

ESPORÃO



Quinta do Ameal Escolha Branco

VINHOS VERDES



Quinta dos Murças Reserva Tinto

DOURO



EsporãoReserva
Tinto

ALENTEJO

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







NUNO SERÔDIO nserodio@enoteca.pt

A DIFERENÇA ESTÁ NOS DETALHES

Por vezes, nas provas, nas conversas com enólogos e viticultores, surgem comentários e informações que nos ajudam a explicar a razão deste ou daquele estilos característicos, que fazem a diferença.

Os varietais do Ventozelo, que o Sousa Soares sábiamente vinifica, vêem potenciada a sua qualidade pela diversidade dos terroirs da Quinta do Ventozelo.

Ou aquelas vinhas centenárias, da Quinta dos Frades, com grande concentração e baixa produtividade que nos dão vinhos inconfundíveis com características únicas.

Pedimos ao José Manuel Sousa Soares e ao Raul Riba d'Ave que partilhem connosco aqueles "segredos" que fazem a diferença. Não deixem de os ler nesta revista.

Jose' Levoro NonoSord-

Nós Selecionamos...

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



Na ENOTECA os vinhos são selecionados 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
- 9 VINIFICAÇÃO DE A a Z
- 12 FÓRUM DE ENÓLOGOS 17 CONJUNTO 6 TERROIRS
- 18 AGORA PROVO EU
- **20** RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 25 BACETO NOAO
- 25 MONTRA DE PRÉMIOS
- 27 CESTO DE PRIMAVERA
- 28 GALERIA DO PRODUTOR
- **30** VINHOS DO TRIMESTRE
- **32** CAVE BRANCOS
- **36** CAVE ROSÉS
- **37** CAVE TINTOS
- 41 CAVE SUPERIOR
- 46 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 49 CAVE PRIVADA
- **52** PROJETO BARRICA V & VI
- **54** SELEÇÃO PORTOS
- 55 SELEÇÃO GENEROSOS
- **56** SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
- **57** SELEÇÃO ESPIRITUOSOS
- **59** ENOCLUBE CLUBE DOS CONHECEDORES

Proprietário/Editor: José Serôdio Publicação Períodica Trimestral

Diretor: José Serôdio

Sede da Redação: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto Sede do Editor: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto

Estatuto editorial: ver www.enoteca.pt

Design: Três Sentidos Design Capa: Orlando Mendonça Produção Gráfica: Viana & Dias

Sede do Impressor: Rua de São Gonçalo, 40

4730-908 Vila de Prado Tiragem: 12.000 Exemplares Depósito Legal: 68.051/93 Nº Registo ERC: 117272

FNOTECA

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

www.enoteca.pt

COMO ENCOMENDAR À ENOTECA?

COMO POSSO FAZER UMA ENCOMENDA?

Para encomendar por favor escolha um dos seguintes métodos:

NOTA DE ENCOMENDA

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



TELEFONE

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



E-MAIL

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



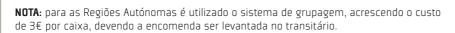
SITE

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



COMO É FEITA A ENTREGA?

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







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



10 OBJETIVIDADE

Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.



○ RIGOR

Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.



70 PREÇO JUSTO

Apresentamos apenas os vinhos com a melhor relação preço/qualidade.



∕ ○ COMODIDADE

Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.



□○ INFORMAÇÃO

Apresentamos as informações mais relevantes de cada vinho, bem como artigos e notícias sobre o mundo vitivinícola português.



⊝º FORMAÇÃO

Publicamos artigos de formação sobre a temática do vinho. Promovemos cursos de formação em condições preferenciais.



70 CONVÍVIO

Organizamos visitas a Adegas, Quintas e Herdades, bem como Almoços e lantares 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

JANTAR COM PROVAS | Quinta de Ventozelo

Porto 18 e 23 de Novembro 2021 - Lisboa 26 de Novembro 2021

Apresentação da Quinta de Ventozelo e dos vinhos pelo enólogo José Manuel Sousa Soares



Situada na margem esquerda do Douro, a **Quinta de Ventozelo** é das mais bonitas e impressionantes da região. Das mais antigas e enigmáticas Quintas do Douro, a Quinta de Ventozelo é mais do que um lugar cheio de História. É um santuário natural que oferece uma experiência única em todos os sentidos. No passado as suas terras foram cultivadas pelos Monges de Cister, com registos já desde 1288. As condições excecionais de solo e clima de Ventozelo propiciam uma vitivinicultura de excelência. Cada vinho de Ventozelo preserva a essência deste lugar, sempre com a elegância e equilíbrio dos grandes vinhos do Douro.

Para receber os sócios, um gin, o **Quinta de Ventozelo Craft Dry Gin**. À prova estiveram os vinhos **Quinta de Ventozelo Malvasia Fina 2019** e **Quinta de Ventozelo Tinto Cão 2018** servidos com aperitivos. Com a entrada foi servido o **Quinta de Ventozelo Viosinho 2020**, para acompanhar o prato principal o **Quinta de Ventozelo Blend tinto 2017** foi o escolhido e a acompanhar sobremesa foi servido o **Porto Quinta de Ventozelo LBV 2014**.

No Porto, os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados sob a orientação do Chef Miguel Castro e Silva e supervisão do Chef José Guedes, no restaurante DeCastro no Cais de Gaia. Como entrada Tamboril e arroz de lingueirão, para o prato principal Porco Bísaro e migas de cogumelos e tomate seco e para a sobremesa Chocolate, frutos vermelhos e pistachio.

Em Lisboa, no restaurante Falstaff, a acompanhar o 1º vinho da prova o Chef Hugo Henriques apresentou-nos uma tapa de Tapioca, Dourada e Skyr Fumado e com o 2º vinho da prova uma tapa de Brioche, Lebre e Foie Gras (ambas para comer à mão). Para a entrada o Chef preparou Leitão, Sasifis e Abóbora, para o prato principal Veado, Beterraba e Cherovia e para a sobremesa Financier de cacau, Romã e Especiarias.

JANTAR FÓRUM DE ENÓLOGOS

Porto - 4 de Dezembro 2021

Depois de quase 2 anos de "abstinência", o Fórum de Enólogos reuniu-se a 4 de Dezembro no Hotel Vila Galé Porto, com o modelo a que nos habituou, um jantar com enólogos de referência e com as suas criações previamente submetidas a uma prova realizada ao início da tarde pelos enólogos presentes. Tivemos o prazer e privilégio da companhia dos seguintes enólogos: Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, Antonina Barbosa, David Baverstock, Graça Gonçalves, João Silva e Sousa, José Gaspar, José Manuel Sousa Soares, José Maria Bettencourt (em representação de Domingos Soares Franco), Manuel Vieira, Miguel Pessanha, Nuno Cancela de Abreu, Patrícia Peixoto e Tiago Alves de Sousa.

Os vinhos aprovados pelos enólogos foram: Os brancos Branco de Ventozelo 2016 (Douro), Casa de Paços Family Blend Superior 2019 (Minho), Conde Vimioso Reserva 2019 (Tejo), Anselmo Mendes Curtimenta 2019 (Monção e Melgaço), Loureiro Private 2020 (Vinho Verde), Morgado de Bucelas Cuvée Arinto 2020 (Bucelas), Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2018 (Lisboa) e o Talentus Arinto Chardonnay 2020 (Lisboa).

Foram ainda aprovados o rosé Dona Aninhas Reserva 2020 (Lisboa) e os tintos Ferreirinha Castas Escondidas 2018 (Douro), Chaquedas Lote 5 Reserva 2017 (Douro), Conde Vimioso Reserva 2018 (Tejo), Gandarada Veni, vidi, vici 2017 (Dão), Howard's Folly Reserva 2016 (Alentejo), José de Sousa Reserva 2017 (Alentejo), Pegos Claros Grande Escolha 2016 (Palmela), Quinta da Sabordela 2019 (Douro), Quinta de Ventozelo 2017 (Douro), Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2016 (Lisboa), Quinta Nova Reserva Terroir Blend 2019 (Douro), Santa Vitória Grande Reserva 2017 (Alentejo), Santa Vitória Touriga Nacional 2018 (Alentejo), Tã Sómente Tannat 2019 (Alentejo), Taboadella Reserva Jaen 2019 (Dão), Talentus Reserva 2019 (Lisboa), Vale da Raposa Touriga Nacional 2017 (Douro) e o Vicentino Reserva 2017 (Alentejo).

Também foram aprovados os portos Alves de Sousa Vintage 2019, Maynard's L.B.V. Organic 2013 e Sandeman 20 Anos e o Moscatel de Setúbal Colecção Privada DSF Sole 1999.

JANTAR COM PROVAS | Quinta do Cume

Porto 25 de Janeiro e Lisboa 27 de Janeiro de 2022

Apresentação no Porto por **Cláudia Cudell** e **Frederico Cudell Tenreiro** e em Lisboa por **Inês Sousa Guedes** e **Frederico Cudell Tenreiro**



Começámos o Novo Ano com os vinhos da **Quinta do Cume**, uma quinta situada nas encostas solarengas da antiga terra de Provezende, uma aldeia histórica situada na margem direita do Rio Douro, no coração do Douro Vinhateiro, região demarcada e classificada pela UNESCO, como património Mundial desde 2001.

Neste evento estiveram a prova, o **Quinta do Cume Branco 2020** e o **Quinta do Cume Selection 2015**. Para a entrada foi servido o **Quinta do Cume Reserva Branco 2019**, a acompanhar o prato principal **Quinta do Cume Reserva Tinto 2016** e com a sobremesa o **Porto Quinta do Cume Vintage 2019**.

No Porto, a ementa do Chef Miguel Castro e Silva e do Chef José Guedes foi a seguinte: para a entrada Lulas Grelhadas com molho de Manteiga, como prato principal Secretos de Porco Bísaro com arroz cremoso de cogumelos e para a sobremesa Mousse de Chocolate Negro e Framboesa.

Em Lisboa, o Chef Hugo Henriques apresentou como acompanhamento para os vinhos da prova, Beignet de Sapateira e Coelho bravo, frutos vermelhos fermentados. Para a entrada Lagosta, bisque e cerefólio, como prato principal Frango do campo, mandioca e Ras-el-Hanout e para sobremesa Chocolate, banana e caramelo.

25.ª edição dos "Melhores do Ano - 2021" da Revista de Vinhos

"Os Melhores do Ano" pela Revista de Vinhos premiaram um conjunto de personalidades e projetos, numa noite que também prestou homenagem a **José Roquette**, o mentor do Esporão, projeto que contribuiu para a revolução dos vinhos do Alentejo e que se prepara para celebrar 50 anos. Ovacionado de pé, recebeu em mãos o "**Prémio Homenagem**".

António Ventura, a celebrar 40 anos de enologia, emocionou-se ao perceber a eleição como "Personalidade do Ano no Vinho". O espumante Nossa Solera Desde 2001 Extra Bruto, elaborado na Bairrada por Filipa Pato e William Wouters, foi considerado "Vinho do Ano", tendo a Quinta do Monte d´Oiro, da família Bento dos Santos, em Alenquer, região demarcada de Lisboa, sido eleita "Produtor do Ano". Outra empresa familiar, a Vieira de Sousa, que possui uma invejável coleção de Portos antigos, venceu na categoria "Produtor de Vinhos Fortificados do Ano". A alentejana Herdade Aldeia de Cima, na Vidigueira, projeto pessoal de Luísa Amorim e Francisco Rêgo, ganhou a distinção "Produtor Revelação do Ano".

NOTÍCIAS DO VINHO

(continuação)

Famosa pelos espumantes que elabora em Távora-Varosa, a **Murganheira** foi considerada **"Empresa do Ano"**, enquanto o blockbuster **Cabeça de Toiro**, vinho do Tejo, conquistou o estatuto **"Marca do Ano"**. **Nuno Mira do Ó**, autor dos Druida e consultor em diferentes produtores, obteve a distinção **"Enólogo do Ano"**, enquanto **Anna Jorgensen**, que está a revolucionar os vinhos da herdade da família no Alentejo, Cortes de Cima, mereceu o reconhecimento **"Enólogo Revelação do Ano"**. O prémio **"Enoturismo do Ano"** foi atribuído à **Quinta da Pacheca**, no Douro, e o **"Destino Gastronómico do Ano"**, pela diversidade e qualidade da oferta da restauração, é **Ponte de Lima**.

fonte: Revista de Vinhos

José Maria da Fonseca é o primeiro produtor Português com Certificação "FAIR'N GREEN"

FAIR'N GREEN é uma certificação de sustentabilidade e a José Maria da Fonseca é a primeira empresa de vinho portuguesa a recebê-la para um dos seus produtos. Esta certificação começou com um projeto para produtores de vinho alemães, em 2013, mas já certificou quase 100 empresas em 7 países. A primeira referência da José Maria da Fonseca a integrar a certificação FAIR'N GREEN é um dos seus vinhos mais emblemáticos, o **Periquita Reserva**, cuja produção anual é de cerca de um milhão de litros.

