

www.enoteca.pt • Nº 122 - 2º TRIMESTRE 2022 - JUNHO/AGOSTO • CLUBE DE VINHOS

ENOTECA

ESPORÃO



**Quinta
do Ameal**
Escolha Branco

VINHOS VERDES



**Quinta
dos Murças**
Reserva Tinto

DOURO



Esporão
Reserva
Tinto

ALLENTEJO

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



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt



NUNO SERÓDIO
nserodio@enoteca.pt

A DIFERENÇA ESTÁ NOS DETALHES

A nossa ligação ao setor do vinho de quase 4 décadas, permite-nos avaliar a sua evolução e conhecer aqueles produtores que não justificam com a conjuntura climatérica a qualidade dos seus vinhos.

Para estes vitivinizadores, o mais pequeno detalhe na vida dos seus vinhos, está sujeito não apenas a uma matriz de controle rigorosa e profissional, mas também a uma paixão que em alguns casos (não poucos para sorte nossa) se assemelha à paixão que um pai tem pela caminhada de um filho ao longo da vida.

A sua enologia e viticultura não só está nivelada pelos produtores de referência dos países com maior tradição, como hoje já utilizam clones das nossas castas nacionais e se começa a utilizar processos de condução da vinha criados pelos nossos produtores. Podemos estar orgulhosos e agradecidos a quem assim projeta a imagem de Portugal Vinícola.

A Enoteca, mais precisamente o painel de provadores da Enoteca, tem assim, a sua missão facilitada na confiança que podemos transmitir aos nossos sócios.

Nós Seleccionamos...

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



**Álvaro
van Zeller**

**Anselmo
Mendes**

**João Silva
e Sousa**

**José Manuel
Sousa Soares**

**Manuel
Vieira**

Na ENOTECA os vinhos são seleccionados por um painel de provadores, constituído pelos Engenheiros Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, João Silva e Sousa, José Manuel Sousa Soares e Manuel Vieira, que os avalia segundo a relação qualidade/preço. Apenas são aprovados os vinhos que obtiverem uma classificação igual ou superior a 14 valores (em 20 possíveis).

ÍNDICE

- 3** EDITORIAL
- 4** COMO ENCOMENDAR
- 5** PORQUÊ A ENOTECA
- 6** NOTÍCIAS DO VINHO
- 9** VINIFICAÇÃO DE A a Z
- 10** FÓRUM DE ENÓLOGOS
- 15** CONJUNTO 6 TERROIRS
- 16** AGORA PROVO EU
- 18** RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 20** BACELO NOVO
- 23** MONTRA DE PRÉMIOS
- 25** CESTO DE VERÃO
- 26** GALERIA DO PRODUTOR
- 28** VINHOS DO TRIMESTRE
- 30** CAVE BRANCOS
- 34** CAVE ROSÉS
- 35** CAVE TINTOS
- 39** CAVE SUPERIOR
- 44** GARRAFEIRA DO CLUBE
- 47** SELEÇÃO PORTOS
- 48** CAVE PRIVADA
- 51** SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
- 52** SELEÇÃO GENEROSOS
- 53** SELEÇÃO ESPIRITUOSOS
- 54** PROJETO BARRICA
- 55** ENOCLUBE - CLUBE DOS CONHECEDORES

Proprietário/Editor: José Seródio
Publicação Periódica Trimestral
Diretor: José Seródio
Sede da Redação: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto
Sede do Editor: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto
Estatuto editorial: ver www.enoteca.pt
Design: Três Sentidos Design
Capa: Orlando Mendonça
Produção Gráfica: Viana & Dias
Sede do Impressor: Rua de São Gonçalo, 40
4730-908 Vila de Prado
Tiragem: 12.000 Exemplares
Depósito Legal: 68.051/93
Nº Registo ERC: 117272

ENOTECA

R. ALVES REDOL, 243/249 4050-043 PORTO
APARTADO 4414 • 4007-803 PORTO
TEL. 228 348 440 / 934 400 893 • 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** ou **934 400 893** e diga-nos quais os produtos que pretende.



E-MAIL

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



SITE

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



COMO É FEITA A ENTREGA?

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

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



COMO POSSO PAGAR A ENCOMENDA?

Poderá pagar a sua Encomenda por **Multibanco**, por **MBWay** por **Cartão de Crédito**, por **Transferência Bancária**, por **Débito Direto** ou por **Cheque**.

Na sua Encomenda indique qual o Método de Pagamento pretendido e a Enoteca enviar-lhe-á os dados necessários para que possa proceder ao pagamento.



PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?



Painel de Prova
ENOTECA

Na Enoteca estamos constantemente à procura dos melhores vinhos. Para além das amostras que chegam à Enoteca, uma equipa profissional seleciona aqueles vinhos que se destacam do panorama geral no mundo dos vinhos portugueses. Regularmente são realizadas provas cegas, nas quais os Enólogos que fazem parte do Painel de Prova – **Engº Álvaro van Zeller, Engº Anselmo Mendes, Engº João Silva e Sousa, Engº José Manuel Sousa Soares e Engº Manuel Vieira** – conhecedores apenas do preço de venda ao público de cada um dos vinhos, avaliam os vinhos na sua qualidade/preço. Só os vinhos que obtiverem classificação média igual ou superior a 14 (numa escala de 0 a 20) são aprovados.

7 RAZÕES PARA PERTENCER À ENOTECA



1º **OBJETIVIDADE**
Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.



2º **RIGOR**
Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.



3º **PREÇO JUSTO**
Apresentamos apenas os vinhos com a melhor relação preço/qualidade.



4º **COMODIDADE**
Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.



5º **INFORMAÇÃO**
Apresentamos as informações mais relevantes de cada vinho, bem como artigos e notícias sobre o mundo vitivinícola português.



6º **FORMAÇÃO**
Publicamos artigos de formação sobre a temática do vinho. Promovemos cursos de formação em condições preferenciais.



7º **CONVÍVIO**
Organizamos visitas a Adegas, Quintas e Herdades, bem como Almoços e Jantares Vínicos.

ESCOLHA O CLUBE CERTO PARA SI E INSCREVA-SE
www.enoteca.pt

MAIS INFORMAÇÕES
enoteca@enoteca.pt ou T. 228 348 440

NOTÍCIAS DO VINHO

JANTAR COM PROVAS | Garrocha Wines

Porto 17 Março 2022 (DeCastro Gaia) - Lisboa 24 Março 2022 (Falstaff)

Apresentação do projeto e dos vinhos por **Francisco Macieira**



A empresa familiar **Sociedade Agrícola Quinta do Garrido** de Alenquer, detém a marca **GARROCHA** e é sob esta marca que são engarrafados os vinhos produzidos na **Quinta do Garrido**, na **Quinta da Gaia** e na **Quinta de Sans Souci**, as três quintas exploradas pela família Macieira.

Estiveram à prova os vinhos Diário da Quinta branco 2021 e rosé 2021, já no jantar com a entrada foi servido o Diário da Quinta Reserva tinto 2019, com o prato principal o Criatura Private Selection tinto 2019 e com a sobremesa o Barca do Inferno Reserva Arinto 2020.

No restaurante **DeCastro Gaia** os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelos **Chefs Miguel Castro e Silva e José Guedes** desde os aperitivos que acompanharam os vinhos da prova, passando à entrada de Rosbife de Veado com Queijo da Ilha, o Novilho corado com molho de Morilles como prato principal e o Crème Brûlée com lima limão para a sobremesa.

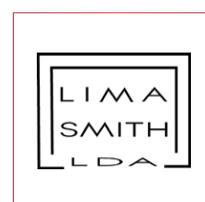


Em Lisboa, no restaurante **Falstaff** o **Chef Hugo Henriques** presenteou-nos com Frango do campo e maçã verde e Camarão e alho para os vinhos da prova, para a entrada Choco, Milhos de Amêijoia, Nasturtium, para o prato principal Pato, Arroz e Fumo e para a sobremesa Abacaxi, Caramelo, Anis.

JANTAR COM PROVAS | Lima & Smith

Porto 14 Abril 2022 (DeCastro Gaia) - Lisboa 21 Abril 2022 (Falstaff)

Apresentação do projeto e dos vinhos por **Rui Cunha**



A **Lima & Smith** explora na região dos vinhos verdes a **Quinta de Covela**, em modo de produção biológico certificado, numa zona que é o berço da casta Avesso, reconhecida pela qualidade dos seus brancos e rosés. Na região demarcada do Douro, produz vinhos sob a marca **Tecedeiras**, uma marca já com história no Douro. No Douro Verde e graças à parceria com a Fundação Eça de Queiroz, a Lima & Smith produz um vinho verde clássico **Tormes**, numa homenagem ao escritor.

Estiveram à prova os vinhos Covela Avesso branco 2016 e Covela Avesso branco 2021, já no jantar com a entrada foi servido o Tormes branco 2021, com o prato principal o Tecedeiras Reserva tinto 2019 (em lançamento), com a sobremesa o Quinta das Tecedeiras Tawny Reserve e com o café a Aguardente Firestorm.

