e complexidade aromática, ficam mais magros e com menos estrutura, compromete-se a longevidade. Estabilizar um vinho tinto é como saltar etapas na vida, temos que passar por elas para sermos nós. O depósito é tempo. O vinho é um longo ritual cíclico que passa pela queda da folha, poda, abrolhamento, aparecimentos dos cachos, floração, pintor, vindima, fermentações, estágio, engarrafamento, estágio em garrafa, decantação e consumo. Se não quiser quebrar este ciclo, se não vive "à pressa", pode beber vinhos de qualidade.

#### **Mas o que fazer quando encontramos depósito num vinho?**

A resposta simples e curta é... decantar! Mas a decantação também tem os seus "quês". Antes da decantação devemos colocar com antecedência as garrafas em posição vertical, para que o depósito se acumule no fundo da garrafa. O tempo que demora até todo sedimento se depositar no fundo, varia de vinho para vinho. No entanto, cerca de 3 horas é por norma suficiente. Depois, quando começamos a verter o vinho para o decanter devemos sempre lembrar-nos da máxima "a pressa é inimiga da perfeição".

Chegamos agora à altura de responder à questão do título, "Depósito nos vinhos tintos? Sim ou Não". A nossa resposta é um claro, sonante e enfático SIM!



## DECANTER CLÁSSICO Schott-Zwiesel

O Decanter Schott Zwiesel Clássico apresenta o revestimento especial de superfície Drop Protect. Impede a formação de gotas no exterior do vidro ao verter. O desenho clássico do decanter garante um manuseamento fácil e um arejamento ótimo do vinho.

Sócio **38,00€** GFA 0,75 L. Não Sócio **40,00€** GFA 0,75 L.

REF<sup>a</sup> 011832



## DECANTER DOURO Schott-Zwiesel por Siza Vieira

Desenhado pelo arquiteto Álvaro Siza Vieira, celebra os 260 anos da Região Demarcada do Douro. A sua forma ondulada permite deixar correr o vinho lentamente pelas paredes, a sua base larga oferece ao vinho uma grande área de contacto com o ar, permitindo a libertação de aromas. O vinho ganha assim harmonia e maior suavidade, tornando-se perfeito.

Sócio **151,05€** GFA 0,75 L. Não Sócio **159,00€** GFA 0,75 L.

REF<sup>a</sup> 014023

Conjuntos

Prestige



### 3 Regiões A

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Quinta da Leda Tinto 2017
- 1 gfa. Quinta dos Carvalhais Reserva Tinto 2017
- 1 gfa. Herdade do Peso Reserva Tinto 2017

SÓCIO **80,75€** NÃO SÓCIO **85,00€** REF. 034889



### 3 Regiões B

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Quinta Nova Terroir Blend Tinto 2019
- 1 gfa. Taboadella Reserva Jaen Tinto 2018
- 1 gfa. Herdade Aldeia de Cima Reserva Tinto 2018

SÓCIO **43,84€** NÃO SÓCIO **46,15€** REF. 034891



### Tricolor

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Morgado do Perdigo Branco 2020
- 1 gfa. Covela Rosé 2019
- 1 gfa. Campolargo Pinot Noir Tinto 2017

SÓCIO **30,21€** NÃO SÓCIO **31,80€** REF. 034893



### Quinta de Ventozelo

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Malvasia Fina Branco 2018
- 1 gfa. Tinto Cão Tinto 2018
- 1 gfa. Touriga Nacional Tinto 2018

SÓCIO **38,00€** NÃO SÓCIO **40,00€** REF. 034895

Conjuntos

Prestige



### Alves de Sousa 3 Quintas

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Vale da Raposa Sausão Tinto 2017
- 1 gfa. Quinta da Oliveirinha Grande Reserva Tinto 2017
- 1 gfa. Quinta de Caldas Vinhas Velhas Tinto 2015

SÓCIO **62,70€** NÃO SÓCIO **66,00€** REF. 034897



### Esporão Seleção

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Ameal Loureiro Branco 2019
- 1 gfa. Quinta dos Murças Reserva Tinto 2015
- 1 gfa. Esporão Reserva Tinto 2017

SÓCIO **44,27€** NÃO SÓCIO **46,60€** REF. 034899



### J.M.F. Seleção

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Quinta de Camarate Branco Seco 2020
- 1 gfa. Coleção Privada DSF Cabernet Sauvignon Tinto 2017
- 1 gfa. José de Sousa Mayor Tinto 2017

SÓCIO **43,61€** NÃO SÓCIO **45,90€** REF. 034901



### Sem Barrica

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Cottas Touriga Nacional Unoaked Tinto 2017
- 1 gfa. Falua Reserva Unoaked Tinto 2015
- 1 gfa. Vicentino Naked Pinot Noir Tinto 2020

SÓCIO **37,86€** NÃO SÓCIO **39,85€** REF. 034903



ÁLVARO VAN  
ZELLER

# Agora provo EU!

## A ARTE DO LOTE NOS PORTOS TAWNY

*Para a arte do lote não há cadernos para ler nem estudar.*

*Balizas atrás de balizas, memórias atrás de memórias e tempo vão aperfeiçoando o “nariz”.*

Estava a trabalhar num projecto agrícola no nordeste do Brasil quando, em Dezembro de 1987, a família me convidou para ocupar o lugar do “provador” da Quinta do Noval. Nesta altura, a enologia estava a sedimentar-se em Portugal e eu vinha ocupar o cargo de enólogo e, não apenas de “provador”.

As recordações de infância da sala de prova da Quinta do Noval eram de um lugar misterioso onde as pessoas trabalhavam de bata branca por cima do fato e gravata, canetas no bolso da frente, garrafas por todo o lado, provetas, pipetas e vidraria diversa. Era um lugar que nos era vedado. Um lugar onde se praticava o ritual da prova, a “macumba” sensorial. Foi numa das raras incursões a esse lugar “espiritual” que vi o meu tio, Frederico van Zeller – um dos grandes provadores que o vinho do Porto conheceu no século XX – com um “piano” de copos de prova a praticar a “arte do lote”.

Quando cheguei ao Noval em Março 1988, já encontrei uma sala de prova mais moderna, onde já se respirava enologia mas onde ainda se trabalhava com provetas graduadas em almudes e canadas. Era consultor da Quinta do Noval o António Agrellos que foi o meu mestre e professor da arte do lote nos Vinhos do Porto até à minha saída em 1993. Durante a semana eu ia trabalhando, na verdade, ia experimentando lotes e lotes. Às segundas-feiras, dia em que o António aparecia, em 4 horas trocava-me as “tintas”. O lote final passava de mais ou menos mau a impecável. Parecia um “passe de mágica”.

No entanto, o que mais me intrigava, eram as “balizas” de lotes tawnies que na sala de prova não pareciam ficar “limpas”, isto é, pareciam apresentar off-flavours. Mas, na semana seguinte, quando provávamos o lote feito em armazém e, à medida que o lote ia envelhecendo, o vinho ganhava em qualidade, os off-flavours desapareciam. Comecei a perceber que havia qualquer coisa para além daquelas “balizas” feitas na sala de prova. Ao fazer-se uma “baliza” é preciso ter a sensibilidade, percepção e experiência para imaginar o resultado do “casamento” dos vinhos que compõem o lote tawny ao longo do seu envelhecimento.

Um “bom” nariz, sensível, que nota as pequenas imperfeições e perfeições é a ferramenta. Mas, não basta ter uma boa ferramenta para se ser um bom artista. Em 1993, com a venda da Quinta do Noval, deixei o meu mestre e em 1994 fui contratado para Chefe da Sala de Prova do então Instituto do Vinho do Porto. Durante 2 anos fui “provador” com aspas, à moda antiga. A sala de prova do IVP ainda não tinha sido remodelada. Era a sala construída em 1933. Não praticava a arte do lote mas praticava a arte da prova.

Em 1996, procurando novos desafios, ingressei na Calem para assumir o cargo de Director Técnico. Foi aí que apareceram as primeiras dificuldades. Tinha que fazer os lotes, desta vez, sozinho. Já não tinha o mestre e professor que, num passe de mágica, transformava o razoável em impecável, o “mau” em bom. Para a arte do lote não há cadernos para ler nem estudar. Balizas atrás de balizas, memórias atrás de memórias e tempo vão aperfeiçoando o “nariz”.