António Soares Franco, presidente da empresa produtora, afirma: "A sustentabilidade faz parte do DNA da José Maria da Fonseca há várias décadas. Por ser uma empresa de sete gerações, vemos a sustentabilidade como a única forma de as próximas gerações da família terem uma empresa viável e gerida com responsabilidade nas áreas de meio ambiente, social e económica. Com base na nossa filosofia, era lógico expandirmos para uma certificação de sustentabilidade holística, que nos ajuda a melhorar sistematicamente ao longo do tempo".

fonte: José Maria da Fonseca

David Baverstock: Chief Winemaker da Ravasqueira

Trabalhou como enólogo em algumas das casas mais consagradas como o Grupo Symington, Quinta do Crasto e Esporão, onde esteve até agora como responsável máximo pela Enologia. O novo **Chief Winemaker** da **Ravasqueira** tem o seu caminho bem traçado desde os primeiros passos no mundo vínico. David Baverstock nasceu em Barossa Valley, famosa região Australiana de vinhos, tendo o seu percurso académico passado pelo Rosewoethy Agricultural College. Chegou a Portugal em 1982, país pelo qual se apaixonou e ficou desde então.

Para Pedro Pereira Gonçalves, Administrador da Ravasqueira, "David Baverstock tem o perfil ideal para liderar a nossa Enologia. Esta aposta surge do crescimento e plano de expansão da Ravasqueira, que pretende consolidar ainda mais a sua operação e as marcas já tão bem conhecidas pelos nossos clientes, bem como preparar uma nova fase de crescimento". E reforça "David Baverstock irá aplicar toda a sua experiência, apresentando em conjunto com Vasco Rosa Santos, Diretor de Operações, propostas inovadoras e de alta qualidade como ele tão bem sabe fazer, para proporcionar a todos os consumidores experiências inesquecíveis".

David Baverstock, por sua vez, refere: "é com grande entusiasmo e responsabilidade que abraço este desafio lançado pela Ravasqueira. Reconheço o excelente trabalho desenvolvido nos últimos anos e quero contribuir com toda a paixão e conhecimento para continuar esse trabalho, tirando máximo partido de um lugar único como a Ravasqueira, que oferece as mais diversas ferramentas e desafios a um enólogo. Vinhas únicas que em equipa iremos continuar a potenciar para garantir que daqui saem grandes vinhos do Alentejo, entre os melhores de Portugal e do Mundo. Essa é a nossa ambição".

fonte: Revista de Vinhos





VINIFICAÇÃO de A a Z

Terroirs da Quinta de Ventozelo

A Quinta de Ventozelo é uma das mais antigas e maiores quintas do Douro, com cerca de 400 hectares, dos quais 200 são de vinha.

Situada na margem esquerda do Douro, na freguesia de Ervedosa do Douro, concelho de S. João da Pesqueira, desenvolve-se num amplo anfiteatro desde a cota do rio até aos 600 metros de altitude, entrecortado pela Ribeira de Ervedosa e diversas outras linhas de água. Apresenta assim condições excecionais de solo e de diversidade microclimática para uma viticultura de excelência.

Os cerca de 200 hectares de vinha estendem-se desde a margem do Douro até ao alto da quinta a 500 metros de altitude, ao longo das várias linhas de água, o que permite todas as exposições a diversas altitudes. O desafio é compreender esta diversidade de solos, microclimas, castas, sistemas de condução e, adaptando as melhores práticas vitícolas, conseguir produzir uvas, e depois vinhos, com personalidade.

A Quinta de Ventozelo pode subdividir-se em três zonas: a **Encosta Norte**, com exposição maioritariamente a Sul, é a zona mais pedregosa, com solos franco-arenosos a franco-limosos, pH ácido < 5,5 e carências naturais de fósforo e cálcio; a **Parte Central da Quinta**, que é a zona com menos elementos grosseiros e com textura franco-arenosa a franco-limosa, com maior capacidade de retenção da água; aqui, o pH varia entre zonas com pH inferior a 5,5 e outras com pH superior a 5,5, como a zona anterior; os seus solos têm carências de fósforo e cálcio e também de magnésio; a **Encosta Sul**, que tem zonas de origem calcária, exposições essencialmente a N e a NW, e zonas bastante argilosas; tem pH sempre superior a 5,6.

Individualizaram—se 17 parcelas, subdivididas em 135 talhões. Em parcelas extremes (com casta única) existem em cultura 7 castas brancas, que representam cerca de 10% da área total; as duas castas brancas mais representadas são o Viosinho e a Malvasia Fina, sendo a restante área de vinha ocupada por talhões extremes de 10 castas tintas, com apenas quatro parcelas onde, por idade ou por vontade de produzir de forma mais tradicional, se mantêm as castas misturadas na vinha. As castas tintas com maior representatividade no encepamento da quinta são a Touriga Francesa (22%), a Tinta Roriz (15%) e a Touriga Nacional (15%).

Podemos definir "terroir" como o conjunto das características do clima, solo, planta e práticas culturais que marcam um determinado lugar. É da conjugação das condições climáticas com os solos cuidadosamente trabalhados que eles se revelam. Particularmente, são os mais favoráveis à produção de uvas excecionais que, com uma vinificação adequada, permitem que se obtenha a enorme diversidade de vinhos, elegantes e autênticos, que compõem o portefólio da Quinta de Ventozelo.



Sendo o clima da Região do Douro caracterizado por grandes variações anuais de precipitação e temperatura, a influência do clima anual na produção vitícola é muito diferenciada. Assim, chegados a Agosto inicia-se na quinta uma atividade fundamental para a otimização da qualidade dos vinhos a produzir, que é o acompanhamento da maturação das uvas. Esta atividade consiste na observação, prova e recolha de amostras de uvas, por talhões, para obter a sua análise química e a sua caracterização física. São cerca de 15 parâmetros que se observam semanalmente no início, e bissemanalmente quando se aproxima a data da vindima ou quando há chuva significativa.

É este acompanhamento que permite obter a primeira indicação da qualidade do ano e da evolução dos diferentes "terroirs". Começam aqui as escolhas enológicas, com a marcação da data de vindima e a determinação do tipo de vinificação a utilizar. Há um conhecimento, baseado na experiência dos anos anteriores que, cimentado com as observações do ano, permite eleger os melhores "terroirs" de cada casta para cada patamar de qualidade.

Há, por exemplo, anos muito secos e quentes em que a maturação mais perfeita da maioria das castas se dá nas encostas viradas a norte, por isso mais frescas; e, pelo contrário, anos mais frescos e húmidos em que são as encostas voltadas a poente ou mesmo a sul que proporcionam uma maturação das uvas mais completa e favorável.

Depois vem a vinificação, com toda a sua complexidade, que tem como objetivo principal otimizar as qualidades das uvas para os tipos de vinhos a produzir, e que acaba no estágio, onde se pode fazer a afinação das características organoléticas dos vinhos.

É no lote final que se confirma a qualidade anual de cada "terroir" e sua complementaridade. É aqui que se define se a sua qualidade é adequada ao vinho a produzir por si só, ou se, para obter determinado perfil, é necessário utilizar características de diferentes vinhos.

O ano vitícola de 2018 caracterizou-se por ter o Inverno frio e seco, a Primavera fria e extremamente chuvosa e o Verão, numa primeira fase, frio e chuvoso e numa segunda fase, quente e extremamente seco.

A vindima iniciou-se em meados de setembro, com cerca de 10 dias de atraso, face à média, decorrendo sob boas condições climáticas, praticamente sem ocorrência de precipitação e temperaturas amenas a altas. A colheita proporcionou mostos de grande qualidade, com bom nível de açúcar, acidez e compostos fenólicos.

Em 2018 as condições de maturação das uvas foram muito boas, principalmente nas encostas mais secas e ensolaradas. Foram dessas encostas da Quinta, a Norte e a Central, que se escolheu a maior parte do vinho que fez o **Touriga Nacional 2018** e o **Tinta Roriz 2018**. Tanto num caso como noutro houve uma complementaridade no lote, com vinhos da mesma casta, mas de zonas mais frescas.

As uvas foram recebidas na adega, na linha especial, com 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.

A Touriga Nacional de 2018 ficou com a cor carregada, com reflexos violáceos. Apresenta um aroma rico, que combina de forma harmoniosa o carácter frutado a mirtilos e ameixa preta, com a frescura de notas florais. Na boca revela boa acidez, taninos redondos, terminando de forma sedosa e persistente.

A Tinta Roriz de 2018 apresenta cor rubi profunda, destacando-se no nariz a fruta vermelha madura, especialmente a cerejas e ameixas escuras, sendo percetível um leve toque floral e a especiarias. Muito fresco e concentrado em prova, com taninos expressivos a antever um elevado potencial de envelhecimento.

A zona em que se insere a Quinta de Ventozelo, junto ao Pinhão e na margem do rio Douro, é muito favorável para a produção de vinhos tintos e licorosos. Mas na Encosta Sul, acima dos 350 m de altitude e com exposição principal a Norte, há alguns "terroirs", na parcela denominada "Carvalha", muito favoráveis a produzir vinhos brancos. Desde 2014 que se vinifica apenas a Malvasia Fina, fazendo uma escolha de uvas criteriosa e utilizando as melhores práticas enológicas para produzir um vinho de exceção. Conjuntamente com o Viosinho, são as primeiras uvas a ficar maduras. As uvas atingem normalmente os 12 ou 13% de álcool potencial e rapidamente perdem acidez e começam a acastanhar. É necessária, por isso, uma atenção constante e avançar muito rapidamente para a vindima, na maior parte dos casos durante a segunda ou terceira semana de agosto.

O Ano Vitícola de 2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixa que o normal, considerando-se um ano seco. A vindima iniciou-se, de uma maneira geral cerca de 15 dias depois de 2018, mas, em resultado das boas condições climáticas registadas nesse período, a colheita proporcionou mostos de elevada qualidade, em geral com acidez mais elevada e álcool mais baixo, boas características para os brancos, principalmente os que não estagiam em madeira.

A **Malvasia Fina 2019** tem aparência cristalina e cor citrina, este vinho monocasta apresenta perfil fresco e mineral. Destacam-se os aromas florais, com toque muito discreto a especiarias. Fresco e elegante na boca, onde vão surgindo notas cítricas, num final delicado, mas persistente.

A combinação de todos os fatores naturais com as castas autóctones mais adaptadas a cada ecossistema, com grande respeito pelo meio ambiente, compõe os "terroirs" de Ventozelo, donde resultam uma diversidade de vinhos, complexos, elegantes e autênticos, que traduzem bem a essência do lugar.





FÓRUM DE **ENÓLOGOS**





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Dezembro de 2021

Casa de Paços

FAMILY BLEND SUPERIOR BRANCO 2019

PRODUTOR Quinta de Paços DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho CASTAS Alvarinho, Arinto, Loureiro, Fernão Pires TEOR ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 3 a 5 anos

NOTAS DE PROVA Cor límpida, amarelo-citrino. Aroma intenso e complexo, notas de citrinos, fruta branca com um toque vegetal muito agradável e ligeiras notas de frutos secos. A boca confirma as notas de citrinos com a boa acidez a dar-lhe frescura, boa fruta. Final agradável. ENOLOGIA Gabriela Albuquerque, Rui Cunha

NÃO SÓCIO

7.41€ GFA 0,75L. 7,80€ GFA 0,75L.

44,46€ Caixa 6 GFAS

46,80€ Caixa 6 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Dezembro de 2021

Anselmo Mendes

LOUREIRO PRIVATE BRANCO 2020

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde **CASTAS** Loureiro

TEOR ALCOÓLICO 12%

LONGEVIDADE 10 a 15 anns

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino pálido. Aroma complexo, intenso e expressivo. Notas minerais e cítricas. Na boca é intenso apresentando boa acidez e estrutura. Equilibrado. Final longo.

ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO 26,60€ GFA 0,75L. 28,00€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

ende em Caixas de 3 gfas • REFª 034984

79,80€ Caixa 3 GFAS

FÓRUM

84,00€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Dezembro de 2021

Morgado de Bucelas CUVÉE ARINTO BRANCO 2020

PRODUTOR Boas Quintas DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas

CASTA Arinto

TEOR ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 4 a 5 anns

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma intenso, complexo e elegante, notas flores brancas e frutos de polpa amarela maduros com um toque de citrinos bem integrados com as notas do estágio em barrica. Na boca é fresco, mineral, volumoso e macio, denso. Final complexo e persistente.

