



ENOTECA

www.enoteca.pt · Nº 127 - 3º TRIMESTRE 2023 - SETEMBRO/NOVEMBRO · CLUBE DE VINHOS

ESPORÃO



Ameal
Loureiro
Reserva Branco

VINHOS VERDES



Murças
Reserva
Tinto

DOURO



Esporão
Alicante Bouchet
Tinto

ALENTEJO

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



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt



NUNO SERÓDIO
nserodio@enoteca.pt

Momentos do Vinho

O vinho “gastronómico”, o vinho “ambiente” e o vinho “partilha”

Criaturas de hábitos que somos tendemos a “escorregar” para situações semelhantes no que toca ao consumo social do vinho. Assim podemos caracterizar os três momentos mais comuns.

O vinho “gastronómico” é o pressuposto, para a grande maioria dos portugueses, daquele vinho para aquele prato. Pretende-se um casamento perfeito para um e outro. Um restaurante de referência, é aquele em que existe uma total harmonia entre o chefe e o escanção.

O vinho “ambiente” é uma tradição anglo-saxónica, um pretexto de convívio, normalmente ao fim da tarde, acompanhado com aperitivos de circunstância. Os nossos vizinhos espanhóis tornaram este momento quase obrigatório com as suas “tapas” de referência. Um exemplo a seguir!

O vinho “partilha” reúne à mesa um grupo restrito de amigos, que opinam e trocam impressões sobre a sua qualidade e características, explorando detalhes, como o aroma, o volume, a persistência, e, naturalmente, também, a harmonia com o prato apresentado.

José Seródio *Nuno Seródio*

Nós Seleccionamos...

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



**Álvaro
van Zeller**

**Anselmo
Mendes**

**João Silva
e Sousa**

**José Manuel
Sousa Soares**

**Manuel
Vieira**

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

ÍNDICE

- 3** EDITORIAL
- 4** COMO ENCOMENDAR
- 5** PORQUÊ A ENOTECA
- 6** NOTÍCIAS DO VINHO
- 9** MONTRA DE PRÉMIOS
- 10** AGORA PROVO EU
- 11** PROJETO BARRICA VI E VII
- 12** FÓRUM DE ENÓLOGOS
- 16** RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 19** CONJUNTO 6 TERROIRS
- 20** BACELO NOVO
- 23** CESTO DE OUTONO
- 24** VINIFICAÇÃO DE A a Z
- 26** GALERIA DO PRODUTOR
- 28** VINHOS DO TRIMESTRE
- 30** CAVE BRANCOS
- 34** CAVE ROSÉS
- 35** CAVE TINTOS
- 40** CAVE SUPERIOR
- 45** GARRAFEIRA DO CLUBE
- 48** CAVE PRIVADA
- 50** SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
- 51** SELEÇÃO PORTOS
- 52** SELEÇÃO GENEROSOS
- 53** SELEÇÃO ESPIRITUOSOS
- 55** ENOCLUBE - CLUBE DOS CONHECEDORES

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

ENOTECA

R. ALVES REDOL, 243/249 4050-043 PORTO
APARTADO 4414 • 4007-803 PORTO
T. 228 348 440 (chamada para a rede fixa nacional)
M. 934 400 893 (chamada para a rede móvel nacional)
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. **228 348 440** [chamada para a rede fixa nacional] ou **934 400 893** [chamada para a rede móvel nacional] e diga-nos quais os produtos que pretende.



E-MAIL

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



SITE

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



COMO É FEITA A ENTREGA?

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

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



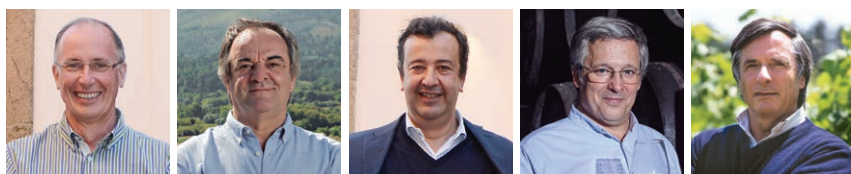
COMO POSSO PAGAR A ENCOMENDA?

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

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



PORQUÊ PERTENCER À ENOTECA?



**Painel de Prova
ENOTECA**

Na Enoteca estamos constantemente à procura dos melhores vinhos. Para além das amostras que chegam à Enoteca, uma equipa profissional seleciona aqueles vinhos que se destacam do panorama geral no mundo dos vinhos portugueses. Regularmente são realizadas provas cegas, nas quais os Enólogos que fazem parte do Painel de Prova – Engº Álvaro van Zeller, Engº Anselmo Mendes, Engº João Silva e Sousa, Engº José Manuel Sousa Soares e Engº Manuel Vieira – conhecem apenas o 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



1. OBJETIVIDADE

Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.



2. RIGOR

Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.



3. PREÇO JUSTO

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



4. COMODIDADE

Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.



5. INFORMAÇÃO

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



6. FORMAÇÃO

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



7. CONVÍVIO

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

Escolha o Clube certo para si e inscreva-se

MAIS INFORMAÇÕES enoteca@enoteca.pt | T. 228 348 440 | www.enoteca.pt

NOTÍCIAS DO VINHO

JANTAR COM PROVAS | Herdade da Aldeia de Cima

Lisboa, 25 de Maio 2023 - restaurante Falstaff

(O jantar realizado no Porto foi apresentado na revista anterior # 126)

Apresentação do projeto e dos vinhos por António Cavalheiro



Com uma biodiversidade singular, na **Herdade da Aldeia de Cima** (HAC) os vinhos são desenhados na vinha onde se procura o saber antigo, a diversidade, a mineralidade dos solos e as texturas sedosas que a história contou e revelou!

Estiveram à prova os vinhos **HAC Reserva Branco 2021** – lançamento **MUNDIAL** e **HAC Reserva Tinto 2019**, já no jantar com a entrada foi servido o **HAC Garrafeira Branco 2020**, com o prato principal o **HAC Garrafeira Tinto 2019**, com a sobremesa o **Porto Quinta Nova de Nossa Sra do Carmo LBV** e com o café a **Aguardente de Medronho** – lançamento **MUNDIAL** e primeira aparição pública.