No restaurante **DeCastro Gaia** os pratos foram idealizados pelos **Chefs Miguel Castro e Silva e José Guedes** desde os aperitivos que acompanharam os vinhos da prova, passando à entrada de Lula, Shitake, Caldo de Peixe Fumado, para o prato principal Coxa de Pato e molho de Porto Velho e para a sobremesa

Mil Folhas de Amêndoa, Maçã e Mascarpone.

Em Lisboa, no restaurante **Falstaff** o **Chef Hugo Henriques** presenteou-nos para os vinhos da prova dois canapés Polvo e Pimentos com o Covela Avesso 2016 e Carapau e Abacate para o Covela Avesso 2021, para a entrada Tamboril, Favas, Presunto, para o prato principal Borrego, Tarte de Legumes Primavera e para a sobremesa Paris-Lisboa.



JANTAR COM PROVAS | Santa Vitória / Val Moreira

Porto 12 de Maio e Lisboa 19 de Maio de 2022

Apresentação do projeto e dos vinhos no Porto por **Ricardo Gomes**

(À data do envio da revista para impressão o jantar em Lisboa ainda não tinha sido realizado)



A **Santa Vitória** produz vinhos e azeites alentejanos de qualidade superior. Fundada em 2002, e fruto de uma paixão pelas vinhas e olival da terra que a fez nascer, desde o início pretende colher e criar com paixão e rigor o que de melhor se produz no Alentejo. A **Quinta do Val Moreira** está localizada na margem sul do rio Douro, no Cima-Corgo, nasce em 2018 de uma parceria entre Jorge Rebelo de Almeida (Santa Vitória) e António Parente (Quinta S. Sebastião). Tem 23 hectares dedicados à produção de Vinhos do Porto e vinhos do Douro de grande qualidade, 2 hectares de Olival e 2 hectares de Amendoal. Oferece uma vista fantástica sobre o Vale, onde o rio Douro e o rio Tedo são protagonistas.

Estiveram à prova os vinhos Santa Vitória Seleção branco 2021 e o Val Moreira Colheita Tinto 2018, já no jantar com a entrada foi servido o Val Moreira Reserva Branco 2020 (lançamento nacional), com o prato principal o Santa Vitória Grande Reserva Tinto 2017 e com a sobremesa o Val Moreira Porto 10 anos.

No restaurante **DeCastro Gaia** os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelos **Chefs Miguel Castro e Silva e José Guedes** desde os aperitivos que acompanharam os vinhos da prova, seguidos por um Polvo no Forno, puré de batata doce e cebola roxa como entrada, um Cachaço de Porco Bísaro a baixa temperatura e Milhos de enchidos como prato principal e Maçã assada, Creme Inglês com baunilha de Madagáscar e Crumble de amêndoa para a sobremesa.



Próximos Jantares EnoClube – Clube dos Conhecedores

JUNHO – Quinta de Paços (Vinhos Verdes): Porto – Quinta-feira 9 / Lisboa – Quinta-feira, 23

JULHO – Quinta da Carregosa (Douro): Porto – Quinta-feira 7 / Lisboa – Quinta-feira, 14

Todos os Sócios serão informados por email perto da data dos Jantares quais os Produtores e os vinhos que serão servidos. Por uma questão de igualdade para todos, e uma vez que os lugares são limitados, o Clube receberá as inscrições como resposta a estes e-mails por ordem de chegada (lembramos que cada sócio apenas pode inscrever um acompanhante – pode indicar mais acompanhantes mas estes ficarão em lista de espera, uma vez que os Sócios têm prioridade)

Quinta S. João Batista

RESERVA DE BIODIVERSIDADE



WWW.ENOPORT.PT
enoport wines



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



ANTONINA
BARBOSA

VINIFICAÇÃO
A Z

VINIFICAÇÃO de A a Z

Conde Vimioso Sommelier Edition

A criação de um vinho pode ter várias origens, concretizando-se de formas muito distintas. Uns nascem sozinhos, quando a natureza nos brinda com algo tão especial que temos de em seguida “arranjar” forma de os dar a conhecer. Mas muitos outros, a maioria, nascem para responder a determinados mercados, complementar portfólios, fazendo nascer novas marcas ou simplesmente acrescentar novos membros a marcas já existentes. Todos têm um berço, o terroir de origem, que é o que mais impacto tem no caráter e qualidade do vinho final, sempre com o propósito de dar prazer a quem os consome.

A Gama **Sommelier Edition**, da nossa emblemática marca Conde de Vimioso, nasce da vontade de nos aproximarmos ainda mais, estreitando laços, com a gastronomia e aqueles que mais interferência têm, no dia a dia, na tão importante harmonização gastronómica e vínica. Assim nasceu o primeiro Conde de Vimioso Sommelier Edition Tinto 2015, cujo conceito foi lançar um vinho cujo lote final resultasse da escolha partilhada entre Enólogo/Sommelier (esta 1ª edição com um Sommelier internacional). O sucesso alcançado levou-nos a alargar o conceito em 2019 a um branco e em 2020 a um rosé, optando a partir de 2019 por convidar vários Sommeliers portugueses de referência (profissionais de excelência que dedicam o seu tempo e arte às garrafeiras que lideram) a participar na escolha dos lotes finais dos vinhos desta gama. Partilham-se opiniões, ideias, experiências, possíveis harmonizações... pois são vinhos vinculados todos eles por um perfil muito gastronómico e consensual.

Os três tipos de vinhos que compõem a gama Conde de Vimioso Sommelier Edition [branco, rosé e tinto] têm em comum um estágio parcial do lote em barricas de carvalho Francês usadas. O branco resulta de um lote de Arinto/Verdelho/Fernão Pires, o rosé é um monocasta Castelão e o tinto é um blend de várias castas da região Tejo, que vai variando de ano para ano. Elegantes e persistentes, tem uma acidez natural que lhes permite evoluir bem e concretizar na sua plenitude a função gastronómica que lhes é atribuída. Todos beneficiam dos mais de 20 anos de história e experiência da Marca Conde de Vimioso!



CONDE VIMIOSO



Pag. 33

Pag. 38

CONDE VIMIOSO

Sommelier Edition

TEJO

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Ameal LOUREIRO BRANCO 2019

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

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



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Dezembro
de 2021*

Anselmo Mendes ALVARINHO CURTIMENTA 2019

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino - palha, límpido. Aroma muito aromático, elegante, complexo e profundo com notas de citrinos (laranja, tangerina), flores brancas e um ligeiro "fumée" do estágio em barrica. Na boca é complexo e equilibrado com uma excelente acidez, muito vibrante, boa estrutura, textura e volume. Final longo e persistente.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO	NÃO SÓCIO
23,75€ GFA 0,75L.	25,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF ^o 035054	
71,25€ Caixa 3 GFAS	75,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Dezembro
de 2021*

Branco de Ventozelo 2016

PRODUTOR Quinta de Ventozelo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Viosinho, Rabigato, Malvasia Fina
TEOR ALCÓOLICO 14%
LONGEVIDADE 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor palha intenso. Aroma complexo com um perfil evoluído, notas de mel e especiarias. Boca equilibrada com bom volume a confirmar as notas de boa evolução do nariz. Final redondo e longo.
ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO	NÃO SÓCIO
13,78€ GFA 0,75L.	14,50€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 065055	
82,68€ Caixa 6 GFAS	87,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Julho
de 2020*

Quinta de S. Sebastião RESERVA BRANCO 2019

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Arinto, Cercial, Sauvignon Blanc
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Grande complexidade aromática, notas de frutos tropicais (maracujá), citrinos e notas minerais. Na boca mostra-se com boa acidez e bom volume.
ENOLOGIA Filipe Sevinante Pinto

SÓCIO	NÃO SÓCIO
7,60€ GFA 0,75L.	8,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF ^o 064804	
45,60€ Caixa 6 GFAS	48,00€ Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Dezembro
de 2021

Chaqedas Lote 5 RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Quinta das Chaqedas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Vinhas Velhas, com predominância de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Francisca, Tinta Barroca, Tinto Cão e Rufete.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada aberto. Aroma intenso e complexo com notas de fruta preta e silvestre maduras, ligeiras notas de especiarias. Na boca é equilibrado com bons taninos e notas da madeira do estágio.
ENOLOGIA Jorge Alves

SÓCIO
15,20€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
16,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF^o 065056
91,20€ Caixa 6 GFAS **96,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Dezembro
de 2021

Talentus RESERVA TINTO 2019

PRODUTOR JAPG
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma frutado com notas de frutos vermelhos e um ligeiro balsâmico. Na boca é fresco e equilibrado com bons taninos. Final ligeiramente persistente.
ENOLOGIA José Gaspar

SÓCIO
7,13€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
7,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF^o 064964
42,78€ Caixa 6 GFAS **45,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Dezembro
de 2021

Quinta Monte d'Oiro RESERVA TINTO 2016

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Syrah, Vignier
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 15 a 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma intenso redondo e envolvente, notas de fruta preta madura, especiarias, grafite e chocolate preto. Na boca é complexo e macio com bom volume e estrutura. Elegante com bons taninos. Final longo e persistente.
ENOLOGIA Graça Gonçalves, Gregory Viennois

SÓCIO
30,40€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
32,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 034927
91,20€ Caixa 3 GFAS **96,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Dezembro
de 2021