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

NÃO SÓCIO

12,35€ GFA 0,75L. 13,00€ GFA 0,75L.

74.10€ Caixa 6 GFAS

78.00€ Caixa 6 GFAS







RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa **CASTA** Viognier

TEOR ALCOÓLICO 13% LONGEVIDADE 10 a 12 anos

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

19,95€ GFA 0,75L

21,00€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 034723

59.85€ Caixa 3 GFAS

63.00€ Caixa 3 GFAS

FÓRUM DE **ENÓLOGOS**







Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Dezembro de 2021

Dona Aninhas

RESERVA ROSÉ 2020

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa CASTAS Merlot, Touriga Nacional **TEOR ALCOÓLICO 12%**

INNGEVIDADE 4 a 5 anns

NOTAS DE PROVA Cor límpida salmão pálido. Aroma complexo, sedutor e elegante com notas florais, de pêssego, pequenas bagas vermelhas e um ligeiro apimentado. Na boca é fresco e macio, bem estruturado e elegante. Elegante com um bom final. **ENOLOGIA** Filipe Sevinate Pinto

NÃO SÓCIO

14,25€ GFA 0,75L. 15,00€ GFA 0,75L. Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 034986

42,75€ Caixa 3 GFAS

45,00€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Dezembro de 2021

Quinta de Ventozelo

BLEND TINTO 2017

PRODUTOR Quinta de Ventozelo DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz **TEOR ALCOÓLICO 14%**

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa com laivos violeta. Aroma elegante, fruta madura com com notas de especiarias (pimenta preta). Na boca equilibrado, estruturado, cheio, com acidez viva. Final longo e harmonioso com um toque halsâmico.

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO 13.78€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

14,50€ GFA 0,75L.

82,68€ Caixa 6 GFAS

87,00€ Caixa 6 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Dezembro de 2021

Quinta Nova TERROIR BLEND TINTO 2019

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

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional,

Tinto Cão, Tinta Roriz

TENR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 12 a 14 anos

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi muito intensa. Aroma jovem e complexo, frutos negros, vermelhos e florais com notas de especiarias. Excelente acidez a dar-lhe frescura num conjunto muito equilibrado e bem estruturado. Final longo e persistente.

ENOLOGIA Jorge Alves, Sónia Pereira

sócio

NÃO SÓCIO

15,20€ GFA 0,75L. 16,00€ GFA 0,75L.

91.20€ Caixa 6 GFAS

96.00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Dezembro de 2021

Vale da Raposa TOURIGA NACIONAL TINTO 2017

PRODUTOR Alves de Sousa DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro **CASTA** Touriga Nacional **TEOR ALCOÓLICO 14,5%**

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi muito intensa e profunda.

Aroma complexo, floral intenso, fruta madura e especiarias muito bem integradas. Na boca é encorpado e fresco, elegante com boa estrutura e bons taninos. Final longo e persistente.

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

NÃO SÓCIO

23,75€ GFA 0,75L. 25,00€ GFA 0,75L.

71.25€ Caixa 3 GFAS

75.00€ Caixa 3 GFAS



FÓRUM DE **ENÓLOGOS**





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Dezembro de 2021

Taboadella IAEN RESERVA TINTO 2019

PRODUTOR Taboadella **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão **CASTAS** Jaen TEOR ALCOÓLICO 13.5%

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

NOTAS DE PROVA Cor ruhi intenso. Aroma intenso. e complexo, notas de frutos vermelhos com um toque apimentado e um leve balsâmico. Na boca é fresco e equilibrado com boa estrutura. Final agradável com notas do estágio em barrica. ENOLOGIA Jorge Alves, Rodrigo Costa

SÓCIO

14.49€ GFA 0,75L. 15,25€ GFA 0,75L

43,47€ Caixa 3 GFAS

45.75€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Dezembro de 2021

Gandara VENI, VIDI, VICI RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen **TEOR ALCOÓLICO 13,5%**

LONGEVIDADE 10 a 15 anns

NOTAS DE PROVA Cor granada, intensa e profunda. Aroma intenso e expressivo, frutos pretos maduros com notas forais, balsâmicas e especiadas. Na hoca é encornado e hem estruturado. com taninos firmes mas macios. Fresco e complexo. Final longo e persistente. ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO 23,75€ GFA 0,75L. 25,00€ GFA 0,75L

71,25€ Caixa 3 GFAS

75.00€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Dezembro de 2021

José de Sousa RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano CASTAS Grand Noir, Aragonez, Surah TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi muito intenso com nuances acastanhadas. Aroma complexo, notas de frutos maduros, baunilha e especiarias. Na boca é encorpado mas elegante, equilibrado com taninos presentes mas bem integrados. Confirma a fruta madura bem integradas com notas de madeira. Final longo e persistente. **ENOLOGIA** Domingos Soares Franco

SÓCIO

NÃO SÓCIO

18,05€ GFA 0,75L. **19,00**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 034990

54.15€ Caixa 3 GFAS

57.00€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Dezembro de 2021

Porto Alves de Sousa

VINTAGE 2019

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão TEOR ALCOÓLICO 19.5%

LONGEVIDADE Mais de 30 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda, retinto. Grande complexidade e profundidade aromática, frutos negros sobremaduros, com notas balsâmicas, ruibarbo, ginja, chocolate negro e alcaçuz. Denso, com grande estrutura mas extraordinariamente equilibrado. Especiado e com

um final intenso e longo. **ENOLOGIA** Tiago Alves de Sousa

52,25€ GFA 0,75L. **55,00€** GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

nende em Caixas de 1 gfa • REFª 014966

DE ENÓLOGOS

FÓRUM DE **ENÓLOGOS**



CONJUNTO FÓRUM DE ENÓLOGOS

- 1 GFA. Casa de Paços Family Blend Superior branco 2019, 1 GFA. Anselmo Mendes Loureiro Private branco 2020,
 - 1 GFA. Morgado de Bucelas Cuvée Arinto branco 2020, 1 GFA. Quinta do Monte d'Oiro Reserva branco 2018,
 - 1 GFA. Qta S. Sebastião Dona Aninhas Reserva rosé 2020, 1 GFA. Quinta de Ventozelo Blend tinto 2017,
 - 1 GFA. Qta Nova Reserva Terroir Blend tinto 2019, 1 GFA. Vale da Raposa Touriga Nacional tinto 2017,
 - 1 GFA. Taboadella Reserva Jaen tinto 2019, 1 GFA. Gandarada Veni, Vidi, Vici tinto 2017,
 - 1 GFA. José de Sousa Reserva tinto 2017, 1 GFA. Porto Alves de Sousa Vintage 2019.

241,82€ NÃO SÓCIO 254,55€ Caixa 12 GFAS Caixa 12 GFAS

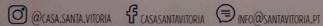


UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS

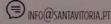


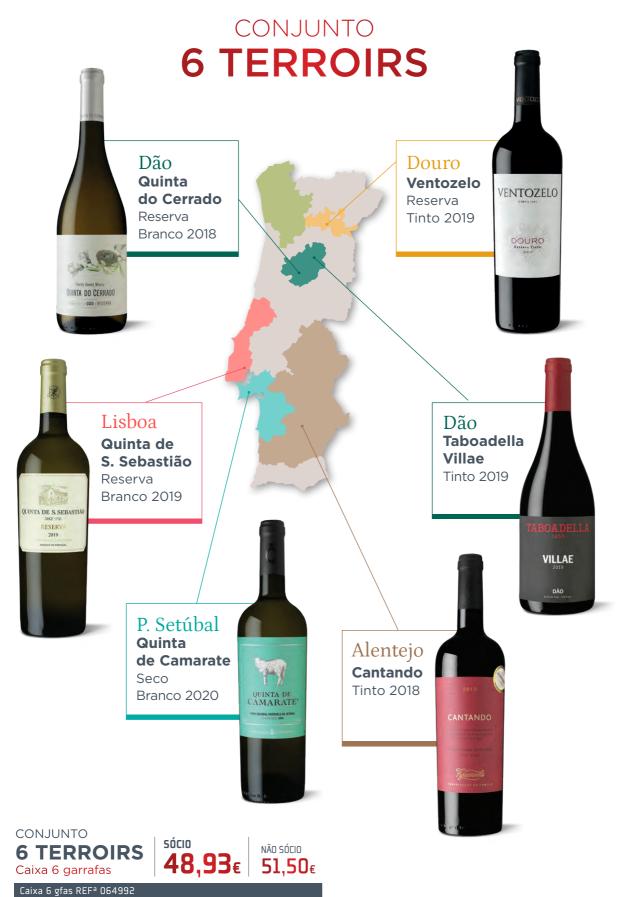


WWW.SANTAVITORIA.PT











RAUL RIBA D'AVE

Agora provo EU!

AS VINHAS VELHASQualitativamente Melhores – Mito ou Realidade?

O exemplo da Quinta dos Frades

No Douro, apesar das novas orientações do Instituto do Vinho do Douro e Porto quanto à utilização do designativo "Vinhas Velhas", a definição que prevalece no inconsciente coletivo da região é o de que uma vinha velha é "uma vinha com videiras de várias castas misturadas". Como essa técnica era uma técnica generalizada até aos anos de 1980, podemos considerar que uma "vinha velha" no Douro é uma vinha de castas misturadas e cuja idade será sempre superior a 40 anos.

A técnica de misturar castas numa mesma vinha parece continuar a ter adeptos, de tal forma que, na atualidade, continua-se a plantar novas vinhas desta forma. No entanto, para não confundir com as verdadeiras "vinhas velhas" dos nossos antepassados, chamam—lhes "Field Blend", termo que se traduz como "mistura no campo". Historicamente, a ideia de plantar castas misturadas numa mesma vinha era uma espécie de seguro para os antigos lavradores. A diversidade de castas permitia ter colheitas mais uniformes, tanto na quantidade como na qualidade. Algumas castas eram mais resistentes a doenças, enquanto outras eram mais qualitativas. Algumas castas eram mais produtivas, enquanto outras eram mais eficazes na produção de açúcar. Em algumas vinhas, estas diferenças complementavam—se de forma perfeita, dando origem a *terroirs* excecionais, únicos, por exemplo a vinha Maria Teresa, da Quinta do Crasto.

Um exemplo fabuloso de vinhas velhas é a **Quinta dos Frades**, propriedade que pertenceu à ordem de Cister, a mais poderosa ordem monástica da idade média. Os monges cistercienses eram génios da agricultura e foram modeladores de regiões vitivinícolas tão importantes como a Borgonha ou o Mosel. No Douro, estabeleceram-se na Quinta dos Frades em 1256, criando desde logo vinhas que deram seguramente néctares históricos. Hoje, essas vinhas já não existem, sendo substituídas por outras que ocuparam os espaços criados nas encostas.

As vinhas mais antigas da quinta têm atualmente entre 90 e 100 anos. É especialmente extraordinária uma vinha velha com uma grande percentagem de Touriga Franca misturada com outras castas diversas. Este volume de Touriga Franca era algo bastante invulgar para a época, pois é uma casta que produz pouco açúcar e, como tal, pouco álcool, o que não era interessante para a produção dominante de vinho do Porto. No entanto, com quase um século de vida, estas videiras de Touriga Franca são incríveis, rendendo pequeníssimos cachos, de sabor ultra concentrado e maduro, mas mantendo um espantoso equilíbrio alcoólico. Muito do vinho produzido nesta vinha é incorporado no vinho Quinta dos Frades Grande Reserva.

Mas, afinal, o que faz as vinhas velhas serem tão especiais? Em primeiro lugar, devido à idade, os seus rendimentos são mais baixos, gerando bagos mais pequenos, com uma relação película-polpa maior, ou seja, as uvas vão ter mais cor, mais aroma-sabor, mais intensidade. Em segundo lugar, a capacidade que têm de se adaptar às condições meteorológicas do ano, especialmente em anos quentes e secos. De facto, as compridíssimas raízes que uma vinha velha vai criando ao longo do tempo (não é raro no Douro ver raízes com 7 a 15 metros de comprimento), permitem que a videira se mantenha viva e hirta, mesmo em verões muito secos, como o de 1992 ou de 2005. São estas raízes que vão buscar nas profundidades a água necessária para a realização da fotossíntese. Ao contrário, as videiras mais jovens, não tendo esta capacidade de captação de água, são obrigadas a parar a fotossíntese, para evitar a transpiração. Isto faz com que as uvas não amadureçam plenamente.