Quando comecei a fazer os primeiros lotes de tawny com idade, antes de mandar executar a baliza final no armazém, testava o lote em pequenas quantidades (uma pipa, ou seja, 550 litros). Muitas dessas pipas acabariam por voltar a um dos lotes-base. Mas, à medida que ia “vivendo” e “dialogando” com stock de tawnies velhos da Calem, as “pipas-teste” iam diminuindo. O conhecimento e a convivência com o stock de vinhos de uma empresa é uma das ferramentas mais importantes para a arte do lote dos vinhos. E esta ferramenta ainda é mais importante numa empresa de vinhos do Porto já que o vinho do Porto é, por excelência, um vinho de lote.

# Agora provo EU!

Portanto, é determinante conhecer-se, memorizar-se o stock para podermos descobrir, no meio das centenas de lotes que fazem parte do stock de uma empresa, qual ou quais os lotes que poderão “casar” bem. E, “casar” bem é, efectivamente, um casamento para muitos anos, um casamento que tem que dar certo. O tawny velho vai viver muitos anos na pipa e, um dia, porventura, na garrafa.

Sem dúvida que os anos que passei no IVP e na Cálem e o ano e meio que voltei a estar à frente do já IVDP, entre 1998 e 1999, deram-me uma grande bagagem para crescer na arte do lote nos Portos tawny. Pude provar todo o tipo de vinhos do Porto, do Baixo Corgo ao Douro Superior, feitos por todas as empresas e produtores. Tive a oportunidade de criar uma “base de dados” imensa, o alicerce para a arte do lote dos Portos tawny.

Desde 1998 na Barão de Vilar, e desde 1999 também como consultor da Andresen, tenho continuado a aperfeiçoar a arte do lote dos vinhos do Porto tawny, uma arte que exige, para além da memória dos lotes que vamos provando, perceber quais os lotes que se podem juntar e antecipar o resultado dessa lotação que será, sem dúvida, duradoura.

## 10 *Years Old*

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

Sócio **14,25€**  
Não Sócio **15,00€**  
REF. 011244



## 20 *Years Old*

PORTO  
**Barão de Vilar  
Tawny 20 Anos** (0,50 L)

Sócio **26,60€**  
Não Sócio **28,00€**  
REF. 013810



## 30 *Years Old*

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

Sócio **38,00€**  
Não Sócio **40,00€**  
REF. 013402



## ENOTECA 35 ANOS

*Very Old Tawny*

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

Sócio **53,20€**  
Não Sócio **56,00€**  
REF. 014103



# RÓTULOS PERSONALIZADOS



## RESERVA DOURO *Tinto 2017*

1 Gfa  
REFº 014922

SÓCIO 8,31€ NÃO SÓCIO 8,75€

3 Gfas  
REFº 034922

SÓCIO 24,08€ NÃO SÓCIO 25,35€

6 Gfas  
REFº 064922

SÓCIO 47,03€ NÃO SÓCIO 49,50€



## RESERVA ALENTEJO *Tinto 2018*

1 Gfa  
REFº 014549

SÓCIO 8,31€ NÃO SÓCIO 8,75€

3 Gfas  
REFº 034549

SÓCIO 24,08€ NÃO SÓCIO 25,35€

6 Gfas  
REFº 064549

SÓCIO 47,03€ NÃO SÓCIO 49,50€

**PRODUTOR** Barão de Vilar

**NOTAS DE PROVA** Vinho de cor rubi. Aroma frutado a revelar boa evolução em garrafa, encorpado e macio com notas de frutos vermelhos maduros e madeira suave. Na boca é equilibrado, mostrando-se com bom volume e complexidade. Taninos bem integrados no conjunto. Final macio e guloso.

**ENOLOGIA** Álvaro van Zeller

**PRODUTOR** Casa de Santa Vitória

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

**ENOLOGIA** 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<sup>o</sup> 014115

SÓCIO 9,03€ NÃO SÓCIO 9,50€

3 Gfas  
REF<sup>o</sup> 034115

SÓCIO 26,13€ NÃO SÓCIO 27,50€

6 Gfas  
REF<sup>o</sup> 064115

SÓCIO 51,06€ NÃO SÓCIO 53,75€



## PORTO TAWNY

*10 Anos*

1 Gfa  
REF<sup>o</sup> 012055

SÓCIO 14,25€ NÃO SÓCIO 15,00€

3 Gfas  
REF<sup>o</sup> 032055

SÓCIO 42,18€ NÃO SÓCIO 44,40€

6 Gfas  
REF<sup>o</sup> 062055

SÓCIO 84,02€ NÃO SÓCIO 88,44€

**PRODUTOR** Kompassus Vinhos

**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo palha. Bolha fina e persistente. Aroma complexo com notas de brioche, marmelo compotado e um toque de citrinos. Na boca a boa acidez transmite frescura num conjunto muito equilibrado. Final muito agradável.

**ENOLOGIA** 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 comotas, muito equilibrado, com um final longo e guloso.

**ENOLOGIA** 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](mailto:enoteca@enoteca.pt)

(rótulos exemplificativos)

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<sup>o</sup> 124504

**45,60€**  
Caixa 12 GFAS

**48,00€**  
Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

*Douro*

## BACELO NOVO TINTO 2018

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

**SÓCIO**  
**3,80€**  
GFA 0,75L.

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

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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**



# QUINTA DE VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL



## MALVASIA FINA

BRANCO

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

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

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.

# 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



**40 PONTOS**  
VOUCHER 10,00€  
para utilizar numa encomenda  
ou no site [www.enoteca.pt](http://www.enoteca.pt)

- 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.

ADEGA  
  
**JOSÉ**  
 DE  
**SOUSA**  
 1878

Uma tradição  
 milenar com  
 identidade  
 alentejana



Seja responsável. Beba com moderação

WINE/MODERATION.eu  
 art de viver

**93** POINTS  
 WINEENTHUSIAST

COLHEITA  
 2014

**94** POINTS  
 WINEENTHUSIAST

COLHEITA  
 2015

**93** POINTS  
 WINEENTHUSIAST

COLHEITA  
 2016

**92** POINTS  
 WINEENTHUSIAST

COLHEITA 2017  
 #56 Top 100 &  
 Editor's Choice  
 Wine Enthusiast

**92** POINTS  
 WINEENTHUSIAST

COLHEITA  
 2018



/adegajosedesousa

# CESTO DE INVERNO

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

**OFERTA**  
1 CAIXA TRUFAS  
CLÁSSICAS  
**ANNOBON**



BUCELAS



DOURO



LISBOA



ALENTEJO

## CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. MORGADO DE BUCELAS BRANCO 2020 Bucelas
- + 3 GFAS. CAVE REAL RESERVA TINTO 2018 Douro
- + 3 GFAS. QUINTA DO GRADIL 1492 TINTO 2019 Lisboa
- + 3 GFAS. JOSÉ DE SOUSA TINTO 2018 Alentejo

SÓCIO  
**81,23€**  
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO  
**85,50€**  
Caixa 12 GFAS

REF<sup>a</sup> 124887



## GALERIA DO PRODUTOR

### Alves de Sousa



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

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

A qualidade e a singularidade dos seus vinhos tem sido amplamente reconhecida, com distinções e menções nas mais aclamadas publicações nacionais e internacionais. Das mais de 420 medalhas (mais de 110 de Ouro) em concursos nacionais e internacionais, ao reconhecimento na respeitada publicação americana "The Wine Advocate" de Robert Parker com 30 vinhos classificados entre os 90 e os 95 pontos.

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

### QUINTA DA OLIVEIRINHA

Esta é uma Quinta muito especial da família Alves de Sousa. Localizada no "coração" do Vale do Douro, na margem direita do rio e com um potencial natural e histórico para fazer grandes Portos (as suas vinhas detêm a mais alta das classificações de qualidade da região - "Letra A"), é agora

reinterpretada como uma coleção de vinhos do Douro, com o toque sempre pessoal da família Alves de Sousa. Banhada pelo Douro, esta Quinta tem condições excelentes para a produção de uvas de qualidade, ao mesmo tempo que se insere numa das paisagens mais inesquecíveis desta nobre região. O nome Alves de Sousa mistura-se na paisagem que lhe deu origem e à qual esta família retira os frutos dedicando-lhe o seu trabalho e vida. A colheita de 2018 do Reserva tinto da Quinta da Oliveirinha retrata a pureza da fruta do Douro, um vinho com a estrutura, profundidade e austeridade clássica dos grandes anos da região.