Conde Vimioso RESERVA TINTO 2018

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTA Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonez, Castelão
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 6 a 8 anos
NOTAS DE PROVA Cor granada-rubi intensa. Aroma muito elegante, fresco, complexo e equilibrado com notas de boa fruta, ameixa, morango, algum floral e especiarias. Na boca é equilibrado e bem estruturado, com taninos firmes, boa acidez, tenso, com a madeira muito bem casada no conjunto. Final complexo, elegante e longo.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO
13,30€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
14,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF^o 065057
79,80€ Caixa 6 GFAS **84,00€** Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Dezembro
de 2021*

Santa Vitória GRANDE RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
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.
ENOLOGIA Patrícia Peixoto

SÓCIO 14,25€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 15,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF^o 064850
85,50€ Caixa 6 GFAS 90,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Dezembro
de 2021*

Vicentino RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Vicentino Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada intensa. Aroma complexo, elegante e delicado, notas de fruta vermelha madura, especiarias e grafite. Muito agradável. Na boca é complexo e equilibrado, com boa estrutura e acidez, denso e fresco. Final longo.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

SÓCIO 17,10€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 18,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF^o 065058
102,60€ Caixa 6 GFAS 108,00€ Caixa 6 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Dezembro
de 2021*

Tã Somente TANNAT TINTO 2019

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Tannat
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma complexo com notas de frutos pretos e da madeira do estágio. Na boca sente-se a sua juventude num conjunto equilibrado, encorpado, com bom volume e excelente acidez. Taninos bem presentes. Final longo. Precisa envelhecer para atingir todo o seu potencial.
ENOLOGIA Filipe Sevinat Pinto, Susana Correia

SÓCIO 23,75€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 25,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 035059
71,25€ Caixa 3 GFAS 75,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Dezembro
de 2021*

Coleção Privada DSF MOSCATEL DE SETÚBAL SOLE 1999

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Moscatel de Setúbal
CASTAS Moscatel de Setúbal
TEOR ALCOÓLICO 19%
LONGEVIDADE Mais de 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo âmbar. Aroma exuberante de um moscatel evoluído, frutos secos, avelãs. Bom ataque de boca, boa estrutura, aveludado e envolvente. Final muito longo e persistente.
ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO 37,91€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 39,90€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 1 gfa • REF^o 015060

FÓRUM DE ENÓLOGOS



CONJUNTO FÓRUM DE ENÓLOGOS

1 GFA. Ameal Loureiro branco 2019, 1 GFA. Anselmo Mendes Alvarinho Curtimenta 2019, 1 GFA. Branco de Ventozelo 2016,
1 GFA. Quinta S. Sebastião Reserva branco 2019, 1 GFA. Chaquedas Lote 5 Reserva tinto 2017,
1 GFA. Talentus Reserva tinto 2019, 1 GFA. Quinta Monte d'Oiro Reserva tinto 2016, 1 GFA. Conde Vimioso Reserva tinto 2018,
1 GFA. Santa Vitória Grande Reserva tinto 2017, 1 GFA. Vicentino Reserva tinto 2017,
1 GFA. Tã Somente Tannat tinto 2019, 1 GFA. Coleção Privada DSF Moscatel de Setúbal Sole 1999.

SÓCIO
211,38€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
222,50€
Caixa 12 GFAS

REF^a 125061

VAL MOREIRA

A verdadeira essência do Douro



www.valmoreira.com

Seja responsável. Beba com moderação. Be responsible. Drink with moderation.

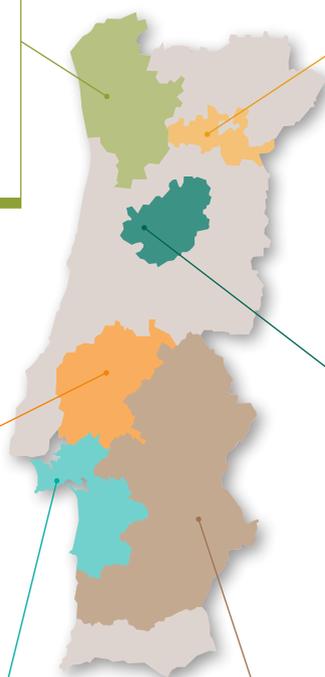
CONJUNTO 6 TERROIRS



V. Verde
Casa de Paços
Rosé
2020



Douro
Vinha dos Santos
Tinto
2017



Tejo
Cabeça de Toiro
Reserva
Branco 2020



Dão
Fonte do Ouro
Branco
2021



P. Setúbal
Periquita
Reserva
Tinto
2019



Alentejo
Herdade Aldeia de Cima
Reserva
Branco 2019

CONJUNTO
6 TERROIRS
Caixa 6 garrafas

SÓCIO
51,40€

NÃO SÓCIO
54,10€

Caixa 6 gfas REF^a 065062



DAVID
BAVERSTOCK

Agora provo EU!

Howard's Folly Sonhador Branco 2020

Com Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina, criámos este vinho onde, logo após o início da fermentação alcoólica, uma parte do mosto é transferida para barricas de carvalho francês Novas de 500 L, minimizando o impacto da madeira sobre a componente aromática. Finalizada a fermentação, os vinhos são mantidos em estágio durante 4 meses, sobre as "borras finas" e com recurso a bâtonnage regular conferimos volume e textura que se equilibram com a nobre elegância e acidez natural das uvas do terroir da Sub-Região de Portalegre.

O vinho é muito mais do que apenas as uvas que o tecem. Existe uma enorme multiplicidade de outros fatores que se destacam no momento de degustar o nosso Howard's Folly branco 2020. O clima, a geomorfologia, a exposição solar, práticas culturais, a arte de vindima e da vinificação, no entanto não é menos verdade que as uvas são afinal o seu único ingrediente.

Portalegre, Serra de São Mamede, o nosso "berço vitícola", é um caso raro em Portugal, onde a viticultura assenta numa agricultura de montanha com encostas escarpadas que dificultam/inibem qualquer tentativa de mecanização, onde abundam vinhas velhas, algumas delas com idades bem superiores a um século.

Deambulando pela Serra de São Mamede, em busca das uvas para vinificar o nosso vinho Branco, encontrámos pequenas maravilhas que nos elevam ao Olimpo dos vinhos. Estas vinhas velhas multifacetadas, com uma incrível diversidade de castas emparceladas em pequenas áreas, numa coleção selecionada praticamente ao acaso ao longo dos tempos. De condução em taça, não aramadas, não regadas, sem clones selecionados, desordenadas ou não alinhadas, acompanhadas com outras culturas normalmente oliveiras, estas vinhas têm produções muito baixas o que promovem vinhos precisos e concentrados.

Para embelezar a riqueza de Portalegre, através do relevo da Serra todos os pontos cardeais de uma bússola são preenchidos no que respeita à exposição solar que nelas incide. Para além deste benefício, a vinha usufrui da altitude das encostas da Serra que se erguem da planície alentejana mais quente e seca, variando dos 400 metros até os 800 metros o que proporciona elevadas amplitudes térmicas durante os meses mais quentes, ajudando assim a uma maturação regular e a preservar a acidez natural das uvas. Em último, os solos, graníticos e xistosos de diferentes texturas, são o complemento de um sinónimo de um pequeno paraíso vitivinícola na Terra.

Afinal, na base de um grande vinho está sempre uma vinha extraordinária e em Portalegre não faltam vinhas admiráveis e com muita maturidade que nos estimula, na adegas, a preservar todo um carácter único, vibrante e especial que faz reluzir todo o potencial deste terroir para dar corpo a vinhos firmes, mas com uma elegância e frescura sem par.

Agora prevo EU!



HOWARD'S FOLLY SONHADOR Branco 2020

Sócio **11,88€** GFA 0,75 L Não Sócio **12,50€** GFA 0,75 L

Encomende em Caixas de 6 gfas. REF^o 065040

Sócio **71,28€** CAIXA 6 gfas Não Sócio **75,00€** CAIXA 6 gfas

PRODUTOR Hill Valley Portugal

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Vinhas velhas com mais de 60 anos com predominância de Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15Kg. Seleção manual das uvas. Desengace total e suave esmagamento. 48 horas de decantação a frio. 15% do lote fermenta em barricas novas de carvalho francês de 500 L. Estágio de 4 meses em sobre as borras finas.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino Aroma elegante complexando frutas cítricas, líchias e notas de tosta. Paladar rico e estruturado, com uma textura cremosa, boa acidez a dar-lhe frescura. Equilibrado. Final longo e persistente.

SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos assados ou grelhados, carnes brancas, massas condimentadas e queijos.

