

www.enoteca.pt · Nº 123 - 3º TRIMESTRE 2022 - SETEMBRO/NOVEMBRO · CLUBE DE VINHOS

ENOTECA

ESPORÃO



**Quinta
do Ameal**
Escolha Branco

VINHOS VERDES



**Quinta
dos Murças**
Reserva Tinto

DOURO



Esporão
Reserva
Tinto

ALENTEJO

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



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt



NUNO SERÓDIO
nserodio@enoteca.pt

O BOM GOSTO DE QUEM FAZ OS VINHOS

As marcas dos vinhos têm sido a grande referência da qualidade percebida pelos consumidores.

Numa análise mais minuciosa, é claro que à marca do vinho é imprescindível acrescentar o ano de colheita e o segmento onde este vinho se situa. Apesar destes detalhes importantes, hoje em dia raramente nos sentimos insatisfeitos pela imagem que temos das diferentes colheitas do vinho que mereceu a nossa opção.

Essencialmente podemos referir dois pontos fundamentais. Falamos por um lado de tudo que não tem diretamente a ver com o vinho, mas em tudo está ligado a ele, a nossa disposição, o ambiente onde estamos e com quem estamos, a correta harmonia com os pratos servidos e o próprio serviço do vinho (o copo certo, a temperatura adequada, etc..., etc...).

Por outro lado, o vinho em si. E aqui temos duas vertentes:

Na primeira temos aqueles vinhos que se encontram num patamar em que o conhecimento e a evolução da capacidade técnica ao nível dos procedimentos de vinificação nos entregam aquela sensação que esperamos em cada marca, colheita atrás de colheita.

Na segunda aqueles vinhos que têm "algo" mais, talvez uma peculiaridade do terroir, um ano diferente, o comportamento da casta, mas acima de tudo certas qualidades do Enólogo que lhe permite identificar todas estas variáveis e as conjuga para nos dar vinhos de excelência, colheita atrás de colheita (mesmo quando uma difere um pouco da outra) e essa excelência não é só conhecimento é acima de tudo o seu bom gosto.

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 MONTRA DE PRÉMIOS
- 10 FÓRUM DE ENÓLOGOS
- 15 CONJUNTO 6 TERROIRS
- 16 AGORA PROVO EU
- 18 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 20 BACELO NOVO
- 22 VINIFICAÇÃO DE A a Z
- 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 ESPUMANTE/CHAMPAGNES
- 52 SELEÇÃO GENEROSOS
- 53 SELEÇÃO ESPIRITUOSOS
- 54 SEJA AMIGO DO SEU AMIGO
- 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

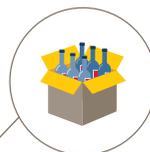
Visite-nos em **www.enoteca.pt** escolha os vinhos e preencha a Nota de Encomenda online.



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.



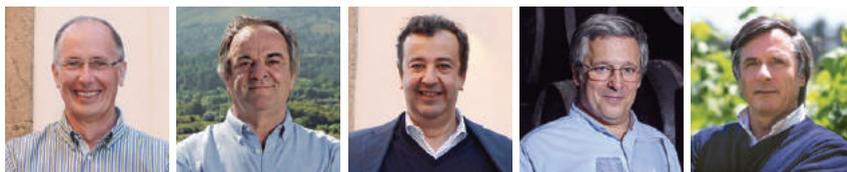
COMO POSSO PAGAR A ENCOMENDA?

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 | Quinta de Paços

Porto, 9 Junho 2022 (DeCastro Gaia) - Lisboa, 23 de Junho 2022 (Falstaff)

Apresentação do projeto e dos vinhos por **Paulo Ramos**



A **Quinta de Paços** tem uma tradição de 500 anos na produção de vinho, já premiada internacionalmente desde 1876. Está há 15 gerações na mesma família.

Estiveram à prova os vinhos Morgado do Perdigão Alvarinho e Loureiro branco 2021 e Casa do Capitão-mor Alvarinho 2020, no jantar com a entrada o Casa de Paços Loureiro Reserva branco 2020, com o prato principal o Casa do Capitão-mor Alvarinho Sobre Lias Reserva 2018 e com a sobremesa o Prazo da Cotovia "Uvas Sobreamadurecidas" Branco.

No restaurante **DeCastro Gaia** os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelo **Chef Miguel Castro e Silva** e o **Chef José Guedes** desde os aperitivos que acompanharam os vinhos da prova, passando à entrada de Arroz de Algas com Bacalhau meia cura, o Magret de Pato com Pêssego como prato principal e o Crème brûlée de Laranja, Baunilha e Pinhão nacional para a sobremesa.

Em Lisboa, no restaurante **Falstaff** o **Chef Hugo Henriques** presenteou-nos com Bombom de Frango, molho BBQ caseiro e Salmão Fumado e Tzatziki para os vinhos da prova, para a entrada Melancia e Sardinha (composto por melancia grelhada, sardinha fumada a quente e um caldo cristalino de gaspacho), para o prato principal Espadarte, Caril e lentilhas (composto por uma pequena tranche de Espadarte acompanhada com um caril de lentilhas) e para a sobremesa Quase um Pêssego Melba (composto por pêssego ou nectarina, mousse de nata e chocolate branco e frutos vermelhos fermentados).



PORTO - DeCastro Gaia



LISBOA - Falstaff



EVENTO FÓRUM DE ENÓLOGOS

Alter Chão, 25 Junho 2022 (Hotel Vila Galé Collection Alter Real)



Realizou-se mais um evento do **Fórum de Enólogos**, desta vez no **Hotel Vila Galé Collection Alter Real** sábado 25 de Junho, tendo estado presentes nas provas os enólogos **David Baverstock, Graça Gonçalves, João Silva e Sousa, José Gaspar, Manuel Vieira, Maria Serpa Pimentel, Nuno Cancela de Abreu e Patrícia Peixoto**.

Durante o Jantar os mais de 30 vinhos aprovados [Espumante Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature (Dão), Espumante Talentus Grand Cuvée Prestige Bruto Natural (Lisboa), Coleção Privada DSF Verdelho branco 2021 (Península de Setúbal), Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado branco 2021 (Dão), Morgado de Sta. Catherina branco 2019 (Bucelas), Quinta da Pacheca Grande Reserva branco 2020 (Douro), Quinta do Monte d'Oiro Biológico Organic branco 2021 (Lisboa), Tã Somente Sauvignon Blanc branco 2021 (Alentejo), Talentus Reserva branco 2020 (Lisboa), Vale da Raposa Reserva branco 2021 (Douro), Vinha de Saturno Arinto & Antão Vaz branco 2018 (Alentejo), Monte do Álamo rosé 2021 (Alentejo), Quinta do Monte d'Oiro Biológico Organic rosé 2021 (Lisboa), Zom rosé 2021 (Douro), Arvad Touriga Nacional tinto 2019 (Algarve), Balanches Reserva tinto 2020 (Alentejo), Falua Unoaked Undated tinto (Tejo), Fora da Caixa tinto (Douro), Howard's Folly Reserva tinto 2018 (Alentejo), Periquita Superyor tinto 2015 (Península de Setúbal), Quinta da Carregosa Vinhas Velhas tinto 2019 (Douro), Quinta da Leda tinto 2018 (Douro), Quinta da Oliveirinha Grande Reserva tinto 2018 (Douro), Quinta da Pacheca Grande Reserva Touriga Francesa tinto 2019 (Douro), Quinta de Ventozelo Sousão tinto 2020 (Douro), Ravasqueira Premium tinto 2014 (Alentejo), Ravasqueira Vinha das Romãs tinto 2019 (Alentejo), Santa Vitória Grande Reserva tinto 2018 (Alentejo), Santa Vitória Touriga Nacional tinto 2019 (Alentejo), Vinha de Saturno Touriga Nacional & Syrah tinto 2017 (Alentejo) e o Porto Quinta da Sabordela Vintage 2019]] estiveram à disposição de todos os sócios e seus convidados [e estarão disponíveis brevemente no site e na revista Enoteca - alguns já na presente revista]. Uma vez terminado o jantar, realizou-se o sorteio das garrafas que não foram abertas.

Não podemos terminar sem agradecer o apoio das empresas **Amorim, RCM, Schmidt-Stosberg e Alug'Aqui** para a realização deste evento.

JANTAR COM PROVAS | Quinta da Carregosa

Porto, 7 de Julho (DeCastro Gaia) - Lisboa, 14 de Julho 2022 (Falstaff)

Apresentação do projeto e dos vinhos por **Fernando Costa**



A **Quinta da Carregosa** criou a marca de vinho **Novas Rotas** sob um novo conceito enológico que ilustra todo o perfil dos vinhos da região do Douro, apresentando um caráter mais moderno, autêntico e expressivo. Um novo Rumo traçado pelos enólogos **Jorge Alves** e **Fernando Costa**.

