ENO ECA

REVISTA TRIMESTRAL – ENTREGA GRATUITA PARA SÓCIOS – DIRETOR: JOSÉ SERÔ

ESPORÃO



AmealLoureiro
Reserva Branco

VINHOS VERDES



Quinta dos Murças Reserva Tinto

DOURO



EsporãoAlicante Bouchet
Tinto

ALENTEJO

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







NUNO SERÔDIO nserodio@enoteca.pt

E AGORA...?

Cremos que na presente conjuntura em que vivemos, esta pergunta se coloca com frequência.

...e agora, com os combustíveis a este preço ? ...e agora, com as novas tabelas das garrafas, e das caixas ? ...e a mão de obra a correr atrás da inflação ?...

Estamos num setor em que o tempo tem uma importância determinante. Vejamos, a vinha quando plantada, só começa a corresponder às expectativas de qualidade, a partir do 3º, 4º ano.

Depois da vinificação decorre um tempo de repouso nas cubas e barricas. Após o engarrafamento, o vinho, mesmo para consumo diário, só é libertado pelo enólogo, passados 2 /3 meses. Se nos precipitarmos a abrir a garrafa logo após o engarrafamento, sentimo-nos defraudados nas nossas expectativas, pelo tempo que não demos à adaptação do vinho à nova embalagem, o que normalmente se dá o nome de "mal de la bouteille".

O setor dos vinhos já passou por muito, a I e II Guerra Mundial, muitas antes, algumas entre as duas, muitas depois; para além das guerras as doenças que vêm e vão, a filoxera que quase destruía o património vitivinícola nacional; imposições legais, etc, etc, etc... e no meio de tudo foi aprendendo que o tempo, mais precisamente com a correta gestão do tempo conseguimos, para o bem e para o mal, obter o melhor!

Aos produtores, o nosso reconhecimento pela sua atitude, uma lição que deverá passar, hoje com maioria de razão, a outros setores da nossa economia.

Partilhemos esta confiança, e aguardemos melhores dias, que seguramente virão!

Jose' Leword

Nós Selecionamos...

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



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

ÍNDICE

- 3 EDITORIAL
- 4 COMO ENCOMENDAR
- **5** PORQUÊ A ENOTECA
- 6 NOTÍCIAS DO VINHO
- 9 AGORA PROVO EU
- 10 FÓRUM DE ENÓLOGOS
- 14 CAVE PRIVADA
- 16 PORTOS TAWNY
- 17 PORTOS RUBY
- 18 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 21 MONTRA DE PRÉMIOS
- 23 CONJUNTO 6 TERROIRS
- 24 BACELO NOVO
- 27 CESTO DE INVERNO
- **28** VINIFICAÇÃO DE A a Z
- **30** GALERIA DO PRODUTOR
- 32 VINHOS DO TRIMESTRE
- **34** CAVE BRANCOS
- **38** CAVE ROSÉS
- **39** CAVE TINTOS
- 44 CAVE SUPERIOR
- **51** GARRAFEIRA DO CLUBE
- **55** SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
- **56** O CABAZ IDEAL
- **58** PARA MOMENTOS ESPECIAIS
- **60** SELEÇÃO GENEROSOS
- **61** SELEÇÃO ESPIRITUOSOS
- **62** SEJA AMIGO DO SEU AMIGO
- 63 ENOCLUBE CLUBE DOS CONHECEDORES

Proprietário/Editor: José Serôdio

Publicação Períodica Trimestral

Diretor: José Serôdio

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

Estatuto editorial: ver www.enoteca.nt

Design: Três Sentidos Design

Capa: Orlando Mendonça

Produção Gráfica: Viana & Dias Sede do Impressor: Rua de São Gonçalo, 40

4730-908 Vila de Prado

4/30-908 viia 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.



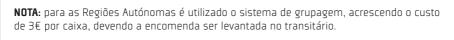
SITE

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.







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.



PORQUÉ PERTENCER À ENOTECA?











Painel de Prova ENOTECA

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

7 RAZÕES PARA PERTENCER À ENOTECA



10 OBJETIVIDADE

Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.



⊃ PIGOR

Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.



70 PREÇO JUSTO

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



Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.



□○ INFORMAÇÃO

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



⊝ FORMAÇÃO

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



70 CONVÍVIO

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

ESCOLHA O CLUBE CERTO PARA SI E INSCREVA-SE

www.enoteca.pt

MAIS INFORMAÇÕES

enoteca@enoteca.pt ou T. 228 348 440

NOTÍCIAS do VINHO

JANTAR COM PROVAS | 5 projetos com Bernardo Cabral

Porto, 15 Setembro 2022 (DeCastro Gaia) - Lisboa, 22 de Setembro 2022 (Falstaff)

Apresentação de 5 projetos com Bernardo Cabral

Bernardo Cabral levou-nos com os seus vinhos numa viagem pelo Continente e Açores. Estiveram à prova os vinhos Murgas Bucelas branco 2018, Eruptio Terrantez do Pico 2020 e Pegos Claros Grande Escolha tinto Magnum 2015. No jantar com a entrada o Vicentino Pinot Noir Luar Rosé 2020, com o prato principal o Herdade da Bombeira Reserva tinto 2019 e com a sobremesa o Porto Quinta da Sabordela Vintage 2019.

No restaurante **DeCastro Gaia** os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelo **Chef José Guedes** desde os aperitivos que acompanharam os vinhos da prova, passando à entrada de Salmão curado com vinagrete de framboesa, o Borrego com ensopado de grão e cogumelos como prato principal e a Tarte de requeijão, figos e gelado de baunilha para a sobremesa.

Em Lisboa, no restaurante **Falstaff** o **Chef Hugo Henriques** recebeu-nos com um Pão de aveia, tomate e mozarela fumada, um canapé de Milho, ameijoas e citrinos e um canapé de Novilho, especiarias e amendoim para os vinhos da prova. Para a entrada Tamboril, camarão e o caldo de uma caldeirada – (Um prato composto por tamboril e camarão escalfados, acompanhados pelo caldo de uma caldeirada), para o prato principal Maigret, cogumelos e jus de pato assado – (Um Maigret de pato assado, acompanhado por um cremoso Puré de abóbora, cogumelos salteados e finalizado com um molho feito a partir de pato assado) e para a sobremesa Chocolate, figo e amêndoa – (Uma sobremesa composta por um bolo de chocolate húmido, várias texturas de figo, amêndoa e gelado de nata).







PORTO - DeCastro Gaia







LISBOA - Falstaff

VISITA À QUINTA DOS FRADES Sábado, 24 de Setembro de 2022

Este ano o Clube foi visitar a **Quinta dos Frades**, uma das mais belas e emblemáticas propriedades do Douro Vinhateiro! À chegada fomos recebidos pelo **Senhor Monteiro Maria** e **Raúl Riba D'Ave** com uma breve explicação sobre esta visita e sobre a Quinta de Frades. Após a divisão em dois grupos, seguiu-se a visita guiada à **Adega da Quinta dos Frades**, ao **Marco Pombalino** e às **vinhas**.

Visitámos desde o local onde as uvas são recebidas, os lagares e o local onde os vinhos repousam. Fomos também visitar, numa camioneta de caixa aberta, o Marco Pombalino onde Raúl Riba D'Ave nos falou sobre a quinta e os seus vinhos e onde nos deu a provar o Porto Vintage 2017 da Quinta dos Frades. De seguida dirigimo-nos para a cantina tradicional onde teve lugar o almoço, em regime de Buffet, composto por Bacalhau à Lagareiro e Lombo de porco assado. Ao longo do almoço foram servidos os seguintes vinhos: o Quinta dos Frades Vinha dos Santos branco 2021, o Quinta dos Frades Vinha dos Deuses tinto 2018, o Quinta dos Frades Vinhas Velhas Grande Reserva tinto 2015 e um Colheita Tardia tinto 2017 da Quinta dos Frades acompanhar uma sobremesa típica da região. No final do almoço os sócios receberam um documento com a prova da sua presença no Marco Pombalino. Após uma visita pelos jardins do Solar a visita à Quinta dos Frades terminou.







VISITA À HERDADE DA ALDEIA DE CIMA Sábado, 1 de Outubro de 2022

Este ano o EnoClube visitou a **Herdade da Aldeia de Cima**, localizada na Serra do Mendro mesmo junto à aldeia de Santana no concelho de Portel. Fomos visitar a **Vinha dos Alfaiates**, a **Adega** e o almoço decorreu num simpático espaço mesmo junto ao **centenário olival dos Fontanais**.

Reunidos os Sócios, **Nelson Coelho** explicou-nos um pouco o projeto da Herdade da Aldeia de Cima enquanto tomávamos um café e uma água que a amável Elisa nos disponibilizou. Reestabelecidos que estávamos, dirigimo-nos à **Serra do Mendro** mais precisamente a um miradouro sobre a Vinha dos Alfaiates onde Nelson nos explicou o que já se fez, o que se está a fazer e quais as ideias para o futuro. Aqui começámos a perceber o porquê da qualidade dos vinhos desta casa. De seguida visitámos a pequena mas muito completa Adega, onde junto a modernas cubas de inox troncocónicas, coabitavam as cubas de cimento nico velo, as ânforas de cocciopesto, as barricas de carvalho de 500L, e as tinajas de terracota. Aqui tivemos a oportunidade de fazer uma prova de alguns dos vinhos que estavam a estagiar, foi um momento ao mesmo tempo educativo e sublime e onde pudemos comprovar outro dos motivos da qualidade dos vinhos desta Herdade.

Para a parte final da visita, o almoço, deslocámo-nos aos Fontanais onde nos esperavam umas belíssimas entradas e o Reserva branco da Herdade Aldeia de Cima. Decorrido um momento de confraternização entre os sócios dirigimo-nos para a sala onde o almoço teve lugar, um almoço *sui generis* uma vez que cada um dos sócios preparava a sua sopa escolhendo os ingredientes entre 3 potes de barro, potes estes cozinhados na brasa, com os condimentos separados – verduras, carnes e a parte liquida da sopa. Já sentados e em conjunto com a sopa foi-nos servido um "pão de cabeça feito no forno". Para acompanhar a sopa, tivemos a oportunidade de saborear os vinhos Reserva branco 2020, o Reserva tinto 2019, o Alyantiju tinto 2018 e o Myndru tinto 2019. Para terminar o almoço e a acompanhar o café foi servida uma aguardente de medronho. Foi sublime!

Não queremos deixar passar a oportunidade para mais uma vez agradecer a Nelson Coelho e à equipa da HAC que tão bem nos recebeu.







ALMOÇO E APRESENTAÇÃO FINAL DO PROJETO BARRICA V

Quinta de Ventozelo Loci Tinto 2020

15 de Outubro de 2022



E eis que chegou a tão esperada data de dar por concluído este **quinto Projeto Barrica**. Sábado, 15 de Outubro foi a data escolhida para apresentar o **Quinta de Ventozelo Loci tinto 2020** aos sócios que aderiram a este projeto, num almoço onde a melhor palavra para o descrever é... perfeição.

Os sócios foram recebidos na **Praça do Sitio dos Prazeres**, local com uma vista magnífica para o Douro. Dirigimo-nos para a sala dos lagares onde a par de uma explicação de **José Manuel Sousa Soares** sobre o projeto da Quinta, castas, terroirs e outros assuntos e respostas a questões colocadas pelos sócios, tivemos a oportunidade de beber um Gin de Ventozelo e/ou o Espumante Dalva bruto.

Após esta receção foi dada a oportunidade a quem o desejasse de voltar ao Sítio dos Prazeres ou visitar o Museu ou fazer um pequeno passeio pelo jardim das aromáticas. O Almoço foi servido na Varanda do **Restaurante "Cantina"**.