Em Lisboa, no restaurante **Falstaff** o Chef Hugo Henriques presenteou-nos com deliciosos petiscos para os vinhos da prova, para a entrada Robalo assado, Aipo e Avelã tostada, para o prato principal Frango recheado, mandioca, azeitona e tomate seco e para a sobremesa Pudim de Queijo azul, Damasco e Nozes.

Lisboa – Falstaff



JANTAR COM PROVAS | Quinta Nova e Taboadella

Lisboa, 22 de Junho de 2023 (Falstaff) - Porto, 29 de Junho 2023 (DeCastro Gaia)

Apresentação do projeto e dos vinhos pelo enólogo Jorge Alves



A **Quinta Nova de Nossa Sra do Carmo** e a **Quinta da Taboadella** são duas quintas da família Amorim, onde a vinha e o vinho têm raízes ancestrais, projetos pioneiros no enoturismo em Portugal que mantêm a cultura local e um profundo respeito pela herança histórica de duas grandes regiões – o Douro e o Dão.

Esteve à prova o vinho **Quinta Nova Rosé 2022** e o **Taboadella Reserva Encruzado 2022**, no jantar com a entrada **Quinta Nova Reserva Blanc de Noir 2022**, com o prato principal **Quinta Nova Reserva Touriga Nacional 2021** e com a sobremesa **Quinta Nova Porto Vintage 1997**.

Em Lisboa, no restaurante **Falstaff** o Chef Hugo Henriques surpreendeu-nos com Carpaccio de tomate maduro, beterraba confitada e mozzarella fumada, finalizado com umas folhas de rúcula e temperado com uma vinagreta de balsâmico e óleo de tomate para a entrada, para o prato principal Cachaço de porco bísaro, cozido a baixa temperatura, acompanhado por uma terrina de batata e agrião e para a sobremesa Texturas variadas de pêssego melba, frutos vermelhos e Baunilha.

No restaurante **DeCastro Gaia** os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelo Chef Miguel Castro e Silva e o Chef José Guedes, desde os aperitivos que acompanharam o vinho da prova, passando à entrada de Arroz de bacalhau fumado e tomate seco, Magret de pato e molhos ricos com cogumelos como prato principal e Chocolate, caramelo salgado e amêndoa para a sobremesa.

(fotografias na página seguinte)



JANTAR COM PROVAS | Val Moreira e Santa Vitória

Lisboa, 20 Julho 2023 (Falstaff) - Porto, 27 Julho 2023 (DeCastro Gaia)

Apresentação do projeto e dos vinhos pelo enólogo **Ricardo Gomes**

VAL MOREIRA



A **Quinta do Val Moreira** nasce da paixão de dois produtores amigos de longa data [Jorge Rebelo de Almeida – Santa Vitória e António Parente – Quinta de São Sebastião] em produzirem vinhos que espelhem o terroir do Douro. A **Casa de Santa Vitória** é fruto de uma paixão pelas vinhas e olival da terra que a fez nascer e é focada na produção de vinhos e azeites alentejanos de qualidade superior.

Estiveram à prova os vinhos **Santa Vitória Seleção branco 2022** e **Val Moreira rosé 2021**, no jantar com a entrada o **Santa Vitória Verdelho 2022**, com o prato principal o **Val Moreira Altitude 2019** e com a sobremesa o **Porto Val Moreira Tawny 10 Anos**.

Em Lisboa, no restaurante **Falstaff** o Chef Hugo Henriques serviu um carpaccio de polvo e os elementos aromáticos de uma tradicional salada de polvo, acompanhados por uma fatia de pão casqueiro levemente tostado como entrada, para o prato principal Lombinho de porco acompanhado por um Tien de legumes de verão assados e finalizados com um Jus aromatizado com manjerição e para a sobremesa Brownie de chocolate, amêndoas e nata.

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 à entrada de Bacalhau meia cura e Bolhão Pato, Novilho braseado, migas e cogumelos como prato principal e Maçã assada, queijo mascarpone e amêndoa para a sobremesa.

[devido a imprevistos técnicos não temos disponíveis fotografias para ilustrar o jantar do restaurante DeCastro Gaia].



FÓRUM DE ENÓLOGOS

3 de Junho 2023 | Tróia Design Hotel



Realizou-se mais um evento do **Fórum de Enólogos**, desta vez no Tróia Design Hotel sábado 3 de Junho. Deixamos desde já aqui o nosso agradecimento aos patrocinadores sem os quais este evento não teria sido possível de realizar, a **Corticeira Amorim**, a **Enoteca**, a **Alug'Aqui** e a **Zwiesel Glas**.

Durante a tarde desse dia foram provados, em provas cegas, os melhores vinhos dos enólogos do Fórum e como habitualmente nestes eventos todos os vinhos aprovados estiveram disponíveis para serem apreciados pelos Sócios durante o jantar, em conservadores situados em pontos estratégicos da sala. Uma vez terminado o jantar as garrafas não abertas foram sorteadas pelos presentes.

Antes do jantar propriamente dito, fomos recebidos com **Espumante Dalva rosé Bruto 2022** e Canapés variados [Tataki de atum com sésamo e soja; Tosta de salmão fumado, molho de iogurte e rabanete; Croquete de alheira e queijo brie; Arancini de cogumelos do bosque e chicória;...]. Durante o jantar para além de todos os vinhos das provas tivemos também os vinhos de serviço com as respetivas harmonizações. Para a entrada, **Zom Reserva branco 2019** | Creme de espinafres com ravioli de ricota e manjerona com presunto desidratado. No Prato Principal, **Murças Minas tinto 2021 [Magnum]** | Lombo de vitela lardeado com toucinho fumado, batatas e alho francês, bimi e jus de vitela e para a sobremesa, **Alambre Moscatel Roxo de Setúbal** | Tortas de Azeitão com mousse de moscatel e compota de morango.