Esteve à prova o vinho Novas Rotas branco 2020, no jantar com a entrada o Novas Rotas tinto 2019, com o prato principal o Novas Rotas Reserva tinto 2018 e com a sobremesa o Quinta da Carregosa Porto Vintage 2017.

No restaurante **DeCastro Gaia** os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelo **Chef Miguel Castro e Silva** e o **Chef José Guedes** desde os aperitivos que acompanharam o vinho da prova, passando à entrada de Lulas recheadas com arroz de cogumelos, os Secretos de porco Bísaro e Açorda de enchidos e espargos verdes como prato principal e Tartelette de chocolate negro e frutos do bosque para a sobremesa.

Em Lisboa, no restaurante **Falstaff** o **Chef Hugo Henriques** presenteou-nos com uma pequena "almofada" de mandioca - Suflé de Mandioca com creme de chouriço assado, para a entrada uma empada de Rabo de boi com salada de primavera, para o prato principal Novilho com um crumble de tomate e presunto e para a sobremesa uma Genoise de chocolate recheada com uma mousse de mascarpone e frutos vermelhos.



PORTO - DeCastro Gaia



LISBOA - Falstaff

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.

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2022

Espumante Talentus GRAND CUVÉE PRESTIGE

PRODUTOR JAPG
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Chardonnay, Alvarinho, Verdelho, Arinto, Cabernet Sauvignon
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
(2 a 3 anos após degorgement - 2020)
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha. Bolha muito fina e persistente. Aroma complexo a indicar boa evolução, fruta madura, notas de frutos secos e de brioche. Na boca é complexo, com bom ataque e bellissima acidez. Bom equilíbrio, envolvente e estruturado. Final elegante e persistente.
ENOLOGIA José Gaspar

| | |
|---|----------------------------|
| SÓCIO | NÃO SÓCIO |
| 10,93€ GFA 0,75L | 11,50€ GFA 0,75L |
| Encomende em Caixas de 3 gfas - REF ^o 034869 | |
| 32,79€ Caixa 3 GFAS | 34,50€ Caixa 3 GFAS |



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2022

Quinta do Monte d'Oiro BIOLÓGICO ORGANIC BRANCO 2021

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Viognier, Arinto, Marsanne
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
NOTAS DE PROVA Cor brilhante em amarelo citrino. Aroma delicado e elegante, fresco com notas de frutos brancos e tropicais. Boca vibrante, frutado com bom volume, elegante, muita frescura e bela acidez. Final longo e persistente.
ENOLOGIA Graça Gonçalves, Grégory Viennois

| | |
|---|----------------------------|
| SÓCIO | NÃO SÓCIO |
| 9,50€ GFA 0,75L | 10,00€ GFA 0,75L |
| Encomende em Caixas de 6 gfas - REF ^o 065111 | |
| 57,00€ Caixa 6 GFAS | 60,00€ Caixa 6 GFAS |



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2022

DSF Coleção Privada VERDELHO BRANCO 2021

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTA Verdelho
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 2 a 3 Anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso com notas de citrinos (lima), florais (flor de laranjeira) e tropicais (maracujá) com um toque de pimento verde. Na boca é elegante e equilibrado, envolvente e macio com bom volume e boa acidez. Final longo.
ENOLOGIA Domingos Soares Franco

| | |
|---|----------------------------|
| SÓCIO | NÃO SÓCIO |
| 9,41€ GFA 0,75L | 9,90€ GFA 0,75L |
| Encomende em Caixas de 6 gfas - REF ^o 065112 | |
| 56,46€ Caixa 6 GFAS | 59,40€ Caixa 6 GFAS |



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2022

Vinha de Saturno ARINTO & ANTÃO VAZ BRANCO 2018

PRODUTOR Herdade Monte da Cal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTA Arinto, Antão Vaz
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha com laivos esverdeados. Aroma intenso, complexo e elegante, frutado e floral com notas de madeira muito bem integrada. Boa acidez. Na boca é fresco confirmando as notas de madeira bem integradas. Bom volume e estrutura. Final muito persistente.
ENOLOGIA Osvaldo Amado

| | |
|---|----------------------------|
| SÓCIO | NÃO SÓCIO |
| 23,75€ GFA 0,75L | 25,00€ GFA 0,75L |
| Encomende em Caixas de 3 gfas - REF ^o 035113 | |
| 71,25€ Caixa 3 GFAS | 75,00€ Caixa 3 GFAS |

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2022

Zom ROSÉ 2021

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinto Cão
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
NOTAS DE PROVA Cor rosa-salmão.
Aroma fresco e intenso com notas de fruta
vermelha (framboesa, morango) e cassis.
Boca fresca e elegante, confirma os aromas
frutados. Final persistente.
ENOLOGIA Álvaro van Zeller, Mafalda Machado

SÓCIO
9,03€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
9,50€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 6 gfas • REF* 065114
54,18€ Caixa 6 GFAS **57,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2022

Monte do Álamo ROSÉ 2021

PRODUTOR Monte do Álamo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Tinta Caiada
TEOR ALCÓOLICO 12,5 %
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
NOTAS DE PROVA Cor salmão claro. Aroma elegante
e discreto com notas de lichias, vegetais e frutadas.
Na boca é suave e envolvente, redondo mas com
uma belíssima acidez. Bom final.
ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto

SÓCIO
14,73€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
15,50€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF* 035115
44,19€ Caixa 3 GFAS **46,50€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2022

Quinta da Oliveirinha GRANDE RESERVA TINTO 2018

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Vinhas Velhas predominando Touriga Franca,
Touriga Nacional, Tinta Amarela (15 no total)
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Aroma elegante
e equilibrado mas muito complexo, com notas de
frutos vermelhos, fruta bem madura, notas de boa
barrica, "sous bois". Intenso a mostrar boa evolução.
Na boca é equilibrado, redondo com boa estrutura,
uma boa acidez a dar-lhe frescura. Elegante com
taninos suaves. Final persistente.
ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO
20,90€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
22,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF* 034952
62,70€ Caixa 3 GFAS **66,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Dezembro
de 2021

Quinta da Sabordela TINTO 2019

PRODUTOR MM Heritage Family
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA Vinhas Velhas
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
LONGEVIDADE 15 a 20 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi-grená muito intensa.
No nariz notas de frutos vermelhos, florais e especiarias.
Na boca é muito poderoso e macio com boa estrutura,
boa acidez e bom equilíbrio. Final limpo com notas
de madeira, ligeiramente seco mas longo.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

SÓCIO
22,80€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO**
24,00€ GFA 0,75L.
Encomende em Caixas de 3 gfas • REF* 035116
68,40€ Caixa 3 GFAS **72,00€** Caixa 3 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2022*

Pacheca GRANDE RESERVA TOURIGA FRANCESA TINTO 2019

PRODUTOR Quinta da Pacheca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Francesa
TEOR ALCOÓLICO 14%
LONGEVIDADE 12 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho muito intenso. Aroma intenso e complexo, fresco e frutado, frutos do bosque, negros e vermelhos e um toque de chocolate. Na boca é equilibrado, estruturado e vibrante com boa acidez, bom corpo e boa estrutura. Envolvente e macio, cheio e complexo. Intenso com taninos polidos, bom volume de boca, excelente estrutura e corpo. Final muito persistente com notas de madeira.
ENOLOGIA Maria Serpa Pimentel

| | |
|---|-----------------------------|
| SÓCIO | NÃO SÓCIO |
| 31,83€ GFA 0,75L | 33,50€ GFA 0,75L |
| Encomende em Caixas de 3 gfas • REF ^o 035117 | |
| 95,49€ Caixa 3 GFAS | 100,50€ Caixa 3 GFAS |



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2022*

Ravasqueira Vinha das Romãs TINTO 2019

PRODUTOR Soc. Agric. D. Diniz
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Touriga Franca, Syrah
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 9 a 10 Anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma fresco e complexo com notas de boa evolução. Frutos de baga escuros e florais, notas de madeira muito bem integrada. Na boca é fresco e elegante, com boa estrutura, bom volume e bons taninos. Final persistente, longo e estruturado.
ENOLOGIA David Baverstock, Vasco Rosa Santos

| | |
|---|----------------------------|
| SÓCIO | NÃO SÓCIO |
| 17,10€ GFA 0,75L | 18,00€ GFA 0,75L |
| Encomende em Caixas de 3 gfas • REF ^o 035119 | |
| 51,30€ Caixa 3 GFAS | 54,00€ Caixa 3 GFAS |