ENOLOGIA David Baverstock



RÓTULOS PERSONALIZADOS



RESERVA DOURO *Tinto 2017*

1 Gfa
REFº 014922

SÓCIO 9,26€ NÃO SÓCIO 9,75€

3 Gfas
REFº 034922

SÓCIO 26,93€ NÃO SÓCIO 28,35€

6 Gfas
REFº 064922

SÓCIO 49,88€ NÃO SÓCIO 52,50€



RESERVA ALENTEJO *Tinto 2018*

1 Gfa
REFº 014549

SÓCIO 9,26€ NÃO SÓCIO 9,75€

3 Gfas
REFº 034549

SÓCIO 26,93€ NÃO SÓCIO 28,35€

6 Gfas
REFº 064549

SÓCIO 49,88€ NÃO SÓCIO 52,50€

PRODUTOR Barão de Vilar

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

ENOLOGIA Álvaro van Zeller

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

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

ENOLOGIA Patrícia Peixoto

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

MÍNIMO 12 GARRAFAS - PRAZO MÁXIMO DE ENTREGA: 15 DIAS



EMPRESAS



ANIVERSÁRIOS



REUNIÕES



CASAMENTOS



FESTAS



OFERTAS

1 Escolha o Vinho,
Espumante ou Porto

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

3 Receba o vinho com o
seu rótulo personalizado



ESPUMANTE BAIRRADA

Bruto

1 Gfa
REF^o 014115

SÓCIO 9,98€ NÃO SÓCIO 10,50€

3 Gfas
REF^o 034115

SÓCIO 28,98€ NÃO SÓCIO 30,50€

6 Gfas
REF^o 064115

SÓCIO 53,91€ NÃO SÓCIO 56,75€



PORTO TAWNY

10 Anos

1 Gfa
REF^o 012055

SÓCIO 15,20€ NÃO SÓCIO 16,00€

3 Gfas
REF^o 032055

SÓCIO 45,03€ NÃO SÓCIO 47,40€

6 Gfas
REF^o 062055

SÓCIO 86,87€ NÃO SÓCIO 91,44€

PRODUTOR Kompassus Vinhos

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

ENOLOGIA Anselmo Mendes

PRODUTOR Barão de Vilar

NOTAS DE PROVA Cor dourado-avermelhado com reflexos âmbar. Notas de frutos secos (nozes), com um toque de frutos vermelhos sobremaduros. Cheio na boca, com notas de comotas, muito equilibrado, com um final longo e guloso.

ENOLOGIA Álvaro van Zeller

(rótulos exemplificativos)

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

BACELO NOVO

Dão

BACELO NOVO

BRANCO 2021

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Encruzado, Cerceal Branco, Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO Após a prensagem das uvas inteiras, o mosto limpo é fermentado a 14°C.

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino.

Aroma jovem, com notas de citrinos e um 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.

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
4,28€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,50€
GFA 0,75L.

Encemende em Caixas de 12 GFAS. • REFº 125063

51,36€
Caixa 12 GFAS

54,00€
Caixa 12 GFAS

Preço EnoClub na página seguinte

Douro

BACELO NOVO

TINTO 2018

PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão

VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção das uvas, fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio parcial em barricas usadas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 14%

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

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

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

ENOLOGIA Álvaro van Zeller

SÓCIO
4,28€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,50€
GFA 0,75L.

Encemende em Caixas de 12 GFAS. • REFº 124726

51,36€
Caixa 12 GFAS

54,00€
Caixa 12 GFAS

Preço EnoClub na página seguinte

Alentejo

BACELO NOVO

TINTO 2019

PRODUTOR Herdade da Figueirinha

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Fermentação com curtimentos curtas e controlo de temperatura. Parte do mosto fermenta em lagares de inox com pisadores automáticos sendo o restante fermentado em cubas de inox com remontagem.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

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

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

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

ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

SÓCIO
4,28€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,50€
GFA 0,75L.

Encemende em Caixas de 12 GFAS. • REFº 124652

51,36€
Caixa 12 GFAS

54,00€
Caixa 12 GFAS

Preço EnoClub na página seguinte

CONJUNTO BACELO NOVO

4 gfas. **BACELO NOVO Branco 2021 Dão** + 4 gfas. **BACELO NOVO Tinto 2018 Douro**
+ 4 gfas. **BACELO NOVO Tinto 2019 Alentejo**

SÓCIO **51,36€** Caixa 12 GFAS REFº 125064 NÃO SÓCIO **54,00€** Caixa 12 GFAS

Preço EnoClub na página seguinte

SÓCIO
EnoClube

4,05€ gfa
48,60€ cx

SEMPRE
PRESENTE

NOVA
Colheita



DÃO

12 Garrafas



DOURO

12 Garrafas



ALENTEJO

12 Garrafas



QUINTA DE VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL



MALVASIA FINA

BRANCO

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



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.

JOSÉ MARIA  DA FONSECA



Seja responsável. Beba com moderação



O vinho que cruza a sua
história com a de todos nós.

WWW.PERIQUITA.PT

@periquita1850  

CESTO DE VERÃO

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

OFERTA

1 GFA. AZEITE VIRGEM EXTRA FIGUEIRINHA (750 ml)



VINHO VERDE



LISBOA



DOURO



TEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. BARÃO DO HOSPITAL LOUREIRO BRANCO 2020 Vinho Verde
- + 3 GFAS. DIÁRIO DA QUINTA ROSÉ 2021 Lisboa
- + 3 GFAS. DALVA RESERVA TINTO 2017 Douro
- + 3 GFAS. CABEÇA DE TOIRO RESERVA BULL'S TEMPTATION TINTO 2019 Tejo

SÓCIO
74,43€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
78,35€
Caixa 12 GFAS

REF^a 125066



Galeria do Produtor

Quinta S. João Batista

A origem da Quinta de S. João Batista encontra-se perdida entre histórias de sucessões nobres, doações para ordens religiosas e outros tantos eventos. Foi adquirida em 1987 pelas Caves Dom Teodósio (empresa que mais tarde viria a integrar o Grupo Enoport Wines) e desde aí, tem-se investido bastante na reestruturação de vinha substituindo vinhas velhas de clones pouco interessantes para as exigências do mercado atual e de difícil adaptação à mecanização por castas com provas dadas na região.

Localizada na Reserva Natural da Biosfera do Paul do Boquilobo, reconhecida pela Unesco desde 1981 como Reserva Mundial da Biosfera, a nossa Quinta de história secular está bem representada na casa senhorial de estilo colonial e inclui também o conjunto arquitetónico com excelentes caves para estágio de vinho (com 585 barricas é uma das maiores da região do Tejo), uma adega de vinificação tradicional e um moderno centro de vinificação. Tem uma área total de cerca de 145 hectares dos quais 130 ha com vinha.

Das castas predominantes na Quinta destinadas à vinificação de vinhos tintos destacamos algumas das tradicionais castas Portuguesas como Castelão, Trincadeira Preta, Touriga Nacional e Touriga Franca, mas também várias castas internacionais como Syrah, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon. Para vinhos brancos temos a célebre Fernão Pires, Sauvignon Blanc e Chardonnay. Inserida na região demarcada do Tejo e situada na zona do Bairro entre o Vale do Tejo e os maciços de Porto Mós, Candeeiros e Montejunto, os seus solos argilo-calcários são o terroir ideal para castas tintas.

enoport wines

Toda a propriedade tem rega gota-a-gota, estando as vinhas aramadas para permitir a vindima mecânica. É na Quinta São João Batista que nascem os nossos vinhos DoTejo Cabeça de Toiro e Quinta São João Batista, vinhos de carácter único e distinto. É possível na Quinta observar-se todo o tipo de aves que aqui passam nas suas rotas de migração, sendo de destacar as famosas cegonhas que de Outubro a Maio aqui fazem o seu ninho, emprestando uma beleza especial à paisagem.



Ver pág. 28



Galeria do Produtor

Santa Vitória

Fundada em 2002, e fruto de uma paixão pelas vinhas e olival da terra que a fez nascer, a Santa Vitória está focada na produção de vinhos e azeites alentejanos de qualidade superior.

A herdade conta com cerca de 135 hectares de vinha, possuindo também uma Adega projetada segundo um conceito moderno, tecnológico e extremamente funcional. Foi especialmente concebida para produzir vinhos modernos, preservando, no entanto, aquilo em que o tradicional acrescenta mais valias qualitativas, incluindo um lagar de pisa a pé e uma cave de estágio para as barricas.

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

A herdade, que totaliza 1620h, encontra-se em Santa Vitória, concelho de Beja. Fruto de uma paixão pelo campo, este investimento no setor do vinho e noutros produtos ligados à terra, nomeadamente no azeite, proporciona a todos os que a visitam um contacto direto com o que de melhor se produz no Alentejo, combinando, de uma



forma única, grandes vinhos, uma cuidada gastronomia tradicional e inúmeras atividades lúdicas num ambiente marcadamente rural.

Os amantes do enoturismo e do Alentejo encontram na Santa Vitória e no Hotel Rural Vila Galé Clube de Campo, um conjunto de serviços e comodidades que transformam momentos de lazer em momentos inesquecíveis.



Ver pág. 29

VINHOS *do*



“Cor vermelho granada. Aroma intenso e complexo, com notas de flores silvestres e frutos de baga maduros. Na boca é elegante e equilibrado, com bons taninos, denso com boa estrutura.”

Nuno Faria

QUINTA S. JOÃO BATISTA **Reserva Touriga Franca** **e Alicante Bouschet** **TINTO 2016**

Tejo

PRODUTOR Enoport Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo

CASTAS Touriga Franca, Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Desengace total. Maceração pelicular prolongada.

Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (28°C).

Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos fortes da cozinha mediterrânica e queijos curados.