Algumas pessoas perguntam-me se, em prova cega, é possível identificarmos se um vinho teve origem em vinhas velhas? Penso que sim, mas não tanto por causa da idade da vinha. Diria que a idade condicionará o tamanho das raízes (profundas) e o rendimento (baixo), o que por si só dará uvas mais concentradas e



equilibradamente mais maduras. Mas, isso também é possível obter numa vinha nova. Diria antes que é o conjunto de todos os fatores (mix de castas, idade, densidade plantação, localização e solo) que irá condicionar o resultado final. Em algumas vinhas, estes fatores estão tão perfeitamente em simbiose que geram vinhos absolutamente fascinantes. Têm concentração e intensidade (por causa do rendimento baixo e dos bagos pequenos), são macios (por causa das enormes raízes e consequentemente fotossíntese contínua), são aromaticamente complexos (por causa do mix de castas) e, por último, muito equilibrados no álcool/tanino/acidez/fruta (por causa do mix de castas e das raízes profundas). A localização (e quem diz localização diz exposição/altitude/inclinação) é transversal a todos os outros fatores e essencial para que funcionem na perfeição.

No limite, e resultado da experiência, podemos dizer que "há vinhas velhas e vinhas velhas". Não todas são iguais. É a combinação de vários fatores que vai definir a qualidade final. Contudo, uma coisa podemos afirmar: que uma vinha velha terá sempre vantagens comparativamente a uma vinha nova. Por um lado, pela não necessidade de irrigação: as suas raízes longas permitirão acesso aos recursos hídricos, mesmo em anos de maior seca. Por outro lado, pela singularidade dos seus vinhos, algo que é cada vez mais valorizado no mercado de vinhos de preço superior.

Dito isto, e tendo em conta a quantidade de vinhas velhas ainda existentes no Douro, parece-me urgente identificá-las, classificá-las e, aquelas que valerem a pena, incentivar os seus proprietários a protegê-las.

QUINTA DOS FRADES

VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA 2015 (DOC Douro)

PRODUTOR Quinta dos Frades DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Vinhas Velhas (mais de 23 castas com predominância de Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta da Barca, Tinta Carvalha, Tinta Francisca, Tinto Cão, Bastardo, Rufete e Donzelinho) VINIFICAÇÃO Vindima 100% manual parcela a parcela. Desengace e esmagamento. Pisa a pé

e fermentação em lagares de granito. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês de tosta ligeira. Estágio de 12 meses em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 14,5% LONGEVIDADE 12 a 15 anos

NOTAS DE PROVA 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.

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

FNOLOGIA Anselmo Mendes



Ouinta dos Frades

VINHAS VELHAS Grande Reserva Tinto 2015

74,10€ CAIXA 3 gfas **78,00**€ CAIXA 3 gfas

Não Sócio

Encomende em Caixas de 3 gfas. REFª 034809

RÓTULOS PERSONALIZADOS



RESERVA DOURO

NÃO SÓCIO

8.75€

Tinto 2017

NÃO SÓCIO 24,08€ 25,35€

REF^a 064922

NÃO SÓCIO 47,03€ 49,50€



RESERVA ALENTEJO

Tinto 2018

1 Gfa REF^a 014549

SÓCIO

NÃO SÓCIO 8,31€ 8,75€

3 Gfas RFF^a N34549

SÓCIO NÃO SÓCIO 24,08€ 25,35€

6 Gfas REF^a 064549

NÃO SÓCIO sócio 47,03€ 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

ESPUMANTEBAIRRADA

Bruto

1 Gfa REF® 014115

sócio NÃO SÓCIO **9,03€ 9,50€**

3 Gfas REF^a 034115

sócio NÃO SÓCIO **26,13€ 27,50€**

6 Gfas

REF^a 064115

50CIO NÃO SÓCIO **51,06€ 53,75€**



PORTO TAWNY

10 Anos

1 Gfa REF^a 012055

5ÓCIO NÃO SÓCIO **14,25€ 15,00€**

3 Gfas **REF® 032055**

5ÓCIO NÃO SÓCIO **42,18€ 44,40€**

6 Gfas **REF® 062055**

sócio Não sócio **84,02€ 88,44€**

PRODUTOR Kompassus Vinhos

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

Novas Colheitas

BACEI O



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 ALCOÓLICO 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

NÃO SÓCIO 4,00€

as de 12 GFAS. • REFª 124504

45.60€

48.00€ Caixa 12 GEAS

Preço EnoClube na página seguinte



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 ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas de frutos vermelhos maduros com nuances de especiarias doces. Na boca é estruturado, elegante e frutado, equilibrada por taninos redondos. Final persistente.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVICO A 14/15°C com pratos de carnes vermelhas e queijos fortes.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

NÃO SÓCIO 4.00€

n Caixas de 12 GFAS. • REFª 124726

45.60€

48.00€ Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte



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 nisadores automáticos sendo o restante fermentado em cubas de inox com remontagem.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma fresco e jovial com leves notas de frutos vermelhos e um toque de chá preto. Na boca é suave e equilibrado com taninos suaves. Final agradável.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne e queijos. **ENÓLOGOS** Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

NÃO SÓCIO 4.00€

de 12 GFAS. • REFª 124652

45.60€

48,00€ Caixa 12 GEAS

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^a 125009 NÃO SÓCIO **48,00**€ Caixa 12 GFAS

Preco EnoClube na página seguinte

Novas Colheitas



DÃO

12 Garrafas

DOURO

12 Garrafas

ALENTEJO

12 Garrafas









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.

TINTA RORIZ

TINTO

A casta Tinta Roriz é uma verdadeira revelação. Amiga na vinha e amiga no vinho, esta casta só nos trouxe boas surpresas. Um vinho intenso, uma mistura de sabores e sensações que não se esquecem.

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

- 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.



CESTO DE PRIMAVERA

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





MONÇÃO e MELGAÇO



DOURO



ALENTEJO



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

3 GFAS. CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO BRANCO 2019 Monção e Melgaço

- + 3 GFAS. VENTOZELO RESERVA TINTO 2019 Douro
- + 3 GFAS. CAVE REAL RESERVA ALENTEJANO TINTO 2019 Alentejo
- + 3 GFAS. JOSÉ DE SOUSA TINTO 2018 Alentejo

5ÓCIO **97,04**€

NÃO SÓCIO **102,15**€ Caixa 12 GFAS

REF^a 124994



GALERIA DO PRODUTOR

Quinta do Gradil

A história da Quinta do Gradil reflete-se nos seus vinhos. Cada referência, a começar nos vinhos de entrada de gama até ao topo da pirâmide é a expressão de uma parte da sua história, desde a origem documentada, no século XV, até aos dias de hoje.

As mais antigas referências à Quinta do Gradil remontam 1492, mas a propriedade é bem mais antiga. No século XVIII, a importância e qualidade do vinho ali produzido eram de tal ordem que o concelho do Cadaval acabou por escapar ao arranque generalizado de vinhas determinado por D. José, para favorecer a cultura de cereais e, por outro lado, os interesses do Marquês de Pombal no Douro. Nas mãos da 6ª e 7ª geração dos Marqueses de Pombal ao longo de boa parte do século XX, a Quinta do Gradil é mais tarde, no ano de 1999, adquirida por Luís Vieira.

Situada no concelho do Cadaval, a propriedade ocupa uma área de 200 hectares dos quais 120 são plantados com vinha. A sua localização privilegiada, entre a serra de Montejunto e o mar, mas suficientemente afastada deste, permite-lhe tirar partido da influência atlântica, determinante para o equilíbrio ácido e frescura dos seus vinhos, mas, ao mesmo tempo, usufruir de um bom número de horas de sol, importante para a conveniente maturação das uvas.

A argila e o calcário formam a matriz principal dos seus solos, onde encontramos plantadas uma grande diversidade de castas brancas e tintas. Umas são naturais da região ou estão ali aclimatadas desde há séculos,



dando origem a vinhos de vincado caráter regional. Outras, são de presença mais recente no local, mas acabaram por se revelar surpresas muito positivas pela forma extraordinária como se adaptaram a este terroir. Aconteceu com as castas brancas Viosinho, Alvarinho e Sauvignon Blanc e a tinta Tannat

O vinho que lhe apresentamos este Trimestre vai buscar o melhor destes mundos, sendo feito a partir da Touriga Nacional e da Tannat.





GALERIA DO PRODUTOR

Howard's Folly Wine

O produtor Howard's Folly Wine nasce em 2002 fruto da união de um empresário Inglês de Yorkshire, Howard Bilton e de um enólogo Australiano, David Baverstock. Desde o início que o objetivo principal desta união foi revelar o que de melhor as castas portuguesas no terroir alentejano da Serra de São Mamede (Portalegre) têm para oferecer.

Howard Bilton é um entusiasta amante de vinhos e admirador dos vinhos de Portugal, especialmente da região do Alentejo. David Baverstock é um enólogo radicado em Portugal e com provas dadas a nível nacional e internacional da sua experiência, saber e criatividade. Para além de ser o diretor de Enologia da casa Howard's Folly e durante largos anos ter tido este cargo no Esporão, assume idênticas funções na Ravasqueira. Foi considerado enólogo do ano tanto em 2013 como em 2015.

A propriedade conta com 7 hectares na Serra de São Mamede onde encontramos plantadas as castas Touriga Nacional, Aragonez, Syrah, Trincadeira e Alicante Bouschet. Para além das vinhas próprias tem acordos estabelecidos com viticultores locais detentores de vinhas velhas onde podemos encontrar mais de 20 castas (muitas delas que não se conseguem identificar). Esta diversidade permite a vinificação de vinhos únicos.

Desde 2018 a casa Howard's Folly Wine conta com uma moderna adega em Estremoz, a primeira adega "urbana" em Portugal. Esta adega conta com equipamentos



de topo que permitem extrair o que de melhor as uvas podem dar. Howard's Folly Wine mais do que apresentar vinhos no mesmo patamar de qualidade ano após ano, é acima de tudo um pequeno produtor cujo objetivo é sempre produzir o máximo de qualidade em cada colheita

Exemplo disso é o vinho que lhe apresentamos este trimestre, o Sonhador tinto 2018.



VINHOS do





"Cor rubi carregado. Aroma jovem e intenso com notas de frutos negros maduros (cassis), notas de madeira e apontamentos balsâmicos. Na boca é equilibrado e macio com uma boa acidez a dar-lhe frescura, confirma as notas frutadas. Bom final."

Tiago Correia

QUINTA DO GRADIL 1492

DS02 OTAIT

(isboa

PRODUTOR Ouinta do Gradil

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Tannat, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de aço inox.

70% do lote estagiou em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

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 6,37€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO 6,70€** GFA 0,75L.

38,22€ Caixa 6 GFAS

40,20€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas -** REFª 064913

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

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

TRIMESTRE





"Cor vermelho rubi. Aroma de frutos vermelhos e pretos maduros e ligeiras notas abaunilhadas. Na boca é macio e elegante, bom volume. Boa acidez e equilíbrio. Final agradável."

David Bayerstock

HOWARD'S FOLLY SONHADOR

TINTO 2018

Alentejo

será 12,50€ a partir de 16 Abril 2022

Preço Especial

PRODUTOR Howard's Folly Wine

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Vinhas Velhas, Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 15Kg. Seleção manual e desengace total seguido de esmagamento cuidado. Fermentação com remontagens e delastage a temperaturas controladas em pequenas cubas de inox. Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.

TEOR ALCOÓLICO 14.5%

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos de peixes gordos, carnes brancas e vermelhas.

ENOLOGIA David Baverstock

SÓCIO 9,41€ GFA 0,75L. NÃO SÓCIO 9,90€ GFA 0,75L.

56,46€ Caixa 6 GFAS

59,40€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** • REFª 065006

(1 CAIXA DE CADA) NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

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

CAVE Brancos



MUROS ANTIGOS LOUREIRO 2021

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

VINIFICAÇÃO Colheita manual para pequenas caixas. Breve maceração pelicular. Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48 a 72h. Longa fermentação a uma temperatura entre 14º e 18ºC. Estágio mínimo sobre borras finas de 4 meses com bâtonnages regulares.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma com belas notas de flores brancas com um ligeiro toque cítrico. Boca delicada e fresca, muito equilibrada confirmando as notas florais do aroma. Final fresco e elegante.