Ver pág. 33



## GALERIA DO PRODUTOR

### Esporão

Situada no coração do Alentejo, em Reguengos de Monsaraz, a Herdade apresenta condições únicas para a agricultura – grandes amplitudes térmicas, solos pobres e variados e uma extraordinária biodiversidade que ajuda o Esporão a produzir em equilíbrio com o meio ambiente, nos cerca de 702 ha de vinhas, oliveais e outras culturas potenciadas pelo Modo de Produção Biológico. Neste território estão plantadas cerca de 40 castas, 4 variedades de azeitona, pomares e hortas.

Construída em 1987, a adega de tintos foi desenvolvida com o princípio da utilização da gravidade, a fim de reduzir a utilização de bombas, diminuir a distância entre as várias operações de adega e minimizar o impacto na qualidade das uvas. Em 2018 foi renovada e modernizada de forma a aumentar a capacidade de produção e potencializar a qualidade dos vinhos tintos produzidos, principalmente a do icónico Monte Velho, que agora lhe dá nome. A adega de brancos possui uma cave onde ocorre a fermentação e estágio dos vinhos brancos em barricas, por vezes sujeitos a bâtonnage – em que se agita suavemente as borras de fermentação proporcionando uma textura e complexidade acrescidas aos vinhos brancos.

A adega de tintos foi projetada e construída em 2002 de modo a acondicionar duas linhas de vinificação distintas: uma destinada aos vinhos de maior volume, como o Defesa e o Monte Velho, e outra destinada aos vinhos de um segmento superior, vinificando os vinhos Monocasta, Esporão Reserva e Esporão Private Selection. Dotada de um eficiente sistema de refrigeração, prensas pneumáticas e cubas em inox com capacidades variadas, esta adega permite trabalhar as uvas respeitando e enaltecendo as características naturais da fruta.

Quando um vinho chega à mesa, naturalmente tem uma história para contar. Este Esporão Colheita tinto 2019 começa pelo rótulo, uma sinopse visual da natureza dos detalhes que fazem o primeiro vinho biológico da Herdade.

## ESPORÃO

O sol, uma nuvem e umas gotas de chuva remetem para os Invernos frios e Verões quentes da região. A folha de videira e o cacho de uvas apontam para a especificidade das castas.

A tulipa faz referência ao estágio em betão que ajuda a manter o carácter. A pequena minhoca e os micro-organismos do solo simbolizam os auxiliares fundamentais da agricultura biológica. As ondas de água, as pedras e as raízes dizem respeito ao que acontece debaixo da terra e há ainda um número “7” e um “b” minúsculo para assinalar as sete tipologias de solo da Herdade do Esporão e a natureza biológica.



Ver pág. 33

# VINHOS



*Boas festas*



*“Cor cristalina amarelo citrino com laivos dourados. Bolha fina com “perlage” duradouro. Aroma limpo e vivo a evidenciar boa evolução, notas de frutos de polpa amarela e brioche. Na boca é fresco, com bom volume, estrutura e equilíbrio. Final longo.”*

**Tiago Correia**



**Moscatel Roxo de Setúbal**

**ALAMBRE**

5 Anos

José Maria da Fonseca

(PVP 12,00€/gfa 0,75L.)

**OFERTA**

Na compra dos 3 Vinhos

do Trimestre

1 + 1 + 1 caixas



**QUINTA DO GRADIL  
ESPUMANTE BRUTE NATURE  
RESERVA 2017**

*Lisboa*

**PRODUTOR** Quinta do Gradil

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Lisboa

**CASTAS** Arinto, Chardonnay

**VINIFICAÇÃO** Colheita manual com seleção.

Ligeira maceração pelicular pré-fermentativa.

Pressagem suave em prensa pneumática.

Fermentação em inox durante 18 dias a baixas

temperaturas com bâtonnage. Espumantização pelo

método clássico com estágio em garrafa sobre as

borras da segunda fermentação durante 36 meses

até ao dégorge ment em Setembro de 2021.

**TEOR ALCOÓLICO** 12,5%

**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos após dégorge ment

**SERVIÇO** Servir a 7/9°C simples como aperitivo

ou acompanhando pratos de leitão ou carnes

brancas. Perfeito para momentos de

comemoração e celebração.

**ENOLOGIA** Tiago Correia

**SÓCIO**  
**9,22€**  
GFA 0,75L.

**NÃO SÓCIO**  
**9,70€**  
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 gfas. • REF<sup>o</sup> 033598

**27,66€**  
Caixa 3 GFAS

**29,10€**  
Caixa 3 GFAS

**PREÇO ESPECIAL** - até 31 Dezembro  
será € 10,25 a partir de 1/1/2022

**ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO**

SE FOR SÓCIO E PRETENDER ALTERAR A PROPOSTA DO TR

TELEFONE 228 348 440 FAX 228

# DO TRIMESTRE



*“Cor rubi. Aroma muito expressivo, fruta madura jovem com notas de violetas, ameixas pretas e chocolate negro com um ligeiro toque balsâmico e de especiarias. Na boca é equilibrado, envolve com uma excelente estrutura e bom volume. Final longo e harmonioso.”*

**Tiago Alves de Sousa**



## QUINTA DA OLIVEIRINHA RESERVA TINTO 2018

*Douro*

**PRODUTOR** Alves de Sousa  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual. Desengace total. 7 dias de fermentação com controlo de temperatura e 4 dias maceração pós-fermentativa. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de terceiro ano.  
**TEOR ALCÓOLICO** 14,5%  
**LONGEVIDADE** 8 a 10 anos  
**SERVIÇO** A 16/17°C com aves assadas, vaca, charcutaria e queijos. Abrir 20 minutos antes de servir.  
**ENOLOGIA** Tiago Alves de Sousa

**SÓCIO**  
**9,22€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,70€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF<sup>o</sup> 064856

**55,32€**  
Caixa 6 GFAS

**58,20€**  
Caixa 6 GFAS



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

**David Baverstock**



## ESPORÃO COLHEITA TINTO 2019

*Alentejo*

**PRODUTOR** Esporão  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Alentejano  
**CASTAS** Touriga Nacional, Aragonez, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet  
**VINIFICAÇÃO** Início da co-fermentação em lagares com pisa-a-pé a temperaturas controladas, terminando em cubas de betão. Estágio de 6 meses nas cubas em que fermenta, onde as condições de microoxigenação potenciam o carácter do vinho.  
**TEOR ALCÓOLICO** 14%  
**LONGEVIDADE** 6 a 7 anos  
**SERVIÇO** A 14/16°C com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.  
**ENOLOGIA** David Baverstock, Sandra Alves

**SÓCIO**  
**7,60€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**8,00€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF<sup>o</sup> 064491

**45,60€**  
Caixa 6 GFAS

**48,00€**  
Caixa 6 GFAS

**PREÇO ESPECIAL** - até 31 Dezembro será € 9,00 a partir de 1/1/2022

**(1 CAIXA DE CADA) NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL**

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

348 449 E-MAIL [enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt)

Para todas as ocasiões  
**CAVE Brancos**



**CASA SANTA  
 EULÁLIA  
 AVESSO 2020**

**PRODUTOR** Casa Santa Eulália  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Vinho Verde  
**CASTAS** Avesso  
**VINIFICAÇÃO** Colheita manual para caixas de 20 kg. Desengace e prensagem ligeira. Fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox. Estágio prolongado sobre as borras finas.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino. Aroma fresco e frutado com um ligeiro toque vegetal. Na boca é fresco e equilibrado, com boa acidez e estrutura. Bom final.  
**LONGEVIDADE** 3 a 4 anos  
**SERVIÇO** A 8/10°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. • REF# 064740

**39,36€** **41,40€**  
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



**AMEAL  
 LOUREIRO 2019**

**PRODUTOR** Quinta do Ameal  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Minho  
**CASTAS** Loureiro  
**VINIFICAÇÃO** vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada durante 12 a 15 dias. Estágio em contacto com as borras, durante cerca de 7 meses em cuba de inox a temperatura controlada.  
**TEOR ALCÓOLICO** 11%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino clara. Aroma intenso, com notas florais e cítricas a sobressair. Na boca é equilibrado com a boa acidez a dar-lhe frescura. Final médio mas preciso e muito vibrante.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 8°C como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.  
**ENOLOGIA** José Luís Moreira da Silva

**SÓCIO**  
**7,22€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**7,60€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 064485