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2022*

Arvad TOURIGA NACIONAL TINTO 2019

PRODUTOR Agro Pec. Rio Arade
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Algarve
CASTAS Touriga Nacional
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho muito intensa. Aroma complexo, intenso e expressivo. Fruta madura, frutos do bosque, frutos secos e fruta vermelha, bem casadas com leves notas de canela, baunilha e balsâmicas. Na boca é equilibrado, denso com, textura e boa acidez, macio e envolvente, complexo. Final ligeiramente seco, elegante, estruturado e longo.
ENOLOGIA Bernardo Cabral

| | |
|---|----------------------------|
| SÓCIO | NÃO SÓCIO |
| 23,75€ GFA 0,75L | 25,00€ GFA 0,75L |
| Encomende em Caixas de 3 gfas • REF ^o 035120 | |
| 71,25€ Caixa 3 GFAS | 75,00€ Caixa 3 GFAS |



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Dezembro
de 2021*

Porto Alves de Sousa VINTAGE 2019

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão
TEOR ALCOÓLICO 19,5%
LONGEVIDADE Mais de 30 Anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda, retinto. Grande complexidade e profundidade aromática, frutos negros sobremaduros, com notas balsâmicas, ruibarbo, ginja, chocolate negro e alcaçuz. Denso, com grande estrutura mas extraordinariamente equilibrado. Especiado e com um final intenso e longo.
ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

| | |
|--|-------------------------|
| SÓCIO | NÃO SÓCIO |
| 52,25€ GFA 0,75L | 55,00€ GFA 0,75L |
| Encomende em Caixas de 1 gfa • REF ^o 014966 | |

FÓRUM DE ENÓLOGOS



CONJUNTO FÓRUM DE ENÓLOGOS

1 GFA. Espumante Talentus Grand Cuvée Prestige, 1 GFA. Quinta do Monte d'Oiro Biológico Organic Branco 2021,
1 GFA. DSF Coleção Privada Verdelho Branco 2021, 1 GFA. Vinha de Saturno Arinto & Antão Vaz Branco 2018, 1 GFA. Zom Rosé 2021,
1 GFA. Monte do Álamo Rosé 2021, 1 GFA. Quinta da Oliveirinha Grande Reserva Tinto 2018, 1 GFA. Quinta da Sabordele Tinto 2019,
1 GFA. Pacheca Grande Reserva Touriga Francesa Tinto 2019, 1 GFA. Ravasqueira Vinha das Romãs Tinto 2019,
1 GFA. Arvad Touriga Nacional Tinto 2019, 1 GFA. Porto Alves de Sousa Vintage 2019.

SÓCIO
245,96€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
258,90€
Caixa 12 GFAS

REFª 125122



SANTA VITÓRIA

VINHOS

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



WWW.SANTAVITORIA.PT



@CASA.SANTA.VITORIA



CASASANTAVITORIA



INFO@SANTAVITORIA.PT

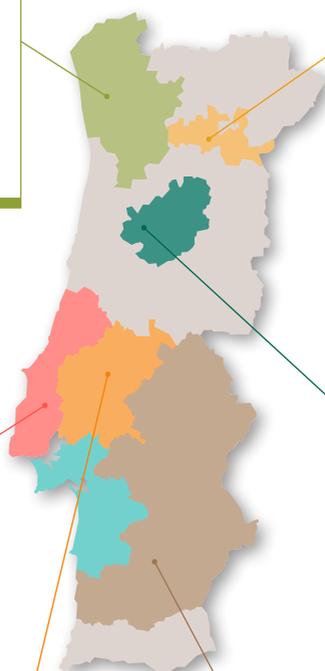
CONJUNTO 6 TERROIRS



V. Verde
Muros Antigos
Alvarinho
Branco 2021



Douro
Ventozelo
Reserva
Tinto
2019



Lisboa
Quinta do Monte d'Oiro
Biológico Organic
Rosé 2021

Dão
Fonte do Ouro
Tinto
2020



Tejo
Cabeça de Toiro
Reserva Terroir
Touriga Nacional
Tinto 2020



Alentejo
Cave Real
Reserva
Alentejano
Tinto 2019



CONJUNTO
6 TERROIRS
Caixa 6 garrafas

SÓCIO
45,60€

NÃO SÓCIO
48,00€

Caixa 6 gfas REF^a 065129



TIAGO
ALVES DE SOUSA

Agora provo EU!

Vale da Raposa Reserva Branco 2021

Quando falamos do Douro, a grande maioria tende em pensar em vinhos tintos cheios de intensidade, além de na sua tradição de sempre, o Vinho do Porto. Contudo, quando nos apercebemos de toda a complexidade paisagística da região, com vinhas nas mais variadas altitudes, exposições solares, numa sucessão de encostas e vales ao longo de cerca de 250.000 hectares... é possível compreender que dentro desta enorme diversidade existem igualmente locais com um enorme potencial para fazer grandes brancos.

É o caso da **Quinta do Vale da Raposa**.

Localizada na fronteira noroeste da Região Demarcada do Douro no Baixo Corgo, a mais amena das sub-regiões, muito próxima da Serra do Marão. Contígua à Quinta da Gaivosa onde o trabalho com as inúmeras castas brancas durienses é uma das tradições mais antigas da minha família - várias gerações Alves de Sousa utilizavam as suas uvas para fazer vinhos do Porto brancos para algumas das mais importantes casas de Gaia. No início dos anos 90, o meu pai, Domingos decide dedicar-se aos vinhos do Douro, tornando-se numa das faces desta "revolução" na região.

E o primeiro lançamento foi... um vinho branco do Douro - o Vale da Raposa branco 1991. Uma excentricidade na época, mas que sublinhou desde logo a inovação e ambição do seu criador e a particularidade do local. E se as vinhas de então tinham sido pensadas para vinhos generosos, deu-se assim início a todo um trabalho de estudo, procurando aprofundar ainda mais esta nova vocação de brancos com a frescura, qualidade e identidade ambicionadas. Sem procurar atalhos o nosso investimento nos brancos do Douro começou assim há muitos anos atrás, transferindo as melhores castas autóctones para os locais certos - cotas mais altas, exposições a Norte e a Nascente, solos adequados e com uma viticultura adaptada a este novo desafio.

O **Vale da Raposa Reserva branco** é fruto deste conhecimento e experiência e deste terroir tão especial. Potenciado por um ano de 2021 desafiante, com algumas flutuações meteorológicas mas às quais as vinhas responderam muito bem com maturações mais longas, resultando vinhos com um grande equilíbrio, estrutura sólida, grande definição aromática, pureza varietal e frescura, num perfil com tônica na elegância.

Agora prvo EU!



VALE DA RAPOSA Reserva Branco 2021

Sócio Não Sócio
9,50€ GFA 0,75 L **10,00€** GFA 0,75 L

Encomende em Caixas de 6 gfas. REFº 065105

Sócio Não Sócio
57,00€ CAIXA 6 gfas **60,00€** CAIXA 6 gfas

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS 40% Rabigato, 40% Malvasia Fina, 20% Viosinho

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15Kg. Seleção manual das uvas. Desengace total e suave esmagamento. 48 horas de decantação a frio.

ESTÁGIO 50% em carvalho francês de novo e de 2ºano durante 6 meses e 50% em depósito de inox com "battonage"

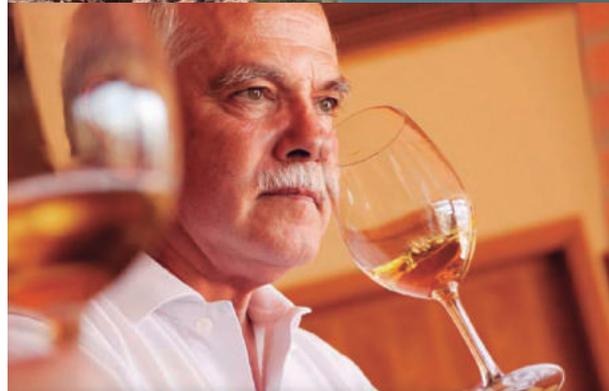
TEOR ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

NOTAS DE PROVA Límpido e cítrico. Aroma muito fino, com notas de flores brancas, chá verde, lima, pimenta branca e gengibre. Grande mineralidade, complexidade e pureza de fruta.

SERVIÇO A 10/12ºC com peixes mais intensos (salmão, bacalhau), polvo, aves.

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa



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 estégio. 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

A ENOTECA, em colaboração com a **Barão de Vilar**, a **Casa de Santa Vitória** e a **Kompassus Vinhos** [produtores de vários vinhos premiados nacional e internacionalmente] disponibiliza-lhe um serviço único. Colocamos numa garrafa de inquestionável qualidade, o rótulo idealizado por si. Marque os momentos mais importantes da sua vida ou da sua empresa com uma garrafa que leva a sua mensagem.

Os valores incluem IVA e distribuição domiciliária em qualquer parte de Portugal Continental.

PRAZO DE ENTREGA: 15 dias após confirmação da encomenda.

ENCOMENDA MÍNIMA: 12 garrafas.