ENOLOGIA Nuno Faria

SÓCIO **8,55€** GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **9,00€** GFA 0,75L.

51,30€ Caixa 6 GFAS

54,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** · REFº 065053

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

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

TRIMESTRE



“Cor rubi límpida. Aroma intenso com notas de ameixa madura e groselha e um toque de especiarias e baunilha do estágio em barrica. Na boca é equilibrado com boa estrutura e taninos firmes. Final prolongado.”

Patrícia Peixoto

SANTA VITÓRIA **Seleção da Enóloga** **TINTO 2020**

Alentejo

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah

VINIFICAÇÃO Vindima manual seguida de uma curta maceração.

Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em lagares de inox.

Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 6 a 8 anos

SERVIÇO A 16/18º ideal para acompanhar carnes vermelhas, caça, peixe assado e queijo curado.

ENOLOGIA Patrícia Peixoto

SÓCIO **9,03€** GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** **9,50€** GFA 0,75L.

54,18€ Caixa 6 GFAS

57,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de **6 garrafas** • REFª 065052

[1 CAIXA DE CADA] NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

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

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



MUROS ANTIGOS 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 14° e 18°C. Estágio mínimo sobre borras finas de 4 meses com bâtonnages regulares.
TEOR ALCÓOLICO 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.
LONGEVIDADE 7 anos
SERVIÇO A 8° como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF° 064997

34,20€ Caixa 6 GFAS
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 ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma fresco e frutado com um ligeiro toque vegetal. Na boca é fresco e equilibrado, com boa acidez e estrutura. Bom final.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 8/10°C com peixes, mariscos e aperitivos.
ENOLOGIA Francisco Marques Leandro

SÓCIO
6,56€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF° 064740

39,36€ Caixa 6 GFAS
41,40€ 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 ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo citrino. Aroma complexo, frutos maduros e tropicais, fruta branca madura. Na boca é macio e complexo, redondo e longo, fresco com notas minerais, frutadas e de citrinos. Equilibrado e elegante.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 9/10°C com mariscos, pratos de peixe e aves.
ENOLOGIA Gabriela Albuquerque, Rui Cunha

SÓCIO
7,41€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,80€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF° 064872

44,46€ Caixa 6 GFAS
46,80€ Caixa 6 GFAS



COVELA 2018

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

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF° 064739

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

Para todas as ocasiões
CAVE Brancos



MUROS ANTIGOS
ALVARINHO 2021

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.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma fresco, complexo e atraente com notas florais, frutadas (citrinos, tropical) e minerais. Na boca é bem estruturado, harmonioso e equilibrado. Muito fresco.
LONGEVIDADE 10 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando marisco, peixes no forno, carnes brancas e queijos de pasta mole.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 065030

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



CASA DO
CAPITÃO-MOR
ALVARINHO 2020

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Vendima manual em caixas de 19 kg. Desengace das uvas sendo parte sujeita a maceração pelicular com controlo de temperatura, e as restantes imediatamente prensadas. Decantação do mosto e fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas com bâtonnage durante cerca de 5 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13%
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. Final longo.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito.
ENOLOGIA Gabriela Albuquerque, Rui Cunha

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 065033

56,46€ **59,40€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



SILICA
SEM MADEIRA 2020

PRODUTOR Direct Wine
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Gouveio, Viosinho, Moscatel Galego
VINIFICAÇÃO Desengace total, fermentação em cubas de aço inox com temperatura controlada [12-14°C]. Terminada a fermentação, foram separadas as borras mais grossas e iniciou-se um trabalho com as borras finas durante 2 meses. Estágio nas cubas até o engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma com alguma complexidade, notas cítricas, herbáceas e florais. Na boca é fresco com algum volume. Final limpo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 6/8°C com mariscos e crustáceos, comida asiática de tempero suave e pratos com frango e salada.
ENOLOGIA Raul Ribas d'Ávila

SÓCIO
6,41€
 NÃO SÓCIO
6,75€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 065068

38,46€ **40,50€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



QUINTA DO CUME
2020

PRODUTOR Quinta do Cume
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Rabigato, Viosinho
VINIFICAÇÃO Vendima manual para caixas de 20 kg. Prensa suave e o mosto decantado estaticamente. Fermentação em balseiro de carvalho francês (20%) e em cuba de inox (80%). Estágio sobre as borras finas durante 9 meses parte em inox e parte em balseiro de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo esverdeado. Aroma fresco e austero com notas citrinas, florais e algum mineral. A boca confirma os aromas num conjunto com volume e frescura. Final persistente.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C com entradas, pratos de peixe, algumas carnes brancas, queijos e tarte de maçã.
ENOLOGIA Frederico Cudell Tenreiro, Jean-Hughes Gros

SÓCIO
8,08€
 NÃO SÓCIO
8,50€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 064877

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

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



NOVAS ROTAS 2020

PRODUTOR Carregosa Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Rabigato, Códega do Larinho
VINIFICAÇÃO vindima manual com seleção. Esmagamento e desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa a baixa temperatura durante 48 horas. Decantação a frio durante 48h. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio em cubas de inox de pequeno volume.

TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intensa. Aroma intenso com belas notas minerais e notas de frutos de polpa branca (maçã e pêra) e ameixa branca. A boca confirma os aromas num conjunto estruturado com algum volume, fresco e equilibrado, boa acidez e mineralidade. Final longo.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 8/10°C sozinho ou com pratos de peixe, carnes brancas, saladas mediterrânicas e pratos da cozinha oriental.
ENOLOGIA Fernando Costa, Jorge Alves

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 065069

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



NOVA
Colheita

FONTE DO OURO 2021

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 ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino intenso. Aroma intenso, fresco, mineral e frutado com notas cítricas e florais. Na boca é fresco com a acidez equilibrada. Bom final
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C com entradas, mariscos e peixes grelhados.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
5,42€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 065029

32,52€ **34,20€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



NOVA
Colheita

TALENTUS ARINTO CHARDONNAY 2021

PRODUTOR JAPG
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto, Chardonnay
VINIFICAÇÃO Vinificação separada por castas. Desengace, prensagem, fermentação em inox pelo método de boca aberta com controlo de temperatura.

TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma jovem e intenso com notas florais e frutadas, limpo e equilibrado. Na boca é macio com bom equilíbrio, volume 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

SÓCIO
4,28€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 065026

25,68€ **27,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 bêtonnage em cuba durante 3 meses.

TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma elegante, fruta jovem, tropical e notas minerais. Excelente acidez, vibrante, bom equilíbrio. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com aperitivos, mariscos, peixe ou pratos ligeiramente picantes.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
6,18€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064860

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

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



BARCA DO INFERNO RESERVA ARINTO 2020

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Vendima 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 båtonnage até um mês antes do engarramento.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma com alguma complexidade, notas de fruta branca de caroço, algum tropical e floral, madeira bem integrada no conjunto. Na boca é encorpado e equilibrado com bom volume e estrutura, acidez viva e crocante. Final vibrante e persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 12/14°C com peixes gordos grelhados ou assados e queijos fortes.
ENOLOGIA Francisco Macieira

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

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

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



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

SÓCIO
5,70€ NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064998

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



CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2020

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

SÓCIO
6,56€ NÃO SÓCIO
6,90€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064838

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



CABEÇA DE TOIRO RESERVA TERROIR FERNÃO PIRES 2021

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Fernão Pires
VINIFICAÇÃO Desengace total, decantação estática e fermentação a 14°C. Estágio de 4 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso e complexo, frutos tropicais com notas de tostadas do estágio em barrica. Na boca é macio, frutado confirmando as notas do aroma. Final agradável a agarrar as notas de madeira.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com pratos de peixe e torricado (bacalhau servido em pão torrado regado com azeite).
ENOLOGIA Nuno Faria

SÓCIO
6,60€ NÃO SÓCIO
6,95€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065070

39,60€ **41,70€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões
CAVE Rosés



**PLAINAS
ESPADEIRO 2021**

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

SÓCIO
4,47€ NÃO SÓCIO
GFA 0,75L. 4,70€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065078

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



**QUINTA DA GIESTA
2021**

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

SÓCIO
5,42€ NÃO SÓCIO
GFA 0,75L. 5,70€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064995

32,52€ **34,20€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



**DIÁRIO DA QUINTA
2021**

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 rosa aberto. Aroma fresco com leves notas frutos vermelhos maduras. Na boca este vinho leve tem uma agradável acidez que lhe dá frescura. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves.
ENOLOGIA Francisco Macieira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065032

25,68€ **27,00€**
Caixa 6 GFAS 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, húmilus ou carpaccio de vaca, percebes ou mexilhões à espanhola, experimente também com gastronomia Indiana ou Nepalesa.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

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

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

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

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



SILICA
SEM MADEIRA 2020

PRODUTOR Direct Wine
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO vindima manual com seleção para cestos de 22 kg. Desengace, Fermentação com controlo de temperatura (24-25°C) em cubas de aço inox. Uma semana de maceração pelicular com remontagens muito suaves.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Aroma complexo e fresco com notas de fruta madura. Na boca é equilibrado e macio com algum volume. Final ligeiramente seco.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C acompanhando pratos regionais como arroz de pato, bacalhau na brasa e lombo assado, além de massa com molho de tomate.
ENOLOGIA Raul Riba d'Áve