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



**MORGADO  
 DO PERDIGÃO  
 ALVARINHO & LOUREIRO 2020**

**PRODUTOR** Quinta de Paços  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Minho  
**CASTAS** Alvarinho, Loureiro  
**VINIFICAÇÃO** vindima separada por castas. Desengace total, parte das uvas são sujeitas a maceração pelicular durante cinco horas com controlo da temperatura, sendo a outra parte logo prensada. Decantação. Fermentação em cubas de aço inoxidável, ficando o vinho sobre as borras finas com batónnage até à preparação do engarrafamento.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor límpida amarelo citrino. Aroma complexo, frutos maduros e tropicais, fruta branca madura. Na boca é macio e complexo, redondo e longo, fresco com notas minerais, frutadas e de citrinos. Equilibrado e elegante.  
**LONGEVIDADE** 8 a 10 anos  
**SERVIÇO** A 9/10°C com mariscos, pratos de peixe e aves.  
**ENOLOGIA** Gabriela Albuquerque, Rui Cunha

**SÓCIO**  
**7,41€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**7,80€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 064872

**44,46€** **46,80€**  
 Caixa 6 GFAS 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 curtimenta parcial em barricas onde estagia sobre as borras finas com batónnage durante 6 meses.  
**TEOR ALCÓOLICO** 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. • REF# 064800

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

Para todas as ocasiões

# CAVE Brancos



## CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2019

**PRODUTOR** Quinta de Paços  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Vinho Verde  
**CASTAS** Alvarinho  
**VINIFICAÇÃO** vindima manual em caixas de 19 Kg. Desengace das uvas sendo parte sujeita a maceração pelicular com controlo de temperatura, e as restantes imediatamente prensadas. Decantação do mosto e fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas com bâtonnage durante cerca de 5 meses.  
**TEOR ALCÓOLICO** 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. • REF<sup>o</sup> 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 bâtonnage regular.  
**TEOR ALCÓOLICO** 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. • REF<sup>o</sup> 064677

**55,86€**  
 Caixa 6 GFAS

**58,80€**  
 Caixa 6 GFAS

## CASTELLO D'ALBA MOSCATEL GALEGO 2020

**PRODUTOR** Rui Robredo Madeira Vinhos  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Moscatel Galego Branco  
**VINIFICAÇÃO** vindima manual para pequenas caixas. Prensagem suave sem desengace. Fermentação com leveduras indígenas a temperatura controlada. Estágio em inox sobre as borras finas, levantadas e agitadas durante cerca de um mês. Estágio mínimo em garrafa de 3 meses.  
**TEOR ALCÓOLICO** 14%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino. Aroma intenso e exuberante, notas florais (rosas, violetas) e de citrinos (toranja, tangerina). Na boca é equilibrado, fresco e frutado confirmando os aromas. Final agradável.  
**LONGEVIDADE** 5 a 6 anos  
**SERVIÇO** A 10/12°C com mariscos, saladas, pratos da cozinha oriental e queijos.  
**ENOLOGIA** Rui Robredo Madeira

**SÓCIO**  
**7,13€**  
 GFA 0,75L

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064873

**42,78€**  
 Caixa 6 GFAS

**45,00€**  
 Caixa 6 GFAS

## QUINTA DO CUME 2020

**PRODUTOR** Quinta do Cume  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Rabigato, Viosinho  
**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 ALCÓOLICO** 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** Frederico Cudell Tenreiro, Jean-Hughes Gros

**SÓCIO**  
**8,08€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**8,50€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064877

**48,48€**  
 Caixa 6 GFAS

**51,00€**  
 Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões  
**CAVE Brancos**



**VAL MOREIRA**  
 2019

**PRODUTOR** Quinta de Val Moreira  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Duro  
**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 ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo esverdeado. Aroma fresco e austero com notas cítricas, 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 Sevinat Pinto, Ricardo Gomes

**SÓCIO**  
**8,55€**  
 GFA 0,75L

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064738

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



**VALE RAPOSA**  
 RESERVA 2020

**PRODUTOR** Alves de Sousa  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Rabigato, Malvasia Fina, Viosinho  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual. Desengace total. Prensagem suave e decantação. Fermentação a 16°C durante 15 dias. 50% do vinho estagia em carvalho francês de 2º ano durante 6 meses e o restante em depósito de inox com bâtonnage.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor límpida amarelo citrino. Aroma muito elegante, ligeira fruta, folha de chá, lima, erva cortada e pimenta branca. Na boca é fresco, intenso, complexo e equilibrado, boa mineralidade com notas de madeira bem integrada. Bom volume. Final seco e agradável.  
**LONGEVIDADE** 10 a 12 anos  
**SERVIÇO** A 10/12°C com vieiras, salmão, bacalhau, galinha ou peru.  
**ENOLOGIA** Tiago Alves de Sousa

**SÓCIO**  
**9,50€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**10,00€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064876

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



**FONTE DO OURO**  
 2020

**PRODUTOR** Boas Quintas  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão  
**CASTAS** Encruzado, Malvasia Fina  
**VINIFICAÇÃO** Contacto pelicular e prensagem. Fermentação do mosto limpo em inox com controlo de temperatura.  
**TEOR ALCÓOLICO** 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<sup>o</sup> 064791

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



**QUINTA DO CERRADO**  
 RESERVA 2018

**PRODUTOR** Quinta do Cerrado  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão  
**CASTAS** Encruzado, Malvasia Fina  
**VINIFICAÇÃO** Desengace total, prensagem pneumática e fermentação alcoólica a 18°C. 30% deste vinho fez o final da fermentação em barricas de carvalho francês Allier e os restantes 70% em inox. Estágio mínimo de 3 meses em garrafa.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor cristalina e intensa, amarelo citrino com laivos esverdeados. Aroma frutado (pêssego, cítrinos) com notas de tosta e especiarias. Na boca é elegante, fresco e equilibrado com belas notas de madeira. Final longo com notas de madeira.  
**LONGEVIDADE PREVISTA** 4 a 5 anos  
**SERVIÇO** A 10/12°C como aperitivo ou com peixes gordos (assados ou grelhados) e carnes brancas.  
**ENOLOGIA** Osvaldo Amado

**SÓCIO**  
**8,55€**  
 GFA 0,75L

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064874

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

Para todas as ocasiões

# CAVE Brancos



## MORGADO DE BUCELAS 2020

**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, fruta jovem, tropical e notas minerais. Excelente acidez, vibrante, bom equilíbrio. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 10/12°C com aperitivos, mariscos, peixe ou pratos ligeiramente picantes.  
**ENOLOGIA** Nuno Cancela de Abreu

**SÓCIO**  
**6,18€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,50€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064860

**37,08€** **39,00€**  
 Caixa 6 GFAS 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 Sevinate Pinto

**SÓCIO**  
**7,60€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**8,00€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064804

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



## BARCA DO INFERNO RESERVA ARINTO 2020

**PRODUTOR** Garrocha Wines  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Lisboa  
**CASTAS** Arinto  
**VINIFICAÇÃO** Vindima noturna, feita com 50% de Arinto de solo calcário e 50% de solo vulcânico. Vinificação clássica em bica aberta com fermentação em madeira. Após fermentação o vinho foi colocado em cuba de betão onde se realizou 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 Macleira

**SÓCIO**  
**8,55€**  
 GFA 0,75L

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064735

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



## QUINTA DE CAMARATE SECO 2020

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca Vinhos  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Península de Setúbal  
**CASTAS** Alvarinho, Verdelho  
**VINIFICAÇÃO** Vinificação de bica aberta à temperatura de 16°C  
**TEOR ALCÓOLICO** 12,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino intenso. Aroma complexo com boa evolução, notas de frutos brancos e tropicais, citrinos (toranja), florais (madressilva) e um toque mineral. Na boca macio e equilibrado, bom volume num conjunto fresco e frutado com um toque mineral. Final agradável.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 11/13°C com peixes gordos grelhados e marisco.  
**ENOLOGIA** Domingos Soares Franco

**SÓCIO**  
**7,60€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**8,00€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064875

**45,60€** **48,00€**  
 Caixa 6 GFAS 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 ALCÓOLICO** 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. - REF<sup>3</sup> 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 ALCÓOLICO** 12,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rosa salmão pálida. Aroma complexo e delicado com notas minerais e um toque vegetal. Na boa é austero com alguma mineralidade e acidez. Vinho muito gastronómico.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 8/10°C com pratos leves, pastas e cozinha asiática.  
**ENOLOGIA** Rui Cunha

**SÓCIO**  
**8,55€**  
GFA 0,75L.

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF<sup>3</sup> 064743

**51,30€** Caixa 6 GFAS  
**54,00€** 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 ALCÓOLICO** 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. - REF<sup>3</sup> 064802