PARA QUALQUER ESCLARECIMENTO FALE CONNOSCO

Telf. 228 348 440 - E-mail: enoteca@enoteca.pt

(rótulos exemplificativos)

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.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. - REFº 125063

51,36€
Caixa 12 GFAS

54,00€
Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Douro BACELO NOVO TINTO 2020

PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

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

VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção das uvas, fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas de frutos silvestres amadurecidos, especialmente amoras pretas. Na boca revela complexos aromas de fruta madura equilibrados por uma acidez refrescante. Encorpado mas elegante.

Final de boca prolongado.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 14/15°C com pratos simples de carnes vermelhas e queijos de intensidade média.

ENOLOGIA Álvaro van Zeller

SÓCIO
4,28€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
4,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. - REFº 125102

51,36€
Caixa 12 GFAS

54,00€
Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Alentejo BACELO NOVO TINTO 2019

PRODUTOR Herdade da Figueirinha

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano

CASTAS Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Fermentação com 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.

Encomende em Caixas de 12 GFAS. - REFº 124652

51,36€
Caixa 12 GFAS

54,00€
Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

CONJUNTO BACELO NOVO

4 gfas. **BACELO NOVO Branco 2021 Dão** + 4 gfas. **BACELO NOVO Tinto 2020 Douro**
+ 4 gfas. **BACELO NOVO Tinto 2019 Alentejo**

SÓCIO **51,36€** Caixa 12 GFAS REFº 125103 NÃO SÓCIO **54,00€** Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

SÓCIO
EnoClube

4,05€ gfa
48,60€ cx

SEMPRE
PRESENTE

NOVA
Colheita



DÃO

12 Garrafas



DOURO

12 Garrafas



ALENTEJO

12 Garrafas



LOURENÇO
CHARTERS

AZ
VINIFICAÇÃO

VINIFICAÇÃO de A a Z

10 Factos que tornam a Quinta dos Murças única

1. LOCALIZAÇÃO

Um dos pontos mais importantes é a localização da Quinta. Fica no Douro, na fronteira entre as sub-regiões do Baixo e Cima Corgo. Pela proximidade da Quinta ao Baixo Corgo temos maior precipitação e temperaturas mais baixas. A proximidade da Quinta a esta sub-região faz com que os vinhos ali obtidos tenham maturações equilibradas, boa acidez, sejam mais frescos e elegantes. Mas, o facto de estarmos na margem direita do rio, onde praticamente todas as vinhas estão expostas a Sul, faz com que as uvas também apresentem grande concentração, em equilíbrio com a frescura natural da Quinta.

2. TERRITÓRIO

São 155 hectares de montes e vales, dos quais 48, 1/3 da Quinta, são de vinha, com 3,2km de frente de rio. Além das vinhas, as oliveiras, laranjeiras, amendoeiras e a mata mediterrânea, que são 2/3 da área da Quinta, potenciam a biodiversidade e promovem o equilíbrio do ecossistema.

3. OITO TIPOS DE TERROIRS

Em 2016 foi realizado um estudo profundo com uma equipa Francesa, a CTV, especializada na identificação de terroirs e nas suas adaptabilidades. E em apenas 48 hectares de vinha foram identificados oito distintos terroirs. Esse estudo tem vindo a ajudar a orientar o trabalho e perfil para cada parcela e com esse trabalho acreditamos que conseguimos mostrar melhor a origem de cada um dos vinhos.

4. VINHA EM PRODUÇÃO BIOLÓGICA

Toda a Quinta está em Modo de Produção Biológica, desde 2017, de forma a produzir a favor da terra, dos produtos e das pessoas. Em 2021 concluímos o processo de conversão das vinhas para o modo de produção biológico e saíram os primeiros vinhos já certificados.

5. BIODIVERSIDADE

Grande parte da Quinta ainda se mantém no seu estado selvagem. As manchas de bosques e matos contribuem para a resiliência do agro-ecossistema e permitem que as áreas de produção intercomuniquem com as áreas de conservação, de forma a exponenciar o equilíbrio ecológico da Quinta como um todo. Em 2021 terminámos um estudo de bioindicadores que começámos em 2015, no início da conversão para Biológico, e estamos contentes com os resultados. Para além da qualidade das uvas aumentámos também a riqueza e quantidade de praticamente toda a flora, fauna e artrópodes voadores.

6. DIFERENTES ALTITUDES

Possui uma orografia muito acentuada com vinhas plantadas a diferentes cotas (dos 110 aos 300 metros), com diferentes exposições, que se traduzem em diferentes micro-climas. Vinhas a maior altitude e exposição Norte recebem mais frescura, enquanto que vinhas mais próximas do rio, com uma altitude inferior e exposta a Poente ou Sul, estão sujeitas a temperaturas superiores, originando vinhos potencialmente mais quentes, concentrados e de maior maturação. São estas diferenças que nos ajudam a criar vinhos cada vez mais equilibrados, únicos, sem nunca perder o carácter e a sua origem.



7. PRIMEIRA VINHA AO ALTO DO DOURO E A VERTICALIDADE DA QUINTA

Temos a primeira vinha ao alto plantada no Douro, em 1947. A Quinta sempre esteve muito ligada ao desenvolvimento e experimentação nesta que é a região demarcada e regulamentada mais antiga do mundo, sendo esta vinha um marco disso mesmo.

Cerca de 82% das vinhas estão plantadas na vertical em grandes declives, que permitem uma maior densidade de plantação, uma produção mais equilibrada e um sistema radicular mais profundo e que acaba por refletir numa melhor expressão da origem dos vinhos. Este tipo de plantação permite ainda um melhor arejamento da planta, ajudando a prevenir algumas doenças como o míldio.

8. DIFERENTES EXPOSIÇÕES SOLARES

Temos vinhas orientadas a Norte, Sul/Sudeste e Oeste. Vinhas orientadas a Norte como a do Assobio, estão mais protegidas do sol, resultando em uvas mais aromáticas e com maior acidez.

Vinhas com exposição Sul/Sudeste, como as do Campo Redondo (de onde provém o Quinta dos Murças Minas) e vinhas próximas do rio (de onde provém o Quinta dos Murças Margem), resultam em uvas de grande concentração.

Vinhas plantadas em encostas com exposição Oeste, onde têm mais horas de sol durante a tarde, quando este é mais quente, dão origem a uvas com maior concentração e maturação (de onde provém o Quinta dos Murças Reserva).

9. CINCO MINAS DE ÁGUA

Existem cinco minas e várias linhas de água espalhadas pelas vinhas que ajudam a refrescar o ambiente, devolvendo água e equilíbrio às uvas mais expostas ao sol.

10. ARQUITETURA & HISTÓRIA

Na Quinta encontram-se alguns marcos relevantes: a Casa Principal, construída sobre o Rio Douro, no início do séc. XIX, e restaurada no último ano, as Ruínas de Vale Figueira de 1826 e a Estação de Comboios de Covelinhas, mesmo ali à porta, onde passa o histórico comboio do Douro. Ainda hoje usamos processos de vinificação tradicionais do Douro, tais como a vinificação em lagares de granito, a pisa a pé e a fermentação com base em leveduras indígenas. Todos estes fatores fazem com que a Quinta tenha uma identidade própria e trabalhamos para conseguir mostrar isso nos vinhos por nós produzidos.



Quinta dos Murças Reserva Tinto 2016

PRODUTOR Murças S.A.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

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

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA 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.

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

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

ENOLOGIA David Baverstock, José Luis Moreira da Silva

Sócio
21,38€ GFA 0,75 L

Não Sócio
22,50€ GFA 0,75 L

Encomende em Caixas de 3 gfas. REF^a 034975

Sócio
64,14 CAIXA 3 gfas

Não Sócio
67,50€ CAIXA 3 gfas



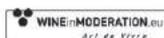
CABEÇA
DE TOIRO

Sai da manada
(Out of the herd)

CABEÇA DE TOIRO
UM VINHO DE ESTOIRO!
AN EXPLODING WINE



f @
{ enoport.pt }
enoport wines



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

CESTO DE OUTONO

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)



DOURO



DÃO



LISBOA



TEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

3 GFAS. CAVE REAL DOURO RESERVA TINTO 2018 Douro

+ 3 GFAS. FONTE DO OURO TINTO 2020 Dão

+ 3 GFAS. QUINTA DO GRADIL 1492 TINTO 2020 Lisboa

+ 3 GFAS. CABEÇA DE TOIRO RESERVA TERROIR TOURIGA NACIONAL TINTO 2020 Tejo

SÓCIO
75,05€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
79,00€
Caixa 12 GFAS

REF^a 125130



Galeria do Produtor

C. da Silva

Em 1933, tendo recentemente chegado da sua estadia no Brasil, o jovem empreendedor português Clemente da Silva realizou o sonho de uma vida, o de criar uma casa de vinhos de excelência, que estava destinada a trazer-lhe sucesso além-fronteiras. Com a aquisição da Corrêa Ribeiro e Filhos, fundada em 1863 e portadora da chancela de antiga fornecedora da Casa Real, fundou a C. da Silva.