Durante a prova foram aprovados os vinhos:

Barão do Hospital Reserva Alvarinho branco 2020 [Monção e Melgaço]; Falua Reserva Unoaked branco 2022 [Tejo]; Howard's Folly Sonhador branco 2021 [Alentejo]; Quinta de Camarate seco branco 2022 [P. Setúbal]; Quintas de Melgaço Patriam Alvarinho branco [V. Verdes]; Quintas de Melgaço Vinhas Velhas Alvarinho branco 2022 [Monção e Melgaço]; Talentus branco 2021 [Lisboa]; Terra Larga branco 2013; Vale da Raposa Reserva branco 2022 [Douro]; Dalva rosé 2022 [Douro]; Casa da Palmeira tinto 2013 [Douro]; Fora da Caixa – 1ª Edição tinto [Douro]; Herdade de Gâmbia Reserva tinto 2021 [P. Setúbal]; José de Sousa Reserva tinto 2018 [Alentejo]; Murças Minas tinto 2021 [Douro]; Murças Reserva tinto 2017 [Douro]; Quinta da Giesta Reserva tinto 2019 [Dão]; Quinta da Oliveirinha Grande Reserva tinto 2019 [Douro]; Zom Colecção tinto 2016 [Douro]; Porto Dalva Colheita 2011 [Porto]; Porto Palmer LBV 2017 [Porto]; Porto Alves de Sousa Vintage 2020 [Porto].

Quem são os enólogos do Fórum:

Álvaro van Zeller; Anselmo Mendes; Antonina Barbosa; António Braga; Bernardo Cabral; Carlos Magalhães; Celso Pereira; David Baverstock; Domingos Soares Franco; Filipa Tomaz da Costa; Filipe Sevinato Pinto; Francisco Antunes; Graça Gonçalves; João Silva e Sousa; Jorge Alves; Jorge Seródio Borges; José Gaspar, José Manuel Sousa Soares; Lourenço Charters; Luís Duarte; Mafalda Machado; Mafalda Magalhães; Manuel Vieira; Maria Serpa Pimentel; Miguel Pessanha; Nuno Cancela de Abreu; Osvaldo Amado; Patrícia Peixoto; Rui Cunha; Sandra Tavares da Silva; Tiago Alves de Sousa; Tomás Vieira da Cruz e Vasco Penha Garcia.



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

2 copos "Branco do Clube"
da Schott-Zwiesel



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.



ÁLVARO
VAN ZELLER

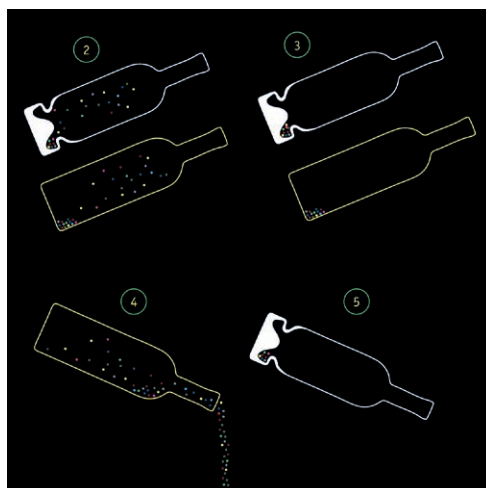
Agora provo EU!

Zom Colecção Tinto 2016

O projeto “Zom” nasce em 2008, primeiro ano em que a Barão de Vilar vinifica na sua nova adega de Santa Comba da Vilariga. O nome refere-se à ribeira que atravessa a Quinta de Zom, situada em pleno Parque Natural do Douro Internacional, a 3 Kms de Freixo de Espada à Cinta, na estrada para Barca d’Alva. Dizem os “antigos” que, durante chuvas torrenciais, daquela ribeira sai um rugido que entoia “zzzzzzzooooom”, o barulho da passagem das pedras arrastadas pela enxurrada, a rolares pelas rochas que formam o leito da ribeira. Este foi o projeto-âncora criado para os DOC topos de gama.

O **ZOM Colecção**, um vinho produzido apenas quando a qualidade excede as expectativas, necessitava de uma garrafa que também excedesse as expectativas. Assim, nasceu a parceria com o projeto **MBS – Martín Berasategui System**. Este chef basco, com 7 estrelas Michelin no conjunto dos seus restaurantes, criou uma garrafa que pudesse guardar o depósito formado ao longo do envelhecimento, evitando que o vinho se turvasse durante a decantação nas salas dos seus restaurantes. Foi a garrafa selecionada.

Martín Berasategui.system



- 1 As impurezas dissolvidas nos líquidos produzidos a partir de frutos (vinhos, licores, sumos, azeites, etc.) entram na garrafa durante o processo de engarrafamento.
- 2/3 Com o tempo, os sólidos dissolvidos depositam-se por gravidade na parte inferior da garrafa.
- 4 Quando vamos servir o conteúdo, numa garrafa tradicional os depósitos voltam a dissolver-se ou são arrastadas para o copo.
- 5 Numa garrafa “Martín Berasategui System”, o efeito de vácuo faz com que os depósitos permaneçam no fundo.



2016 foi um ano particularmente atípico e complexo, com muita precipitação, originando uma acumulação de água no solo, muito superior aos últimos anos. A Primavera iniciou com temperaturas baixas, que se mantiveram durante toda a estação. Em Julho e Agosto as temperaturas foram altas, no entanto em Setembro voltaram a baixar. Uma chuva a meio de Setembro, revelou-se muito importante para o final da maturação. Foi um ano fresco e por isso as uvas apresentaram graus alcoólicos mais baixos e acidez exuberante. Um ano que originou vinhos cheios de personalidade, vivos e frescos.

A vindima iniciou-se a 16 de agosto. Após particular seleção das melhores parcelas, resultado de uma vindima manicure, as uvas foram transportadas para a adega em pequenas caixas de 20kg e posteriormente arrefecidas. Faz-se o esmagamento e desengace seguidos de fermentação em lagar com controlo de temperatura, durante 24 horas, terminando o processo de fermentação em cuba de inox. Grande parte do lote estagia em barricas de carvalho francês, 225L, da qual, 50% em barricas novas e a restante em barricas usadas durante 24 meses. Apenas uma pequena parcela do lote estagia em inox. O vinho é estabilizado e filtrado antes do engarrafamento.