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



**VICENTINO  
NAKED  
PINOT NOIR 2019**

**PRODUTOR** Vinhos Vicentino  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Pinot Noir  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual. Prensagem do cacho inteiro. Fermentação em inox. Estágio de 6 meses em inox sobre as borras finas.  
**TEOR ALCÓOLICO** 12,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor pétala de rosa intenso. Aroma frutado e floral com notas minerais. Na boca é muito fresco e com boa estrutura, aromático. Final redondo, fresco e agradável.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 8/10°C com entradas como uma sopa de abóbora, húmus ou carpaccio de vaca, percebes ou mexilhões à espanhola, experiente 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. - REF<sup>3</sup> 064741

**55,56€** Caixa 6 GFAS  
**58,50€** 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 ALCÓOLICO** 14%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi intenso. Aroma jovem e intenso com boas notas de frutos vermelhos e um toque de especiarias. Na boca é muito equilibrado com notas de fruta fina. Boa estrutura e acidez, bons taninos. Final persistente.  
**LONGEVIDADE** 8 a 10 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne variados e queijos.  
**ENOLOGIA** José Manuel Sousa Soares

**SÓCIO**  
**6,65€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**7,00€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064678

**39,90€**  
 Caixa 6 GFAS

**42,00€**  
 Caixa 6 GFAS



**VENTOZELO**  
**RESERVA 2019**

**PRODUTOR** Quinta de Ventozele  
**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 ALCÓOLICO** 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. • REF<sup>o</sup> 064798

**42,78€**  
 Caixa 6 GFAS

**45,00€**  
 Caixa 6 GFAS



**VINHA DOS SANTOS**  
**RESERVA 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 ALCÓOLICO** 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€**  
 GFA 0,75L

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064799

**42,78€**  
 Caixa 6 GFAS

**45,00€**  
 Caixa 6 GFAS



**BARÃO DE VILAR**  
**RESERVA 2017**

**PRODUTOR** Barão de Vilar - Vinhos  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual. Seleção das uvas em mesa de escolha. Esmagamento e desengace seguido de fermentação em lagar com controlo de temperatura. Estágio parcial de 24 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi escuro. Aroma complexo, jovem e frutado onde sobressaem as notas de frutos vermelhos envolvidas num ligeiro toque de madeira. Na boca apresenta boa acidez e taninos vivos bem integrados no conjunto. Final elegante.  
**LONGEVIDADE** 6 a 7 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de aves assados, carnes brancas, massas e pratos da cozinha tradicional portuguesa.  
**ENOLOGIA** Álvaro van Zeller, Mafalda Machado

**SÓCIO**  
**7,51€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**7,90€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064499

**45,06€**  
 Caixa 6 GFAS

**47,40€**  
 Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões  
**CAVE Tintos**



**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 ALCÓOLICO** 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 pelo, borrego, cabrito e queijos.  
**ENOLOGIA** João Silva e Sousa

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 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 ALCÓOLICO** 14%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi com laivos azulados. Aroma jovem e intenso com leves notas minerais. Na boca é muito equilibrado com boa estrutura e acidez. Final agradável.  
**LONGEVIDADE** 5 a 7 anos  
**SERVIÇO** A 16/17°C com massas apaladadas, aves, carnes brancas e queijos de estrutura média.  
**ENOLOGIA** Jorge Alves, Sónia Pereira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064657

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



**COTTAS  
FIELD BLEND 2017**

**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 ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi fechado. Aroma complexo com notas de frutos vermelhos maduros com um toque floral e um leve abaulilhado do estágio em barrica. Na boca a acidez dá-lhe frescura num conjunto elegante com os taninos presentes mas bem enquadrados. Final agradável.  
**LONGEVIDADE PREVISTA** 6 a 7 anos  
**SERVIÇO** A 15/17°C com massas e pratos de carne.  
**ENOLOGIA** Manuel Vieira, Cristiano Sousa Pinto

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064795

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



**CALDAS  
RESERVA  
TOURIGA NACIONAL 2018**

**PRODUTOR** Alves de Sousa  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Touriga Nacional  
**VINIFICAÇÃO** vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura e longa maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano.  
**TEOR ALCÓOLICO** 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. GFA 0,75L. **11,00€**

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064747

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

Para todas as ocasiões  
**CAVE Tintos**



**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 ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho-rubi com laivos violeta. Aroma intenso e frutado, frutos vermelhos e silvestres com toque floral e ligeiras notas especiadas. Na boca é elegante com taninos presentes sem serem agressivos, boa acidez e equilíbrio.  
**LONGEVIDADE** 4 a 5 anos  
**SERVIÇO** A 15/17°C com carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas ou queijos suaves.  
**ENOLOGIA** Jorge Alves, Rodrigo Costa

**SÓCIO**  
**9,03€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,50€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064784

**54,18€**  
 Caixa 6 GFAS

**57,00€**  
 Caixa 6 GFAS



**FONTE DO OURO  
 RESERVA 2018**

**PRODUTOR** Boas Quintas  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão  
**CASTAS** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen  
**VINIFICAÇÃO** Fermentação longa com suave maceração para extrair o máximo de potencial das castas. Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês Allier.  
**TEOR ALCÓOLICO** 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 põlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.  
**ENOLOGIA** Nuno Cancela de Abreu

**SÓCIO**  
**9,98€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**10,50€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064636

**59,88€**  
 Caixa 6 GFAS

**63,00€**  
 Caixa 6 GFAS



**QUINTA DO GRADIL 1492  
 2019**

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

**SÓCIO**  
**6,18€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,50€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 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 ALCÓOLICO** 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 Sevinatete Pinto

**SÓCIO**  
**7,60€**  
 GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**8,00€**  
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064803

**45,60€**  
 Caixa 6 GFAS

**48,00€**  
 Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões  
**CAVE Tintos**



**BARCA DO INFERNO RESERVA 2018**

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

**SÓCIO**  
**9,03€**  
GFA 0,75L.

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>3</sup> 064589

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



**POMAR DO ESPÍRITO SANTO 2016**

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

**SÓCIO**  
**9,50€**  
GFA 0,75L.

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>3</sup> 064305

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



**QUINTA DO MONTE D'OIRO 2017**

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

**SÓCIO**  
**9,98€**  
GFA 0,75L.

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>3</sup> 064701

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



**CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2018**

**PRODUTOR** Falua  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Tejo  
**CASTAS** Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah  
**VINIFICAÇÃO** Colheita manual para caixas de 15 kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada em balseiros de carvalho francês. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.  
**TEOR ALCÓOLICO** 14%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi intensa e profunda. Aroma de fruta madura com notas de mineralidade, frutos negros e especiarias. Na boca é harmonioso e equilibrado, fresco com taninos firmes mas elegantes. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 5 a 6 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com carnes grelhadas e assadas, caça, enchidos e queijos.  
**ENOLOGIA** Antonina Barbosa

**SÓCIO**  
**7,13€**  
GFA 0,75L.

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>3</sup> 064651

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

Para todas as ocasiões  
**CAVE Tintos**



**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. Curtimentas de duração variável em função da casta. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.  
**TEOR ALCÓOLICO** 14,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor vermelho rubi com laivos atijolados. Aroma guloso e maduro com notas de fruta madura. Na boca é fresco com uma leve adstringência. Final ligeiro e equilibrado.  
**LONGEVIDADE** 5 a 6 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne e queijos.  
**ENOLOGIA** Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

**SÓCIO**  
**5,70€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**6,00€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064745

**34,20€**  
Caixa 6 GFAS

**36,00€**  
Caixa 6 GFAS



**CAVE REAL**  
**RESERVA ALENTEJANO**  
2019

**PRODUTOR** Casa Santa Vitória  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Cabernet Sauvignon, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional  
**VINIFICAÇÃO** Vendima 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 ALCÓOLICO** 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<sup>o</sup> 064688

**50,16€**  
Caixa 6 GFAS

**52,80€**  
Caixa 6 GFAS



**CANTANDO**  
2018

**PRODUTOR** Figueirinha  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Reg. Alentejano  
**CASTAS** Syrah, Alicante Bouschet  
**VINIFICAÇÃO** Vinificação pelo processo tradicional de curtimenta. Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.  
**TEOR ALCÓOLICO** 15%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi escuro intensa. Aroma de fruta madura com belas notas da madeira do estágio e um toque de pimenta preta. Boa estrutura de boca, muito suave, boa acidez e volume. Equilibrado. Final suave.  
**LONGEVIDADE** 6 a 7 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne e queijos.  
**ENOLOGIA** Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