Esta casa assistiu desde cedo a um processo de expansão em todas as suas vertentes, merecendo elevado reconhecimento internacional que lhe assegurou um notável crescimento em exportação para inúmeros países e continentes. O leque de produtos vendidos passava, não só por vinho do Porto, mas também por brandy, espumantes naturais e vinhos tranquilos, o que só por si reflete o espírito visionário e diligente para um jovem empresário da altura. Em 2007, a C. da Silva foi adquirida pelo grupo Gran Cruz e desde o princípio que a preocupação do grupo tem sido de criar sinergias no sentido de manter este espírito empreendedor de Clemente da Silva, valorizando o seu legado e fazendo-o crescer.

As vinhas do Douro encontram uma expressão pura e única nos vinhos da C. da Silva, desde os socalcos até à adega em Alijó equipada com tecnologia de vinificação de ponta. Apesar de as uvas serem transformadas no Douro, é nas caves em Vila Nova de Gaia que os vinhos envelhecem e onde ganham os seus próprios traços e a sua personalidade. Estas características únicas dependem, não só do tempo, mas também, do processo de envelhecimento que é definido para cada vinho.



Combinando os saberes ancestrais na arte do vinho com a última tecnologia disponível, com muita paciência e dedicação, o valor inestimável destes vinhos é cuidadosamente preservado e a cada ano se transforma. O resultado final é uma gama de vinhos elegantes e distintos, cada um com a sua própria personalidade, criados com o propósito de materializar o melhor da região e levá-lo até à sua mesa e dos quais este Dalva Reserva tinto 2017 que lhe apresentamos é um excelente exemplo.



Ver pág. 28



Galeria do Produtor

Taboadella

O lugar da Taboadella herda uma Villae romana, com um enquadramento único junto à Ribeira das Fontaínhas, na época uma propriedade da classe rural alta, constituída por casa, adega, celeiro e outras pequenas construções. As referências históricas da Taboadella remontam a 1255, com as casas da propriedade aconchegadas numa floresta mista de pinho, carvalho e castanheiro, rodeadas por um jardim secular que se estende às parcelas de vinha.

O património genético existente na Taboadella não só permite lentas maturações como deixa uma marca de grande elegância, originando vinhos clássicos, de grande complexidade e frescura, criados numa moderna adega com uma forte ligação à natureza onde o passado e o futuro se completam.

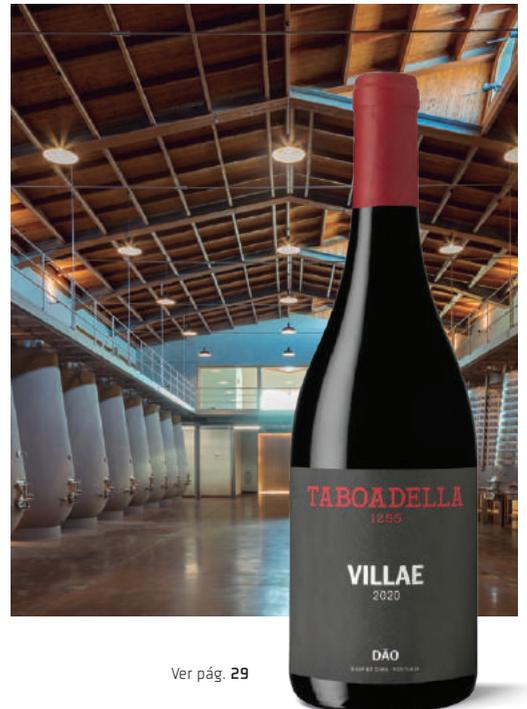
A Taboadella integra uma mancha única de 40 hectares de vinha entre o Vale do Pereiro e o Vale do Sequeiro, marcada por um planalto triangular que se desenvolve entre as cotas de 400 a 530m com uma exposição solar privilegiada a sul e poente.

A vinha tradicional não é regada, perpetuando a qualidade ancestral e a tipicidade das 25 parcelas em modo de produção integrada, caracterizadas por uma densidade média de 3500 plantas. Com condições edafoclimáticas de exceção, o coração da Taboadella encontra-se nas castas antigas e nas videiras-mãe: Jaen, Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Pinheira que toda a vida deram origem a novas estacas contribuindo para o encepamento original, provenientes de videiras muito resistentes e perfeitamente adaptadas ao lugar. Nos anos 80 a vinha foi parcialmente replantada, introduzindo-se novas castas como a Tinta Roriz e o Encruzado, o Cerceal-Branco e o Bical, atingindo no presente uma idade média das videiras de 30 anos.

TABOADELLA 1255

Com quatro castas de grande carácter, o TABOADELLA VILLAE tinto 2020 que lhe apresentamos este trimestre é um lote diferenciador formando um conjunto que pode apelar-se de “casamento perfeito”.

A Tinta Roriz confere estrutura e músculo, o Jaen evidencia a sua garra natural, o Alfrocheiro traz a mineralidade e a Tinta Pinheira demonstra os aromas de floresta e do bosque.



Ver pág. 29

VINHOS *do*



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

José Manuel Sousa Soares

DALVA **Reserva Tinto 2017**

Douro

PRODUTOR C. da Silva

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

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

TEOR ALCÓOLICO 14%

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO 7,22€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 7,60€ GFA 0,75L.

43,32€ Caixa 6 GFAS

45,60€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REFº 064678

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

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

TRIMESTRE



“Cor vermelho-rubi 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.”

Jorge Alves

TABOADELLA VILLAE Tinto 2020

Dão

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%

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.

54,18€ Caixa 6 GFAS

57,00€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REF^a 065012

[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

NOVA
 Colheita



MUROS ANTIGOS
 LOUREIRO 2021

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Loureiro
VINIFICAÇÃO Colheita manual para pequenas caixas. Breve maceração pelicular. Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48 a 72h. Longa fermentação a uma temperatura entre 14º e 18º 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 8º 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. - REFº 064997

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



ALVARINHO CONTACTO
 2021

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace total. Curta maceração pelicular. Clarificação a frio. Longa fermentação em inox a velocidade constante entre 14 a 18º C. Estágio de 3 meses sobre as borras finas com bâtonnage regular.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma intenso, complexo e fresco notas florais e minerais com um toque de citrinos. Muito bem equilibrado. A boca confirma as notas florais, minerais e cítricas. Boa estrutura e volume, boa acidez. Final longo.
LONGEVIDADE 10 anos
SERVIÇO A 8/10º C como aperitivo ou com canapés, marisco, peixes diversos, queijos e pratos de aves.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO
9,31€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,80€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 064962

55,86€ **58,80€**
 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 Vindima manual em caixas de 19 kg. Desengace das uvas sendo parte sujeita a maceração pelicular com controlo de temperatura, e as restantes imediatamente prensadas. Decantação do mosto e fermentação a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas com bâtonnage durante cerca de 5 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13%
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 9/10º C com entradas, pratos de peixe e cabrito.
ENOLOGIA Gabriela Albuquerque, Rui Cunha

SÓCIO
9,41€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 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 [12-14º 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 6/8º C com mariscos e crustáceos, comida asiática de tempero suave e pratos com frango e salada.
ENOLOGIA Raul Riba d'Ave

SÓCIO
6,41€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,75€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065068

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

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



QUINTA DO CUME 2021

PRODUTOR Quinta do Cume

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Rabigato, Viosinho

VINIFICAÇÃO Vindima manual.

Fermentação em inox com temperatura constante de 16°C.

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma vivo e fresco com um ligeiro frutado e um toque mineral. Na boca é equilibrado, elegante e macio com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final agradável.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

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

ENOLOGIA Frederico Cudell Tenreiro, Jean-Hughes Gros

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065126

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



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€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



VALE DA RAPOSA RESERVA 2021

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Rabigato, Malvasia Fina, Viosinho

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace

total. Prensagem suave e decantação. Fermentação a 16°C durante 15 dias. 50% do vinho estagia em carvalho francês de 2ºano durante 6 meses e o restante em depósito de inox com băttonnage.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo citrino. Aroma muito fino, com notas de flores brancas, chá verde, lima, pimenta branca e gengibre. Grande mineralidade, complexidade e pureza de fruta. Final seco e agradável.

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 10/12°C com peixes mais intensos (salmão, bacalhau), polvo, aves.