Como aperitivos e a acompanhar um "Quinta de Ventozelo Malvasia branco 2019", pudemos apreciar Covilhetes de javali (um petisco regional), bolas de alheira e bola de sardinha. Com a entrada foi servido o recém lançado "Branco de Ventozelo 2017" como acompanhamento de um prato de Abóbora assada, requeijão, nozes e vinagrete de mel, uma combinação que foi do agrado de todos os comensais.

Chega finalmente a hora do dia, o tão esperado "Quinta de Ventozelo LOCI tinto 2020" que vinha a acompanhar uma posta barrosã com batata gratinada e chalotas confitadas em redução de vinho tinto... durante uns minutos as mesas iam sequencialmente entrando em silêncio à medida em que levavam ao nariz e à boca o tão esperado vinho... segundos de silêncio seguidos de acesos e alegres comentários que levaram um brinde e uma aclamação ao enólogo José Manuel Sousa Soares. O vinho estava perfeito, tudo no lugar, a suavidade o equilíbrio, a textura... perfeição!

O almoço terminou também numa nota alta quando foi servido o Porto Vintage 2019 da Quinta de Ventozelo a acompanhar uma sobremesa com vários tipos de chocolate e frutos vermelhos e uma tábua de queijo Terrincho de Trás-os-Montes.

Nada podia ter corrido melhor e desde já desejamos deixar aqui o nosso agradecimento pela forma exemplar com que fomos recebidos.











JOÃO SILVA E SOUSA

Agora provo EU!

Fora da Caixa Douro Tinto – 1ª Edição

Os desafios que o José Serôdio me vai colocando estão cada vez mais elaborados, mais personalizados e, por isso, cada vez mais difíceis de satisfazer: "João, diga-nos lá quais as vantagens e inconvenientes de fazer vinho no Douro e não ter uma Quinta?"

Caramba, um tiro no porta-aviões das minhas fragilidades. Coragem. Cá vai.

Esta é a minha 32ª vindima no Douro. Comecei na Offley, passei pela Sogrape, fui sócio de duas empresas, sou consultor de várias e, agora, faço vinho com os meus filhos. Em todas as situações o Douro foi-me ensinando a comprar uvas. A diversidade do Douro não está no solo maioritariamente composto por xisto – e não depende só das castas que nele plantamos. O Douro produz diversidade porque, desde Mesão Frio a Barca D'Alva, a precipitação anual passa de quase 900 litros/m2 para 450 litros/m2, porque, ao longo deste trajeto, passamos de um clima Mediterrâneo com alguma influência Atlântica, para um clima Mediterrâneo com forte influência Continental, muito mais seco e com grandes amplitudes térmicas. Mas não ficamos por aqui, o relevo do Douro é o grande escultor da sua diversidade. Começamos a 78 metros acima do nível do mar e acabamos nos seiscentos e tal. Por cada 100 metros que subimos, a temperatura média desce 1°C, podendo levar-nos a diferenças de 6°C, entre a cota do rio e o limite da região, onde começa a aparecer o granito. A exposição é também determinante na expressão das castas no vinho. A exposição Norte/Nascente, em igualdade de circunstâncias, produz vinhos completamente diferentes da exposição Sul/Poente.

Ora vamos lá compor um vinho tinto à boa maneira do inimitável Sr. Fernando Nicolau de Almeida:

- Corpo e concentração Douro Superior, cota baixa, exposição Nascente.
- Estrutura, equilíbrio e "finesse" Cima–Corgo entre os 200m e exposição Nascente e os 400 metros e exposição Sul, no vale do rio Torto.
- Frescura "Plateau" do Vale da Teja a 500 metros.

Acabei de vos descrever a origem das uvas do meu vinho **"Fora da Caixa"** onde, para aumentar o risco e o prazer de fazer um lote, junto as colheitas de 2018, 2019, 2020 e 2021.

O meu avô tinha uma Quinta no Dão onde fui feliz. Comovo-me sempre que lá passo. Faz-me falta a identidade desse amor.



FORA DA CAIXA

TINTO - 1ª Edição

23,75€ GFA 0,75 L

Não Sócio **25,00**€ GFA 0,75 L

Encomende em Caixas de 3 gfas. **REFª 035175**

71,25€ CAIXA 3 gfas

Não Sócio **75,00**€ CAIXA 3 gfas

PRODUTOR João Silva e Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Vinhas Velhas, T. Franca, T. Nacional, Tinto Cão VINIFICAÇÃO Vinho composto por um lote de 4 vinhos diferentes de 2018, 2019, 2020 e 2021. Em todos a vindima manual com maceração pós fermentativa que chegou a ser de 6 meses na colheita de 2020. O estágio foi sempre feito em barricas novas tendo variado entre 12 e 48 meses conforme a colheita.

TEOR ALCOÓLICO 14% LONGEVIDADE 15 anos NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi muito intenso. Aroma intenso com notas de frutos vermelhos (morangos, framboesas) maduros bem integradas com as notas de madeira (especiarias, chocolate, tosta). Na boca é complexo confirmando as notas de madeira. Denso, equilibrado e estruturado. Envolvente e suave mas com taninos firmes. Final longo e persistente. SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carnes vermelhas, assados, bacalhau.

ENOLOGIA João Silva e Sousa







Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022

Espumante Fonte do Ouro ENCRUZADO BRUT NATURE

PRODUTOR Boas Quintas **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Dão CASTAS Encruzado

TEOR ALCOÓLICO 12%

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrina brilhante. Bolha fina. Aroma fresco com notas frutadas e de brinche, bolacha, tosta. Na boca é elegante. equilibrado, com uma acidez fina, fresco com notas de citrinos. Persistente.

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

NÃO SÓCIO

19,48€ GFA 0,75L. 20,50€ GFA 0,75L.

38,96€ Caixa 2 GFAS

41,00€ Caixa 2 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022

Vale da Raposa

RESERVA BRANCO 2021

PRODUTOR Alves de Sousa **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Douro CASTAS Rabigato, Malvasia Fina, Viosinho TEOR ALCOÓLICO 13%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo citrino. Aroma muito fino mas complexo, com notas de flores brancas, chá verde, pimenta branca e gengibre com um ligeiro fumado. Grande mineralidade. Bom corpo, boa acidez e boa estrutura, envolvente boa frescura, harmonioso. Final equilibrado e persistente.

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

9,50€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

10,00€ GFA 0,75L. ende em Caixas de 6 gfas • REFª 065105

57,00€ Caixa 6 GFAS

60,00€ Caixa 6 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022

Tã Somente **SAUVIGNON BLANC BRANCO 2021**

PRODUTOR Herdade da Figueirinha

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano **CASTA** Sauvignon Blanc

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

LONGEVIDADE 3 a 4 anns

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso e elegante com notas citricas (limão e lima), tropicais (maracujá) e de pimento verde. Boca suave mas com uma acidez vibrante a dar-lhe frescura. Boa estrututa e equilíbrio. Bom final, longo e fresco. ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

SÓCIO 16,15€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

17,00€ GFA 0,75L de em Caixas de 3 gfas • REFª 035176

48.45€ Caixa 3 GFAS 51.00€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022

Quinta do Monte d'Oiro

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

CASTA Surah TEOR ALCOÓLICO 12,5%

LONGEVIDADE 2 a 3 anns

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. ENOLOGIA Graça Gonçalves, Grégory Viennois

NÃO SÓCIO

9,50€ GFA 0,75L.

10,00€ GFA 0,75L.

de em Caixas de 6 gfas • REFª 065124

57.00€ Caixa 6 GFAS

60.00€ Caixa 6 GFAS







Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022

Fora da Caixa

TINTO - 1ª EDIÇÃO

PRODUTOR João Silva e Sousa DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Vinhas Velhas, T. Franca, T. Nacional, Tinto Cão TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 15 anos

NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi muito intenso. Aroma intenso com notas de frutos vermelhos (morangos, framboesas) maduros bem integradas com as notas de madeira (especiarias, chocolate, tosta). Na boca é complexo confirmando as notas de madeira. Denso, equilibrado e estruturado. Envolvente e suave mas com taninos firmes. Final longo e persistente.

ENOLOGIA João Silva e Sousa

NÃO SÓCIO

23,75€ GFA 0,75L. 25,00€ GFA 0,75L.

71,25€ Caixa 3 GFAS

75,00€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022

Quinta da Carregosa VINHAS VELHAS TINTO 2019

PRODUTOR Quinta da Carregosa DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Vinhas Velhas com predominância de T. Franca, T. Roriz, T. Amarela, Rufete, T. Barroca e Bastardo TEOR ALCOÓLICO 14.5 % LONGEVIDADE 15 anos

NOTAS DE PROVA Cor granada com leves laivos acastanhados. Aroma a mostrar boa evolução, complexo e elegante. Fruta madura, madeira bem integrada e bons aromas terciários. Na boca é suave, redondo e aveludado com uma hoa estrutura e acidez equilibrada. Complexo e envolvente com notas de boa madeira. Bom fim de boca, longo com boa persistência. **ENOLOGIA** Fernando Costa, Jorge Alves

24,70€ GFA 0,75L. 26,00€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

74,10€ Caixa 3 GFAS

78,00€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022

RESERVA UNDAKED UNDATED TINTO

PRODUTOR Falua **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Tejo CASTAS Cabernet Sauvignon **TEOR ALCOÓLICO 15,5%** LONGEVIDADE 12 a 15 anos

NOTAS DE PROVA Cor vermelho denso. Rom aroma expressivo e elegante. Fresco mas com notas de frutos vermelhos e silvestres maduros, quase compotados. Um "sous-bois" de fundo com bons taninos. Na boca é complexo, redondo com boa acidez, suave e envolvente. Bom fim de boca. **ENOLOGIA** Antonina Barbosa

23,75€ GFA 0,75L. 25,00€ GFA 0,75L.

71.25€ Caixa 3 GFAS

75.00€ Caixa 3 GFAS



PERIQUITA



Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022

Periquita Superyor

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal CASTA Castelão, Cabernet Sauvignon, Tinta Francisca **TEOR ALCOÓLICO 14%**

LONGEVIDADE 15 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi aberto com laivos atijolados. Aroma complexo, muito harmonioso, um "sous-bois" a evidenciar a boa evolução em garrafa, leve frutado, notas balsâmicas e de boa madeira. Na boca é suave, redondo e estruturado, com hom corno e hons taninos. Final persistente, longo, marcado pela madeira. **ENOLOGIA** Domingos Soares Franco

NÃO SÓCIO

38,00€ GFA 0,75L. 40,00€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 035179

114.00€ Caixa 3 GFAS

120.00€ Caixa 3 GFAS







Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022

SANTA VITÓRIA

TOURIGA NACIONAL TINTO 2019

PRODUTOR Casa Santa Vitória DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano **CASTAS** Touriga Nacional TEOR ALCOÓLICO 14% LONGEVIDADE 9 a 10 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma intenso e complexo, fruta bem madura (ameixa preta, groselha, frutos vermelhos), notas florais, madeira bem integrada e um toque balsâmico. Boca com boa estrutura e densidade, elegante, macio. Taninos suaves, equilibrado. Final longo e persistente. ENOLOGIA Patrícia Peixoto

SÓCIO 17.39€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 18,30€ GFA 0,75L

52,17€ Caixa 3 GFAS

54.90€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022

Vinha de Saturno

TOURIGA NACIONAL & SYRAH TINTO 2017

PRODUTOR Herdade Monte da Cal DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano CASTA Touriga Nacional, Syrah

TEOR ALCOÓLICO 14% I ONGEVIDADE 8 a 9 anns

NOTAS DE PROVA Cor granada, intensa e límpida. Aroma expressivo e elegante onde as notas de frutos vermelhos maduros estão muito bem integradas com as notas de tosta e especiarias da madeira. Na boca é complexo, com boa acidez e taninos presentes. Boa estrutura a confirmar a boa integração da madeira. Final persistente.