Com 13,5 %vol, este vinho apresenta uma cor rubi-granada profunda com laivos violeta, um aroma fresco e intenso, muito elegante com notas florais e de frutos pretos (cereja e ameixa), envolvidas com aromas balsâmicos e especiarias (café, caramelo) a revelar boa evolução. Na boca é elegante, aveludado e complexo, com uma boa acidez a dar-lhe frescura, volumoso com taninos suaves, terminando longo e persistente.

Magnífico para ser consumido agora, dará grande prova também no futuro. Deve ser servido a 16/18°C com pratos complexos de carnes de aves, carnes vermelhas e queijos... mas é ideal para o tradicional ensopado de cabrito da região.



Zom Coleção Tinto 2016 Douro

Sócio

30,40€ GFA 0,75 L

Não Sócio

32,00€ GFA 0,75 L

Encomende em Caixa de 3 gfas. REFª 035416

91,20€ CAIXA 3 GFAS

96,00€ CAIXA 3 GFAS

PRODUTOR

Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC Douro

CASTAS

Touriga Nacional, Tinta Amarela, Sousão,
Touriga Franca, Vinhas Velhas

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

LONGEVIDADE

12 a 15 anos

ENOLOGIA

Álvaro van Zeller

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023

Quinta de Camarate BRANCO SECO 2022

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTAS Alvarinho, Verdelho
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino pálido. Aroma com boa complexidade, fruta jovem e notas minerais, suave e envolvente, leves notas de flores brancas, chá de tília, lima e algum tropical. Na boca é fresco, jovem e equilibrado, com boa estrutura e equilíbrio, envolvente e macio, elegante com boa acidez. Final longo e vibrante.
ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO 8,55€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 9,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 065340	
51,30€ Caixa 6 GFAS	54,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023

Vale da Raposa RESERVA BRANCO 2022

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, frutado com notas de flores brancas, chá verde, notas de especiarias, pimenta branca e gengibre com um ligeiro fumado. Na boca é intenso e persistente com boa acidez e equilíbrio, boa mineralidade, corpo e estrutura. Envolvente e harmonioso.
ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO 9,69€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 10,20€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 065403	
58,14€ Caixa 6 GFAS	61,20€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023

Howard's Folly Sonhador BRANCO 2021

PRODUTOR Hill Valley
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTA Vinhas velhas com mais de 60 anos com predominância de Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina
TEOR ALCOÓLICO 13% **LONGEVIDADE** 5 a 6 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma complexo a mostrar boa evolução, frutado (citrinos, lichias, maçã) com as notas de madeira (baunilha, pimenta branca) bem integradas. Na boca é complexo, rico, intenso e estruturado, vibrante e equilibrado, com uma textura cremosa e uma boa acidez a dar-lhe frescura. Bom volume com alguma mineralidade. Final longo e persistente.
ENOLOGIA David Baverstock

SÓCIO 12,83€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 13,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 065414	
76,98€ Caixa 6 GFAS	81,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023

Falua RESERVA UNOAKED BRANCO 2020

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTA Fernão Pires
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino límpido. Aroma muito elegante com boa intensidade e complexidade, notas florais (rosas, flor de laranjeira), frutadas (limão, nêspera e alperce) e alguma mineralidade. Boca com bom equilíbrio, bom volume e estrutura e uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final persistente.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO 14,25€ GFA 0,75L	NÃO SÓCIO 15,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 065415	
85,50€ Caixa 6 GFAS	90,00€ Caixa 6 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS

FÓRUM
DE
ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023

Dalva ROSÉ 2022

PRODUTOR C. da Silva Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
NOTAS DE PROVA Cor rosa suave e brilhante, Aroma fresco e jovem, frutos vermelhos (morangos), cítricos (lima) e algum floral (rosas). Na boca é fresco e equilibrado, suave com alguma mineralidade. Final longo.
ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO
5,70€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
6,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 065409
34,20€ Caixa 6 GFAS **36,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023

Murças Minas TINTO 2021

PRODUTOR Murças
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Tinta Francisca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz
TEOR ALCOÓLICO 12,5% **LONGEVIDADE** 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso com laivos violeta. Aroma frutado com notas intensas de frutos vermelhos e pretos bem integrados nas notas de tosta, caramelo, fumado da madeira do estágio. Boca equilibrada, boa acidez, boa fruta. Notas de madeira bem integradas, bom volume. Final longo, persistente.
ENOLOGIA José Luís Moreira da Silva

SÓCIO
10,74€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
11,30€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 065397
64,44€ Caixa 6 GFAS **67,80€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023

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

SÓCIO
23,75€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
25,00€ GFA
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 035175
71,25€ Caixa 3 GFAS **75,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023

Zom Coleção TINTO 2016

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTA T. Nacional, Tinta Amarela, Sousão, T. Franca, Vinhas Velhas
TEOR ALCOÓLICO 13,5% **LONGEVIDADE** 12 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada profundo com laivos violeta. Aroma fresco e intenso. muito elegante com notas florais e de frutos pretos (cereja e ameixa), envolvidos com aromas balsâmicos e especiarias (café, caramelo) a revelar boa evolução. Boca elegante, aveludada e complexa com uma boa acidez a dar-lhe frescura, volumoso com taninos suaves. Final longo e persistente.
ENOLOGIA Álvaro van Zeller

SÓCIO
30,40€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO
32,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFª 035416
91,20€ Caixa 3 GFAS **96,00€** Caixa 3 GFAS

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023

QUINTA DA GIESTA RESERVA TINTO 2019

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma fresco e complexo, notas de fruta vermelha madura, chocolate e um ligeiro balsâmico, bem integradas com as notas da boa madeira. Na boca é elegante e complexo, boa estrutura e taninos suaves. Final prolongado.