**SÓCIO**  
**9,03€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**9,50€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064857

**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** Vendima manual.  
**VINIFICAÇÃO** Fermentação em inox com 30% das uvas em cacho inteiro. Estágio de 6 meses em inox.  
**TEOR ALCÓOLICO** 12,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi aberta. Aroma jovem e limpo, muito frutado com notas florais e um ligeiro toque vegetal. Na boca é delicado e harmonioso, fresco e macio. Final elegante.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 11/12°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<sup>o</sup> 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 ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino. Aroma fresco, com notas de frutos brancos, citrinos, florais, mel e um toque mineral. Na boca é fresco e mineral. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 2 a 3 anos  
**SERVIÇO** A 10/12°C com peixes gordos, carnes brancas, ostras e queijos.  
**ENOLOGIA** Jean-Hughes Gros

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064766

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



**REDOMA**  
**BRANCO 2019**

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

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064750

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



**FORTE DO OURO RESERVA**  
**ESPECIAL ENCRUZADO BRANCO 2019**

**PRODUTOR** Boas Quintas  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão  
**CASTAS** Encruzado  
**VINIFICAÇÃO** Contacto pelicular e prensagem. Fermentação em barricas novas de carvalho francês onde estagia durante 4 meses com bâtonnage.  
**TEOR ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo-citrino brilhante. No nariz sobressaem aromas de citrinos e frutos brancos num conjunto de agradável mineralidade com notas do estágio em barrica. A boca confirma a fruta e a mineralidade. Excelente acidez a dar-lhe frescura. Elegante e harmonioso com boa estrutura. Final suave e persistente.  
**LONGEVIDADE** 5 a 6 anos  
**SERVIÇO** A 10/12°C com peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos de ovelha.  
**ENOLOGIA** Nuno Cancela de Abreu

**SÓCIO**  
**10,45€** NÃO SÓCIO  
 GFA 0,75L. GFA 0,75L. **11,00€**

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064501

**62,70€** **66,00€**  
 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 ALCÓOLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino intenso. Aroma intenso e elegante, notas de citrinos e minerais com boas notas de madeira (tosta) muito bem integradas no conjunto. Na boca é complexo com boa estrutura e acidez. Equilibrado, fresco e muito elegante. Final longo.  
**LONGEVIDADE** 6 a 8 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com peixes gordos, aves e carnes brancas.  
**ENOLOGIA** Antonina Barbosa

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF<sup>o</sup> 064151

**74,10€** **78,00€**  
 Caixa 6 GFAS 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 ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo citrino com laivos dourados. Aromas de citrinos e maçã 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€** NÃO SÓCIO  
**14,50€**  
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF<sup>o</sup> 064814

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



**COLOMBO**  
**VERDELHO BRANCO 2017**

**PRODUTOR** Justino's Madeira Wines  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Madeirense  
**CASTAS** 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 ALCÓOLICO** 13%  
**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo palha com laivos dourados. Aroma a revelar boa evolução, ligeiras notas tropicais, notas de madeira e frutos secos. Na boca confirma-se a boa evolução, ataque fresco num conjunto saboroso, amplo e macio com notas fumadas e uma frescura agradável no meio da boca. Final longo.  
**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, Dina Luís

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF<sup>o</sup> 064759

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

Para aquelas ocasiões

# CAVE Superior



## QUINTA DE VENTOZELO TINTO CÃO TINTO 2018

**PRODUTOR** Quinta de Ventozelo  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro  
**CASTAS** Tinto Cão

**VINIFICAÇÃO** Vendima 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 ALCÓOLICO** 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€**  
GFA 0,75L

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 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** Vendima 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 ALCÓOLICO** 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€**  
GFA 0,75L

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 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** Vendima manual para caixas de 25 Kg, triagem em tapete de escolha, desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa a 32°C durante 24 horas. Fermentação em inox com controlo de temperatura.

**TEOR ALCÓOLICO** 12,5%

**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€**  
GFA 0,75L

**NÃO SÓCIO**  
**15,10€**  
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064523

**86,10€**  
Caixa 6 GFAS

**90,60€**  
Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões

# CAVE Superior



## 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  
**13,50€**  
GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064752

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



## FONTE DO OURO TOURIGA NAC. RESERVA ESPECIAL TINTO 2017

**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 ALCÓOLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** 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.  
**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€**  
 NÃO SÓCIO  
**19,00€**  
GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 064785

**108,30€** **114,00€**  
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 Sevinata Pinto

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF<sup>o</sup> 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 ALCOÓLICO** 14%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi intensa. Aroma complexo e elegante, notas de fruta do bosque com um toque de frutos vermelhos envolvidos nas notas de boa madeira. A boca evidencia a complexidade aromática num conjunto suave com a boa acidez a dar-lhe frescura e antevedendo 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  
 Caixa 6 GFAS. GFA 0,75L. Caixa 6 GFAS. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064530

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



## VICENTINO TOURIGA NACIONAL TINTO 2018

**PRODUTOR** Vicentino – Vinhas da Costa Atlântica  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Alentejano  
**CASTAS** Touriga Nacional  
**VINIFICAÇÃO** Vindima manual para caixas de 15 Kg. Maceração pré-fermentativa longa e fermentação em inox durante 10 dias com controlo de temperatura. Estágio em barricas de carvalho francês durante 11 meses.  
**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%  
**NOTAS DE PROVA** Cor rubi profunda e intensa. Aroma muita fruta e complexidade com delicadas notas florais e um leve toque de especiarias. Na boca é elegante, fresco e macio com boa estrutura. Final agradável com ligeira salinidade.  
**LONGEVIDADE** 10 a 15 anos  
**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne (p. ex. ensopado de borrego, cabrito assado, cozido à Portuguesa, jardineira).  
**ENOLOGIA** Bernardo Cabral

**SÓCIO** **NÃO SÓCIO**  
**11,40€** **12,00€**  
 Caixa 6 GFAS. GFA 0,75L. Caixa 6 GFAS. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064761

**68,40€** **72,00€**  
 Caixa 6 GFAS. 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 ALCOÓLICO** 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** **NÃO SÓCIO**  
**11,88€** **12,50€**  
 Caixa 6 GFAS. GFA 0,75L. Caixa 6 GFAS. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064612

**71,28€** **75,00€**  
 Caixa 6 GFAS. 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 pêsca 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<sup>a</sup> 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 ALCÓOLICO** 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<sup>a</sup> 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 bâtonnages muito suaves. Lote final com 50% inox e 50% barricas (40% novas e 60% usadas).

**TEOR ALCÓOLICO** 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<sup>a</sup> 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 ALCÓOLICO** 12,5%

**LONGEVIDADE** 10 a 12 anos

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

**ENOLOGIA** Bernardo Cabral

Para beber ou guardar

# GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS  
3 GFAS



*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.*

sócio **19,00€** GFA 0,75L

não sócio **20,00€** GFA 0,75L

**57,00€** Caixa 3 GFAS

**60,00€** Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>a</sup> 034808

## 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 ALCOÓLICO** 15%

**LONGEVIDADE** 10 a 12 anos

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

**ENOLOGIA** Tiago Alves de Sousa



*Cor vermelho intenso. Grande complexidade aromática, evidenciada pelos anos de estágio em garrafa que conferiram maturidade sensorial aliada à juventude dos aromas. Na boca mostra a suavidade e o equilíbrio que só longos anos de estágio poderão conferir.*

sócio **20,90€** GFA 0,75L

não sócio **22,00€** GFA 0,75L

**62,70€** Caixa 3 GFAS

**66,00€** Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>a</sup> 034689

## BARÃO DE VILAR GARRAFEIRA TINTO 2015

(DOC Douro)

**PRODUTOR** Barão de Vilar

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro

**CASTAS** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

**VINIFICAÇÃO** Vindima manual. Vinificação a temperatura controlada. Estagiou 24 meses em barricas de carvalho francês e americano. Após engarrafamento permanece durante 3 anos em garrafa antes de ser lançado.

**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%

**LONGEVIDADE** 12 a 15 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C, perfeito para acompanhar carnes vermelhas ou mesmo algumas sobremesas. Este vinho teve apenas uma leve filtração, pelo que irá criar depósito com a idade.

Agradece decantação.

**ENOLOGIA** Álvaro van Zeller



*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.*

sócio **22,71€** GFA 0,75L

não sócio **23,90€** GFA 0,75L

**68,13€** Caixa 3 GFAS

**71,70€** Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>a</sup> 034754

## 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 ALCOÓLICO** 14%

**LONGEVIDADE** 10 a 12 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com carnes assadas ou grelhadas, caça, queijos fortes.