ENOLOGIA Osvaldo Amado

sócio **23,75**€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

25,00€ GFA 0,75L.

71,25€ Caixa 3 GFAS

75.00€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022

Howard's Folly RESERVA TINTO 2018

PRODUTOR Hill Valley Portugal **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional Alentejano CASTAS Syrah, Alicante Bouschet, Field Blend TEOR ALCOÓLICO 15%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi brilhante. Aroma complexo, notas de caixa de tabaco num conjunto onde os aromas balsâmicos sobressaem. Na boca boas notas frutadas, elegante com volume, muito fresco com notas de mentol a equilibrar um corpo denso com taninos presentes mas redondos. Final longo e persistente. **ENOLOGIA** David Baverstock

SÓCIO

33,25€ GFA 0,75L. **35,00**€ GFA 0,75L Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 035180

NÃO SÓCIO

99.75€ Caixa 3 GFAS

105.00€ Caixa 3 GFAS





Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022

Porto Quinta da Sabordela VINTAGE 2019

PRODUTOR MM Heritage Family **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Porto CASTAS Vinhas Velhas, Sousão

TEOR ALCOÓLICO 19.5% LONGEVIDADE 15 a 20 anos

NOTAS DE PROVA Cor vermelho denso quase opaca com laivos violeta. Aroma complexo, elegante, muito frutado (negros e do bosque), denso e amplo. Na boca é suave, intenso, doce e equilibrado, com boa acidez e equilibrio. Boa estrutura, boca limpa e saborosa.

Final suave, longo e persistente. **ENOLOGIA** Bernardo Cabral

sócio

NÃO SÓCIO

73,15€ GFA 0,75L. **77,**00€ GFA 0,75L.







CONJUNTO FÓRUM DE ENÓLOGOS

1 GFA. ESPUMANTE FONTE DO OURO ENCRUZADO BRUT NATURE, 1 GFA. VALE DA RAPOSA RESERVA BRANCO 2021,

1 GFA. TÃ SOMENTE SAUVIGNON BLANC BRANCO 2021, 1 GFA. QUINTA DO MONTE D'OIRO ROSÉ 2021,

1 GFA. FORA DA CAIXA TINTO - 1ª EDIÇÃO, 1 GFA. QUINTA DA CARREGOSA VINHAS VELHAS TINTO 2019,

1 GFA. FALUA RESERVA UNOAKED UNDATED TINTO, 1 GFA. PERIQUITA SUPERYOR TINTO 2015,

1 GFA. SANTA VITÓRIA TOURIGA NACIONAL TINTO 2019, 1 GFA. VINHA DE SATURNO TOURIGA NACIONAL & SYRAH TINTO 2017,

1 GFA. HOWARD'S FOLLY RESERVA TINTO 2018, 1 GFA. PORTO QUINTA DA SABORDELA VINTAGE 2019.

312,36€

NÃO SÓCIO **328,80**€

Caixa 12 GFAS

REF^a 125181



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 ALCOÓLICO 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

HERDADE ALDEIA DE CIMA Herdade Aldeia de Cima Parcela Única 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 I com bâtonnage. Estágio de 9 meses no balseiro e 10 meses em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 14%

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

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos, carnes

brancas, aves e queijos.

ENOLOGIA Jorge Alves, António Cavalheiro

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

ANSELMO MENDES Alvarinho 2019

PRODUTOR Anselmo Mendes

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Monção e Melgaço

CASTAS Alvarinho

VINIFICAÇÃO Feito com uvas de uma só parcela colhidas à mão. Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Clarificação com frio por período longo. Fermentação em barricas novas de carvalho francês de 400 litros. Estágio nestas barricas durante 9 meses com bâtonnage sobre borras totais. Estágio de 12 meses em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com nuances de amarelo nalha. No nariz é intenso e muito complexo. belas notas flores campestres, mineralidade e de notas de madeira (frutos secos e baunilha) muito bem integrada no conjunto. Na hoca destaca-se uma acidez vibrante. muito equilibrado e estruturado com ligeiras notas da barrica. Final longo.

LONGEVIDADE 20 anos

SERVIÇO A 10/12°C como acompanhando marisco,

neixes gordos, massas analadadas. **ENOLOGIA** Anselmo Mendes

SÓCIO 1 gfa - **34,20**€ NÃO SÓCIO 1 gfa - 36,00€ Ref^a 015011



SOC. AGRIC. D. DINIZ Ravasqueira Premium Tinto 2014

PRODUTOR Soc. Agric. D. Diniz DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca, Aragonês, Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção, para caixas de 20kg, ficando depois 48 horas a 2ºC. Seleção manual dos cachos em tapete de escolha. Maceração pré-fermentativa a frio em lagar durante 5 dias. Fermentação longa. Fermentação maloláctica em barricas novas de Carvalho Francês onde estagia 24 meses. Estágio em garrafa de um ano.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho escuro com leves laivos atijolados. Aroma expressivo intenso e elegante, intenso e estruturado, notas de boa fruta e um bouquet complexo, (caramelo, baunilha, ligeiro tostado), madeira bem casada no conjunto. A boca confirma a complexidade, é intenso e denso com boa estrutura e volume, equilibrado, boa madeira bem integrada no conjunto, notas de grafite, ameixas e ginjas. Bom potencial de envelhecimento. Final longo e complexo

LONGEVIDADE 18 a 20 Anos

SERVIÇO A 16/18º com carnes vermelhas, caça e queijos de pasta mole.

ENOLOGIA Pedro Pereira Gonçalves, Vasco Rosa Santos

SÓCIO 1 gfa - **46,55**€ **NÃO SÓCIO** 1 gfa - 49,00€

Ref^a 015182

HERDADE ALDEIA DE CIMA Alyantiju **Tinto 2018**

PRODUTOR Herdade Aldeia de Cima

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace parcial. Fermentação em cubas de inox troncocónicas com 2 a 4 remontagens diárias e delestage durante 12 dias. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 500L

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho granada aberto. Aroma complexo, notas de frutos azuis, de caroço (ameixa, mirtilo) e frutos vermelhos, notas balsâmicas e um toque de cacau. Na boca é muito concentrado, bem estruturado, elegante e equilibrado. Final prolongado.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos da gastronomia tradicional alentejana, caça, ensopado de borrego e cabrito.

ENOLOGIA Jorge Alves, António Cavalheiro

SÓCIO 1 gfa - **56,05**€ NÃO SÓCIO 1 gfa - 59,00€ Ref^a 015016

JOSÉ MARIA DA FONSECA Hexagon **Tinto 2015**

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal CASTAS Touriga Nacional, Tinto Cão, Syrah, Touriga França, Tannat, Trincadeira

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

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

LONGEVIDADE 15 anos

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

ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO 1 gfa - **56,05**€ **NÃO SÓCIO** 1 gfa - 59,00€ Ref^a 014548

ENOTECA - Nós Selecionamos - PÁG. 15









PORTO Barão de Vilar Branco 10 Anos (0.50 L)

sócio 11.69€

NÃO SÓCIO 12.30€

1 GFA 0,50 L REF^a 012604



PORTO Quinta das **Tecedeiras** Tawny Reserve (0,75 L)

sócio 14.25€

NÃO SÓCIO

15.00€ 1 GFA 0,75 L REF^a 015049



PORTO Dalva "Pure" Tawny Reserva (0.75 L)

sócio 16.63€

NÃO SÓCIO 17.50€

1 GFA 0,75 L REF^a 014815



PORTO Barão de Vilar Tawny 10 Anos [0.75 L]

sócio

14,25€

NÃO SÓCIO 15,00€

1 GFA 0,75 L REF^a 011244



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

SÓCIO 15,20€

NÃO SÓCIO 16,00€

1 GFA 0,75 L REF^a 014720



PORTO Dalva 10 Anos (0,75 L)

SÓCIO 18,53€

NÃO SÓCIO 19,50€

1 GFA 0,75 L REF^a 014719



PORTO Barão de Vilar Tawny 20 Anos

sócio 31,16€

NÃO SÓCIO 32,80€

1 GFA 0,50 L REF^a 013810



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

SÓCIO 45,60€

NÃO SÓCIO 48.00€

1 GFA 0,75 L REF^a 010046



PORTO Barão de Vilar Very Old Tawny Enoteca 35 Anos

SÓCIO 53.20€

(0.50 L)

NÃO SÓCIO 56.00€

1 GFA 0,50 L REF^a 014103



PORTOS RUBY





PORTO Barão de Vilar LBV 2017 [0.75 L]

sócio 14.25€

NÃO SÓCIO 15.00€

1 GFA 0,75 L REF^a 015041



PORTO **Ouinta** Nova LBV 2017

(0.75 L)

sócio 18.05€

NÃO SÓCIO 19.00€

1 GFA 0,75 L REF^a 015172



PORTO Ouinta de Ventozelo LBV 2014

(0.75 L)

sócio 18,05€

NÃO SÓCIO 19.00€

1 GFA 0,75 L REF^a 014939



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

sócio 52.25€

NÃO SÓCIO 55,00€

1 GFA 0.75 L RFF^a 014966



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

sócio 57.00€

NÃO SÓCIO 60.00€

1 GFA 0,75 L REF^a 014908



PORTO

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

sócio 57.00€

NÃO SÓCIO 60.00€

1 GFA 0,75 L REF^a 014073



PORTO Quinta do Tedo Vintage 2017 (0.75 L)

SÓCIO 58,90€

NÃO SÓCIO 62,00€

1 GFA 0,75 L REF^a 014907



PORTO **Ouinta** Nova Vintage 2017 (0.75 L)

SÓCIO 71.25€

NÃO SÓCIO 75.00€

1 GFA 0,75 L REF^a 014414



PORTO

Quinta da Sabordela Vintage 2019 (0,75 L)

sócio

73,15€

NÃO SÓCIO 77.00€

1 GFA 0,75 L REF^a 015155

RÓTULOS PERSONALIZADOS



RESERVA DOURO

Tinto 2017

1 Gfa REF® 015142

SÓCIO NÃO SÓCIO **9,26€ 9,75€**

3 Gfas

SÓCIO NÃO SÓCIO

26,93€ 28,35€

6 Gfas REF^a 065142

5ÓCIO NÃO SÓCIO **49,88€ 52,50€**



RESERVA ALENTEJO

Tinto 2021

1 Gfa REF® 015183

sócio Não sócio **9,26**€ **9,75**€

3 Gfas

sócio Não sócio **26,93€ 28,35€**

6 Gfas **REF® 065183**

50CIO NÃO SÓCIO **49,88€ 52,50€**

PRODUTOR Barão de Vilar

NOTAS DE PROVA Notas de Prova: Cor rubi. Aroma frutado sobressaindo os frutos negros, em especial amoras pretas. Estrutura complexa e harmoniosa com os taninos bem integrados no conjunto. Final macio e guloso.

ENOLOGIA Álvaro van Zeller

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

NOTAS DE PROVA Cor rubi carregada. Aroma intenso a ameixa madura e groselha com notas de especiarias e baunilha. Na boca é equilibrado e fresco com taninos bem integrados. 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



ESPUMANTE TALENTUS

Bruto Natural

1 Gfa REF® 015157

sócio NÃO SÓCIO **11,40€ 12,00€**

3 Gfas **REF® 035157**

5ÓCIO NÃO SÓCIO **33,25**€ **35,00**€

6 Gfas

SÓCIO NÃO SÓCIO

64,60€ 68,00€



PORTO TAWNY

10 Anos

1 Gfa REF^a 012055

5ÓCIO NÃO SÓCIO **15,20€ 16,00€**

3 Gfas **REF® 032055**

5ÓCIO NÃO SÓCIO **45,03€ 47,40€**

6 Gfas **REF**^a 062055

sócio NÃO SÓCIO **86,87€ 91,44€**

PRODUTOR JAPG

NOTAS DE PROVA Cor dourada límpida com laivos levemente rosados. Acídulo e fresco, estruturado e envolvente. Na boca é fresco e aveludado. Boa acidez. Bolha fina e cremosa. Final longo.