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO	NÃO SÓCIO
14,25€ GFA 0,75L	15,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 065408	
85,50€ Caixa 6 GFAS	90,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023

Herdade de Gâmbia RESERVA TINTO 2021

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal

CASTAS Touriga Nacional, Syrah

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma intenso e complexo, notas de frutos vermelhos e silvestres (ameixa preta, cereja madura, cassis) e notas de barrica. Boca envolvente, elegante e muito complexa, ligeiro boisée com volume mantendo a fruta, madeira bem integrada. Final persistente.

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,12€ GFA 0,75L	9,60€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 065407	
54,72€ Caixa 6 GFAS	57,60€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023

José de Sousa RESERVA TINTO 2018

PRODUTOR José Maria da Fonseca

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Grand Noir, Aragonez, Syrah

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

NOTAS DE PROVA Cor granada-rubi. Aroma a mostrar boa evolução, complexo, notas de fruta vermelha e preta madura, cacau, café, torrada, cereja em passa e um ligeiro balsâmico. Na boca é fresco e elegante, com bom volume e complexidade, taninos suaves e boa madeira. Final longo.

ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO	NÃO SÓCIO
18,05€ GFA 0,75L	19,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFª 065413	
108,30€ Caixa 6 GFAS	114,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023

Porto Palmer L.B.V. 2017

PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto

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

TEOR ALCOÓLICO 20%

LONGEVIDADE Em cave 4/5 anos. Depois de aberto 1 semana.

NOTAS DE PROVA Cor rubi-púrpura intensa. Aroma a frutos vermelhos e pretos compotados, uvas passas, ameixa preta, figos, frutos secos, um ligeiro floral e turfa. Na boca é volumoso e bem estruturado, muita fruta, aveludado, macio, taninos maduros e suaves. Final longo.

ENOLOGIA Álvaro van Zeller

SÓCIO	NÃO SÓCIO
16,72€ GFA 0,75L	17,60€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 2 gfas • REFª 025417	
33,44€ Caixa 2 GFAS	35,20€ Caixa 2 GFAS



CONJUNTO FÓRUM DE ENÓLOGOS

1 GFA. QUINTA DE CAMARATE BRANCO SECO 2022, 1 GFA. VALE DA RAPOSA RESERVA BRANCO 2022,
1 GFA. HOWARD'S FOLLY SONHADOR BRANCO 2021, 1 GFA. FALUA RESERVA UNOAKED BRANCO 2020,
1 GFA. DALVA ROSÉ 2022, 1 GFA. MURÇAS MINAS TINTO 2021,
1 GFA. FORA DA CAIXA 1ª EDIÇÃO TINTO, 1 GFA. ZOM COLEÇÃO TINTO 2016,
1 GFA. QUINTA DA GUESTA RESERVA TINTO 2019, 1 GFA. HERDADE DE GÂMBIA RESERVA TINTO 2021,
1 GFA. JOSÉ DE SOUSA RESERVA TINTO 2018, 1 GFA. PORTO PALMER L.B.V. 2017.

SÓCIO
174,04€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
183,20€
Caixa 12 GFAS

REFª 125438

RÓTULOS PERSONALIZADOS



RESERVA DOURO Tinto 2019

1 Gfa
REFª 015285

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,26€	9,75€

3 Gfas
REFª 035285

SÓCIO	NÃO SÓCIO
26,93€	28,35€

6 Gfas
REFª 065285

SÓCIO	NÃO SÓCIO
49,88€	52,50€

PRODUTOR Barão de Vilar

NOTAS DE PROVA Cor granada-rubi. Aromas de fruta madura, com notas marcantes de amora silvestre e notas a revelar boa evolução em garrafa. Na boca revela um sabor frutado e complexo, boa acidez e um bom equilíbrio.

ENOLOGIA Álvaro van Zeller



RESERVA ALENTEJO Tinto 2021

1 Gfa
REFª 015183

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,26€	9,75€

3 Gfas
REFª 035183

SÓCIO	NÃO SÓCIO
26,93€	28,35€

6 Gfas
REFª 065183

SÓCIO	NÃO SÓCIO
49,88€	52,50€

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

1 Escolha o Vinho,
Espumante ou Porto

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

3 Receba o vinho com o
seu rótulo personalizado



ESPUMANTE TALENTUS

Bruto Natural

1 Gfa
REFª 015157

SÓCIO	NÃO SÓCIO
11,40€	12,00€

3 Gfas
REFª 035157

SÓCIO	NÃO SÓCIO
33,25€	35,00€

6 Gfas
REFª 065157

SÓCIO	NÃO SÓCIO
64,60€	68,00€

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



PORTO TAWNY

10 Anos

1 Gfa
REFª 012055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
15,20€	16,00€

3 Gfas
REFª 032055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
45,03€	47,40€

6 Gfas
REFª 062055

SÓCIO	NÃO SÓCIO
86,87€	91,44€

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

(rótulos exemplificativos)

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.

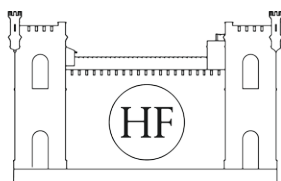
Os valores incluem IVA e distribuição domiciliária em qualquer parte de Portugal Continental.

PRAZO DE ENTREGA: 15 dias após confirmação da encomenda.

ENCOMENDA MÍNIMA: 12 garrafas.