**ENOLOGIA** Rui Cunha

Um conjunto de grandes vinhos portugueses para a sua garrafeira

CAIXAS  
3 GFAS



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

## VAL MOREIRA RESERVA TINTO 2018 (DOC Douro)

**PRODUTOR** Quinta de Val Moreira

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro

**CASTAS** Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão

**VINIFICAÇÃO** Vindima manual para caixas de 20 Kg, desengace total e fermentação durante 8 dias em cubas de inox e 1 mês de maceração. Fermentação maloláctica em cuba. Estágio de 12 meses em barricas de 225 e 500 L de carvalho francês.

**TEOR ALCÓOLICO** 14,5%

**LONGEVIDADE** 8 a 10 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com carnes vermelhas, borrego, caça e queijos curados.

**ENOLOGIA** Bernardo Cabral, Filipe Sevinate Pinto, Ricardo Gomes

sócio **22,80€** GFA 0,75L

não sócio **24,00€** GFA 0,75L

**68,40€** Caixa 3 GFAS

**72,00€** Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>a</sup> 034756



*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 ALCÓOLICO** 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<sup>a</sup> 034809



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

## INFINITUDE PINOT NOIR TINTO 2017 (Regional Lisboa)

**PRODUTOR** Osório & Gonçalves

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Lisboa

**CASTAS** Pinot Noir

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

**TEOR ALCÓOLICO** 13%

**LONGEVIDADE** 10 anos

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

**ENOLOGIA** Francisco Figueiredo

sócio **21,38€** GFA 0,75L

não sócio **22,50€** GFA 0,75L

**64,14€** Caixa 3 GFAS

**67,50€** Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF<sup>a</sup> 034755

# Cave PRIVADA

Para momentos únicos



ANSELMO MENDES  
**Alvarinho Private**  
Branco 2018

**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

**SÓCIO** 1 gfa - 26,60€  
**NÃO SÓCIO** 1 gfa - 28,00€  
Ref<sup>a</sup> 014697



HERDADE ALDEIA DE CIMA  
**Garrafeira**  
Branco 2019

**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 (pera, 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

**SÓCIO** 1 gfa - 39,90€  
**NÃO SÓCIO** 1 gfa - 42,00€  
Ref<sup>a</sup> 014794



JOSÉ MARIA DA FONSECA  
**Hexagon**  
Tinto 2015

**PRODUTOR** José Maria da Fonseca  
**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Península de Setúbal  
**CASTAS** Touriga Nacional, Tinto Cão, Syrah, Touriga Franca, Tannat, Trincadeira

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

**TEOR ALCÓOLICO** 14%

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

**LONGEVIDADE** 15 anos

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

**ENOLOGIA** Domingos Soares Franco

**SÓCIO** 1 gfa - 56,05€  
**NÃO SÓCIO** 1 gfa - 59,00€  
Ref<sup>a</sup> 014548

# Cave PRIVADA

Para momentos únicos



QUINTA DO CUME  
**Grande Reserva**  
Tinto 2018



FONTE DO OURO  
**Grande Reserva**  
Tinto 2017



QUINTA DO MONTE D'OIRO  
**Parcela 24**  
Limited Edition . Tinto 2016

**PRODUTOR** Quinta do Cume

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro

**CASTAS** Vinhas Velhas

**VINIFICAÇÃO** Vindima manual. Fermentação em cuba de inox, com temperatura controlada a 25°C. Estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.

**TEOR ALCÓOLICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor límpida e intensa ruby quase opaca, retinto. Aroma ainda muito jovem mas de grande complexidade, frutos negros e do bosque maduros com notas frescas de esteva e de especiarias do estágio em boa madeira. Na boca mostra-se muito equilibrado, com estrutura e volume, concentrado e elegante. Taninos de boa qualidade. Final muito longo e persistente. Vinho para envelhecer em cave por longos anos.

**LONGEVIDADE** 10 a 15 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com carnes assadas, borrego, cabrito, cozinha tradicional portuguesa e pratos condimentados.

**ENOLOGIA** Jean-Hugues Gros

**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 Monte d'Oiro

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Lisboa

**CASTA** Syrah

**VINIFICAÇÃO** Vindima manual com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individualizado por cuba). Maceração prolongada. Estágio de 20 meses em barricas carvalho francês 40% novas.

**TEOR ALCÓOLICO** 14%

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi profundo. Aroma intenso redondo e envolvente, notas de fruta preta madura e especiarias. Na boca é complexo com muito boa acidez e equilíbrio. Bom volume e estrutura. Elegante com taninos presentes. Final longo.

**LONGEVIDADE** 15 a 20 anos

**SERVIÇO** A 16/18°C com pratos ricos de caça, carnes maturadas. Agradece decantação antes de ser servido.

**ENOLOGIA** Graça Gonçalves, Gregory Viennois

**SÓCIO** 1 gfa - **42,75€**

**NÃO SÓCIO** 1 gfa - 45,00€

Ref<sup>a</sup> 014878

**SÓCIO** 1 gfa - **33,25€**

**NÃO SÓCIO** 1 gfa - 35,00€

Ref<sup>a</sup> 014793

**SÓCIO** 1 gfa - **57,00€**

**NÃO SÓCIO** 1 gfa - 60,00€

Ref<sup>a</sup> 014879



QUINTA NOVA  
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

TABOADELLA  
1255



HERDADE  
ALDEIA DE CIMA



**Quinta Nova**  
Reserva Terroir Blend  
Tinto

DOURO

*'Os nossos vinhos  
falam da nossa terra'*

[www.quintanova.com](http://www.quintanova.com)



**Taboadella**  
Reserva Jaen  
Tinto

DÃO

*'Vinhos com  
identidade'*

[www.taboadella.com](http://www.taboadella.com)



**Herdade  
Aldeia de Cima**  
Reserva Tinto

ALENTEJO

*'Retrato de um  
saber antigo'*

[www.aldeiadecima.com](http://www.aldeiadecima.com)

# PORTUGAL VINÍCOLA

*no superlativo*



**Alvarinho Parcela Única Branco 2018**

por *Anselmo Mendes*

**Fonte do Ouro Dão Nobre Branco 2018**

por *Nuno Cancela de Abreu*

**Barca Velha Tinto 2011**

por *Luis Sottomayor*

**Conde Vimioso Vinha do Convento Tinto 2017**

por *Antonina Barbosa*

**Hexagon Tinto 2015**

por *Domingos Soares Franco*

**Esporão Private Selection Tinto 2016**

por *David Baverstock*

**Conjunto PORTUGAL VINÍCOLA**

**SÓCIO - 948,10€ NÃO SÓCIO - 998,00€ Ref<sup>a</sup> 064880**

**OFERTA** na compra deste conjunto  
Decanter Douro - Siza Viera - Schott-Zwiesel





## PORTOS SELEÇÃO



PORTO  
**Barão de Vilar**  
**Branco 10 Anos**  
(0,50 L)

SÓCIO  
**11,69€**

NÃO SÓCIO  
**12,30€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 012604



PORTO  
**Dalva**  
**"Pure" Tawny**  
**Reserva**  
(0,75 L)

SÓCIO  
**16,63€**

NÃO SÓCIO  
**17,50€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 014815



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

SÓCIO  
**14,25€**

NÃO SÓCIO  
**15,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 011244



PORTO  
**Gran Cruz**  
**10 Anos**  
(0,75 L)

SÓCIO  
**15,20€**

NÃO SÓCIO  
**16,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 014720



PORTO  
**Dalva**  
**10 Anos**  
(0,75 L)

SÓCIO  
**18,53€**

NÃO SÓCIO  
**19,50€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 014719



PORTO  
**Barão de Vilar**  
**Tawny 20 Anos**  
(0,50 L)

SÓCIO  
**26,60€**

NÃO SÓCIO  
**28,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 013810



PORTO  
**Dona Antónia**  
**Tawny 20 Anos**  
(0,75 L)

SÓCIO  
**39,90€**

NÃO SÓCIO  
**42,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 010046



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

SÓCIO  
**38,00€**

NÃO SÓCIO  
**40,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 013402



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

SÓCIO  
**53,20€**

NÃO SÓCIO  
**56,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 014103



## PORTOS SELEÇÃO



PORTO  
**Ferreira**  
Vintage 1999  
(0,75 L)