ENOLOGIA José Gaspar

PRODUTOR Barão de Vilar

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

ENOLOGIA Álvaro van Zeller

A ENOTECA, em colaboração com a Barão de Vilar, a Casa de Santa Vitória e a JAPG

(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









MALVASIA FINA

BRANCO

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

TINTA RORIZ

TINTO

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

TOURIGA NACIONAL

TINTO

A Touriga Nacional encontrou em Ventozelo um lugar onde pode expressar-se em plenitude. Tem corpo, tem profundidade, mas é sobretudo na enorme riqueza aromática que a experiência marcante deste vinho se define.

Na Quinta de Ventozelo, cada casta é uma história.

MONTRA DE PRÉMIOS



20 PONTOS

2 DropStop ENOTECA



20 PONTOS

10 identificadores de garrafeira (reutilizáveis)



24 PONTOS

6 bases de copos antiderrapantes Enoteca



36 PONTOS

Saca-rolhas ENOTECA



44 PONTOS

Bomba de vácuo "Vacuvin" com 2 rolhas



50 PONTOS

1 frasco Figos Pingo de Mel em Calda Casa das Rendufas (553gr.)



50 PONTOS

2 copos "Tinto do Clube" da Schott-Zwiesel



60 PONTOS

2 Cálices de Vinho do Porto "Siza Vieira" da Schott-Zwiesel



40 PONTOS

VOUCHER 10,00€ para utilizar numa encomenda ou no site www.enoteca.pt

- Por cada compra é-lhe atribuída uma pontuação correspondente a uma percentagem dos vinhos adquiridos (10%).
- Exemplo: 1 caixa de vinho 30 euros = 3 pontos
- Todos os sócios/clientes que totalizam durante 1 ano um mínimo de 20 pontos qualificam-se automaticamente para escolher os prémios selecionados.
- Considerar-se-á para o cálculo da pontuação todas as compras efetuadas desde o dia 1 de janeiro de 2003.



FALUA





Barão do Hospital Alvarinho

Monção e Melgaço



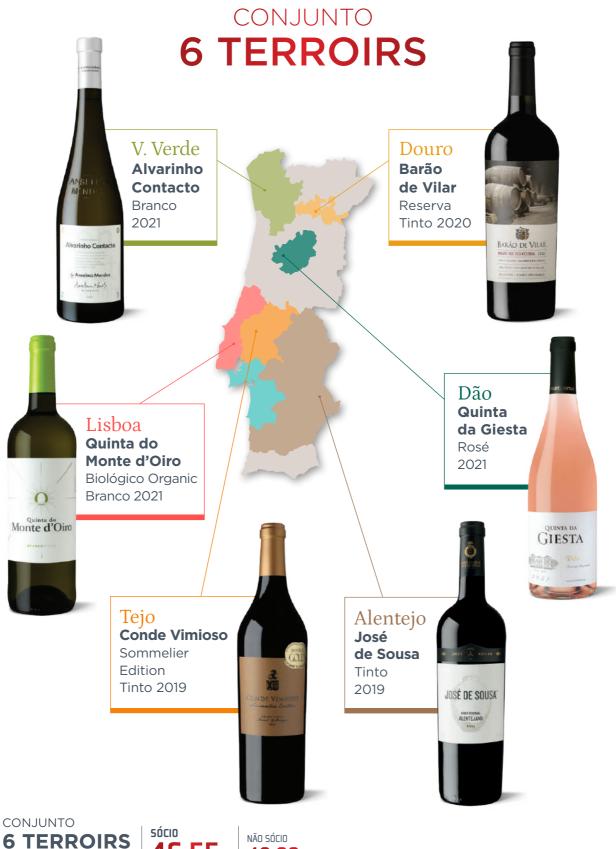
FaluaUnoaked Undated

Tejo

Conde Vimioso
Reserva
Tejo

CONDE VIMIOSO

Legado Histórico



Caixa 6 garrafas

^{sócio} **46,55**€

49.00€

Caixa 6 gfas REFª 065184

BACEI O 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 ALCOÓLICO 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,

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

marisco, peixe ou saladas.

SÓCIO

NÃO SÓCIO 4.50€

51.36€

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

TEOR ALCOÓLICO 13%

com controlo de temperatura.

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

NÃO SÓCIO 4.50€

51,36€

54,00€ Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Alentejo

BACEI O

TINTO 2019

PRODUTOR Herdade da Figueirinha

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano CASTAS Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet VINIFICAÇÃO Fermentação com curtimentas curtas e controlo de temperatura. Parte do mosto

fermenta em lagares de inox com pisadores automáticos sendo o restante fermentado em cubas de inox com remontagem.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

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

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

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

NÃO SÓCIO 4.50€

de 12 GFAS. • REFª 124652

51.36_f

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 REF® 125103 NÃO SÓCIO **54,00**€ Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte



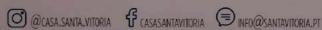


UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS

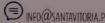




WWW.SANTAVITORIA.PT







CESTO DE INVERNO

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











VINHOS VERDES





TEJO ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

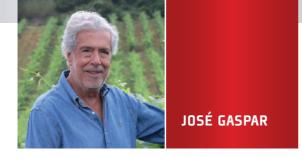
3 GFAS. MUROS ANTIGOS LOUREIRO 2021 Vinhos Verdes

- + 3 GFAS. BARÃO DE VILAR RESERVA TINTO 2020 Douro
- + 3 GFAS. CABEÇA DE TOIRO RESERVA BULL'S TEMPTATION TINTO 2019 Tejo
- + 3 GFAS. HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2018 Alentejo

50CIO **84,55**€

NÃO SÓCIO **89,00 €** Caixa 12 GFAS

REF^a 125207





VINIFICAÇÃO de A a Z

O Tempo determina a qualidade do Espumante

Os Vinhos espumantes Naturais produzidos em Portugal e no mundo podem ter características muito distintas, em função de diversos fatores exógenos e endógenos.

Dentro dos primeiros, temos as Regiões produtoras, o clima de cada uma delas, a diversidade dos seus solos, as castas e ainda as técnicas culturais. Todas em conjunto poderão constituir o denominado "Terroir". De entre as regiões produtoras de vinhos espumantes, sem dúvida que a mais famosa é a de *Champagne*.

Dentro dos segundos, poderemos incluir aqueles que mais exclusivamente poderão ter influência da mão humana, começando pela data de vindima, técnicas de produção dos vinhos base que mais tarde serão transformados em Espumante, bem como toda a tecnologia associada à espumantização em si.

É sobre este último ponto, com especial relevo para as características enológicas adquiridas ao longo do estágio sobre borras finas que ocorre pós segunda fermentação em garrafa, que nos iremos debruçar.

Antes de irmos diretamente a esse ponto, gostaríamos de esclarecer a grande diferença existente entre Vinhos Espumosos e Vinhos Espumante. Os primeiros, sempre de qualidade bastante inferior aos segundos, não são mais do que vinhos normais, aos quais se adiciona artificialmente gás carbónico.

Nos segundos, dependendo do processo de produção, o enólogo pode interferir de forma significativa na alteração da qualidade dos vinhos base que estão na sua origem. Essas alterações processam-se ao longo de todo o processo fermentativo e pós fermentativo, que pode ser em cuba isobarométrica ou em garrafa. Sem duvida este último induz mais elevada qualidade ao longo do envelhecimento.

Pós engarrafamento, denominado por "tiragem", deverá ocorrer no interior das garrafas uma segunda fermentação, muito lenta e a baixa temperatura, durante a qual, leveduras selecionadas, depois de uma fase de multiplicação celular exponencial, transformam os açúcares existentes no meio em anidrido carbónico e algum álcool. Normalmente este processo ocorre nos primeiros dois a três meses pós "tiragem".

É esse anidrido carbónico formado que é responsável pela futura espuma do espumante.

No entanto pelo facto de essa formação do CO2 ser lenta, progressiva e a baixa temperatura, faz com que a sua dissolução seja perfeita.

Finalizada a segunda fermentação, durante o período de estágio mais ou menos longo, todo um conjunto de transformações químico-físicas e microbiológicas se processam no interior da garrafa, com especial relevância para o processo de autólise das leveduras, conducentes à libertação progressiva de aminoácidos, de cadeia mais ou menos longa, que tanta influência irão ter na qualidade futura do espumante.



Esse longo processo, altera de forma gradual e progressiva o carácter do vinho base, enriquecendo-o, tornando-o mais macio, envolvente, estruturado e rico em aromas e complexidade. É também elemento fundamental na formação de uma bolha fina e persistente.

Ao contrário do que se pode pensar, um bom vinho de base, com frescura, mas simultaneamente bem estruturado e encorpado, evolui muito positivamente ao longo de muitos anos em todo este processo. O mesmo pode não acontecer se esse vinho base não tiver as tais características desejadas.

Daí a importância da experiência do enólogo na elaboração desse vinho, podendo e devendo saber se o deve ou não envelhecer longamente, de forma a conferir-lhe todo um conjunto de aromas secundários que interfiram positivamente na qualidade final do espumante.

Se até agora não tem sido normal referir-se explicitamente à data de engarrafamento e de "Dégorgement", dando-se exclusivamente relevância à data de colheita, tal parece-nos essencial como informação ao consumidor.

No caso deste TALENTUS GRAND CUVÉE PRESTIGE, entre a data de engarrafamento e de "Dégorgement" mediaram mais de 50 meses, ao longo dos quais o vinho "cresceu", evoluiu, enriqueceu, suavizou-se e ganhou estrutura e corpo, não perdendo, no entanto, frescura e indispensável acidez.



TALENTUS

FALENTUS

ESPUMANTE TALENTUS GRAND CUVÉE PRESTIGE 2017

PRODUTOR JAPG

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Chardonnay, Alvarinho, Verdelho, Arinto, Cabernet Sauvignon 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 belíssima acidez. Bom equilíbrio, envolvente e estruturado. Final elegante e persistente.

TEOR ALCOÓLICO 12,5% **LONGEVIDADE** 6 a 7 anos (2 a 3 anos após dégorgement) **SERVIÇO** Servir num flute de cristal a 7/10°C como aperitivo, tónico ou acompanhando pratos de carnes brancas, peixes, mariscos e ostras.

ENOLOGIA José Gaspar

Sócio 9,41€ GFA 0,75 L Não Sócio 9,90€ GFA 0,75 L

Encomende em Caixas de 3 gfas. REFa 034869

Sócio **28,23** CAIXA 3 gfas **29,70**€ CAIXA 3 gfas

Não Sócio



GALERIA DO PRODUTOR

Alves de Sousa

É no Douro que a família Alves de Sousa produz os seus vinhos, segundo uma tradição familiar de 5 gerações. Atualmente com cerca de 133 hectares, as vinhas da família Alves de Sousa caracterizam-se pelo equilíbrio perfeito do seu terroir, desde as variações de altitudes, características dos solos e diversidade de microclimas até à conjugação das vinhas velhas com cepas novas. O resultado são vinhos simultaneamente complexos e delicados, produzidos sob a égide da tradição.

Hoje, Domingos Alves de Sousa conta com ajuda dos seus filhos, já plenamente envolvidos no negócio. Com Tiago a conduzir os destinos enológicos, Patrícia a zelar pela parte financeira e Andreia e João responsáveis pelo marketing e design, o futuro da casa Alves de Sousa advinha-se promissor. Trabalhando unicamente as uvas das vinhas da família (Quinta da Gaivosa, Vale da Raposa, Caldas, Estação, Aveleira e Oliveirinha), desenvolveu uma completa gama de vinhos do Douro de grande carácter e qualidade.