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065105

57,00€
Caixa 6 GFAS

60,00€
Caixa 6 GFAS



FORTE 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€
Caixa 6 GFAS

34,20€
Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões
CAVE Brancos



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 bica aberta com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 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€ NÃO SÓCIO
4,50€
 GFA 0,75L. 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
ARINTO
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 batoñnage em cuba durante 3 meses.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma elegante, fruta jovem, tropical e notas minerais. Excelente acidez, vibrante, bom equilíbrio. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com aperitivos, mariscos, peixe ou pratos ligeiramente picantes.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
6,18€ NÃO SÓCIO
6,50€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

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

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



BARCA
DO INFERNO
RESERVA ARINTO 2020

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

SÓCIO
8,55€ NÃO SÓCIO
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



QUINTA DO MONTE
D'OIRO
BIOLÓGICO ORGANIC 2021

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Viognier, Arinto, Marsanne
VINIFICAÇÃO Vindima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio de 5 meses em cubas de inox.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor brilhante em amarelo citrino. Aroma delicado e elegante, fresco com notas de frutos brancos e tropicais. Boca vibrante, frutado com bom volume, elegante, muita frescura e bela acidez. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.
ENOLOGIA Graça Gonçalves, Grégory Viennois

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065111

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

Para todas as ocasiões
CAVE Brancos



**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€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L.

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

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



**CONDE VIMIOSO
 SOMMELIER EDITION
 2020**

PRODUTOR Falua

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo

CASTAS Arinto, Fernão Pires, Verdelho

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

TEOR 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€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,90€
 GFA 0,75L.

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

39,36€ Caixa 6 GFAS
41,40€ 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€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,95€
 GFA 0,75L.

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

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



**DSF
 COLEÇÃO PRIVADA
 VERDELHO 2021**

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional

CASTAS Verdelho

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox a 16°C.

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso com notas de citrinos (lima), florais (flor de laranjeira) e tropicais (maracujá) com um toque de pimento verde. Na boca é elegante e equilibrado, envolvente e macio com bom volume e boa acidez. Final longo.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 10°C sozinho ou acompanhando refeições ligeiras.

ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO
9,41€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,90€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065112

56,46€ Caixa 6 GFAS
59,40€ 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
4,70€
GFA 0,75L GFA 0,75L

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

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



**ZOM
2021**

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Chegadas, foram imediatamente arrefecidas em câmara frigorífica e esmagadas e desengaçadas no dia seguinte. Pequena maceração em prensa pneumática. Mosto proveniente da prensagem inicia fermentação em cuba inox.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rosa-salmão. Aroma fresco e intenso com notas de fruta vermelha (framboesa, morango) e cassis. Boca fresca e elegante, confirma os aromas frutados. Final persistente.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10-12°C a acompanhar pratos de carne branca, marisco, peixes e saladas. O setting perfeito incluiria um brunch de sábado com ovos Benedict, tomates secos e azeitonas.
ENOLOGIA Álvaro van Zeller, Mafalda Machado

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065114

54,18€ **57,00€**
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
5,70€
GFA 0,75L GFA 0,75L

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

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



**QUINTA DO MONTE
D'OIRO
BIOLÓGICO ORGANIC 2021**

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Vindima manual (numa parcela selecionada para rosé), com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio de 5 meses em cubas de inox.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor rosa-salmão intenso e profundo. Aroma intenso e algo complexo, com belas notas de fruta vermelha madura (morango, framboesa). Na boca é harmonioso, com bom corpo e estrutura, suave mas com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final persistente.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/13°C com saladas, entradas, peixe e marisco, massas e pizzas.
ENOLOGIA Graça Gonçalves, Grégory Viennois

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065124

57,00€ **60,00€**
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 Alcoólico 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€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,75€
GFA 0,75L

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

38,46€
Caixa 6 GFAS

40,50€
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 Alcoólico 14%

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

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

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

ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO
7,13€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
GFA 0,75L

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

42,78€
Caixa 6 GFAS

45,00€
Caixa 6 GFAS



CAVE REAL RESERVA 2018

PRODUTOR João Silva e Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional

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

TEOR Alcoólico 14%

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

LONGEVIDADE 12 a 15 anos

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

ENOLOGIA João Silva e Sousa

SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,00€
GFA 0,75L

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

45,60€
Caixa 6 GFAS

48,00€
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 Alcoólico 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€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

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

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



**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 ALCÓOLICO 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
5,61€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,90€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 065073

33,66€ **35,40€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



**DIÁRIO DA QUINTA
RESERVA 2019**

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Vinificação separada por castas. Desengace parcial sem esmagamento, fermentação e pré-estágio em cubas de betão subterrâneas de baixa amplitude térmica. Estágio em barricas de carvalho americano e francês.
TEOR 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. • REF³ 065000

37,08€ **39,00€**
Caixa 6 GFAA 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. • REF³ 064913

38,22€ **40,20€**
Caixa 6 GFAA 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. • REF³ 064964

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

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



BARCA DO INFERNO
RESERVA 2019

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Cabernet Sauvignon, Sousão
VINIFICAÇÃO Vindima noturna com mistura de uvas no lagar, pisada a pé na madrugada seguinte. Estágio em alvenaria e em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR 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.
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. • REF³ 065001

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



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. • REF³ 065065

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



CONDE VIMIOSO
SOMMELIER EDITION
RESERVA 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. • REF³ 064961

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



QUINTA S. JOÃO BATISTA
RESERVA T. FRANCA
E ALICANTE BOUSCHET 2016

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 ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA 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.
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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF³ 065053

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

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



NÃ TE RALES
2019

PRODUTOR Herdade da Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah
VINIFICAÇÃO Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Curtimantas 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 Sevinate Pinto, Susana Correia

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065022

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



ARTEFACTO
COLHEITA SELECCIONADA
ALICANTE BOUSCHET 2019

PRODUTOR Luís Duarte
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Colheita manual em caixas de 25 Kg. As uvas foram desengaçadas e fermentaram em lagares de inox com temperatura controlada. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês novas e de segundo ano.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada límpida e intensa. Aroma complexo e maduro com notas de frutos silvestres, negros e grafite. Boca densa, rica e equilibrada, com boa acidez e taninos finos. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16 / 18°C com caça e outros pratos fortes de carne, assados, estufados ou grelhados, pratos à base de cogumelos e queijos maturados.
ENOLOGIA Luís Duarte

SÓCIO
7,46€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,85€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065074

44,76€ Caixa 6 GFAS
47,10€ 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. • REF^o 064491

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



SANTA VITÓRIA
SELEÇÃO DA ENÓLOGA
2020

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. 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 ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA 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.
LONGEVIDADE 6 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18°C 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.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065052

54,18€ Caixa 6 GFAS
57,00€ 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 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 bâteonnage durante 6 meses.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma intenso, complexo e elegante, notas de 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 Vendima 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 ALCÓOLICO 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€ NÃO SÓCIO
 13,50€
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065005

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



QUINTA NOVA TERROIR BLEND RESERVA TINTO 2019

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Seleção manual das uvas. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas de inox durante 8 dias. Duas "delestages" por dia. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi muito intensa. Aroma jovem e complexo, frutos negros, vermelhos e florais com notas de especiarias. Excelente acidez a dar-lhe frescura num conjunto muito equilibrado e bem estruturado. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 12 a 14 anos
SERVIÇO A 15/18°C com carnes vermelhas, caça de pelo e pratos condimentados.
ENOLOGIA Jorge Alves, Sónia Pereira

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064918

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



CHAQUEDAS LOTE 5 RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Quinta das Chaquedas
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.
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Fermentação em lagar, com pisa tradicional a pé, e rigoroso controlo de temperatura. Estágio de seis meses em madeira de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
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.
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
SERVIÇO A 16/18°C com cabrito assado, arroz de pato, secretos e plumas de porco preto ou rojões.
ENOLOGIA Jorge Alves

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065056

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

Para aquelas ocasiões
CAVE Superior



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 ALCOÓLICO 13,5%

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

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064636

71,28€ Caixa 6 GFAS
75,00€ 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€ NÃO SÓCIO
Caixa 0,75L. GFA 0,75L. **15,25€**

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

86,94€ Caixa 6 GFAS
91,50€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DE S. SEBASTIÃO
RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Quinta de S. Sebastião

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Merlot, Touriga Nacional, Syrah

VINIFICAÇÃO Prensagem das uvas com pisador mecânico. Vinificação pelo método tradicional de curtimenta, com longa maceração.

Estágio de 12 meses em carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor granada profunda. Aroma de fruta madura com um toque floral e notas de especiarias e tosta do estágio em barrica. Na boca é um vinho intenso e elegante, boa complexidade, com taninos presentes sem serem agressivos. Final agradável com boa persistência.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carnes vermelhas, enchidos, lombo de porco assado com castanhas e cozido à Portuguesa.

Beneficia se aberto uma hora antes de servir.

ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto

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

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

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

Para aquelas ocasiões

CAVE Superior



CRIATURA PRIVATE SELECTION TINTO 2019

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Tinta Miúda, Jaen, Castelão

VINIFICAÇÃO Fermentação em cuba de alvenaria com maceração pós-fermentativa longa (cerca de um mês e meio, sensivelmente até terminar a fermentação maloláctica). O vinho é filtrado pelas próprias massas à saída da cuba. As prensas foram descartadas e o vinho de "gota" estagiou em cuba e barricas de 1ª e 2ª utilização durante 7 a 8 meses.

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma complexo e elegante, notas de fruta do bosque com um toque de frutos vermelhos envolvidos nas notas de boa madeira. A boca evidencia a complexidade aromática num conjunto suave com 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 Macielra

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 064530

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



CONDE VIMIOSO RESERVA TINTO 2018

PRODUTOR Falua

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo

CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonez, Castelão

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15 kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada. Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor granada-ruby 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.

LONGEVIDADE 6 a 8 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos bem condimentados e carnes vermelhas.

ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO
13,30€ NÃO SÓCIO
GFA 0,75L. GFA 0,75L. **14,00€**

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065057

79,80€ **84,00€**
Caixa 6 GFAS 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 ALCÓOLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Aroma de frutos vermelhos e pretos maduros e ligeiras notas abaulilhadas. 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€ NÃO SÓCIO
GFA 0,75L. GFA 0,75L. **12,50€**

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065006

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

Para aquelas ocasiões
CAVE Superior



VICENTINO
RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Vicenteino Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO vindima manual. Fermentação em lagares de inox durante 10 dias com controlo de temperatura. Maceração pelicular prolongada. Estágio em barricas de carvalho francês novas e usadas durante 11 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

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.

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

SERVIÇO A 16/18° com carnes vermelhas grelhadas, borrego assado, peixes gordos assados e queijos suaves.

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



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 ALCOÓLICO 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€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
19,00€
GFA 0,75L

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

108,30€
Caixa 6 GFAS

114,00€
Caixa 6 GFAS



COLOMBO
RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Justino's Madeira Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Madeirense

CASTAS Merlot, Tinta Barroca, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Colheita manual com seleção das uvas na vinha. 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 ALCOÓLICO 14%

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

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 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€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
18,50€
GFA 0,75L

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

105,48€
Caixa 6 GFAS

111,00€
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^o 035003



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.

ANSELMO MENDES ALVARINHO CURTIMENTA 2019

(DOC Vinhos Verdes - Monção e Melgaço)

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde

CASTA Alvarinho

VINIFICAÇÃO Colheita Manual. Maceração pelicular seguida de fermentação com as películas durante algumas horas. Termina a fermentação em barricas usadas de 400 litros. Estágio nestas barricas durante 9 meses com bâtonnage sobre borras totais. Estágio de 12 meses em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 15 anos

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

ENOLOGIA Anselmo Mendes

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^o 035054



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, Grégory 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^o 034723

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS



Cor vermelho rubi. Aroma elegante e equilibrado mas muito complexo, com notas de frutos vermelhos, fruta bem madura, notas de boa barrica, "sous bois". Intenso a mostrar boa evolução. Na boca é equilibrado, redondo com boa estrutura, uma boa acidez a dar-lhe frescura. Elegante com taninos suaves. Final persistente.

QUINTA DA OLIVEIRINHA GRANDE RESERVA TINTO 2018

(DOC Douro)

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTA Vinhas Velhas predominando Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela (15 no total)

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total.

Fermentação com controlo de temperatura.

Estágio de 19 meses em barricas de carvalho francês (50% de 2ºano, 30% de 3º ano, 20% novas)

TEOR ALCÓOLICO 14,5%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/17°C com pratos de carnes intensas (vacca ou cabrito). Beneficia decantado antes de servir.

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

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^o 034952



Cor granada, intensa e profunda. Aroma intenso e expressivo, frutos pretos maduros com notas florais, 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^o 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 (coçumelos).

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^o 034755

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS



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, Viognier

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

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

ENOLOGIA Graça Gonçalves, Grégory 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



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.

TÃ SOMENTE TANNAT TINTO 2019

(Regional Alentejano)

PRODUTOR Herdade da Figueirinha

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Tannat

VINIFICAÇÃO Fermentação com controlo de temperatura em lagares de inox com pisadores automáticos e curtimenta.

Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14,5 %

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C acompanhando enchidos, plumas de porco preto e queijos amanteigados.

ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

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 035059



Cor vermelho muito intensa. Aroma complexo, intenso e expressivo. Fruta madura, frutos do bosque, frutos secos e fruta vermelha, bem casadas com leves notas de canela, baunilha e balsâmicas. Na boca é equilibrado, denso com, textura e boa acidez, macio e envolvente, complexo. Final ligeiramente seco, elegante, estruturado e longo.

ARVAD TOURIGA NACIONAL TINTO 2019

(Regional Algarve)

PRODUTOR Agro Pec. Rio Arade

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Algarve

CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 15 Kg, seleção de uva e fermentação durante 10 dias a 24° C. Estágio parcial em barricas de carvalho francês durante 10 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C, ideal para acompanhar alguns pratos de bacalhau, carnes vermelhas e queijos de massa mole.

ENOLOGIA Bernardo Cabral

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 035120

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
**Alves
de Sousa**
Vintage 2019
(0,75 L)

SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014966



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 DA PACHECA **Pacheca** Grande Reserva Branco 2020

PRODUTOR Quinta da Pacheca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Rabigato, Arinto
VINIFICAÇÃO Vindima com seleção das uvas para baús de 25 kg e encaminhadas para a central de vinificação onde foram ligeiramente prensadas em prensa pneumática. Decantação do mosto. Inoculação com leveduras selecionadas, iniciando-se a sua fermentação. Após 48 horas do início da fermentação alcoólica foi transferido para barricas de carvalho francês e acácia de 500L de 2º ano onde terminou a fermentação. Estagiado com bâtonnage semanal em borras finas por 12 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha com laivos citrinos. Aroma intenso, elegante e complexo. Notas de fruta madura, notas tropicais e especiarias, madeira muito bem integrada. Boca elegante e delicada num conjunto com boa acidez, bom volume, estruturado e a confirmar as notas de boa madeira. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, aves de capoeira, peixes gordos assados e queijos.
ENOLOGIA Maria Serpa Pimentel

SÓCIO 1 gfa - **31,83€**
NÃO SÓCIO 1 gfa - 33,50€
Ref^ª 015131

FONTE DO OURO **Dão Nobre** Branco 2018

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado, Arinto, Cerceal branco
VINIFICAÇÃO Após contacto pelicular e prensagem, o mosto limpo fermentou em barricas novas de carvalho francês a 20°C durante 18 dias. Após a fermentação, o vinho estagiado nas barricas durante 6 meses com bâtonnage que lhe conferiu grande volume e complexidade no aroma e sabor.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino brilhante. Aroma elegante e muito complexo, notas de citrinos, frutos brancos, especiarias e um toque de tosta da barrica. Na boca é cremoso evidenciando uma excelente mineralidade, acidez e volume. Muito bem equilibrado este vinho deixa antever grande longevidade. Final muito suave e prolongado.
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
SERVIÇO A 12°C com peixes gordos, assados ou grelhados, carnes brancas, charcutaria e queijos de ovelha.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

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

HERDADE ALDEIA DE CIMA **Herdade Aldeia de Cima** Garrafeira Branco 2019

PRODUTOR Herdade Aldeia de Cima
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Antão Vaz, Arinto, Alvarinho
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Decantação lenta a baixa temperatura em inox. Fermentação "sur lie" em balseiro novo de carvalho francês Radoux de 3000 l com bâtonnage. Estágio de 9 meses no balseiro e 10 meses em garrafa.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha límpida. Aroma complexo com boas notas de fruta de caroço (pera, maçã), notas minerais, um toque de citrinos e leves notas de tosta. Na boca é cheio e amplo, bem texturado e fresco confirmando as notas frutadas e minerais. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos, carnes brancas, aves e queijos.
ENOLOGIA Jorge Alves, António Cavalheiro

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

CAVE PRIVADA

Para momentos únicos



QUINTA DOS CARVALHAIS Quinta dos Carvalhais Reserva Tinto 2018

PRODUTOR Quinta dos Carvalhais

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20kg.

Vindima e vinificação separada por castas. Uvas descarregadas diretamente para o desengaçador-esmagador, onde foram processadas suavemente, com o recurso à gravidade. Fermentação durante cerca de 8 dias, em pequenas cubas de aço inoxidável sob temperatura controlada de 28°C. Estágio cerca de 18 meses em barricas novas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor vermelha muito densa. Aromas frutos negros e de flores brancas com notas florestais com um leve balsâmico e um toque mineral. Na boca tem uma acidez equilibrada e ataque vivo com nuances florais, de pinheiro e minerais. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

SERVIÇO A 16/17°C com carnes vermelhas, caça e queijos intensos. Agradece decantação.