PARA QUALQUER ESCLARECIMENTO FALE CONNOSCO

- **Telf. 228 348 440** [chamada para a rede fixa nacional]
- **E-mail: enoteca@enoteca.pt**



HOWARD'S FOLLY



SONHADOR

BRANCO 2021

alentejo



SYRAH

TINTO 2018

alentejo



SONHADOR

TINTO 2018

alentejo



‘A Arte Cria Belíssimos Vinhos e Inspira a Nossa Missão’

Não somos apenas apaixonados por vinho. Também somos patrocinadores entusiastas das artes visuais e retribuimos à comunidade apoiando a Sovereign Art Foundation. Muitos dos rótulos Howard's Folly foram concebidos pelos vencedores do prémio Sovereign Art Foundation no ano em que o vinho foi engarrafado.

www.howardsfollywine.com

CONJUNTO 6 TERROIRS



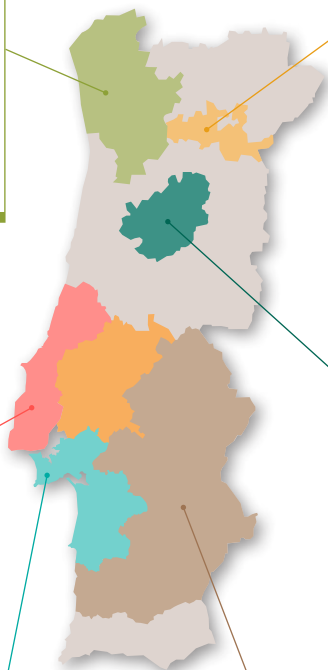
V. Verde
Casa Santa Eulália
Avesso
Branco
2022



Douro
Vale da Raposa
Reserva
Tinto
2019



Lisboa
Barca do Inferno
Reserva
Branco
2020



Dão
Taboadella Villae
Tinto
2020

Pen. Setúbal
Quinta de Camarate
Branco Doce
2022



Alentejo
Mamóré de Borba
Tinto
2020



CONJUNTO
6 TERROIRS
Caixa 6 garrafas

SÓCIO
47,50€

NÃO SÓCIO
50,00€

Caixa 6 gfas REF^a 065439

BACELO NOVO

Dão

BACELO NOVO BRANCO 2022

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 florais e de citrinos com um ligeiro mineral. Na boca é equilibrado, fresco e elegante com notas de fruta branca de caroço. Final fresco e agradável.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO Servir a 10/12°C com entradas, marisco, peixe ou saladas.

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
4,75€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 125287

57,00€
Caixa 12 GFAS

60,00€
Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Douro

BACELO NOVO TINTO 2020

PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

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

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

TEOR ALCOÓLICO 13%

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

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

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

ENOLOGIA Álvaro van Zeller

SÓCIO
4,75€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 125102

57,00€
Caixa 12 GFAS

60,00€
Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Alentejo

BACELO NOVO TINTO 2020

PRODUTOR Herdade Monte Novo e 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 vinoso com notas de frutos vermelhos maduros 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 Sevinato Pinto, Susana Correia

SÓCIO
4,75€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 125279

57,00€
Caixa 12 GFAS

60,00€
Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

CONJUNTO BACELO NOVO

4 gfas. **BACELO NOVO Branco 2022** Dão + 4 gfas. **BACELO NOVO Tinto 2020** Douro
+ 4 gfas. **BACELO NOVO Tinto 2020** Alentejo

SÓCIO **57,00€** Caixa 12 GFAS REF^o 125278 NÃO SÓCIO **60,00€** Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

SÓCIO
EnoClube

4,50€ gfa
54,00€ cx

SEMPRE
PRE-



DÃO

12 Garrafas



DOURO

12 Garrafas



ALENTEJO

12 Garrafas



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

TABOADELLA
1255



HERDADE
ALDEIA DE CIMA



Grainha
Reserva
Tinto 2021

DOURO

‘Os nossos vinhos
falam da nossa terra’

www.quintanova.com



Taboadella
Reserva Jaen
Tinto 2020

DÃO

‘Vinhos com
identidade’

www.taboadella.com



Herdade
Aldeia de Cima
Reserva Tinto 2019

ALENTEJO

‘Retrato de um
saber antigo’

www.aldeiadecima.com

CESTO DE OUTONO

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

OFERTA
ESPUMANTE
TALENTUS
Grand Cuvée
Prestige



LISBOA



DOURO



LISBOA



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. TALENTUS BRANCO 2022 Lisboa
- + 3 GFAS. DALVA ROSÉ 2022 Douro
- + 3 GFAS. BARCA DO INFERNO RESERVA TINTO 2019 Lisboa
- + 3 GFAS. HOWARD'S FOLLY SONHADOR TINTO 2018 Alentejo

SÓCIO
94,05€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
99,00€
Caixa 12 GFAS

REFº 125440



LOURENÇO
CHARTERS



VINIFICAÇÃO de A a Z

O caminho para o Biológico da Quinta dos Murças

O trabalho para a certificação biológica da Quinta dos Murças começou em 2011, quando a primeira parcela de vinha foi reestruturada e convertida para modo de produção biológico e em 2021, com a conversão total das vinhas e a aposta num caminho menos interventivo, com processos que implicam maior rigor e mais trabalho eis que chega a certificação biológica. Esta transição permitiu a preservação e recuperação dos solos, tornando-os mais vivos e saudáveis, com vinhas mais fortes e resilientes.

“Fazer menos dá muito trabalho” diz-nos Lourenço Charters, gestor de enologia e viticultura.

O **Quinta dos Murças Reserva 2017** nasce nas vinhas mais velhas da Quinta, situadas entre 150m e 280m de altitude, com exposição a Oeste. Esta é a versão clássica dos vinhos de quinta onde o terroir dá origem a vinhos de grande elegância e potencial de envelhecimento. Este vinho embora ainda não possuidor da certificação biológica, já usou métodos de produção integrada (certificado SATIVA). Em 2017 estávamos a meio caminho do processo, razão para já utilizar a nova imagem.

O **Quinta dos Murças Minas 2021**, assim chamado por as vinhas estarem sobre minas de água, provém de parcelas plantadas entre 1987 e 2011, com exposição sul e altitude entre os 110 e 300 metros. Este vinho já em modo de produção biológico mostra-se também com uma nova imagem.