A qualidade e a singularidade dos seus vinhos tem sido amplamente reconhecida, com distinções e menções nas mais aclamadas publicações nacionais e internacionais. Das mais de 420 medalhas (mais de 110 de 0uro) em concursos nacionais e internacionais, ao reconhecimento na respeitada publicação americana "The Wine Advocate" de Robert Parker com 30 vinhos classificados entre os 90 e os 95 pontos.

O prestígio internacional conquistado tem também um paralelo muito especial em Portugal com destaque para os prémios "Produtor do Ano" em 1999 e novamente em 2006 atribuídos pela "Revista de Vinhos", tornando-se o primeiro na história a receber por duas vezes a mais importante e prestigiada distinção para um Produtor de Vinhos em Portugal. Em 2017 o trabalho e a dedicação do enólogo Tiago Alves de Sousa foram igualmente reconhecidos de uma forma muito especial, com o Prémio "Enólogo Nacional", atribuído por unanimidade pela Chancelaria da Ordem Honorífica de Santa Maria de Ossónoba.

QUINTA DO VALE DA RAPOSA

Contígua com a Quinta da Gaivosa, as duas são difíceis de dissociar. Onde termina uma começa a outra. A reunião foi feita nos finais dos anos 80 por compra dos cerca de 18 ha que constituem a Quinta do Vale da Raposa.

Em 1991 foi palco da estreia na produção de vinhos DOC Douro com um branco que desde logo cativou os apreciadores e mereceu as melhores referências. Tal facto veio comprovar o valor do terroir da Encosta da Gaivosa (nome pelo qual a zona é conhecida) e reconhecer todo o trabalho aí desenvolvido.





GALERIA DO PRODUTOR

José Maria da Fonseca

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

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

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

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

Continuando a investir em produtos de referência a nível internacional, sempre pautados pela qualidade, a José Maria da Fonseca tem contribuído de forma decisiva para a divulgação e o prestígio dos vinhos nacionais, com vinhos que aliam a experiência acumulada ao longo da sua história com as mais avançadas técnicas de vinificação.



JOSÉ DE SOUSA

A Adega José de Sousa Rosado Fernandes existe desde 1878 e foi adquirida pela José Maria da Fonseca em 1986, de forma a ser concretizado o antigo sonho de produzir vinho no Alentejo, numa propriedade carregada de prestígio e história. Situada em Reguengos de Monsaraz, é aqui que se mantém viva uma tradição iniciada pelos Romanos há mais de 2000 anos. A adega José de Sousa possui 114 ânforas de barro, onde é realizado um método de fermentação ancestral. A Adega José de Sousa caracteriza-se pela combinação entre inovação e tradição, sendo uma das mais prestigiadas e emblemáticas adegas no nosso Alenteio.





VINHOS



"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 belíssima acidez. Bom equilíbrio, envolvente e estruturado. Final elegante e persistente."

José Gaspar

TALENTUS GRAND CUVÉE PRESTIGE BRUTO NATURAL

Lisboa

PRODUTOR JAPG

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa **CASTAS** Chardonnay, Alvarinho, Verdelho, Arinto, Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO Vindima e vinificação separada por casta. Refrigeração a 0°C das uvas por 48h. Prensagem das uvas inteiras casta a casta. Decantação a frio. Fermentação de 3 semanas com controlo de temperatura. Espumantização pelo método clássico com rémuage e dégorgement efetuados à mão. Estágio em garrafa de 36 meses sobre as borras finas de fermentação.

TEOR ALCOÓLICO 12.5%

LONGEVIDADE 6 a 7 anos (2 a 3 anos após dégorgement) **SERVIÇO** Servir num flute de cristal a 7/10°C

como aperitivo, tónico ou acompanhando pratos
de carnes brancas, peixes, mariscos e ostras. **ENOLOGIA** José Gaspar

SÓCIO **9,41**€

NÃO SÓCIO **9,90**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 3 gfas. • REFª 034869

28,23€ Caixa 3 GFAS

29,70€

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO

SE FOR SÓCIO E PRETENDER ALTERAR A PROPOSTA DO TR TELEFONE 228 348 440 FAX 228

DO TRIMESTRE



"Cor rubi. Aromas de frutos negros, flor de laranjeira, especiarias e pimenta rosa. Na boca é equilibrado e elegante, fresco a confirmar as notas de especiarias. Bom final."

Tiago Alves de Sousa



VALE DA RAPOSA RESERVA TINTO 2019

Douro

PRODUTOR Alves de Sousa DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Franca

VINIFICAÇÃO Vindima manual.

Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura durante 8 dias e 9 dias de maceração.

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de terceiro ano.

TEOR ALCOÓLICO 14.5%

LONGEVIDADE 8 a 10 anos **SERVIÇO** A 16/17°C com assados de aves, carne de vaca, charcutaria e queijos. Beneficia se aberto cerca de 20 minutos antes de servir.

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

9,22

NÃO SÓCIO **9,70**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065171

55,32€

58,20€





"Cor rubi carregado. Aroma jovem e frutado com aroma marcado por notas de carvalho, fruta madura, ameixa preta e algum chocolate. Na boca é complexo e estruturado com taninos presentes mas macios. Final longo."

Domingos Soares Franco

JOSÉ DE SOUSA WINEMAKERS EDITION TINTO 2018

Alentejo

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Grand Noir, Aragonez, Syrah
VINIFICAÇÃO Fermentação parcial em ânforas
de barro sendo o restante fermentado em
inox. Curtimenta com controlo de temperatura.
Estágio de 8 meses em barricas novas de
carvalho francês e americano.

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne, caça e queijo. Pode criar depósito com a idade.

ENOLOGIA Domingos Soares Franco

8,36_€

NÃO SÓCIO **8,80**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 065158

50,16€ Caixa 6 GFAS

52,80€ Caixa 6 GFAS

(1 CAIXA DE CADA) NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

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

348 449 **E-MAIL** enoteca@enoteca.pt

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



MUROS ANTIGOS LOUREIRO 2021

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

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

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

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

LONGEVIDADE 7 anos

SERVIÇO A 8ºC como aperitivo ou a acompanha marisco ou peixe cozido ou grelhado. ENOLOGIA Anselmo Mendes

5,70

NÃO SÓCIO **6,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 ofas. • REFª 064997

34,20€

36,00€ Caixa 6 GFAS





MUROS ANTIGOS

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

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48 a 72h. Fermentação longa a baixa temperatura.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino.

Aroma fresco complexo e atraente com notas florais, frutadas (citrinos, tropical) e minerais. Na boca é bem estruturado, harmonioso e equilibrado. Muito fresco.

LONGEVIDADE 10 anos

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

^{5,00} **8,55**€

NÃO SÓCIO **9,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065030

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



CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2020

PRODUTOR Quinta de Paços

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde **CASTAS** Alvarinho

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

NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo-citrino. Aroma complexo com notas de citrinos (laranja), alguma mineralidade e um toque de frutos tropicais. Na boca é suave e fresco. Final longo. LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 9/10°C com entradas, pratos de neixe e cabrito

ENOLOGIA Gabriela Albuquerque, Rui Cunha

50C10 **9,41**€

NÃO SÓCIO **9,90**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065033

56,46€

59,40€ Caixa 6 GFAS



DALVA 2020

PRODUTOR C. da Silva Vinhos DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Viosinho, Gouveio

VINIFICAÇÃO Vindima manual, para caixas de 25kg com seleção à entrada da adega. Desengace total, prensagem, decantação a frio. Fermentação a baixas temperaturas. Estágio parcial do lote em barricas de carvalho francês durante quatro meses.

TEOR ALCOÓLICO 13,5% NOTAS DE PROVA

for amarelo citrino. Muito expressivo. Aroma foral, com notas de cera de abelha, mel e leve toque de baunilha. Ainda que discretos, aromas primários facilmente identificáveis. Na boca apresenta-se mineral, com boa estrutura e muito persistente. Acidez viva, com ligeira doçura no final.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos **SERVIÇO** A 10/12°C acompanhando na perfeição refeições leves, pratos variados de peixe ou carne branca.

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

50C10 **7,13** GFA 0.75L

NÃO SÓCIO **7,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065208

42,78€

45,00€ 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 ALCOÓLICO 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,

SÓCIO N

Jean-Hughes Gros

NÃO SÓCIO **9,00**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065126

51,30€

54,00€ Caixa 6 GFAS



NOVAS ROTAS

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 ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intensa. Aroma com belas notas minerais e notas de frutos de polpa branca (maçã e pera) e ameixa branca e um toque floral. A boca confirma os aromas num conjunto estruturado com algum volume, fresco e equilibrado, boa acidez e mineralidade. Final longo e harmonioso. 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

5ÓCIO 7.60£

NÃO SÓCIO **8,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065156

45,60€

48,00€ Caixa 6 GFAS



VALE DA RAPOSA

PRODUTOR Alves de Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Rabigato, Malvasia Fina, Viosinho
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace
total. Prensagem suave e decantação,
Fermentação a 16°c durante 15 dias. 50%
do vinho estagia em carvalho francês de
2º ano durante 5 meses e o restante em
depósito de inox com bâttonage.
TEOR ALCOÓLICO 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 sero 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

9,50

NÃO SÓCIO **10,00**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065105

57,00€

60,00€ Caixa 6 GFAS



FONTE DO OURO

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Encruzado, Arinto

VINIFICAÇÃO Contacto pelicular e
prensagem. Fermentação do mosto limpo
em inox com controlo de temperatura.

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.

TEOR ALCOÓLICO 13%

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

50CIO 5,42 NÃO SÓCIO **5,70**€

incomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065029

32,52€

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.

SERVIÇO A 8/10°C com saladas, sushi, peixe, marisco, aves e carnes frias.
ENOLOGIA José Gaspar

4,28

NÃO SÓCIO **4,50**€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065026

25,68€

27,00€ Caixa 6 GFAS



MORGADO DE BUCELAS 2021

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas **CASTAS** Arinto

VINIFICAÇÃO Contacto pelicular durante 4 horas, seguido de fermentação do mosto limpo a 14°C durante 25 dias. Após a fermentação realizou-se bâtonnage em cuba durante 3 meses. TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma elegante e fresco, fruta jovem, fruta branca, maçã verde e notas minerais. Excelente acidez, vibrante, bom equilíbrio. Final longo.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 10/12°C com entradas, marisco, peixe grelhado e pratos frios (saladas). ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

5,18€

NÃO SÓCIO **6,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065146

37,08€

39,00€



BARCA DO INFERNO RESERVA ARINTO 2020

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa **CASTAS** Arinto

VINIFICAÇÃO Vindima noturna, feita com 50% de Arinto de solo calcário e 50% de solo vulcânico. Vinificação clássica em bica aberta com fermentação em madeira. Após fermentação o vinho foi colocado em cuba de betão onde se realizou bâtonnage até um mês antes do engarrafamento.