 $\textbf{LONGEVIDADE} \ 7 \ \text{anos}$

SERVIÇO A 8º como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado. **ENOLOGIA** Anselmo Mendes

^{sócio} 5,70€

NÃO SÓCIO **6,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064997

34,20€

36,00€ Caixa 6 GFAS



CASA SANTA EULÁLIA AVESSO 2020

PRODUTOR Casa Santa Eulália DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde CASTAS Avesso

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20 kg. Desengace e prensagem ligeira. Fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox. Estágio prolongado sobre as borras finas.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma fresco e frutado com um ligeiro toque vegetal. Na boca é fresco e equilibrado, com boa acidez e estrutura. Bom final.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos **SERVIÇO** A 8/10°C com peixes, mariscos e aperitivos.

ENOLOGIA Francisco Marques Leandro

5ócio **6,56**€

NÃO SÓCIO **6,90**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064740

39,36€ Caixa 6 GFAS

41,40€ Caixa 6 GFAS



AMEAL LOUREIRO 2019

PRODUTOR Quinta do Ameal

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho

CASTAS, Loureiro

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

TEOR ALCOÓLICO 11%

NOTAS DE PROVA Cor aman

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

7,22

NÃO SÓCIO **7,60**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064485

43,32€

45,60€ 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 bâtonnage até à preparação do engarrafamento.

TEOR ALCOÓLICO 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 neixe e aves.

ENOLOGIA Gabriela Albuquerque, Rui Cunha

5ÓCIO 7,41€

NÃO SÓCIO **7,80**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 064872

44,46€

46,80€ Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos





MUROS ANTIGOS ALVARINHO 2020

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

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48h a 72h. Fermentação longa a baixa temperatura. Estágio mínimo de 4 meses sobre borras finas com hátonnage regular.

TEOR ALCOÓLICO 12.5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma fresco com notas florais, frutadas (citrinos, tropical) e minerais. Na boca é bem estruturado, harmonioso e equilibrado. Boa acidez. Final longo com ligeiro amargo tíoico da casta Alvarinho.

LONGEVIDADE 10 anos

SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando marisco, peixes no forno, carnes brancas e queijos de pasta mole. ENDLOGIA Anselmo Mendes

8.55

NÃO SÓCIO **9,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064711

51,30€ Caixa 6 GFAS

54,00€ Caixa 6 GFAS



CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2019

PRODUTOR Quinta de Paços DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde CASTAS Alvarinho

VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 19 Kg. Desengace das uvas sendo parte sujeita a maceração pelicular com controlo de temperatura, e as restantes imediatamente prensadas. Decantação do mosto e fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas com bâtonnage durante cerca de 5 meses. TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo citrino. Aroma complexo com notas de citrinos (laranja), alguma mineralidade e um toque de frutos tropicais. Na boca é suave e fresco a confirmar os aromas. Equilibrado e elegante, boa acidez. Final agradável

LONGEVIDADE 8 a 9 anos SERVIÇO A 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito. ENOLOGIA Gabriela Albuquerque, Rui Cunha

⁵000 **9**,26€

NÃO SÓCIO **9,75**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064610

55,56€

58,50€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DO CUME

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.
TEGR ALCOÓLICO 13.5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo esverdeado. Aroma fresco e austero com notas citrinas, florais e algum mineral. A boca confirma os aromas num conjunto com volume e frescura. Final persistente.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos SERVIÇO A 10/12°C com entradas, pratos de peixe, algumas carnes brancas, queijos e tarte de maçã. ENOLOGIA Frederico Cudell Tenreiro, Jean-Hughes Gros

\$,08€

NÃO SÓCIO **8,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 064877

48,48€

51,00€ 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 ALCOÓLICO 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

9,50€

NÃO SÓCIO **10,00€** GFA 0.751

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064876

57,00€ Caixa 6 GFAS

60,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



FONTE DO OURO

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado, Arinto
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular e
prensagem. Fermentação do mosto limpo
em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino com laivos esverdeados. Aroma intenso, fresco e frutado, notas de maçã e pera, notas florais. Na boca é intenso e fresco com notas florais. Bom final.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos SERVIÇO A 8/10°C com entradas, mariscos e peixes grelhados. ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

\$\frac{50C10}{4,75}

NÃO SÓCIO **5,00**€ GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 064791

28,50€ Caixa 6 GFAS

30,00€



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 ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor cristalina e intensa, amarelo citrino com laivos esverdeados. Aroma frutado (pêssego, citrinos) 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

8,55€

NÃO SÓCIO **9,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064874

51,30€

54,00€ Caixa 6 GFAS



TALENTUS ARINTO CHARDONNAY 2020

PRODUTOR JAPG

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa **CASTAS** Arinto, Chardonnay **VINIFICAÇÃO** Vinificação separada

por castas. Desengace, prensagem, fermentação em inox pelo método de bica aberta com controlo de temperatura.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma jovem e intenso com notas florais e frutadas. Na boca é macio com bom equilíbrio e acidez. Bom final.

LONGEVIDADE 1 a 2 anos **SERVIÇO** A 8/10°C com saladas, sushi, peixe, marisco, aves e carnes frias. **ENOLOGIA** José Gaspar

4,28_€

NÃO SÓCIO **4,50**€ GEA 0.751

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064963

25,68€ Caixa 6 GFAS

27,00€ Caixa 6 GFAS



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 ALCOÓLICO 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, maiscos, peixe ou pratos ligeiramente

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

^{sócio} **6,18**€

NÃO SÓCIO **6,50**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064860

37,08€

39,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



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 ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarello citrino. Aroma com alguma complexidade, notas de fruta branca de caroço, algum tropical e floral, madeira bem integrada no conjunto. Na boca é encorpado e equilibrado com bom volume e estrutura, acidez viva e crocante. Final vibrante e persistente.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos **SERVIÇO** A 12/14°C com peixes gordos grelhados ou assados e queijos fortes.

ENOLOGIA Francisco Macieira

8,55

NÃO SÓCIO **9,00€** GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064735

51,30€ Caixa 6 GFAS

54,00€ Caixa 6 GFAS



CABEÇA DE TOIRO RESERVA 2020

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Fernão Pires, Chardonnay,
Sauvignon Blanc

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

TEOR ALCOÓLICO 13%

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

LONGEVIDADE 2 a 3 anos SERVIÇO A 8/10°C com charcutaria condimentada, peixes assados no forno, carnes vermelhas guisadas e queijos de estrutura média.

ENOLOGIA Nuno Faria

5,70

NÃO SÓCIO **6,00**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064998

34,20€

36,00€ Caixa 6 GFAS



CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2020

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTAS Arinto, Fernão Pires, Verdelho

VINIFICAÇÃO Vindima e vinificação separada por castas. Colheita manual, arrefecimento das uvas para 5°C e posterior desengace. Maceração pelicular pré-fermentativa na Fernão Pires, sendo prolongada com borras na Arinto. Clarificação por decantação seguida da fermentação alcoólica. Fermentação em barricas de 300L de carvalho francês de 2 e 3 anos de 20% do lote, parte Arinto e parte Fernão Pires.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso com notas cítricas e florais. Na boca é bem estruturado com a acidez natural a dar-lhe frescura. Final intenso com um toque de mineralidade.

LONGEVIDADE 5 anos

SERVIÇO A 9/11°C com saladas, pratos de marisco, e em especial pratos de peixe assado ou grelhado.

ENOLOGIA Antonina Barbosa

5,56 6,56

NÃO SÓCIO **6,90**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064838

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



QUINTA DE CAMARATE SECO 2020

PRODUTOR José Maria da Fonseca **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Península de Setúbal

CASTAS Alvarinho, Verdelho **VINIFICAÇÃO** Vinificação de bica aberta à temperatura de 16°C

TEOR ALCOÓLICO 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

5óCIO **7,6**0€

NÃO SÓCIO **8,00**€ GEA O 751

Encomende em Caixas de 6 efas. • REFa 064875

45,60€

48,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE Rosés



CASA DE PAÇOS

PRODUTOR Quinta de Paços DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde CASTAS Vinhão

VINIFICAÇÃO As uvas são desengaçadas e prensadas. O mosto é fermentado em cubas de aço inoxidável, com temperatura controlada. Clarificação feita com borra de branco, sem utilização de carvão.

TEOR ALCOÓLICO 12%

NOTAS DE PROVA Cor rosa-salmão. Aroma elegante com notas de frutos silvestres e morango com leves toques florais. Na boca é fresco e vivo, boas notas minerais e boa acidez. Bom final.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 9/10°C com mariscos e peixes. **ENOLOGIA** Gabriela Albuquerque, Rui Cunha

4,85

NÃO SÓCIO **5,10**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064819

29,10€

30,60€



QUINTA DA GIESTA

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengace total, contacto
pelicular durante 10 horas. Fermentação
com temperatura controlada a 14°C
durante 15 dias

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor cereja intensa, aroma floral (violetas) e de frutos vermelhos (framboesas, morangos). A boca confirma os frutos vermelhos num conjunto com boa acidez e estrutura. Final agradável.

LONGEVIDADE 2 anos

SERVIÇO A 10/12°C com entradas pastas, saladas e comida mediterrânica e comida asiática.

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

5,42€

NÃO SÓCIO **5,70**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064999

32,52€

34,20€



DIÁRIO DA QUINTA

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional VINIFICAÇÃO Prensagem suave das uvas inteiras. Fermentação em bica aberta em cubas de inox com controlo de temperatura.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor pétala de rosa. Aroma fresco com leves notas de maçã, morangos, cerejas e frutas vermelhas maduras. Boa acidez de boca, fresco e leve. Final agradável.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos **SERVIÇO** A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves. **ENOLOGIA** Francisco Macieira

4,28

NÃO SÓCIO **4,50**€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 06480

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 ALCOÓLICO 12 5%

NOTAS DE PROVA Cor pétala de rosa intenso. Aroma frutado e floral com notas minerais. Na boca é muito fresco e com boa estrutura, aromático. Final redondo, fresco e agradável.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 8/10°C com entradas como uma sopa de abóbora, húmus ou carpaccio de vaca, percebes ou mexilhões à espanhola, experimente também com gastronomia Indiana ou Nepalesa.

ENOLOGIA Bernardo Cabral

\$000 **9,26** GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **9,75**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064741

55,56€

58,50€

CAVE Tintos



DALVA RESERVA 2017

PRODUTOR C. da Silva DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Colheita manual.
Desengace total, maceração pelicular.
Fermentação com controlo de
temperatura. Estágio de 12 meses em
barricas de carvalho francês de 500 litros.
TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma jovem e intenso com boas notas de frutos vermelhos e um toque de especiarias. Na boca é muito equilibrado com notas de fruta fina. Boa estrutura e acidez, bons taninos. Final persistente.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos **SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne variados e queijos.

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

5ÓCIO **6,65**€

NÃO SÓCIO **7,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 064678

39,90€

42,00€



VENTOZELO RESERVA 2019

PRODUTOR Quinta de Ventozelo DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. No nariz é fresco com notas de frutos vermelhos e silvestres maduros com um leve toque de baunilha. Na boca é equilibrado, redondo e bem estruturado. Final persistente. LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes e cozinha mediterrânea e queijos.

mediterranea e queijos. **ENOLOGIA** José Manuel Sousa Soares

50CIO **7,13**€

NÃO SÓCIO **7,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^a 064798

42,78€

45,00€



VINHA DOS SANTOS 2017

PRODUTOR Quinta dos Frades DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Vinhas Velhas com predominância de Touriga Nacional, Touriga Franca VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace e esmagamento por pisa a pé em lagares de

esmagamento por pisa a pé em lagares de granito de grande dimensão. Transferência para cubas de aço inox onde terminam a fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses cuba de inox seguido de 12 meses em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo com laivos violeta. Aroma de frutos silvestres maduros com um toque de especiarias e de notas balsâmicas. Na boca é fresco e frutado com boa acidez e taninos macios. Equilibrado e encorpado. Final prolongado. LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/17°C com pratos da cozinha regional, pratos condimentados e caça. ENOLOGIA Anselmo Mendes

50C10 7,13

NÃO SÓCIO **7,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064799

42,78€ Caixa 6 GFAS

45,00€ Caixa 6 GFAS



BARÃO DE VILAR RESERVA 2017

PRODUTOR Barão de Vilar - Vinhos DENDMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tigas Deviz

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Seleção das uvas em mesa de escolha. Esmagamento e desengace seguido de fermentação em lagar com controlo de temperatura. Estágio parcial de 24 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês. TEOR ALCOÓLICO 13.5%.

NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma complexo, jovem e frutado onde sobressaem as notas de frutos vermelhos envolvidas num ligeiro toque de madeira. Na boca apresenta boa acidez e tanions 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

7,51

NÃO SÓCIO **7,90€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^a 064499

45,06€ Caixa 6 GFAS

47,40€ Caixa 6 GFAS

CAVE **Tintos**



CAVE REAL RESERVA 2018

PRODUTOR João Silva e Sousa **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional VINIFICAÇÃO Vindima manual, Desengaçe e esmagamento. Fermentação com baixa intensidade de remontagem e 2 "délestage". Maceração pós-fermentativa até final de Novembro. Separação das películas que serão posteriormente prensadas. Estágio de 12 meses, em depósitos de inox e em barricas de carvalho francês "Seguin Moreau". TEOR ALCOÓLICO 14%

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

LONGEVIDADE 12 a 15 anos SERVICO A 14/16°C com com carnes assadas. caça de pêlo, borrego, cabrito e queijos. **ENOLOGIA** João Silva e Sousa

7,60€

NÃO SÓCIO 8.00€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064796

45.60€

48.00€ Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



COTTAS FIELD BLEND 2017

PRODUTOR Ouinta 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 innx com controlo de temperatura. Estágio parcial em barricas de segundo uso de carvalho francês durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor ruby fechado. Aroma complexo com notas de frutos vermelhos maduros com um toque floral e um leve abaunilhado do estágio em barrica. Na hoca 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

ENOLOGIA Manuel Vieira, Cristiano Sousa Pinto

SÓCIO

NÃO SÓCIO 9.00€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064795

51.30€ Caixa 6 GFAS

54.00€ Caixa 6 GEAS



CALDAS RESERVA TOURIGA NACIONAL 2019

PRODUTOR Alves de Sousa **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro **CASTAS** Touriga Nacional VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura e longa maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano. TEOR ALCOÓLICO 15%

NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda. Aroma delicado e fresco com notas florais (violetas), fruta madura (ginja) e especiarias (pimenta branca, caixa de charuto). Na boca é fresco, elegante e complexo com bom equilíbrio e volume. Final longo. LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/17°C com carnes vermelhas, aves e em particular com assados de carnes brancas como cabrito assado e porco bísaro. Beneficia se aberto 30 minutos antes de servir. **ENOLOGIA** Tiago Alves de Sousa

SÓCIO 10.45€ GFA 0.75

NÃO SÓCIO 11.00€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 064999

62.70€

66.00€ Caixa 6 GEAS



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 tulinas de cimento Nicovelo.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi com laivos violeta. Aroma intenso e frutado, frutos vermelhos e silvestres com toque floral e ligeiras notas especiadas. Na boca é elegante com taninos presentes sem serem agressivos, boa acidez e equilíbrio.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas ou queijos suaves. **ENOLOGIA** Jorge Alves, Rodrigo Costa

SÓCIO 9,03€

NÃO SÓCIO 9.50€ GFA N 751

s de 6 gfas. • REFª 064784

54,18€ Caixa 6 GFAS

57.00€ Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



FONTE DO OURO RESERVA 2018

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz,
Alfrocheiro, Jaen

VINIFICAÇÃO Fermentação longa com suave maceração para extrair o máximo de potencial das castas. Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês Allier.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma frutado com belas notas florais, complexo, notas de madeira muito bem integradas. Na boca é elegante, muito equilibrado. Boa estrutura, bons taninos.

Final agradável e longo. **LONGEVIDADE** 8 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados. **ENOLOGIA** Nuno Cancela de Abreu

9,98

NÃO SÓCIO **10,50**€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064636

59,88€ Caixa 6 GFAA

63,00€ Caixa 6 GFAS



DIÁRIO DA QUINTA RESERVA 2019

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional,
Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Vinificação separada por castas. Desengace parcial sem esmagamento, fermentação e pré-estágio em cubas de betão subterrâneas de baixa amplitude térmica. Estágio em barricas de carvalho americano e francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho escuro. Aroma limpo, com notas de fruta madura e um toque da madeira do estágio. Na boca é equilibrado, fresco. Vinho gastronómico. Bom final.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos SERVIÇO A 15/17°C com peixes gordos, carnes grelhadas, massas variadas. ENOLOGIA Francisco Macieira

50CI0 **6,18**€

NÃO SÓCIO **6,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065000

37,08€ Caixa 6 GFAA

39,00€ Caixa 6 GFAS



BARCA DO INFERNO RESERVA 2019

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa CASTAS Cabernet Sauvignon, Sousão VINIFICAÇÃO Vindima noturna com mistura de uvas no lagar, pisada a pé na madrugada seguinte. Estágio em alvenaria e em barricas de carvalho francês e americano. TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma jovem e frutado, notas de frutos negros (amoras), com ligeiras notas de baunilha e grafite e um toque vegetal. Na boca é equilibrado e suave com boa acidez. 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

9,03€

NÃO SÓCIO **9,50**€ GEA 0.751

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 06500]

54,18€ Caixa 6 GFAA

57,00€



CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2019

PRODUTOR Falua

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo **CASTAS** Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15 kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada em balseiros de carvalho francês. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

ENOLOGIA Antonina Barbosa

NOTAS DE PROVA Cor granada intensa e profunda. Aroma de fruta madura com notas de mineralidade, frutos negros e especiarias. Na boca é macio 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.

5ÓCIO **7,13**:

NÃO SÓCIO **7,50**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064961

42,78€ Caixa 6 GFAA

45,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



NÃ TE RALES

PRODUTOR Herdade da Figueirinha DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Surah

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 ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi com laivos atijolados. Aroma guloso e maduro com notas de fruta madura. Na boca é fresco com uma leve adstringência. Final ligeiro e equilibrado.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

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

ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

^{5ócio} **5,70**€

NÃO SÓCIO **6,00**€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064745

34,20€

36,00€ Caixa 6 GFAS



CAVE REAL RESERVA ALENTEJANO

PRODUTOR Casa Santa Vitória DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano CASTAS Cabernet Sauvignon, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vindima mecânica e manual com seleção das uvas. Vinificação separada por castas. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada. Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

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

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas grelhadas, caça, peixe assado, queijo curado. **ENOLOGIA** Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

8,36

NÃO SÓCIO **8,80**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 064688

50,16€

52,80€



ESPORÃO COLHEITA 2019

 $\textbf{PRODUTOR} \,\, \underline{\tilde{\textbf{E}}} \textbf{spor} \tilde{\textbf{ao}}$

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet VIINIFICAÇÃO 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 microxigenação potenciam o carácter do vinho.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi límpida. No nariz sobressaem os aromas de fruta vermelha madura com notas de especiarias e um ligeiro vegetal. Na boca é fresco e equilibrado com uma textura sedosa confirmando a fruta vermelha dos aromas. Final longo.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.

ENOLOGIA David Baverstock, Sandra Alves

8,55₄

NÃO SÓCIO **9,00€** GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 0644

51,30€

54,00€



CANTANDO 2018

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

TEOR ALCOÓLICO 15%

NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro intensa. Aroma 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 queins

ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

\$ÓCIO **9,03**€

NÃO SÓCIO **9,50**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064857

54,18€

57,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE Superior



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 ALCOÓLICO 12%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma complexo, notas tropicais com um ligeiro mineral e um toque de baunilha do estágio em madeira. Na boca mostra-se austero e fresco com boa estrutura. Final persistente.

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

SERVIÇO A 10/12°C com ostras, peixe no forno, aves, carnes brancas, pratos com nabo, batata doce ou beterraba e pratos com queijo.

ENOLOGIA Dirk Niepoort

^{5ÓCIO} 13,78€

NÃO SÓCIO **14,50**€ GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064750

82,68€

87,00€ Caixa 6 GFA



FONTE 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 ALCOÓLICO 13,5%

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

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos de ovelha. ENOLOGIA Nuno Capcela de Abreu

^{sócio} 10.45€

NÃO SÓCIO **11,00€** GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064501

62,70€

66,00€ Caixa 6 GFAS



MORGADO DE BUCELAS CUVÉE ARINTO BRANCO 2020

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas

CASTAS Arinto

VINIFICAÇÃO Contacto pelicular durante 4 horas, seguido de fermentação do mosto limpo em barricas de carvalho francês. Estágio em barricas de carvalho francês com bâtonnage durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma intenso, complexo e elegante, notas flores brancas e frutos de polpa amarela maduros com um toque de citrinos bem integrados com as notas do estágio em barrica. Na boca é fresco, mineral, volumoso e macio, denso. Final complexo e persistente.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 8/10°C com peixes gordos assados ou grelhados, charcutaria, queijo de ovelha. ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

⁵⁰⁰12,35€

NÃO SÓCIO **13,00€** GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064985

74,10€ Caixa 6 GFAS

78,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE Superior



CONDE VIMIOSO RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTAS Arioto

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15 Kg. Esmagamento e maceração pelicular. Clarificação por decantação. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada em barricas usadas de carvalho francês. Estágio de 10 meses nas barricas sobre as borras finas com bâtonnage. TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma intenso e elegante, notas de citrinos e minerais com boas notas de madeira (tosta) muito bem integradas no conjunto. Na boca é complexo com boa estrutura e acidez. Equilibrado, fresco e muito elegante. Final longo.

LONGEVIDADE 6 a 8 anos

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

ENOLOGIA Antonina Barbosa

^{50C10} 12,35€

NÃO SÓCIO 13,00€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064151

74,10€

78,00€



HERDADE ALDEIA DE CIMA RESERVA BRANCO 2019

PRODUTOR Herdade Aldeia de Cima

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano **CASTAS** Antão Vaz, Arinto, Alvarinho

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

estagia. Estágio de 6 meses. **TEOR ALCOÓLICO** 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com laivos dourados. Aromas de citrinos e 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

^{50CIO} 13,78€

NÃO SÓCIO **14,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 ofas - REFª 064814

82,68€

87,00€ Caixa 6 GFAS



COLOMBO ARNSBURGER VERDELHO RESERVA BRANCO 2018

PRODUTOR Justino's Madeira Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Madeirense

CASTAS Arnsburger, Verdelho

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

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

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

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 12/14°C como aperitivo ou para acompanhar pratos de peixe, saladas, mariscos e carnes brancas. **ENOLOGIA** Juan Teixeira, Flávia Rosário

^{sócio} 17,58€

NÃO SÓCIO **18,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064758

105,48€

111,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE Superior



COTTAS RESERVA TINTO 2015

PRODUTOR Quinta de Cottas DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTA Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão

VINIFICAÇÃO Transporte em caixas, triagem em tapete de escolha, desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa e fermentação em inox com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa longa seguida de fermentação maloláctica em barrica. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma frutado com belas notas de frutos pretos e vermelhos maduros bem integrados com especiarias do estágio em madeira. Na boca mostra-se fresco e equilibrado com bom volume e estrutura. Bons taninos. Final muito elegante e persistente. LONGEVIDADE 7 a 8 anos

SERVIÇO A 15/17°C com peixes gordos assados, carnes vermelhas, caça de pelo, queijos. ENOLOGIA Manuel Vieira

5ÓCIO 14,25€ NÃO SÓCIO 15,00€ GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064315

85,50€

90,00€ Caixa 6 GFAS



CAMPOLARGO PINOT NOIR TINTO 2017

PRODUTOR Manuel dos Santos Campolargo DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada

CASTAS Pinot Noir VINIFICAÇÃO Desengace total. Fermentação em pequenos lagares com pisa manual. Fim de fermentação alcoólica e maloláctica em madeira usada, seguida de estágio em

barricas usadas, durante 12 meses. **TEOR ALCOÓLICO** 13,5%

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

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

5ÓCIO 14,25€ NÃO SÓCIO 15,00€ GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064384

85,50€

90,00€ Caixa 6 GFAS



JARDIM DE GRANITO TOURIGA NACIONAL TINTO 2017

PRODUTOR Cabral Almeida & Fonseca **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 ALCOÓLICO 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

50CIO 12,83€

NÃO SÓCIO **13,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064752

76,98€ Caixa 6 GFAS

81,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE Superior



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 ALCOÓLICO 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 hem condimentados ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

sócio 18.05€ 19.00€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064785

108.30€

114.00€



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 ALCOÓLICO 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 Sevinate Pinto

SÓCIO

NÃO SÓCIO 14.50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064805

82.68€

87.00€ Caixa 6 GFAS



CRIATURA PRIVATE SELECTION TINTO 2019

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Tinta Miúda, Jaen, Castelão

VINIFICAÇÃO Fermentação em cuba de alvenaria com maceração pós-fermentativa longa (cerca de um mês e meio, sensivelmente até terminar a fermentação maloláctica). O vinho é filtrado pelas próprias massas à saída da cuba. As prensas foram descartadas e o vinho de "gota" estagiou em cuba e barricas de la 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 antevendo muitos anos de cave. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

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

16.00€

nende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064530

91.20€

96.00€ Caixa 6 GFAS

CAVE Superior



COLECÇÃO PRIVADA DSF CABERNET SAUVIGNON TINTO 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Peninsula de Setúhal

CASTAS Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO Fermentação de curtimenta em inox com controlo de temperatura, sendo engarrafado ao fim de 8 meses sem ser filtrado ou estabilizado pelo frio.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Boa complexidade aromática típica da casta, notas apimentadas com um toque vegetal e de grafite. A boca confirma os aromas num conjunto fresco e elegante com taninos bem presentes. Final longo.