A nova imagem pretende ser o espelho da simplicidade e autenticidade da Quinta dos Murças. Desta forma é reforçada a identidade da marca e fica alinhada com a nossa visão. Optámos, em parceria com o Studio Eduardo Aires, por seguir um design minimalista, disruptivo, moderno e sóbrio, inspirado nas pessoas de Murças. Juntámos parâmetros como a altitude, área de vinha e anos de plantação ao nome dos vinhos para evidenciar o que os distingue – a sua origem. O contra-rótulo ganhou vida com a arte de João Abel Mota, que desenhou a carvão as vinhas correspondentes a cada vinho. A nova imagem surgiu em simultâneo com o lançamento dos nossos primeiros vinhos biológicos que expressam, sem filtros, o lugar de onde vêm. A história, tradição, pessoas e natureza estão, mais que nunca, espelhadas nestes rótulos.

Apresentamos aqui um conjunto destes dois vinhos, o **Murças Minas Tinto 2021** e o **Murças Reserva Tinto 2017** e para assinalar a ocasião apresentamos este conjunto com um **preço especial** para os Sócios e Clientes da Enoteca.



QUINTA DOS
MURÇAS
DOURO · PORTUGAL

CONJUNTO

3 gfas **Murças Minas Tinto 2021**
3 gfas **Murças Reserva Tinto 2017**

PREÇO ESPECIAL

Conjunto 3 + 3 gfas
[PVP era 114,90€]

Sócio
93,10€ GFA 0,75 L

Não Sócio
98,00€ GFA 0,75 L

Conjunto Caixa de 3 + 3 gfas. REF^a 065441

O **Murças Minas Tinto 2021** é um vinho de cor rubi intenso com laivos violeta, de aroma frutado com notas intensas de frutos vermelhos e pretos bem integrados nas notas de tosta, caramelo, fumado da madeira do estágio. Na boca é equilibrado com boa acidez, boa fruta e notas de madeira bem integradas, com um bom volume termina longo e persistente. É ideal para ser consumido a 14/16°C com carnes vermelhas (cabrito assado, porco preto), pratos condimentados de peixes gordos (p.ex.: bacalhau com broa) e queijos de pasta mole.

Pode ser bebido agora e irá evoluir positivamente em cave durante os próximos 10 anos.

O **Murças Reserva Tinto 2017** é um vinho de cor rubi intenso quase retinto com um aroma complexo, fresco e elegante onde encontramos notas de frutos vermelhos maduros, ligeiras notas balsâmicas e um toque de especiarias do estágio em madeira. Na boca mostra-se com boa estrutura confirmando os aromas em elegância e frescura, com taninos suaves, fresco e equilibrado, tem um final longo. Idealmente deve ser consumido a 16/18°C com carnes vermelhas, caça, borrego, cabrito e pratos da cozinha tradicional portuguesa.

Pode ser bebido agora e irá evoluir positivamente em cave durante os próximos 10 a 15 anos.

O preço de tabela deste conjunto de 3+3 garrafas seria de 114,90€ (109,16€ para os Sócios) e nesta ocasião especial poderá adquiri-lo por **98€ (93,10€ para os Sócios)**.



GALERIA DO PRODUTOR

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo

Com uma história superior a 250 anos, a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo exibe uma traça conservada e o edifício original da adega de 1764. Hoje, nas mãos do Grupo Amorim, desde 1999, ganhou um estatuto na primeira linha dos produtores do Douro, com uma imagem reconhecida pelos seus vinhos.

Dos 120 hectares situados ao longo de 1,5km da margem direita do rio Douro, bem no coração da região (sub-região Cima Corgo), 85 hectares estão cuidadosamente preservados e plantados com vinha classificada com letra A e enquadrados na paisagem património mundial da UNESCO de forma singular.

A vinha tem uma idade média de 45 anos e atualmente são plantadas cerca de 3500 plantas por hectare. Das cerca de 80 espécies indígenas existentes na propriedade do encepamento original da vinha centenária foram nascendo novas estacas e novos talhões de vinha, perfazendo atualmente 41 parcelas distintas em função do seu microterroir. O património genético plantado nestes solos de xisto, com uma cota mínima de 80 m e máxima de 297 m, exprime o carácter único desta vinha, plantada em encostas muito íngremes que atingem os 45% de declive.

As castas tradicionais, solo xistoso e um microclima absolutamente ímpar formam as condições naturais para se desenvolver um projeto sustentável, respeitando o terroir, criando uma verdadeira harmonia entre a cultura e as tradições vitivinícolas aliadas a novas experiências, conhecimentos e tendências de mercado.

A vindima é manual e na original adega datada de 1764 todos os cachos de uva são também selecionados à mão, respeitando a sua natural maturação, por forma a obter o perfeito equilíbrio entre estrutura e aroma, com o objetivo de criar vinhos elegantes e finos, de elevado carácter e frescura.



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

A Quinta Nova foi um dos pioneiros do emparcelamento da vinha no Douro. Este procedimento tem que ver com as características do terroir, nomeadamente a quota de altitude, a exposição da vinha, a natureza do solo, etc. A vindima e vinificação, que se pretende no ponto ótimo de maturação, é feita separadamente por parcela, potenciando naturalmente a qualidade obtida, exemplo disso é o vinho que lhe apresentamos este trimestre, um lote único e sem madeira, um vinho de sabor autêntico e intenso que demonstra não precisar de barrica para ser sofisticado – o **Quinta Nova Unoaked Tinto 2021**.



Ver pág. 28



GALERIA DO PRODUTOR

Enoport Wines

O Grupo Enoport Wines resultou da união de algumas das mais antigas e prestigiadas empresas de vinho portuguesas, todas elas com cariz familiar e cada uma detendo uma especialidade vincada e definida que lhes valeu o reconhecimento nacional e internacional. O grupo Enoport Wines une a experiência do passado com novas capacidades de gestão e tecnologia, tendo como objetivo a excelência.

Com 10 propriedades espalhadas pelas diversas regiões vitivinícolas na Enoport destacam-se 4 núcleos principais: a "Quinta da Devesa" na região dos Vinhos Verdes, a "Quinta Beirã" no Dão, a "Quinta São João Batista" no Tejo e a "Quinta do Boição" em Bucelas.

A Quinta do Boição tem um moderno centro de vinificação e está equipada com um desengaçador, permutador tubular para arrefecimento de mostos, duas modernas prensas pneumáticas e todas as cubas são em aço inox, com controlo de temperatura e equipadas com camisa para circulação de água. O armazenamento de vinho é feito em cubas inox, havendo também uma zona de estágio de vinhos de alta qualidade em barricas de carvalho.