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

8,55€

NÃO SÓCIO **9,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 efas. • REFª 064735

51,30€ Caixa 6 GFAS

54,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DO MONTE D'OIRO 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

50CIO **9,50**€

NÃO SÓCIO **10,00€** GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065111

57,00€

60,00€ Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos



CABEÇA DE TOIRO RESERVA TERROIR FERNÃO PIRES 2021

PRODUTOR Enoport Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Fernão Pires
VINIFICAÇÃO Desengace total,
depantação estática e formentação

decantação estática e fermentação a 14ºC. Estágio de 4 meses em barricas novas de carvalho francês. **TEOR ALCOÓLICO** 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 Z a 3 anos

SERVIÇO A 10/12°C com pratos de peixe e torricado (bacalhau servido em pão torrado regado com azeite). ENOLOGIA Nuno Faria

^{sócio} **6.60**€

NÃO SÓCIO **6,95**€

Encomende em Caixas de 6 efas. • REFª 065070

39,60€

41,70€



CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2021

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 500L de carvalho francês de 2 e 3 ano de 20% do lote, parte Arinto e parte Fernão Pires.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma fresco, tropical e equilibrado. Na boca é bem estruturado com bom volume e 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 Barhosa

7,13

NÃO SÓCIO **7,50**€ GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065144

42,78€

45,00€ Caixa 6 GFAS



DSFCOLECÇÃO PRIVADA VERDELHO 2021

PRODUTOR José Maria da Fonseca **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Regional

Península de Setúbal **CASTAS** Verdelho

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox a 16°C.

TEOR ALCOÓLICO 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**€

NÃO SÓCIO **9,90**€

Encomende em Caixas de 6 efas. • REFª 0651

56,46€

59,40€



HERDADE DA CANDEEIRA 2021

PRODUTOR Herdade da Candeeira **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** DOC Alentejo

CASTAS Roupeiro, Antão Vaz

VINIFICAÇÃO Maceração pelicular durante 24h a 10 graus, fermentação a 15 graus e estágio em garrafa de 3 meses.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor citrina com laivos esverdeados. Aroma com alguma complexidade, citrinos, fruta de caroço e alguma mineralidade. Na boca é mineral, cítrico e fresco, bom volume e acidez. Final com alguma complexidade.

LONGEVIDADE 3 a 4 Anos SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando mariscos, carnes brancas, massas e saladas leves. ENDLOGIA Nuno Morais

7,22

NÃO SÓCIO **7,60**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065185

43,32€

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.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065078

26,82€

28,20€



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

9,03

NÃO SÓCIO **9,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065114

54,18€

57,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DA GIESTA

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DÃO

CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Desengace total, contacto pelicular durante 10 horas. Fermentação com temperatura controlada a 14°C durante 15 dias.

TEOR ALCOÓLICO 13%

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

LONGEVIDADE 2 anos

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

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

5,42€

NÃO SÓCIO **5,70**€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 06499

32,52€

34,20€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DO MONTE D'OIRO

2021

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

CASTAS Surah 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 ruhas 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

9,50¢

NÃO SÓCIO **10,00€** GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 065124

57,00€ Caixa 6 GEAS

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'Ave

sócio **6,41**€

NÃO SÓCIO **6,75**€ GFA 0,75L.

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

38,46€ Caixa 6 GFAS

40,50€ Caixa 6 GFAS



VINHA DOS SANTOS

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

50CI0 **7,13**€

NÃO SÓCIO **7,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064799

42,78€

45,00€ Caixa 6 GFAS



DALVA RESERVA 2017

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

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

Tinta Roriz

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma jovem e intenso com boas notas de frutos vermelhos e um toque de especiarias. Na boca é muito equilibrado com notas de fruta fina. Boa estrutura e acidez, bons taninos. Final persistente. LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

5ócio **7,22**€

NÃO SÓCIO **7,60**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFa 064678

43,32€

45,60€ 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. Desengaçe
e esmagamento. Fermentação com baixa
intensidade de remontagem e 2 "délestage".
Maceração pós-fermentativa até final de
Novembro. Separação das películas que serão
posteriormente prensadas. Estágio de 12
meses, em depósitos de inox e em barricas
de carvalho francês "Seguin Moreau".

TEOR ALCOÓLICO 14%

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

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

⁵00€

NÃO SÓCIO **8,00€** GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064796

45,60€ Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



BARÃO DE VILAR RESERVA 2020

PRODUTOR Barão de Vilar DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz. Tinto Cão

VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção. Uvas arrefecidas em câmara frigorífica. Fermentação em inox com 72H. de maceração películar e controlo de temperatura. Estágio parcial em barricas usadas.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelha profunda. No aroma sobressaem frutos negros aveludados. A boca confirma os frutos negros, mas em perfeita harmonia com notas de madeira e taninos macios. Revela um perfil cheio de caráter com nuances de fruta especiada. Final prolongado e elegante. LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas e de caça. Ideal para acompanhar um bife de vitela com molho de Vinho do Porto. **ENOLOGIA** Álvaro van Zeller

50CIO 7,89€GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **8,30**€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065143

47,34€

49,80€ Caixa 6 GFAS



NOVAS ROTAS

PRODUTOR Carregosa Vinhos DENDMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional

VINIFÍCAÇÃO 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 equilibrio 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. **ENDLOGIA** Fernando Costa, Jorge Alves

50C10 **7,60**€

NÃO SÓCIO **8,00**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065217

45,60€

48,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DO CUMESELECTION 2017

PRODUTOR Quinta do Cume
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional,
Tinta Roriz, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace
total. Fermentação em cubas de inox com

total. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. 50% do lote final estagia em barricas de carvalho francês de 225 L durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma profundo, frutos vermelhos maduros, (compota de cereja) e ligeiras notas balsâmicas. Na boca é intenso equilibrado e bem estruturado, com taninos maduros bem integrados. Bom final.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos **SERVIÇO** A 15/17°C com pratos de aves, assados de carne, carnes brancas e queijos. **ENOLOGIA** Jean-Hugues Gros

50CIO **9,41**€

NÃO SÓCIO **9,90**€ GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065186

56,46€

59,40€ Caixa 6 GFAS



FONTE DO OURO

PRODUTOR Boas Ouintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão CASTAS Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen VINIFICAÇÃO Fermentação com maceração suave. Estágio de 6 meses em barricas usadas de carvalho francês Allier.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma de frutos maduros (groselha e cereja) com notas balsâmicas. Na boca bom corpo e volume, fresco com taninos elegantes. Final agradável.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

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

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

50CIO **5,61**€

NÃO SÓCIO **5,90**€ GEA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065073

33,66€

CAVE Tintos



TABOADELLA VILLAE 2020

PRODUTOR Quinta da Taboadella DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão CASTAS Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total por vibração. Fermentação com controlo de temperatura, 70% do mosto fermenta em inox e os restantes 30% em tulipas de cimento Nicovelo durante 16 meses. TEOR ALCOÓLICO 13,5%

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

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas ou queijos suaves. **ENOLOGIA** Nuno Cancela de Abreu

50CIO **9,03**€

NÃO SÓCIO **9,50**€ GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065012

54,18€ Caixa 6 GFAS

57,00€ Caixa 6 GFAS



DIÁRIO DA QUINTA RESERVA 2019

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

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho escuro.

Aroma limpo, com notas de fruta madura e um toque da madeira do estágio.

Na boca é equilibricado, 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

50CIO **6,18**€

NÃO SÓCIO **6,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065000

37,08€

39,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GRADIL 1492

5050

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 ALCOÓLICO 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

5,37€

NÃO SÓCIO **6,70**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064913

38,22€ Caixa 6 GFAA

40,20€ Caixa 6 GFAS



TALENTUS RESERVA 2019

PRODUTOR JAPG

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa **CASTAS** Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Fermentação com controlo de temperatura e maceração durante 10 dias.

TEOR ALCOÓLICO 13 5%

NOTAS DE PROVA Cor ruby 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

50C10 **7,13**

NÃO SÓCIO **7,50**€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064964

42,78€ Caixa 6 GFAA

CAVE Tintos



CABEÇA DE TOIRO BULL'S TEMPTATION RESERVA 2019

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DOTejo
CASTAS Alicante Bouschet, Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração
pelicular prolongada, fermentação alcoólica
a 28°C. Estágio de 9 meses em barricas
de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 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

^{50C10} **6,60**€

NÃO SÓCIO **6,95**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^a 065065

39,60€ Caixa 6 GFAS

41,70€ Caixa 6 GFAS



CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2019

PRODUTOR Falua

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

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

TEOR ALCOÓLICO 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

5ÓCIO **7,13**€

NÃO SÓCIO **7,50€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064961

42,78€

45,00€ Caixa 6 GFAS



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

PRODUTOR Enoport Wines

DENOMINAÇÃO DE DRIGEM DOC DOTejo
CASTAS Touriga Franca, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Desengace total. Maceração
pelicular prolongada. Fermentação alcoólica
com controlo de temperatura (28°C). Estágio
de 5 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 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

^{50CIO} **8,55**€

NÃO SÓCIO **9,00**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065053

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



NÃ TE RALES

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

VINIFICAÇÃO Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Curtimentas de duração variável em função da casta. Fermentação a 26°C. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês. TEOR ALCOÓLICO 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

50CIO **6,65**€

NÃO SÓCIO **7,00€** GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065022

39,90€ Caixa 6 GFAS

CAVE Tintos



HERDADE DA CANDEEIRA 2020

PRODUTOR Herdade da Candeeira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Maceração pelicular durante
12h, fermentação em cubas de inox
a uma temperatura de 25°C e estagia
durante 6 meses em barricas de
carvalho francês em 20% são novas
e 80% usadas de 225 e 300 Litros.
TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Na boca é elegante com notas de fruta preta madura, especiarias e ligeira tosta. Na boca é frutado com notas vegetais e taninos suaves. Final fresco e harmonioso.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos **SERVIÇO** A 16/18°C com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.

ENOLOGIA Nuno Morais

5ÓCIO **7**,22

NÃO SÓCIO **7,60**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065192

43,32€

45,60€ Caixa 6 GFAS



ARTEFACTO COLHEITA SELECCIONADA ALICANTE BOUSCHET 2019

PRODUTOR Luís Duarte
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Alicante Bouschet
VINICIACÃO Colhoita manual em caixas

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 ALCOÓLICO 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

5óCIO **7,46**€

NÃO SÓCIO **7,85**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065074

44,76€ Caixa 6 GFAS

47,10€



JOSÉ DE SOUSA WINEMAKERS EDITION 2018

PRODUTOR José Maria da Fonseca DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano CASTAS Grand Noir, Aragonez, Syrah VINIFICAÇÃO Fermentação parcial em ânforas de barro sendo o restante fermentado em inox. Curtimenta com controlo de temperatura. Estágio de 8 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi carregado. Aroma jovem e frutado com aroma marcado por notas de carvalho, fruta madura, ameixa preta e algum chocolate. Na boca é complexo e estruturado com taninos presentes mas macios. Final longo. LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne, caça e queijo. Pode criar depósito com a idade. ENOLOGIA Domingos Soares Franco

8,36€

NÃO SÓCIO **8,80**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065158

50,16€

52,80€ Caixa 6 GFAS



SANTA VITÓRIA SELEÇÃO DA ENÓLOGA 2020

PRODUTOR Casa de Santa Vitória DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Surah

VINIFICAÇÃO Vindima manual seguida de uma curta maceração. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em lagares de inox. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 14%

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

ENOLOGIA Patrícia Peixoto

9,03

NÃO SÓCIO **9,50**€ GFA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065052

54,18€ Caixa 6 GFAS

CAVE Superior



BARÃO DO HOSPITAL

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 ALCOÓLICO 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

-4---

^{sócio} 12,83€

NÃO SÓCIO 13,50€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064837

76,98€

81,00€ Caixa 6 GFAS



HOWARD'S FOLLY

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 ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma elegante complexando frutas cítricas, lichias 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 Baverstock

^{sócio} 11,88€

NÃO SÓCIO **12,50**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065040

71,28€

75,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA NOVA RESERVA BLANC DE NOIR 2021

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

CASTAS Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Prensagem muito suave dos bagos inteiros para cuidadosamente extrair o mosto branco das uvas tintas. Fermentação a baixas temperaturas [11–12 °C], primeiro em depósitos Inox, terminando 4 semanas mais tarde em barricas de carvalho francês onde estagia durante 6 meses

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo pálido, quase incolor. Aromas delicados, notas tropicais, algum vegetal, cedro, algum floral, leves notas de especiarias. Bom volume de boca com acidez necessária para lhe dar frescura. Equilibrado com um final agradavel.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, aves de capoeira, massas e saladas. ENOLOGIA Jorge Alves, Mafalda Machado

5ÓCIO 16.15€

NÃO SÓCIO 17,00€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065187

96,90€ Caixa 6 GFAS

CAVE Superior



MORGADO DE BUCELAS CUVÉE ARINTO BRANCO 2020

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas

CASTAS Arinto

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

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma intenso, complexo e elegante, notas 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€

NÃO SÓCIO **13,00**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064985

74,10€

78,00€ Caixa 6 GFAS



HERDADE ALDEIA DE CIMA RESERVA BRANCO 2020

PRODUTOR Herdade Aldeia de Cima

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano CASTAS Antão Vaz, Alvarinho, Arinto, Roupeiro VINIFICAÇÃO Vindima manual. Decantação a baixa temperatura durante 48h. O Antão Vaz e Roupeiro estagiam durante 6 meses em balseiro de madeira de 3000 lts. e em barricas de carvalho francês de 500 lts., respectivamente. O Arinto e o Alvarinho estagiam em depósitos Nico Velo durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma complexo e delicado, citrinos, fruta madura e um toque floral com ligeiras notas de tosta. Boca complexa, amplo, denso, estruturado e mineral, com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo e harmonioso.