SÓCIO
6,41€ NÃO SÓCIO
6,75€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065071

38,46€ **40,50€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



VINHA DOS SANTOS
2017

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

SÓCIO
7,13€ NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064799

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



CAVE REAL
RESERVA 2018

PRODUTOR João Silva e Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO vindima manual. Desengace e esmagamento. Fermentação com baixa intensidade de remontagem e 2 "délestage". Maceração pós-fermentativa até final de Novembro. Separação das películas que serão posteriormente prensadas. Estágio de 12 meses, em depósitos de inox e em barricas de carvalho francês "Seguin Moreau".
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi fechado. Aroma intenso com notas de fruta preta, cereja e mirtilos, com notas de madeira do estágio. Na boca é macio e elegante. Final frutado, longo e persistente.
LONGEVIDADE 12 a 15 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes assadas, caça de pélo, borrego, cabrito e queijos.
ENOLOGIA João Silva e Sousa

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064796

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



NOVAS ROTAS
2019

PRODUTOR Carregosa Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Seleção e vindima manual cuidada. Esmagamento e desengace total. 24 horas de maceração pré-fermentativa a 30°C. Fermentação alcoólica entre os 22°C e os 24°C. Fermentação maloláctica induzida com controlo de temperatura. Estágio em cuba inox de pequeno volume.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo com laivos violeta. Aroma intenso, fresco e frutado com notas de frutos silvestres, erva doce e pimenta branca. Na boca é equilibrado e macio com bom volume, bom equilíbrio entre a estrutura, o corpo e a textura sedosa. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com peixes gordos grelhados, carnes brancas e vermelhas assadas e caça.
ENOLOGIA Fernando Costa, Jorge Alves

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065072

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

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



**VALE DA RAPOSA
RESERVA 2018**

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura durante 8 dias e 7 dias de maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de terceiro ano.
TEOR ALCOÓLICO 15%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas de fruta madura, com algum floral e balsâmico e notas de boa evolução em garrafa. Na boca é equilibrado, fresco e vibrante, denso e envolvente. Bom final.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/17°C com assados de aves, carne de vaca, charcutaria e queijos. Beneficia se aberto cerca de 20 minutos antes de servir.
ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 064979

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



**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 2º e 3º 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 0,75L

NÃO SÓCIO
11,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 064999

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



**FONTE DO OURO
2020**

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen
VINIFICAÇÃO Fermentação com maceração suave. Estágio de 6 meses em barricas usadas de carvalho francês Allier.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma de frutos maduros (groselha e cereja) com notas balsâmicas. Na boca bom corpo e volume, fresco com taninos elegantes. Final agradável.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas e assados.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
5,42€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 065073

32,52€ **34,20€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



**TABOADELLA
VILLAE
2020**

PRODUTOR Quinta da Taboadella
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total por vibração. Fermentação com controlo de temperatura, 70% do mosto fermenta em inox e os restantes 30% em tulipas de cimento Nicovelo durante 16 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi com laivos violeta. Aroma intenso e frutado, frutos vermelhos e silvestres com toque floral e ligeiras notas especiadas. Na boca é elegante com taninos presentes sem serem agressivos, boa acidez e equilíbrio.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas ou queijos suaves.
ENOLOGIA Jorge Alves, Rodrigo Costa

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 065012

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

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



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 ALCÓOLICO 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

SÓCIO
6,18€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065000

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



QUINTA DO GRADIL
1492
2020

PRODUTOR Quinta 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 ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA 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.
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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064913

38,22€ Caixa 6 GFAA
40,20€ Caixa 6 GFAS



TALENTUS
RESERVA 2019

PRODUTOR JAPG
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Fermentação com controlo de temperatura e maceração durante 10 dias.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma frutado com notas de frutos vermelhos e um ligeiro balsâmico. Na boca é fresco e equilibrado com bons taninos. Final ligeiramente persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 15/17°C com pratos condimentados de carne, queijos intensos e amanteigados.
ENOLOGIA José Gaspar

SÓCIO
7,13€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064964

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



BARCA DO INFERNO
RESERVA 2019

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Cabernet Sauvignon, Sousão
VINIFICAÇÃO Vinificação noturna com mistura de uvas no lagar, pisada a pé na madrugada seguinte. Estágio em alvenaria e em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma jovem e frutado, notas de frutos negros (amoras), com ligeiras notas de baunilha 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

SÓCIO
9,03€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065001

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

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



CABEÇA DE TOIRO
BULL'S TEMPTATION
RESERVA 2019

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Alicante Bouschet, Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada, fermentação alcoólica a 28°C. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso com laivos violeta. Aroma fresco com notas de frutos negros maduros quase em compota. Na boca é bem estruturado e volumoso, confirmando a fruta madura com um toque de especiarias. Final intenso.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas e carnes maturadas bem condimentadas.
ENOLOGIA Nuno Faria

SÓCIO
6,60€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,95€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065065

39,60€ **41,70€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



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 ALCÓOLICO 13,5%
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.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO
7,13€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064961

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



NOVA
Colheita

NÃ TE RALES
2019

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Syrah
VINIFICAÇÃO Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Curtimentos de duração variável em função da casta. Fermentação a 26°C. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada-rubi. Aroma expressivo de frutos vermelhos (framboesa) com notas de especiarias. Na boca é equilibrado e macio, confirmando as notas da madeira do estágio. Final ligeiro com notas de barrica.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
ENOLOGIA Filipe Sevinat Pinto, Susana Correia

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065022

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



ESPORÃO
COLHEITA
2019

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Aragonez, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Início da co-fermentação em lagares com pisa-a-pé a temperaturas controladas, terminando em cubas de betão. Estágio de 6 meses nas cubas em que fermenta, onde as condições de microoxigenação potenciam o carácter do vinho.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi límpida. No nariz sobressaem os aromas de fruta vermelha madura com notas de especiarias e um ligeiro vegetal. Na boca é fresco e equilibrado com uma textura sedosa confirmando a fruta vermelha dos aromas. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.
ENOLOGIA David Baverstock, Sandra Alves

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064491

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

Para aquelas ocasiões
CAVE Superior



BARÃO DO HOSPITAL
ALVARINHO 2020

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15 Kg. Arrefecimento das uvas até 5°C, um suave desengace e uma maceração pelicular durante algumas horas a baixa temperatura. Prensagem seguida de clarificação do mosto por decantação. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio sobre as borras finas. 10% do lote fermentou e estagiou sobre borras finas 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma elegante, intenso e complexo com notas de citrinos, fruta branca, algum tropical e um toque floral. Boa estrutura na boca, com uma acidez viva e bem integrada. Final longo com notas típicas do alvarinho.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 9/10°C com pratos de peixe, mariscos, carnes de aves e alguns queijos e enchidos.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO
12,83€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
13,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064837

76,98€
 Caixa 6 GFAS

81,00€
 Caixa 6 GFAS



HOWARD'S FOLLY
SONHADOR BRANCO 2020

PRODUTOR Hill Valley
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Vinhas velhas com mais de 60 anos com predominância de Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15Kg. Seleção manual das uvas. Desengace total e suave esmagamento. 48 horas de decantação a frio. 15% do lote fermenta em barricas novas de carvalho francês de 500 L. Estágio de 4 meses em sobre as borras finas.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino Aroma elegante complexando frutas cítricas, líchias e notas de tosta. Paladar rico e estruturado, com uma textura cremosa, boa acidez a dar-lhe frescura. Equilibrado. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos assados ou grelhados, carnes brancas, massas condimentadas e queijos.
ENOLOGIA David Bayerstock

SÓCIO
11,88€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
12,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 065040

71,28€
 Caixa 6 GFAS

75,00€
 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 bñtonnage durante 6 meses.
TEOR ALCÓOLICO 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

SÓCIO
12,35€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
13,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064985

74,10€
 Caixa 6 GFAS

78,00€
 Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões

CAVE Superior



QUINTA DE VENTOZELO TINTA RORIZ TINTO 2018

PRODUTOR Quinta de Ventozelo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Receção das uvas na adega, na linha especial, com 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. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 18 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda. Aroma intenso, notas de frutos vermelhos maduros (cerejas e ameixas escuras), com um toque floral e de especiarias. Na boca a boa acidez dá-lhe frescura, boa concentração e taninos expressivos a antever um elevado potencial de envelhecimento. Bom final.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com entradas à base de queijos intensos, foie gras, ou à refeição com pratos de peixe gordo ou carne.

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO

12,83€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

13,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065005

76,98€

Caixa 6 GFAS

81,00€

Caixa 6 GFAS



QUINTA DE VENTOZELO BLEND TINTO 2017

PRODUTOR Quinta de Ventozelo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Vindima manual com cuidadosa seleção de uvas. Receção das uvas na adega, na linha especial, com desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. Vinificação em lagar, com maceração pré e pós fermentativa e controlo dinâmico da temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

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 balsâmico.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C sozinho ou acompanhando pratos típicos tradicionais portugueses.