SÓCIO  
**57,00€**

NÃO SÓCIO  
**60,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 011151



PORTO  
**JM F &  
Van Zeller**  
Vintage 2003  
(0,75 L)

SÓCIO  
**41,80€**

NÃO SÓCIO  
**44,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 011290



PORTO  
**Dalva**  
Vintage 2015  
(0,75 L)

SÓCIO  
**38,00€**

NÃO SÓCIO  
**40,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 013588



PORTO  
**Alves  
de Sousa**  
Vintage 2015  
(0,75 L)

SÓCIO  
**52,25€**

NÃO SÓCIO  
**55,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 013999



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

SÓCIO  
**57,00€**

NÃO SÓCIO  
**60,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 014073



PORTO  
**Barão  
de Vilar**  
Vintage 2016  
(0,75 L)

SÓCIO  
**52,25€**

NÃO SÓCIO  
**55,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 013854



PORTO  
**Quinta  
do Tedo**  
Vintage 2017  
(0,75 L)

SÓCIO  
**58,90€**

NÃO SÓCIO  
**62,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 014907



PORTO  
**Quinta  
Nova**  
Vintage 2017  
(0,75 L)

SÓCIO  
**71,25€**

NÃO SÓCIO  
**75,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 014414



PORTO  
**Quinta  
do Cume**  
Vintage 2019  
(0,75 L)

SÓCIO  
**57,00€**

NÃO SÓCIO  
**60,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 014908

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€



## GENEROSOS & COLHEITAS TARDIAS SELEÇÃO



MOSCATEL DOURO

**Dalva  
Colheita  
2009**

(0,75 L)

SÓCIO  
**15,20€**

NÃO SÓCIO  
**16,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 014440



MOSCATEL SETÚBAL

**Alambre  
Roxo 2012**

(0,75 L)

SÓCIO  
**10,93€**

NÃO SÓCIO  
**11,50€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 014233



MOSCATEL SETÚBAL

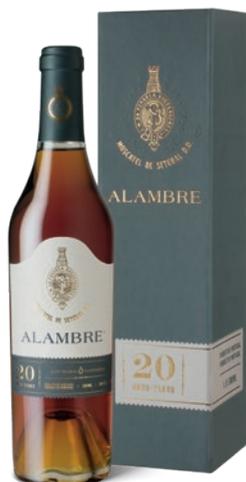
**Alambre  
Roxo 5 anos**

(0,75 L)

SÓCIO  
**11,40€**

NÃO SÓCIO  
**12,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFº 014863



MOSCATEL SETÚBAL

**Alambre  
20 Anos**

(0,50 L)

SÓCIO  
**28,50€**

NÃO SÓCIO  
**30,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 014291



MOSCATEL SETÚBAL

**J.M.F.  
Moscatel Roxo  
20 Anos**

(0,50 L)

SÓCIO  
**93,10€**

NÃO SÓCIO  
**98,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 011605



SAUTERNES

**Michel Lynch  
Prestige 2016**

(0,375 ml)

SÓCIO  
**15,20€**

NÃO SÓCIO  
**16,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 014909



TOKAJI

**Royal Tokaji  
Blue Label 5 Puttonyos 2016**

(0,50 L)

SÓCIO  
**36,10€**

NÃO SÓCIO  
**38,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFº 014910

Natal



## Conjunto de Natal

CAIXA DE 6 GARRAFAS + PRODUTOS GOURMET

- 1 gfa. Espumante Kompassus Blanc de Noirs Brut Nature
- 2 gfas. Muros Antigos Alvarinho 2020
- 2 gfas. Dalva Reserva Tinto 2017
- 1 gfa. Porto Barão de Vilar 10 Anos

- 1 emb. Trufas Clássicas Annobon (4 trufas)
- 1 frasco Figs em calda Casa das Rendufas (295 gr)
- 1 gfa. Azeite Virgem Extra Figueirinha (750 ml)
- 1 frasco Azeitona Alentejana Figueirinha (550 gr)

SÓCIO **80,75€** NÃO SÓCIO **85,00€** REF. 104884

Reveillon



## Ceia Reveillon

CAIXA DE 6 GARRAFAS + PRODUTOS GOURMET

- 1 gfa. Champagne Taittinger Brut Réserve
- 2 gfas. Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado Branco 2019
- 2 gfas. Quinta dos Frades Vinhas Velhas Grande Reserva Tinto 2015
- 1 gfa. Porto Ferreira D. Antónia 20 Anos

- 1 emb. Trufas Clássicas Annobon (9 trufas)
- 1 frasco Figs em calda Casa das Rendufas (553 gr)
- 1 gfa. Azeite Virgem Extra "Azête" Figueirinha (500 ml)
- 1 frasco Azeitona Alentejana Figueirinha (550 gr)
- 1 emb. Amêndoa 100% Natural Figueirinha (250 gr)

SÓCIO **195,51€** NÃO SÓCIO **205,80€** REF. 114886



## ESPUMANTES • CHAMPAGNES SELEÇÃO



ESPUMANTE  
**Muros Antigos Alvelhão Bruto Blanc de Noir**

sócio **14,25€** | NÃO SÓCIO **15,00€** | 1 GFA 0,75 L  
REF<sup>o</sup> 014868



ESPUMANTE  
**Kompasus Blanc de Noirs Brut Nature**

sócio **13,30€** | NÃO SÓCIO **14,00€** | 1 GFA 0,75 L  
REF<sup>o</sup> 014173



ESPUMANTE  
**Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature**

sócio **18,05€** | NÃO SÓCIO **19,00€** | 1 GFA 0,75 L  
REF<sup>o</sup> 014174



ESPUMANTE  
**Talentus Cuvée Prestige**

sócio **11,40€** | NÃO SÓCIO **12,00€** | 1 GFA 0,75 L  
REF<sup>o</sup> 014869



CHAMPAGNE  
**Jacquart Brut Mosaique**

sócio **34,20€** | NÃO SÓCIO **36,00€** | 1 GFA 0,75 L  
REF<sup>o</sup> 013401



CHAMPAGNE  
**Taittinger Brut Réserve**

sócio **37,91€** | NÃO SÓCIO **39,90€** | 1 GFA 0,75 L  
REF<sup>o</sup> 010764

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

**PREÇOS POR GARRAFA** ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€



## ESPIRITUOSOS SELEÇÃO



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

**PREÇOS POR GARRAFA** ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

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



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

## COMO:

### PRIMEIRA OPÇÃO - Entregue pessoalmente a oferta

1. Envie-nos o nome do seu amigo ou amiga;
2. Proceda ao pagamento da quota do 1º ano no valor de 50,00€;
3. A Enoteca enviará para sua casa, para que possa oferecer em mão, a Oferta de Inscrição, uma garrafa do Porto Barão de Vilar Very Old Tawny.

Para entregar ao novo sócio, também enviaremos:

- 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 Oferta de Inscrição (uma garrafa do Porto Barão de Vilar Very Old Tawny), a ficha de inscrição, os estatutos e a revista Enoteca.

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

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



# EnoClube - Clube dos Conhedores

## CAMPANHA NOVO SÓCIO



### ➔ Ainda não é sócio do EnoClube?

Inscreva-se agora no EnoClube e receba pela sua quota anual de 50.00€ esta Oferta Novo Sócio (valor de venda 56,00€)

### OFERTA NOVO SÓCIO

1 GARRAFA EM ESTOJO

PORTO BARÃO DE VILAR

Very Old Tawny

Enoteca 35 anos

[0,50 L]

QUOTA ANUAL - 50,00€



### EnoClube - Clube dos Conhedores

QUOTA ANUAL	50,00€
OFERTA INSCRIÇÃO	SIM - Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual.
OFERTA RENOVAÇÃO	SIM - Sempre de valor igual ou superior à quota anual.
DESCONTO	10% - nos vinhos da Gama Enoteca (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](http://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](mailto:enoteca@enoteca.pt)



**CASA FERREIRINHA**  
EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



**QUINTA DOS  
CARVALHAIS**

IMENSO SABER. IMENSO SABOR.

**HERDADE  
do PESO**



## QUINTA DA LEDA

Tinto 2018

DOURO

Elegância, estrutura  
e harmonia num  
Douro excecional.



## QUINTA DOS CARVALHAIS

Reserva Tinto 2017

DÃO

Nem tarde, nem cedo.  
O sabor  
no tempo certo.



## HERDADE DO PESO

Reserva Tinto 2017

ALENTEJO

Toda a grandeza  
e vivacidade dos vinhos  
do Alentejo.