ENOLOGIA Beatriz Cabral de Almeida

ESPORÃO Private Selection Tinto 2016

PRODUTOR Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo

CASTAS Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Franca

VINIFICAÇÃO Vinificação e estágio separada por castas.

Fermentação em lagares de mármore com pisa-a-pé e em cubas de betão. Fermentação maloláctica e estágio de 18 meses em balseiros de 5000 litros e em barricas de 500 litros de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

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

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/18 graus com assados de carne e caça.

ENOLOGIA David Baverstock, Sandra Alves

ENOPORT Quinta S. João Batista Grande Reserva Tinto 2018

PRODUTOR Enoport

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo

CASTAS Cabernet-Sauvignon, Touriga Nacional,

Touriga Franca, Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C. Estágio de 12 meses em barricas de Carvalho Francês.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor granada intenso com nuances violeta. Aroma elegante, pequenos frutos muito maduros, notas de especiarias e balsâmicas. Na boca é volumoso e encorpado. Final persistente.

Grande potencial de envelhecimento.

LONGEVIDADE 12 a 15 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos estruturados da gastronomia mediterrânica, caça de pêlo ou penas, carnes vermelhas com condimentos suaves e aromáticos.

ENOLOGIA Nuno Faria

SÓCIO 1 gfa - 28,50€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 30,00€
Ref^º 014957

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

SÓCIO 1 gfa - 38,00€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 40,00€
Ref^º 015127

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
16,25€

NÃO SÓCIO
17,10€

1 GFA 0,75 L
REFº 014440



MOSCATEL SETÚBAL

**Alambre
Roxo 2012**

(0,75 L)

SÓCIO
10,93€

NÃO SÓCIO
11,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 014233



MOSCATEL SETÚBAL

**Alambre
Roxo 5 anos**

(0,75 L)

SÓCIO
11,40€

NÃO SÓCIO
12,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014863



MOSCATEL SETÚBAL

**António
Saramago**

10 Anos

(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 014533



MOSCATEL SETÚBAL

**Alambre
20 Anos**

(0,50 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 014291



MOSCATEL SETÚBAL

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

(0,50 L)

SÓCIO
93,10€

NÃO SÓCIO
98,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 011605



TOKAJI

**Royal Tokaji
Blue Label 5 Puttonyos 2016**

(0,50 L)

SÓCIO
36,10€

NÃO SÓCIO
38,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 014910

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

ESPIRITUOSOS

SELEÇÃO



AGUARDENTE VELHA

Curvada de Velha

(0,70 L)

SÓCIO
27,55€

NÃO SÓCIO
29,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 015128



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€

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



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

COMO:

PRIMEIRA OPÇÃO - Entregue pessoalmente a oferta

1. Envie-nos o nome do seu amigo ou amiga;
2. Proceda ao pagamento da quota do 1º ano no valor de 50,00€;
3. A Enoteca enviará para sua casa, para que possa oferecer em mão, o Conjunto "Novo Sócio" + 4 copos de Cristal Schott Zwiesel "Tinto do Clube" (ver página ao lado).

Este conjunto incluirá ainda:

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

SEGUNDA OPÇÃO - O Clube entrega por si a oferta

1. Envie-nos o nome e morada do seu amigo ou amiga;
2. Proceda ao pagamento da quota do 1º ano, no valor de 50,00€;
3. O Clube irá enviar, em seu nome, para o seu amigo ou amiga, a caixa atrás referida com os vinhos do Conjunto "Novo Sócio" + 4 copos de Cristal Schott Zwiesel "Tinto do Clube", a ficha de inscrição, os estatutos e a revista Enoteca.

Em qualquer das opções, o sócio proponente irá receber uma garrafa de PORTO BARÃO DE VILAR VERY OLD TAWNY (valor de mercado de 56,00€).

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



EnoClube - Clube dos Conhecedores

CAMPANHA NOVO SÓCIO



Inscreva-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 - 70,60€)



Conjunto 6 garrafas
“Novo Sócio”

2 gfas. **Morgado do Perdigo Alvarinho e Loureiro Branco 2021** (Minho)
2 gfas. **Cave Real Reserva Douro Tinto 2018** (Douro)
2 gfas. **Santa Vitória Seleção da Enóloga Tinto 2020** (Alentejo)

EnoClube - Clube dos Conhecedores

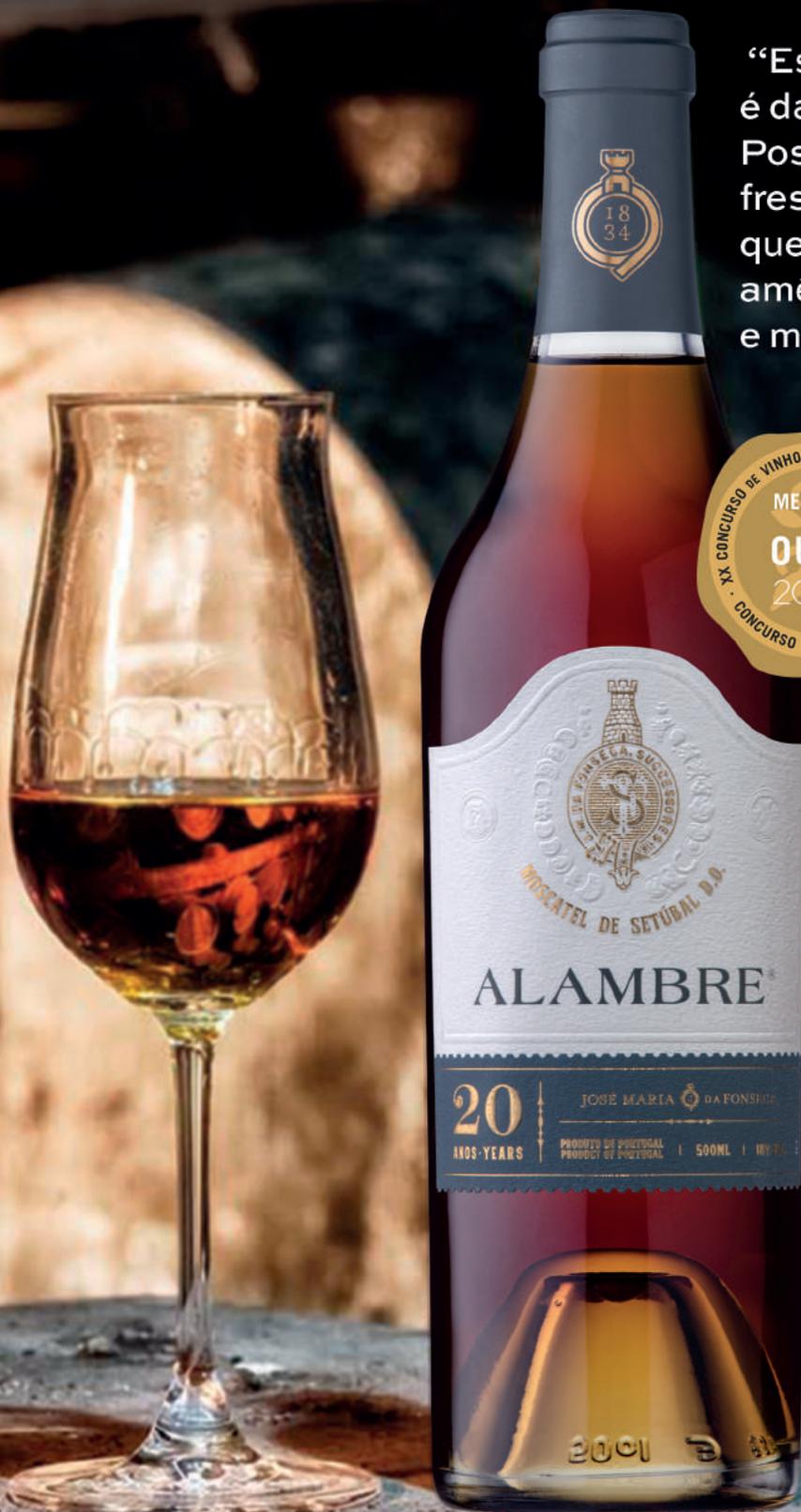


| | |
|------------------------------------|---|
| QUOTA ANUAL | 50,00€ |
| OFERTA INSCRIÇÃO | SIM - Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual. |
| OFERTA RENOVAÇÃO | SIM - Sempre de valor igual ou superior à quota anual. |
| DESCONTO | 10% - nos vinhos da Gama Enoteca (Bacelo 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

JOSÉ MARIA DA FONSECA



“Este vinho fortificado é da cor do ouro (...) Possui um sabor fresco de tangerina que é equilibrado por amêndoas, caramelo e mel.” – ROGER VOSS



ALAMBRE[®]
20 ANOS-YEARS | JOSÉ MARIA  DA FONSECA
PRODUTO DE PORTUGAL | 500ML | 18% VOL