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO

13,78€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

14,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064938

82,68€

Caixa 6 GFAS

87,00€

Caixa 6 GFAS



TABOADELLA JAEN RESERVA TINTO 2019

PRODUTOR Taboadella

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Jaen

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total por vibração. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio de 7 meses, 80% em barricas de carvalho francês de 500L (35% em barrica nova e 45% em barricas usadas) e 20% em inox.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi 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.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA Jorge Alves, Rodrigo Costa

SÓCIO

14,49€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

15,25€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064988

89,94€

Caixa 6 GFAS

91,50€

Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões

CAVE Superior



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 ALCÓOLICO 13,5%

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

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064384

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



FONTE DO OURO RESERVA TINTO 2018

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen

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

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

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

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064636

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



FONTE DO OURO TOURIGA NAC. RESERVA ESPECIAL TINTO 2017

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Fermentação com maceração longa e suave. A fermentação maloláctica desenvolveu-se em barricas de carvalho francês Allier onde estagiou 12 meses.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi carregado. Aromas florais (violeta e bergamota) e frutados (ameixa preta, groselha e frutos silvestres maduros) bem casados com as notas de madeira do estágio. Na boca, taninos firmes mas suaves com notas de frutos silvestres e um toque mineral. Muito equilibrado e complexo. Final de prova muito suave, agradável e persistente.

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

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

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
18,05€ NÃO SÓCIO
19,00€
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064785

108,30€ **114,00€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões
CAVE Superior



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 ALCOLÓICO 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

13,78€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

14,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064805

82,68€

Caixa 6 GFAS

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

TEOR ALCOLÓICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma complexo e elegante, notas de fruta do bosque com um toque de frutos vermelhos envolvidos nas notas de boa madeira. A boca evidencia a complexidade aromática num conjunto suave com a boa acidez a dar-lhe frescura e antevendo muitos anos de cave. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

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

ENOLOGIA Francisco Macieira

SÓCIO

15,20€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

16,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 064530

91,20€

Caixa 6 GFAS

96,00€

Caixa 6 GFAS



HOWARD'S FOLLY
SONHADOR TINTO 2018

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 delestage a temperaturas controladas em pequenas cubas de inox.

Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.

TEOR ALCOLÓICO 14,5%

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

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

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

ENOLOGIA David Baverstock

SÓCIO

11,88€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO

12,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF^o 065006

71,28€

Caixa 6 GFAS

75,00€

Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões

CAVE Superior



ESPORÃO RESERVA TINTO 2018

PRODUTOR Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo

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

VINIFICAÇÃO Colheita separada por castas.

Desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox, cubas de betão e pequenos lagares de mármore com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho americano (60%) e francês (40%). Estágio de 8 meses em garrafa antes da comercialização.

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma a fruta preta muito madura, especiarias [pimenta preta, cravinho] com notas de baga de café e charuto. Na boca é complexo com uma textura muito suave e boa acidez, confirmando as especiarias do aroma com um toque de chocolate preto. Final persistente.

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

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

ENOLOGIA David Bayerstock, Sandra Alves

SÓCIO
15,68€ NÃO SÓCIO
16,50€
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064924

94,08€ **99,00€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



JOSÉ DE SOUSA RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Grand Noir, Aragonez, Syrah

VINIFICAÇÃO Colheita manual, a que se segue o desengace e pisa a pé em pequenos lagares. Fermentação parcial em ânforas de barro. Estágio de 8 meses em carvalho francês e americano.

TEOR ALCÓOLICO 14%

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.

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijos.

ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO
18,05€ NÃO SÓCIO
19,00€
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064990

108,30€ **114,00€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



COLOMBO RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Justino's Madeira Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Madeirense

CASTAS Merlot, Tinta Barroca, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional

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

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi com notas atijoladas. Aromas a evidenciar boa evolução mas ainda mantém as notas frutadas (frutos vermelhos, 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 16/18°C com carnes vermelhas, pastas, queijos e enchidos. Este vinho não foi filtrado, pelo que irá ocorrer um depósito natural.

ENOLOGIA Juan Teixeira, Flávia Rosário

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

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

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

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS



Cor amarelo citrino 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.

TERRUNHO D'ALMA ALVARINHO BRANCO 2018

(DOC Vinhos Verdes - Monção e Melgaço)

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. REF^a 035003



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.

QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA BRANCO 2018

(Regional Lisboa)

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTA Viognier

VINIFICAÇÃO Vindima manual em duas datas distintas, para que todas as uvas sejam apanhadas com o grau de maturação ideal. Vinificação separada entre cubas de inox e barricas de carvalho francês (225 e 500 L) novas e usadas. Estágio sobre as borras finas durante 8 meses e com periódicas bâtonnages muito suaves. Lote final com 50% inox e 50% barricas (40% novas e 60% usadas).

TEOR ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

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

ENOLOGIA Graça Gonçalves, Gregory Viennois

sócio **19,95€** GFA 0,75L

não sócio **21,00€** GFA 0,75L

59,85€ Caixa 3 GFAS

63,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034723



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.

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

sócio **17,10€** GFA 0,75L

não sócio **18,00€** GFA 0,75L

51,30€ Caixa 3 GFAS

54,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034806

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS



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

sócio **20,90€** GFA 0,75L

não sócio **22,00€** GFA 0,75L

62,70€ Caixa 3 GFAS

66,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034639

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 ALCÓOLICO 13,5%

LONGEVIDADE 12 a 15 anos

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

ENOLOGIA Álvaro van Zeller



Cor rubi 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. REF^a 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 ALCÓOLICO 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



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.

sócio **23,75€** GFA 0,75L

não sócio **25,00€** GFA 0,75L

71,25€ Caixa 3 GFAS

75,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034987

VALE DA RAPOSA TOURIGA NACIONAL TINTO 2017

(DOC Douro)

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTA Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total.

Fermentação com as películas durante 8 dias e longa maceração. Estágio de 21 meses em barricas de carvalho francês, 30% novas e 70% de terceiro ano.

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 16/17°C com assados de carne como cabrito assado, ideal com cacheço de porco bísaro cozido a baixa temperatura. Beneficia se aberto 20 minutos antes de servir.

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS



Cor granada, intensa e profunda. Aroma intenso e expressivo, frutos pretos maduros com notas forais, balsâmicas e especiadas. Na boca é encorpado e bem estruturado, com taninos firmes mas macios. Fresco e complexo. Final longo e persistente.

GANDARADA

VENI, VIDI, VICI RESERVA TINTO 2017

(DOC Dão)

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTA Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

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

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

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

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

sócio **23,75€** GFA 0,75L.

não sócio **25,00€** GFA 0,75L.

71,25€ Caixa 3 GFAS

75,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034989



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

INFINITUDE

PINOT NOIR TINTO 2017

(Regional Lisboa)

PRODUTOR Osório & Gonçalves

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Pinot Noir

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

TEOR ALCÓOLICO 13%

LONGEVIDADE 10 anos

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

ENOLOGIA Francisco Figueiredo

sócio **21,38€** GFA 0,75L.

não sócio **22,50€** GFA 0,75L.

64,14€ Caixa 3 GFAS

67,50€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 034755



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.

QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA TINTO 2016

(Regional Lisboa)

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Syrah, Vioignier

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 ALCÓOLICO 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

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

PORTOS SELEÇÃO



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

SÓCIO
16,63€

NÃO SÓCIO
17,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 014815



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

SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 011244



PORTO
Gran Cruz
10 Anos
(0,75 L)

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014720



PORTO
Dalva
10 Anos
(0,75 L)

SÓCIO
18,53€

NÃO SÓCIO
19,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 014719



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

SÓCIO
39,90€

NÃO SÓCIO
42,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 010046



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

SÓCIO
53,20€

NÃO SÓCIO
56,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 014103



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

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014073



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

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014908



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

SÓCIO
58,90€

NÃO SÓCIO
62,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014907

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

CAVE PRIVADA

Para momentos únicos



QUINTA DO CUME Quinta do Cume Grande Reserva Branco 2018

PRODUTOR Quinta do Cume

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho

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

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA 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.

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

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

ENOLOGIA Jean-Hughes Gros

QUINTA NOVA Mirabilis Grande Reserva Branco 2020

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Viosinho, Gouveio, Vinhas Velhas

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

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

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

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

ENOLOGIA Jorge Alves, Sónia Pereira

ESPORÃO Private Selection Branco 2020

PRODUTOR Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Semillon

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Prensagens longas e suaves em prensa pneumática. Decantação dos mostos. Fermentação em barricas de 500 litros de carvalho francês a temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho francês sobre as borras com bâtonnage durante 6 meses. Estágio em garrafa de 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-palha cristalina com laivos esverdeados. Aromas complexos e harmoniosos de alperce, citrinos confitados, frutos tropicais, notas de especiarias com um toque de amêndoa fresca e tosta. Na boca é bem estruturado e equilibrado com bom volume, rico e elegante, confirma a fruta com leves notas de noz moscada. Final longo e elegante.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

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

ENOLOGIA David Baverstock, Sandra Alves

SÓCIO 1 gfa - 27,08€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 28,50€
Ref^a 015004

SÓCIO 1 gfa - 43,70€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 46,00€
Ref^a 015086

SÓCIO 1 gfa - 28,50€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 30,00€
Ref^a 015036

CAVE PRIVADA

Para momentos únicos



HILL VALLEY Howard's Folly Reserva Tinto 2015

PRODUTOR Hill Valley Portugal

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Syrah, Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Vindima separada por castas. Colheita manual para caixas de 15Kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação em pequenas cubas de inox com remontagens e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma complexo, frutos negros de baga com notas balsâmicas. Na boca é volumoso e concentrado, suave com bons taninos a darem-lhe estrutura. Final muito longo.