LONGEVIDADE 12 a 15 anos

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

5ÓCIO 13.78€

NÃO SÓCIO **14,50**€ GEA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064631

82,68€

87,00€Caixa 6 GEAS



SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Casa de Santa Vitória DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção. Vinificação separada por casta. Maceração a frio durante 3 dias seguido de fermentação alcoólica a 26°C em lagares com pisa robot. Maceração pós fermentativa. Fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês onde o vinho estagia durante 13 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi intenso.

Aroma harmonioso e complexo, elegante com a madeira bem integrada, notas de frutos vermelhos maduros e um toque de chocolate negro. Na boca é bem estruturado com taninos presentes mas macios. Final longo.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos SERVIÇO A 16/18º com carnes vermelhas, caça e queijos de pasta mole. ENOLOGIA Patrícia Peixoto

14,2!

NÃO SÓCIO **15,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064850

85,50€

90,00€ Caixa 6 GFAS



COLOMBO RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Justino's Madeira Wines DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Madeirense CASTAS Merlot, Tinta Barroca, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Colheita manual com seleção das uvas na vinha. Desengaçe total e esmagamento. Fermentação inox com maceração películar, remontagem e controlo de temperatura. Estágio de 8 meses em barricas novas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi com notas atijoladas. Aromas a evidenciar boa evolução mas ainda mantém as notas frutadas (frutos vermelhos, gingas) bem casadas com as notas de madeira. Na boca é delicado, fresco e equilibrado com taninos polidos, elegante. Sabor frutado, com especiarias, suave. Final persistente.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 15/18°C com carnes vermelhas, pastas, queijos e enchidos. Este vinho não foi filtrado, pelo que irá ocorrer um depósito natural. ENOLOGIA Juan Teixeira, Flávia Rosário

17,58₆

NÃO SÓCIO **18,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064717

105,48€

111,00€ Caixa 6 GFAS

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE





Cor amarelo citrino com laivos dourados. Aroma delicado, frutado com ligeiras notas vegetais e um toque mentolado e de citrinos. Na boca é saboroso, rico e encorpado, frutado e equilibrado. Boa acidez. Final longo. **ALVARINHO BRANCO 2018** (DOCVinhos Verdes - Monção e Melgaço)

TERRUNHO D'ALMA

PRODUTOR José Domingues

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes (Monção e Melgaço)
CASTA Alvarinho

VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixa de 20 kg, tendo sido recolhidas as netas nesta colheita, desengace total da uva, decantação e fermentação (90% em inox 10% em barrica carvalho francês). Estágio de 9 meses sobre borras totais com bâtonnage nos 5 primeiros meses, loteamento e clarificação estática de 1 mês antes de engarrafar. Estágio mínimo de 12 meses de estágio em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 6 a 8 anos

SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando marisco ou qualquer tipo de peixe. Beneficia se aberto 30 minutos antes de ser bebido.

ENOLOGIA José Domingues

sócio 19,00€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 20,00€ GFA 0,75L.

57,00€ Caixa 3 GFAS

60,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 035003



Cor amarelo palha claro. Aroma floral com notas de frutos brancos bem casado com as notas tostadas da barrica. Na boca é concentrado e equilibrado, boa acidez e notas minerais. Final longo.

QUINTA DO CUMEGRANDE RESERVA BRANCO 2018

(DOC Douro)

PRODUTOR Quinta do Cume

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTA Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Fermentação e posterior estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 10/12°C com pratos de marisco, peixes assados, carnes brancas e massas.

ENOLOGIA Jean-Hughes Gros

sócio 27,08€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 28,50€ GFA 0,75L.

81,24€ Caixa 3 GFAS

85,50€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REF^a 035004**



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

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 ALCOÓLICO 12,5%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 10/12°C com saladas, mariscos, aves,

peixes fumados e queijos fortes. **ENOLOGIA** Bernardo Cabral

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034806

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA **DO CLUBE**





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.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro **CASTA** Touriga Nacional

(DOC Douro)

PRODUTOR Alves de Sousa

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%

QUINTA DA OLIVEIRINHA GRANDE RESERVA TINTO 2017

LONGEVIDADE 10 a 12 anns

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

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

sócio 19,00€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 20,00€ GFA 0,75L

57,00€ Caixa 3 GFAS

60.00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034808



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.

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

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. REFª 034689



Cor rubi intensa e profunda. Aroma complexo, fresco e elegante, notas de frutos maduros e ligeiras notas balsâmicas e um toque de especiarias. Na boca é encorpado com taninos maduros e macios muito bem integrados na estrutura do vinho. Boa acidez bem equilibrada. Final longo e persistente.

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. REFª 034255

QUINTA DOS MURÇAS RESERVA TINTO 2015

(DOC Douro)

PRODUTOR Murças

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

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

VINIFICAÇÃO Colheita manual com mesa de seleção. Desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica com temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com pisa-a-pé e prensagem numa antiga prensa vertical. Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 13,5% LONGEVIDADE 10 a 15 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, caça, borrego, cabrito, cozinha tradicional portuguesa.

ENOLOGIA David Baverstock, José Luís Moreira da Silva

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE





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

sócio 23,75€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 25,00€ GFA 0,75L.

71,25€ Caixa 3 GFAS

75,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFa 034402



(DOC Douro)

PRODUTOR Alves de Sousa **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro

CASTA Sousão

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

TEOR ALCOÓLICO 15% LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa



Cor rubi 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.

sócio 21,38€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 22,50€ GFA 0,75L.

64,14€ Caixa 3 GFAS

67.50€ Caixa 3 GFAS

R GFAS Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REFª 034755**



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

SÓCIO 30,40€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 32,00€ GFA 0,75L

91,20€ Caixa 3 GFAS

96,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. **REF**ª **034927**

INFINITUDE PINOT NOIR TINTO 2017

(Regional Lisboa)

PRODUTOR Osório & Gonçalves

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Pinot Noir

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

TEOR ALCOÓLICO 13%

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

ENOLOGIA Francisco Figueiredo

QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA TINTO 2016

(Regional Lisboa)

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Syrah, Viognier

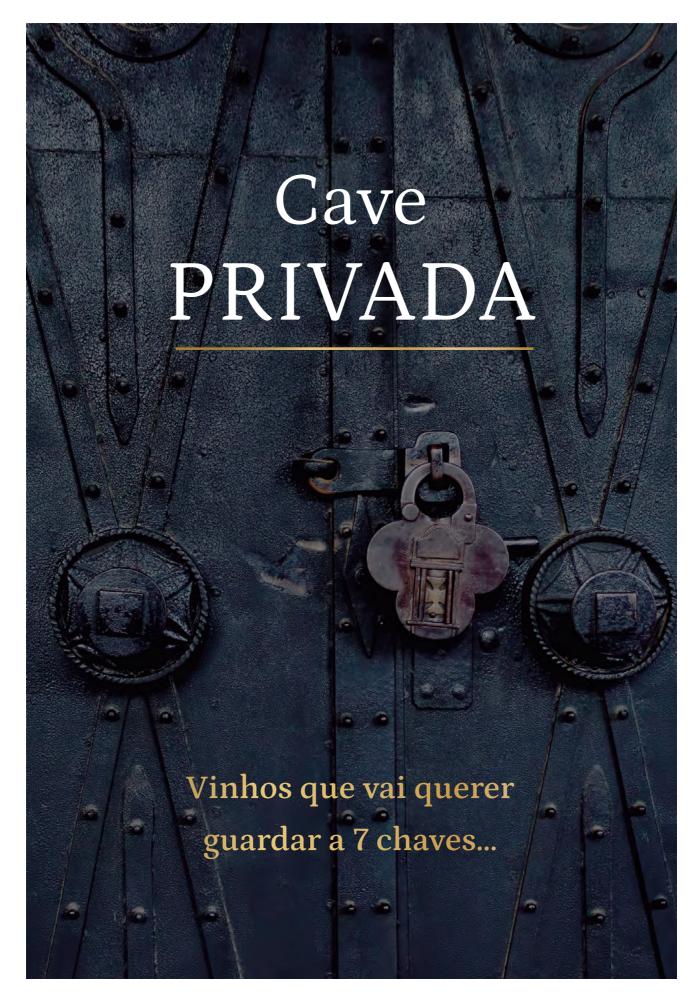
VINIFICAÇÃO Vindima manual por parcela, com escolha.

Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individualizado por cuba). Maceração prolongada. Estágio de 18 a 24 meses em barricas de carvalho francês 40% novas.

TEOR ALCOÓLICO 14% LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos ricos, caça de penas, aves e assados de carne. Agradece decantação antes de ser servido.

ENOLOGIA Graça Gonçalves, Gregory Viennois





HERDADE ALDEIA DE CIMA **Garrafeira** Branco 2019

PRODUTOR Herdade Aldeia de Cima

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Antão Vaz, Arinto, Alvarinho

VINIFICAÇÃO Vindima 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 ALCOÓLICO 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

FONTE DO OURO **Dão Nobre**Branco 2018

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Encruzado, Arinto, Cerceal branco

VINIFICAÇÃO Após contacto pelicular e prensagem, o mosto limpo fermentou em barricas novas de carvalho francês a 20°C durante 18 dias. Após a fermentação, o vinho estagiou nas barricas durante 6 meses com bâtonnage que lhe conferiu grande volume e complexidade no aroma e sabor.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino brilhante.

Aroma elegante e muito complexo, notas de citrinos, frutos brancos, especiarias e um toque de tosta da barrica. Na boca é cremoso evidenciando uma excelente mineralidade, acidez e volume.

Muito bem equilibrado este vinho deixa antever grande longevidade. Final muito suave e prolongado.

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 12ºC com peixes gordos, assados ou grelhados, carnes brancas, charcutaria e queijos de ovelha. ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

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

QUINTA DO GRADIL **Maria do Carmo** Branco 2017

PRODUTOR Quinta do Gradil

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Semillon, Alvarinho

VINIFICAÇÃO Maceração pré-fermentativa de 24 horas, seguida de fermentação alcoólica durante 12 dias em cubas de inox à temperatura de 16°C. Estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês de 225 e 300 litros.

TEOR ALCOÓLICO 15%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo dourada com laivos esverdeados. Aroma muito complexo, mineral com notas florais, de citrinos doces, damascos, notas tostadas e especiarias. A boca confirma a excelente mineralidade num conjunto equilibrado de boa estrutura, acidez e volume. Final prolongado.

LONGEVIDADE 7 a 9 anos

SERVIÇO A 11/13°C com peixe no forno, caldeirada de peixe e queijos de meia cura.

ENOLOGIA Tiago Correia

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

SÓCIO 1 gfa - **39,90**€ **NÃO SÓCIO** 1 gfa - 42,00€ Ref^a 014794



QUINTA DO CUME **Grande Reserva** Tinto 2018

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 ALCOÓLICO 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

SÓCIO 1 gfa - **42,75**€ **NÃO SÓCIO** 1 gfa - 45,00€ Ref^a 014878

CONDE VIMIOSO **Vinha do Convento**Tinto 2017

PRODUTOR Falua

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo **CASTAS** Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Castelão **VINIFICAÇÃO** Vindima manual em parcelas

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

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

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

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

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

ENOLOGIA Antonina Barbosa

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

ESPORÃO Private Selection Tinto 2016

PRODUTOR Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo

CASTAS Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Franca VINIFICAÇÃO Vinificação e estágio separada por castas. Fermentação em lagares de mármore com pisa-a-pé e em cubas de betão. Fermentação maloláctica e estágio de 18 meses em balseiros de 5000 litros e em barricas de 500 litros de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada profunda.
Grande complexidade e concentração aromática, frutos negros maduros, notas de cacau fresco e alguma pimenta.
Na boca sente-se a textura sedosa num conjunto denso e firme com bons taninos a conferir intensidade e persistência e uma belíssima acidez a dar-lhe frescura.
Final longo.