LONGEVIDADE 6 a 8 anos

SERVIÇO A 10/12°C com risotto, pastas condimentadas, peixes gordos e saladas. **ENOLOGIA** Jorge Alves, António Cavalheiro

\$600 14,2 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **15,00€** GEA 0.75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065188

85,50€ Caixa 6 GFAS

90,00€ Caixa 6 GFAS



MONTE DO ÁLAMO ROSÉ 2021

PRODUTOR Monte do Álamo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano **CASTAS** Tinta Caiada

VINIFICAÇÃO Vindima mecânica. Fermentação em inox. 80% do lote estagia 6 meses em inox e os restantes 20% em barricas usadas.

TEOR ALCOÓLICO 12.5%

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.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

SERVIÇO A 10/11°C com peixes, carnes brancas e queijos de intensidade média. **ENOLOGIA** Filipe Sevinate Pinto

14,73

NÃO SÓCIO 15,50€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065115

88,38€ Caixa 6 GFAS

CAVE Superior



GRAÍNHA RESERVA TINTO 2020

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

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

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. maceração pré-fermentativa a frio de 5 dias [8-9°C], fermentação em inox durante 8 dias a temperatura controlada (26-28°C). Fermentação malolática em cuba inox. Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês (70% usadas e 30% novas) e carvalho húngaro usadas.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma austero tipicamente duriense, complexo com notas de frutos negros e densos e especiarias. Na boca é bem estruturado com textura suaves. Equilibrado. Final longo e preciso.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas, pratos fortes de peixes gordos e queijos de pasta mole. ENOLOGIA Jorge Alves, Sónia Pereira

^{50CIO} 12,83€

NÃO SÓCIO **13,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065189

76,98€ Caixa 6 GFAS

81,00€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DE VENTOZELO TOURIGA NACIONAL TINTO 2018

PRODUTOR Quinta de Ventozelo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda, com reflexos violáceos. Aroma frutado a mirtilos e ameixa preta, com notas florais e um toque de especiarias. Na boca a boa acidez dá-lhe frescura. Equilibrado com taninos redondos e sedosos. Final persistente.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/18°C sozinho ou acompanhando na perfeição carnes grelhadas diversas ou pratos tradicionais de forno.

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

50C10 13,78€

NÃO SÓCIO **14,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064866

82,68€

87,00€ 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,

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 ALCOÓLICO 14%

Tinta Roriz

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

⁵6,15€

NÃO SÓCIO **17,00**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064918

96,90€

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 françês 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

11,88

NÃO SÓCIO **12,50**€ GFA 0.75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064636

71,28€

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 **15,25**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064988

86,94€

91,50€ Caixa 6 GFAS



BARCA DO INFERNO RESERVA SYRAH TINTO 2020

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Syrah

VINIFICAÇÃO Uvas colhidas no final de setembro durante a noite. Uma parte das uvas fermenta em inox e outra parte em betão. 30 % do vinho estagia em barricas de carvalho americano e os restantes 70% em cuba de betão, no mínimo durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma elegante e rico em frutos vermelhos e folha de tabaco, grafite e notas de baunilha. Boca com bom ataque, harmonioso e fresco. Final elegante, intenso e persistente.

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas grelhadas ou assados de pato ou frango no forno. Ótimo também com alguns pratos vegetarianos.

ENOLOGIA Francisco Macieira

11,88¢

NÃO SÓCIO **12,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065191

71,28€

CAVE Superior



BARCA DO INFERNO RESERVA TANNAT TINTO 2020

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa **CASTAS** Tannat

VINIFICAÇÃO Uvas colhidas em meados de Outubro durante a noite. Uma parte das uvas fermenta em inox e outra parte em betão. 30 % do vinho estagia em barricas de carvalho francês e os restantes 70% em cuba de betão, no mínimo durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi intenso. Aroma intenso a fruta negra e especiarias. Na boca é fresco, com estrutura e saboroso. Final persistente.

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas grelhadas (quanto maior o teor de gordura, melhor o resultado)

ENOLOGIA Francisco Macieira

50CIO 11,88€

NÃO SÓCIO **12,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065132

71,28€ Caixa 6 GFAS

75,00€ 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

13,78¢

NÃO SÓCIO **14,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064805

82,68€

87,00€ Caixa 6 GFAS



CRIATURA PRIVATE SELECTION TINTO 2019

PRODUTOR Garrocha Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa **CASTAS** Tinta Miúda, Jaen, Castelão

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

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

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

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

\$50CIO 15,20

NÃO SÓCIO **16,00€** GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064530

91,20€

CAVE Superior



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 ALCOÓLICO 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 **14,00€** GEA 0.75I

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065057

79,80€

84,00€ Caixa 6 GFAS



HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2018

PRODUTOR Howard's Folly Wine

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano **CASTAS** Vinhas Velhas, Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 15Kg. Seleção manual e desengace total seguido de esmagamento cuidado. Fermentação com remontagens e delestage a temperaturas controladas em pequenas cubas de inox. Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.

TEOR ALCOÓLICO 14.5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Aroma de frutos vermelhos e pretos maduros e ligeiras notas abaunilhadas. Na boca é macio e elegante, bom volume. Boa acidez e equilíbrio. Final agradável. LONGEVIDADE 9 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos de peixes gordos,

carnes brancas e vermelhas. **ENOLOGIA** David Baverstock

11,88₄

NÃO SÓCIO **12,50**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065006

71,28€

75,00€ Caixa 6 GFAS



HERDADE ALDEIA DE CIMA RESERVA TINTO 2019

PRODUTOR Herdade Aldeia de Cima

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano **CASTAS** Trincadeira, Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonês

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Fermentação em cubas de inox. 30% do lote estagia em ânfora de cocciopesto durante 6 meses, 30% em barricas de carvalho de 500L de 2º Ano durante 12 meses, 20% em tinaja de terracota durante 4 Meses e os restantes 20% em cubas de cimento nico velo durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi-granada. Aroma complexo, notas de frutos vermelhos maduros e um leve apimentado. Na boca é fresco, muito equilibrado, taninos presentes sem serem agressivos, harmonioso. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 15/16°C com carnes brancas, aves, queijos suaves.

ENOLOGIA Jorge Alves, António Cavalheiro

^{50CIO} 14,25€

NÃO SÓCIO **15,00**€ GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065015

85,50€

CAVE Superior



VICENTINO RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Vicentino 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 16/18º com carnes vermelhas grelhadas, borrego assado, peixes gordos assados e queijos suaves.

ENOLOGIA Bernardo Cabral

^{5ócio} **17,10**€

NÃO SÓCIO **18,00**€

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 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

⁵000 18,05€

NÃO SÓCIO **19,00€** GFA 0,75L.

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

17,58

NÃO SÓCIO **18,50**€ GEA 0.751

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 064717

105,48€ Caixa 6 GFAS

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA **DO CLUBE**





Cor amarelo citrino com laivos dourados. Aroma delicado, frutado com ligeiras notas vegetais e um toque mentolado e de citrinos. Na boca é saboroso, rico e encorpado, frutado e equilibrado. Boa acidez. Final longo.

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. REFª 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**

(DOCVinhos 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

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

FNOLOGIA 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. REFª 035054



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.

sócio 23,75€ GFA 0,75L.

71,25€ Caixa 3 GFAS

75,00€ Caixa 3 GFAS

NÃO SÓCIO 25,00€ GFA 0,75L.

VINHA DE SATURNO **ARINTO & ANTÃO VAZ BRANCO 2018**

(Regional Alentejano)

PRODUTOR Herdade Monte da Cal

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTA Arinto, Antão Vaz

VINIFICAÇÃO Desengace total, suave maceração pelicular, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°C. 50 % do vinho estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês tosta média e 6 meses em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 13.5% LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo, ou acompanhando iguarias não muito condimentadas à base de peixes e carnes brancas.

ENOLOGIA Osvaldo Amado

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 035113

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE





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.

sócio 20,90€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 22,00€ GFA 0,75L

62,70€ Caixa 3 GFAS

66,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFa 034952

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)

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

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

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

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

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa



Cor rubi intensa e profunda. Aroma elegante, violetas, ginja, caixa de charuto, pinheiro, cedro e chocolate negro. Muito complexo e com grande classe, elegante, envolvente e com grande harmonia. Final longo.

VALE DA RAPOSA GRANDE ESCOLHA TINTO 2019

(DOC Douro)

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTA 25 castas autóctones em Vinhas Velhas e em "Novas Vinhas Velhas"

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura durante 8 dias e 6

QUINTA DOS FRADESVINHAS VELHAS GRANDE RESERVA

Francisca, Tinto Cão, Bastardo, Rufete e Donzelinho) **VINIFICAÇÃO** Vindima 100% manual parcela a parcela.

Desengaçe e esmagamento. Pisa a pé e fermentação em lagares

TEOR ALCOÓLICO 14,5% LONGEVIDADE 12 a 15 anos SERVIÇO A 16/18°C com carnes assadas, caça, borrego, cabrito,

de granito. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 12

meses em barricas novas de Carvalho Francês de tosta ligeira.

TINTO 2016 (DOC Douro)

PRODUTOR Quinta dos Frades
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

dias de maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, 35% novas e 65% de segundo ano.

TEOR ALCOÓLICO 15%

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 15/17°C com assados de porco preto, javali ou cabrito e queijos de pasta mole. Abrir 20 minutos antes de servir.

CASTAS Vinhas Velhas (mais de 23 castas com predominância de Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta da Barca, Tinta Carvalha, Tinta

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

sócio 23,75€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 25,00€ GFA 0,75L.

71,25€ Caixa 3 GFAS

75,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034230



Cor ruby intensa e limpida. Aroma intenso, complexo e elegante, frutos negros e fruta madura com boas notas fumadas e de especiarias e um "sous-bois" a revelar boa evolução em garrafa. Na boca é macio e fresco, com taninos presentes, equilibrado e elegante com bom volume e estrutura. Final persistente.

sócio 24,70€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 26,00€ GFA 0,75L.

74,10€ Caixa 3 GFAS

78,00€ Caixa 3 GFAS

cozinha tradicional portuguesa, cozinha elaborada. Ligeiramente mais fresco acompanha peixes gordos assados. **ENOLOGIA** Anselmo Mendes

Estágio de 12 meses em garrafa.