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos bem condimentados de borrego, aves ou massas e carnes vermelhas grelhadas. Este vinho não foi estabilizado pelo frio pelo que poderá formar depósito com a idade.

ENOLOGIA David Baverstock

SÓCIO 1 gfa - **33,25€**
NÃO SÓCIO 1 gfa - 35,00€
Ref^ª 014508

CASA FERREIRINHA Barca Velha Tinto 2011

PRODUTOR Casa Ferreirinha

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Desengace e suave esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox. Segue-se uma longa e suave maceração com temperatura controlada. Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda. Aroma muito complexo, frutos vermelhos bem maduros e especiarias (pimenta, notas balsâmicas, cedro e caixa de tabaco), notas de madeira muito bem integradas no conjunto. A boca confirma os aromas num conjunto de acidez vibrante, muito viva e fresca com taninos muito firmes. O final é prolongado, de grande elegância e complexidade.

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos mais cuidados de carne, caça e mesmo alguns queijos, com sabores requintados e bem integrados. Agradece decantação 2 a 3 horas antes de servir.

ENOLOGIA Luís Sottomayor

SÓCIO 1 gfa - **750,50€**
NÃO SÓCIO 1 gfa - 790,00€
Ref^ª 014770

BOAS QUINTAS Fonte do Ouro Grande Reserva Tinto 2017

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

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

TEOR ALCÓOLICO 13%

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

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

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

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO 1 gfa - **35,63€**
NÃO SÓCIO 1 gfa - 37,50€
Ref^ª 014793

TABOADELLA

1255



Taboadella

Reserva Jaen

Tinto



DÃO



Taboadella

VILLAE

Tinto



DÃO



Taboadella

Reserva Alfrocheiro

Tinto



DÃO

Vinhos com identidade

www.taboadella.com

ESPUMANTES • CHAMPAGNES

SELEÇÃO



ESPUMANTE
Quinta do Gradil Reserva Bruto Natural

sócio **9,74€** | NÃO sócio **10,25€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 014958



ESPUMANTE
Kompassus Blanc de Noirs Brut Nature

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



ESPUMANTE
Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature

sócio **19,48€** | NÃO sócio **20,50€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 014174



CHAMPAGNE
Charles Heidsieck Brut Reserve

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



CHAMPAGNE
Charles Heidsieck Rosé Reserve

sócio **56,05€** | NÃO sócio **59,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 014949



CHAMPAGNE
Charles Heidsieck Blanc des Blancs

sócio **61,75€** | NÃO sócio **65,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 014948

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

GENEROSOS & COLHEITAS TARDIAS

SELEÇÃO



MOSCATEL DOURO

Dalva
Colheita
2009

(0,75 L)

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014440



MOSCATEL SETÚBAL

Alambre
Roxo 2012

(0,75 L)

SÓCIO
10,93€

NÃO SÓCIO
11,50€

1 GFA 0,75 L
REFª 014233



MOSCATEL SETÚBAL

Alambre
Roxo 5 anos

(0,75 L)

SÓCIO
11,40€

NÃO SÓCIO
12,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014863



MOSCATEL SETÚBAL

António
Saramago

10 Anos

(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 014533



MOSCATEL SETÚBAL

Alambre
20 Anos

(0,50 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 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
REFª 011605



SAUTERNES

Michel Lynch
Prestige 2016

(0,375 ml)

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 014909



TOKAJI

Royal Tokaji
Blue Label 5 Puttonyos 2016

(0,50 L)

SÓCIO
36,10€

NÃO SÓCIO
38,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 014910

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

ESPIRITUOSOS SELEÇÃO



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

SÓCIO
34,77€

NÃO SÓCIO
36,60€

1 GFA 0,70 L
REFº 013815



AGUARDENTE VELHA
Ferreirinha
(0,50 L)

SÓCIO
38,48€

NÃO SÓCIO
40,50€

1 GFA 0,50 L
REFº 010055



GIN
Ventozelo
Premium Dry Gin
(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 013589



SCOTCH WHISKY
Cutty Sark
Prohibition
(0,70 L)

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012435



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

SÓCIO
26,60€

NÃO SÓCIO
28,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 014595



SINGLE MALT WHISKY
BenRiach
10 Anos Three
Cask Matured
(0,70 L)

SÓCIO
38,48€

NÃO SÓCIO
40,50€

1 GFA 0,70 L
REFº 014258



SINGLE MALT WHISKY
Glenglassaugh
Torfa
(0,70 L)

SÓCIO
40,38€

NÃO SÓCIO
42,50€

1 GFA 0,70 L
REFº 014257



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

SÓCIO
41,80€

NÃO SÓCIO
44,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 011944



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

SÓCIO
46,55€

NÃO SÓCIO
49,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 014259

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€



· PROJETO ·

BARRICA

PROJETO BARRICA V

Quinta de Ventozelo Loci tinto 2020

Segundo informações do enólogo José Manuel Sousa Soares, o vinho encontra-se neste momento no início do seu estágio em garrafa, estando a entrega prevista para meados de Outubro.

PROJETO BARRICA VI

Taboadella Reserva tinto 2021

Notas do enólogo Jorge Alves a 14 de Maio de 2022

“A primavera despertou os vinhos adormecidos, que após um inverno frio e seco se mostram agora mais finos e elegantes.

Com os dias longos e de sol brilhante aproveitamos para reavaliar o trabalho da vindima de 2021. Os vinhos que nos pareciam retraídos durante o inverno, mostram-se grandes como que ampliados pela passagem destes 3 meses de clima ameno.

A cor intensa do Jaen ficou mais azulada, tornando-o mais opaco e denso. Os aromas que em fevereiro estavam no espectro das especiarias, estão agora mais complexos com a fruta vermelha madura a entrelaçar com as notas de caruma de pinheiro e a pimenta branca. Ganhou transparência e músculo, à espera que as barricas de carvalho francês lhe tragam a calma e sossego durante 10 meses de maturação.

A rainha Touriga Nacional desabrochou, como uma rosa, do sono invernal. As notas perfumadas de violeta e groselhas estão agora mais nítidas e começamo-nos a aperceber da “finesse” e elegância da casta; também a estrutura evoluiu para a linearidade e gravidade, encontrando aqui equilíbrios perfeitos entre o corpo, a densidade, a frescura e a tensão.

A tinta Roriz revela agora com maior intensidade os perfumes de frutas vermelhas maduras e as notas de bosque, ainda envergonhada esta casta magnífica começa agora a esconder a sua natureza angular e estrutura firme. A suculência da fruta e dos taninos de textura de caxemira começam a tomar conta da saudável evolução.

Definiríamos o momento com as palavras revelação, pureza aromática e matéria.”



· PROJETO ·

BARRICA VI

QUADRO DE VALORES

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

TERMINADO

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

TABOADELLA
1255

ENOTECA
CLUBE DE VINHOS
Desde 1984

EnoClube - Clube dos Conhecedores

CAMPANHA NOVO SÓCIO



Inscriva-se agora no EnoClube e receba:

OFERTA INSCRIÇÃO

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

Conjunto “Novo Sócio” + 4 copos cristal Schott Zwiesel “Tinto do Clube”
(valor mercado - 70,00€)



**Conjunto 6 garrafas
“Novo Sócio”**

2 gfas. **Muros Antigos Alvarinho 2021**
2 gfas. **Dalva Reserva Tinto 2017**
2 gfas. **Esporão Colheita tinto 2019**

EnoClube - Clube dos Conhecedores



QUOTA ANUAL	50,00€
OFERTA INSCRIÇÃO	SIM - Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual.
OFERTA RENOVAÇÃO	SIM - Sempre de valor igual ou superior à quota anual.
DESCONTO	10% - nos vinhos da Gama Enoteca (Bacelo Novo, Cave Real). 5% - nos restantes vinhos e produtos. Desconto adicional de 5€ - em encomendas de 3 ou mais caixas.
PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS DA ENOTECA	SIM - Jantares Temáticos, visitas a Caves/Adegas, participação em Vindimas, Cursos de Prova, etc.
PROGRAMA TRIMESTRAL	SIM - Uma seleção de 2 caixas (6 gfs. cada), que lhe será enviada todos os 3 meses (+ 3 Gfs de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista.
ENVIO DA REVISTA ENOTECA	SIM - A Revista ENOTECA, de periodicidade trimestral, será enviada aos sócios do EnoClube.
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 pelos TELEFONES 228 348 440 / 934 400 893 - pelo FAX 228 348 449 - pelo E-MAIL enoteca@enoteca.pt



BARÃO DO HOSPITAL



Alvarinho

Intenso e Elegante

Monção e Melgaço



Loureiro

Fresco e Vibrante

Vinho Verde

Raízes da Hospitalidade

SÉC. XII

FALUA

www.falua.pt