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/18 graus com assados de carne e caça. **ENOLOGIA** David Baverstock, Sandra Alves

SÓCIO 1 gfa - **52,25**€ NÃO SÓCIO 1 gfa - 55,00€ Ref^a 014923



Neste momento estão a decorrer os Projetos Barrica V e VI. O vinho do Projeto Barrica V, o **Quinta de Ventozelo Loci tinto 2020**, saiu recentemente das barricas e começa agora o seu período de estágio em garrafa antes de estar pronto para ser enviado aos sócios. O vinho do Projeto Barrica VI, o **Taboadella Reserva tinto 2021** está ainda no início do estágio em barrica.

PROJETO BARRICA V

Quinta de Ventozelo Loci tinto 2020

Notas do enólogo José Manuel Sousa Soares a 4 de Fevereiro de 2022

"O LOCI saiu das barricas esta semana!!!

Antes de fazermos a tiragem a limpo dos vinhos das barricas, estes foram todos provados e analisados. A evolução do vinho foi a esperada em todas as barricas, menos numa que resolvemos retirar do lote.

O lote obtido ficou muito bom: como se esperava tem uma cor rubi intenso, apresenta um aroma marcado pela fruta madura com um ligeiro vegetal que lhe dá frescura e intensidade; os aromas finos e suaves da Tinta Amarela continuaram muito presentes. O aroma, onde no vinho de algumas barricas ainda se sentia a baunilha e as especiarias, no lote, estes aromas, ficaram impercetíveis apesar de acrescentarem complexidade ao bouquet final. No sabor, a fruta vermelha aparece agora ainda com maior intensidade, mas os bons taninos bem redondos e envolventes, formam uma boca ampla e aveludada. No final a sua boa acidez ajuda à persistência da fruta num final muito harmonioso e elegante.

Agora vamos fazer as últimas afinações e o seu engarrafamento vai ser feito no final de fevereiro. Depois, devemos esperar pelo menos 6 meses para que nos mostre todo o seu potencial. Prevejo que o desenvolvimento das características terciárias do estágio em garrafa lhe vão domando a juventude e que ele atinja o seu apogeu em 2027, e que se for cuidadosamente guardado tenha uma vida longa."

PROJETO BARRICA VI

Taboadella Reserva tinto 2021

Notas do enólogo Jorge Alves a 8 de Fevereiro de 2022

"Aproveitamos os dias soalheiros do início de Fevereiro para a revisitação dos vinhos tintos da vindima de 2021.

O inverno frio e seco proporcionou condições ótimas para a estabilização das cores intensas da vindima, arredondou com gesto de oleiro os taninos angulares novos e quebrou a afiada acidez fixa típica dos vinhos jovens. A nitidez dos aromas aumentou muito no vinho de Touriga Nacional, percebemos melhor as notas de violeta e groselha, tudo ainda muito encerrado.



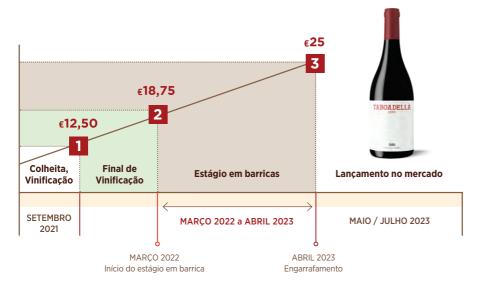
As frutas vermelhas maduras da Tinta Roriz começam agora a despertar, o gosto suculento da casta sugere uma boa capacidade para estágio em barrica, tudo ainda em força e tensão. Também as notas mais especiadas da casta Jaen nos parecem agora mais suaves e envolventes, nota-se a textura de caxemira e o nervosismo da idade. Equilíbrio e matéria parecem ser as palavras que melhor definem estes 3 vinhos."

COMO PARTICIPAR NO PROJETO BARRICA VI

Taboadella Reserva tinto 2021



	QUADRO DE VALORES		
	Até 28 Fevereiro 2022 € 12,50 / gfz	1 Março 2022 a 30 Setembro 2022 € 18,75 / gfa	A partir de 1 Outubro de 2022 € 25,00 / gfa
• 1/32 de Barrica - 3 cx / 6 gfas	225,00 €	337,50 €	450,00 €
• 1/16 de Barrica - 6 cx / 6 gfas	450,000€	675,00 €	900,00€
• 1/8 de Barrica - 12 cx / 6 gfas	%0.00 £	1.350,00 €	1.800,00 €
• 1/4 de Barrica - 24 cx / 6 gfas	1800,00 €	2.700,00 €	3.600,00 €
• Meia Barrica - 48 cx / 6 gfas	1 5,600,00 €	5.400,00 €	7.200,00 €
• Uma barrica - 96 cx / 6 gfas	7.200,00 €	10.800,00 €	14.400,00 €



TABOADELLA 1255



Para mais informações e/ou encomendas por favor envie um e-mail para enoteca@enoteca.pt

PORTOS SELECÃO



PORTO Dalva "Pure" Tawny Reserva [0.75 L]

sócio 16.63€

NÃO SÓCIO 17.50€

1 GFA 0,75 L REF^a 014815



PORTO Barão de Vilar Tawny 10 Anos

(0.75 L)

SÓCIO 14.25€

NÃO SÓCIO 15.00€

1 GFA 0,75 L REF^a 011244



PORTO **Gran Cruz** 10 Anos

(0,75 L) SÓCIO

15.20€

NÃO SÓCIO 16,00€

1 GFA 0.75 L REF^a 014720



PORTO Dalva 10 Anos (0.75 L)

sócio 18,53€

NÃO SÓCIO 19.50€

1 GFA 0,75 L REF^a 014719



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

SÓCIO 39,90€

NÃO SÓCIO 42.00€

1 GFA 0,75 L REF^a 010046



PORTO Barão de Vilar

Very Old Tawny Enoteca 35 Anos (0.50 L)

sócio 53,20€

NÃO SÓCIO 56,00€

1 GFA 0,50 L REF³ 014103



PORTO

Maunard's Organic Vintage 2015 (0,75 L)

sócio 57,00€

NÃO SÓCIO 60.00€

1 GFA 0,75 L REF³ 014073



PORTO Ouinta do Tedo

Vintage 2017

(0,75 L)

sócio 58,90€

NÃO SÓCIO 62.00€

1 GFA 0,75 L REF^a 014907



PORTO **Ouinta** Nova Vintage 2017

(0,75 L)

sócio 71,25€

NÃO SÓCIO 75.00€

1 GFA 0,75 L REF³ 014414

GENEROSOS & COLHEITAS TARDIAS SELEÇÃO



MOSCATEL DOURO

Dalva Colheita 2009

(0.75 L)

sócio 15,20€

NÃO SÓCIO 16.00€

1 GFA 0.75 L REF^a 014440



MOSCATEL SETÚBAL

Alambre Roxo 2012

(0.75 L)

SÓCIO 10,93€

NÃO SÓCIO 11.50€

1 GFA 0.75 L REF^a 014233



MOSCATEL SETÚBAL

Alambre Roxo 5 anos (0,75 L)

sócio 11,40€

NÃO SÓCIO 12.00€

1 GFA 0.75 L REF^a 014863



MOSCATEL SETÚBAL

António Saramago 10 Anos (0.50 L)

sócio 23,75€

NÃO SÓCIO 25.00€

1 GFA 0 50 L REF^a 014533



MOSCATEL SETÚBAL **Alambre**

20 Anns (0,50 L)

sócio 28,50€

NÃO SÓCIO 30,00€

1 GFA 0,50 L REF^a 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 REF® 011605



SAUTERNES

Michel Lynch Prestige 2016

(0.375 ml)

sócio 15,20€

NÃO SÓCIO 16.00€

1 GFA 0.50 L REF^a 014909



TOKAJI

Roual Tokaji Blue Label 5 Puttonyos 2016

(0.50 L)

SÓCIO 36.10€

NÃO SÓCIO 38,00€

1 GFA 0.50 L REF^a 014910

ESPUMANTES - CHAMPAGNES SELEÇÃO



ESPUMANTE

Quinta do Gradil Reserva Bruto Natural

sócio 9,74€ NÃO SÓCIO **10,25€** REF® 014958



ESPUMANTE

Kompassus Blanc de Noirs Brut Nature

SÓCIO 13,30€ NÃO SÓCIO 14,00€ | 1 GFA 0,75 L



ESPUMANTE

Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature

sócio 18,05€ NÃO SÓCIO **19,00**€ REF[®] 014174



CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Brut Reserve

sócio **45,60**€ NÃO SÓCIO **48,00**€ | 1 GFA 0,75 L REF³ 014946



CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Rosé Reserve

56.05€ NÃO SÓCIO **59.00€** | 1 GFA 0.75 L REF² 014949



CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Blanc des Blancs

sócio **61,75**€ Não sócio **65,00**€ 1 GFA 0,75 L REF® 014948

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

PRECOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

ESPIRITUOSOS SELECÃO



AGUARDENTE VELHA Fim de Século **25 ANOS**

(0.70 L)

SÓCIO 28,50€

NÃO SÓCIO 30.00€

1 GFA 0,70 L REF® 013815



AGUARDENTE VELHA Ferreirinha

SÓCIO 38,48€

NÃO SÓCIO 40.50€

1 GFA 0,50 L REE® 010055



GIN

Ventozelo Premium Dru Gin

(0.50 L)

SÓCIO 23.75€

NÃO SÓCIO 25.00€

1 GFA 0.50 L REF^a 013589



SCOTCH WHISKY **Cutty Sark**

Prohibition (0.70 |)

sócio 21.85€

NÃO SÓCIO 23.00€

1 GFA 0.70 L REF® 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 REF® 014595



SINGLE MALT WHISKY

BenRiach 10 Anos Three Cask Matured

(0.70 L)

SÓCIO

38.48€

NÃO SÓCIO 40,50€

1 GFA 0.70 L RFFª 014258



SINGLE MALT WHISKY

Glenglassaugh Torfa

(0,70 L)

sócio

40.38€

NÃO SÓCIO 42.50€

1 GFA 0.70 L RFF^a 014257



SINGLE MALT WHISKY

Glendronach 12 Anos

(0.70 L)

sócio

46,55€

NÃO SÓCIO 49.00€

1 GFA 0,70 L



TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's **Single Barrel**

(0,70 L)

sócio 41.80€

NÃO SÓCIO 44.00€

1 GFA 0,70 L REF^a 011944

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

PRECOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€



Taboadella

Reserva Jaen

Tinto

DÃO

Taboadella

VILLAE

Tinto

DÃO

Taboadella

Reserva Alfrocheiro

Tinto

DÃO

Vinhos com identidade

www.taboadella.com

EnoClube - Clube dos Conhecedores

CAMPANHA NOVO SÓCIO



Inscreva-se agora no EnoClube e receba:

OFERTA INSCRIÇÃO

Pela Inscrição/Quota do 1º ano - 50,00€

Conjunto "Referências 3 regiões" + 4 copos cristal Schott Zwiesel "Tinto do Clube" (valor mercado - 70,80€)









ENOTECA

Conjunto 6 garrafas "Referências 3 regiões"

2 gfas. **Cave Real Douro** tinto 2018 2 gfas. **Taboadella Villae** tinto 2019 2 gfas. **José de Sousa** tinto 2018

EnoClube - Clube dos Conhecedores

no Chube CLUBE DOS CONHECEDORES QUOTA ANUAL 50,00€ OFERTA INSCRIÇÃO **SIM** - Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual. OFERTA RENOVAÇÃO **SIM** - Sempre de valor igual ou superior à quota anual. 10% - nos vinhos da Gama Enoteca (Bacelo Novo, Cave Real). DESCONTO 5% - nos restantes vinhos e produtos. Desconto adicional de 5€ - em encomendas de 3 ou mais caixas. PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS DA ENOTECA 51M - Jantares Temáticos, visitas a Caves/Adegas, participação em Vindimas, Cursos de Prova, etc. **SIM** - Uma seleção de 2 caixas (6 gfs. cada), que lhe será enviada todos os 3 meses PROGRAMA TRIMESTRAL (+ 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. PRIMEIROS PROVADORES **SIM** - O sócio pode integrar o grupo dos primeiros provadores.

NÃO PERCA ESTA OPORTUNIDADE

NO SITE www.enoteca.pt ou PEÇA A FICHA DE INSCRIÇÃO NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA ou pelo TELEFONE 228 348 440 – pelo FAX 228 348 449 – pelo E-MAIL enoteca@enoteca.pt



Sommelier Edition

Branco & Tinto

TEJO

Reserva

Branco & Tinto

TEJO

Legado Histórico

www.falua.pt