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 035193

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE





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.

NÃO SÓCIO 25,00€ GFA 0,75L.

71,25€ Caixa 3 GFAS

sócio 23,75€ GFA 0,75L.

75,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 034989

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 ALCOÓLICO 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



Cor granada intenso. Aroma vivo e fresco, com nuances de chocolate, tabaco e especiarias. Na boca é cheio, encorpado, complexo com belas notas balsâmicas. Final longo.

CABEÇA DE TOIRO RESERVA PRIVADA ALICANTE BOUSCHET TINTO 2018 (DOCTejo)

PRODUTOR Enoport Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo

CASTA Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO Colheita manual nas primeiras horas do dia. Desengace total e maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura a 28°C. Estágio de 12 meses em harricas de carvalho francês

TEOR ALCOÓLICO 15,5% LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, caça ou queijos de pasta mole.

ENOLOGIA Nuno Faria

sócio 23,75€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 25,00€ GFA 0,75L.

71,25€ Caixa 3 GFAS

75,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 035194



Cor ruby 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. **REFª 035059**



TABOADELLA 1255





Quinta Nova

Reserva Terroir Blend Tinto 2019

DOURO

'Os nossos vinhos falam da nossa terra'

www.quintanova.com



Taboadella

Reserva Jaen Tinto 2019

DÃO

'Vinhos com identidade'

www.taboadella.com



Herdade Aldeia de Cima

Reserva Tinto 2019

ALENTEJO

'Retrato de um saber antigo'

www.aldeiadecima.com





ESPUMANTE Dalva Bruto

sócio **7,51**€

NÃO SÓCIO **7,90**€

1 GFA 0,75 L REF^a 015214



ESPUMANTE

Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature

sócio 19,48€ Não sócio **20,50**€

1 GFA 0.75 L REF^a 014174



ESPUMANTE

Quinta do Gradil Reserva Bruto Natural

sócio **9,74**€

NÃO SÓCIO **10,25**€

1 GFA 0.75 L REF^a 014958



CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Brut Reserve

sócio 53,20€ Não sócio **56,00**€

1 GFA 0,75 L



ESPUMANTE

Kompassus Blanc de Noirs Brut Nature

sócio 13,30€ NÃO SÓCIO **14,00€** | ^{1 GFA 0,75 L} _{REF}® 0,14173</sub>



CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Blanc des Blancs

sócio **73.15**€

NÃO SÓCIO **77,00**€

1 GFA 0,75 L REF^a 014948

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€



CAIXA DE 6 GARRAFAS + PRODUTOS GOURMET

- 1 gfa. Espumante Talentus Grand Cuvée Prestige
- 2 gfas. Muros Antigos Loureiro 2021
- 2 gfas. Dalva Reserva Tinto 2017
- 1 gfa. Porto Barão de Vilar Tawny 10 Anos
- 1 emb. Tablete Chocolate Negro Annobon (80 gr)
- 1 gfa. Azeite Virgem Extra Figueirinha (750 ml)
- 1 frasco Figos em calda Casa das Rendufas (295 gr)

SÓCIO **66,50€** NÃO SÓCIO **70,00€** REF. 095195

OCABAZ Ideal II

O CABAZ IDEAL II

CAIXA DE 6 GARRAFAS + PRODUTOS GOURMET

- 1 gfa. Espumante Fonte do Ouro Encruzado Brut Nature
- 2 gfas. Howard's Folly Sonhador Branco 2020
- 2 gfas. Herdade Aldeia de Cima Reserva Branco 2019
- 1 gfa. Moscatel Alambre 20 Anos (0,50 L)

- 1 emb. Tablete Chocolate Negro Annobon (80 gr)
- 1 gfa. Azeite Virgem Extra Figueirinha (750 ml)
- 1 frasco Figos em calda Casa das Rendufas (553 gr)

SÓCIO **119,70€** NÃO SÓCIO **126,00€** REF. 095197



O CABAZ Ideal III





O CABAZ IDEAL III

CAIXA DE 6 GARRAFAS + PRODUTOS GOURMET

- 1 gfa. Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve
- 2 gfas. Anselmo Mendes Alvarinho Curtimenta 2019
- 2 gfas. Herdade Aldeia de Cima Alyantiju Tinto 2018
- 1 gfa. Porto Barão Vilar Very Old Tawny (0,50 L)
- 1 emb. Trufas Clássicas Annobon (9 trufas)
- 1 frasco Figos em calda Casa das Rendufas (553 gr)
- 1 gfa. Azeite Virgem Extra Figueirinha (750 ml)
- 1 frasco Mel de Rosmaninho Herdade Aldeia de Cima (700 gr)
- 1 emb. Amêndoa 100% Natural Figueirinha (250 gr)

SÓCIO **275,50€** NÃO SÓCIO **290,00€** REF. 115199

Para momentos







3 Origens / 1 Assinatura

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Quinta do Ameal Reserva branco 2020 (Vinho Verde)

ESPECIAIS

- 1 gfa. Quinta dos Murças Reserva tinto 2016 (Douro)
- 1 gfa. Esporão Alicante Bouschet tinto 2015 (Alentejo)

SÓCIO **66,50€** NÃO SÓCIO **70,00€** REF. 035196

3 Terroirs

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Quinta Nova Terroir Blend Reserva tinto 2019 (Douro)
- 1 gfa. Taboadella Jaen Reserva tinto 2019 (Dão)
- 1 gfa. Herdade Aldeia de Cima Reserva tinto 2019 (Alentejo)

SÓCIO 44,65€ NÃO SÓCIO 47,00€ REF. 035198





Escolha da Enóloga

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Barão do Hospital Alvarinho branco 2020 (Monção e Melgaço)
- 1 gfa. Falua Unoaked Undated (Tejo)
- 1 gfa. Conde Vimioso Reserva tinto 2019 (Tejo)

SÓCIO **49,40€** NÃO SÓCIO **52,00€** REF. 035200

Para momentos



ESPECIAIS





3 Parcelas / 3 Castas

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Quinta de Ventozelo Malvasia Fina branco 2019 (Douro)
- 1 gfa. Quinta de Ventozelo Tinta Roriz tinto 2019 (Douro)
- 1 gfa. Quinta de Ventozelo Touriga Nacional tinto 2018 (Douro)

SÓCIO 38,00€ NÃO SÓCIO 40,00€ REF. 035201

Bom Gosto do Provador

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. DSF Colecção Privada Verdelho branco 2021 (P. Setúbal)
- 1 gfa. Ravasqueira Vinha das Romãs tinto 2019 (Alentejo)
- 1 gfa. José de Sousa Mayor tinto 2017 (Alentejo)

SÓCIO **48,45€** NÃO SÓCIO **51,00€** REF. 035202







A "Dica" do Prescritor

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Casa do Capitão-Mor Alvarinho Reserva 2020 (Monção e Melgaço)
- 1 gfa. Fonte do Ouro Reserva tinto 2018 (Dão)
- 1 gfa. Howard's Folly Sonhador tinto 2018 (Alentejo)

SÓCIO 38,00€ NÃO SÓCIO 40,00€ REF. 035203

GENEROSOS & COLHEITAS TARDIAS



Moscatel Setúbal **Alambre** Roxo 5 anos (0.75 L)

sócio 11,40€

NÃO SÓCIO 12.00€

1 GFA 0,75 L REF^a 014863



Moscatel Setúbal **Alambre** 20 Anos (0.50 L)

SÓCIO 28,50€

NÃO SÓCIO 30,00€

1 GFA 0,50 L RFF^a 014291



Moscatel Setúbal Alambre 40 Anos (0.50 L)

SÓCIO 95.00€

NÃO SÓCIO 100,00

1 GFA 0,50 L RFF^a 012847



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

sócio 93,10€

NÃO SÓCIO 98,00€

1 GFA 0,50 L REF^a 011605



Moscatel Galego Prazo da Cotovia

Uvas

Sobreamadurecidas

SÓCIO 17,58€

NÃO SÓCIO 18,50€

1 GFA 0.50 L



Moscatel Douro Dalva

Colheita 2009 [0.75]]

sócio 16,25€

NÃO SÓCIO 17.10€

1 GFA 0.75 L REF^a 014440



DOC do Tejo

Falcoaria Colheita Tardia 2016

(0.375 L) SÓCIO

19.00€

NÃO SÓCIO 20.00€

1 GFA 0,375 L REF^a 015204



Sauternes **Michel Lunch** Prestige 2016 (0.375 L)

SÓCIO 15,20€

NÃO SÓCIO 16.00€

1 GFA 0,375 L REF^a 014909



County Cork . Ireland Five Farms

Irish Cream Liqueur

[0.70 L] sócio

28,50€

NÃO SÓCIO 30.00€

1 GFA 0,70 L REF^a 015205

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







Aguardente Velha

Curvada de Velha

(0.70 L) sócio

27,55€

NÃO SÓCIO 29,00€

1 GFA 0,70 L REF^a 015128



Aguardente Velha

Fim de Século **25 ANOS**

(0,70 L)

sócio

34.77€

NÃO SÓCIO 36,60€

1 GFA 0,70 L REF^a 013815



Aguardente Velha Ferreirinha

(0.50 L)

SÓCIO 38.48€

NÃO SÓCIO 40.50€

1 GFA 0.50 L REF^a 010055



Gin

Ventozelo **Premium Dry Gin**

sócio

23,75€

NÃO SÓCIO 25,00€

1 GFA 0.50 L RFF^a 013589



Scotch Whisku Cuttu Sark **Prohibition** (0,70 L)

SÓCIO 21,85€

NÃO SÓCIO 23.00€

1 GFA 0,70 L REF^a 012435



Single Malt Whisky

Glen Morau Port Cask **Finish**

(0,70 L)

sócio 21.38€

NÃO SÓCIO 22.50€

1 GFA 0,70 L



Single Malt Whisky

Glen Morau Fired Oak 10 Anos

(0,70 L)

SÓCIO 26,60€

NÃO SÓCIO 28.00€

1 GFA 0,70 L



Single Malt Whisky

Glen Morau Elgin Heritage 12 Anos

(0.70 L)

sócio

31.35€ NÃO SÓCIO

33.00€ 1 GFA 0,70 L



Single Malt Whisky

Glenglassaugh Torfa

(0.70 L)

SÓCIO

40,38€

NÃO SÓCIO 42,50€

1 GFA 0.70 L REF^a 014257

OS VALORES DE VENDA INCLUEM IVA E ENTREGA GRATILITA 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" (ver página ao lado).

Este conjunto incluirá ainda:

- a) uma Ficha de inscrição (para formalização da inscrição);
- b) os Estatutos do Clube;
- cl 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" + a Ficha de inscrição, os Estatutos e a Revista Enoteca.

Em qualquer das opções, o sócio proponente irá receber um
VOUCHER de 50,00€
para utilizar numa encomenda
ou no site www.enoteca.pt

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 6 garrafas "Novo Sócio"

(valor mercado - **63,70**€)













ENOTECA

CONJUNTO 6 GARRAFAS
NOVO SÓCIO

PRIMEIROS PROVADORES

1 gfa. Talentus Grand Cuvée Prestige Bruto Natural (Lisboa)

2 gfas. **Alvarinho Contacto 2021** (Monção e Melgaço)

2 gfas. José de Sousa Winemakers Edition Tinto 2018 (Alentejo)

1 gfa. **Porto Barão de Vilar Tawny 10 Anos** (Porto)

EnoClube - Clube dos Conhecedores

QUOTA ANUAL	50,00€ Eng. Ct. CLUBE DOS CONNECES
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.



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

SIM - O sócio pode integrar o grupo dos primeiros provadores.



JOSÉ MARIA (DA FONSECA