A Quinta do Boição tem uma área total de 45 hectares, dos quais 37 ha com vinha. Destes, cerca de 14 ha estão plantados com castas tintas, nomeadamente 4 ha de vinhas velhas (com média de 50 anos) não aramadas e os restantes 10 ha com Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Miúda, Trincadeira, Caladoc, Merlot, Syrah, Castelão e Camarate.

A vindima é manual e feita à caixa. Os restantes 23 ha estão plantados com castas brancas, maioritariamente Arinto, casta predominante na região.

enoport wines

Os solos são predominantemente derivados de margas e calcários duros, com clima bastante frio no Inverno, mas quente e seco no Verão e com uma certa humidade noturna, criando assim um micro clima favorável ao equilíbrio perfeito entre os açúcares e a acidez e imprimindo uma vivacidade muito típica aos vinhos desta região.

É nestas condições de excelência que nasce o vinho que apresentamos neste trimestre, o **Quinta do Boição Reserva Tinto 2021**.



Ver pág. 29

VINHOS do



“Cor rubi com laivos azulados. Aroma jovem e intenso, notas de frutos do bosque e minerais. Na boca é muito macio e equilibrado com boa estrutura e acidez. Final agradável.”

Jorge Alves

QUINTA NOVA Unoaked Tinto 2021 *Douro*

PRODUTOR Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

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

VINIFICAÇÃO Seleção manual das uvas com triagem à entrada da adega. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas de inox de 25.000 litros onde estagia durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 5 a 7 anos

SERVIÇO A 16/17°C com massas apaladadas, aves, carnes brancas e queijos de estrutura média.

ENOLOGIA Jorge Alves, Mafalda Machado

SÓCIO 9,41€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO 9,90€ GFA 0,75L

56,46€ Caixa 6 GFAS

59,40€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REFª 065423

PREÇO ESPECIAL ATÉ 30 SETEMBRO

Após essa data – Sócio 10,45€ GFA / Não sócio 11,00€ GFA

Sócio 62,70€ Caixa 6 GFAS / Não sócio 66,00€ Caixa 6 GFAS

Estes são os vinhos que serão enviados ao Sócio
[1 caixa de cada] no âmbito do PROGRAMA TRIMESTRAL



“Cor rubi muito intensa com laivos violeta. Aroma a frutos pretos bem maduros e frutos do bosque com um ligeiro “sous-bois”, envolvidos por leves notas do estágio em barrica. Na boca é frutado e macio com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Boa estrutura e equilíbrio. Final longo.”

Nuno Faria

QUINTA DO BOIÇÃO RESERVA TINTO 2021

Tejo

PRODUTOR Enoport Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Syrah, Castelão

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace total, maceração pelicular prolongada. Fermentação a temperatura controlada (28°C). Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 16/18°C com qualquer prato de carne ou massas.

ENOLOGIA Nuno Faria

SÓCIO 9,41€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO 9,90€ GFA 0,75L.

56,46€ Caixa 6 GFAS

59,40€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REFº 065380

PREÇO ESPECIAL ATÉ 30 SETEMBRO

Após essa data – Sócio **11,40€** GFA / Não sócio **12,00€** GFA

Sócio **68,40€** Caixa 6 GFAS / Não sócio **72,00€** Caixa 6 GFAS

Se for Sócio e pretender alterar a proposta do trimestre informe-nos, por favor, no espaço de 1 semana

▪ TELEFONE 228 348 440 ▪ E-MAIL enoteca@enoteca.pt

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



PLAINAS LOUREIRO 2022

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Loureiro
VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 20 kg. Desengace total. Maceração pelicular de 4 horas. Fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox. Estágio de 5 meses com bâtonnage.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha claro. Aroma floral de boa intensidade com notas frutadas e um toque mineral. Na boca é fresco e equilibrado. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8°C com mariscos e peixes.
ENOLOGIA Francisco Marques Leandro

SÓCIO
5,51€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,80€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065358

33,06€
 Caixa 6 GFAS

34,80€
 Caixa 6 GFAS



MUROS ANTIGOS LOUREIRO 2022

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Loureiro
VINIFICAÇÃO Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48 a 72h. Longa fermentação a uma temperatura entre 14º e 18ºC. Estágio mínimo sobre borras finas de 4 meses com bâtonnages regulares.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma com belas notas de flores brancas com um ligeiro toque cítrico. Boca delicada e fresca, muito equilibrada confirmando as notas florais do aroma. Final fresco e elegante.
LONGEVIDADE 8 anos
SERVIÇO A 8°C como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065309

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS



CASA SANTA EULÁLIA SAUVIGNON BLANC 2022

PRODUTOR Casa Santa Eulália
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho
CASTAS Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20 kg. Desengace total e prensagem ligeira. Fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma limpo, notas de citrinos e de fruta branca, um toque mineral e um ligeiro vegetal típico da casta. Boca macia equilibrada, fresca e vibrante. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO AA 8/10°C com peixes, mariscos e carnes brancas.
ENOLOGIA Francisco Marques Leandro

SÓCIO
5,89€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,20€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065436

35,34€
 Caixa 6 GFAS

37,20€
 Caixa 6 GFAS



CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2021

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 até ao engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo-citrino claro. Aroma jovem e complexo com notas florais, alguma mineralidade e um toque de frutos tropicais. Na boca é macio, com boa textura e suave com uma acidez viva a dar-lhe frescura. Final longo e elegante.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito.
ENOLOGIA Gabriela Albuquerque, Rui Cunha

SÓCIO
9,98€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
10,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065239

59,88€
 Caixa 6 GFAS

63,00€
 Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



MUIROS ANTIGOS ALVARINHO 2022

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48h a 72h. Fermentação longa a baixa temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma fresco e complexo, frutas brancas maduras, pêssego fresco, damasco, notas pronunciadas de citrinos (limão e toranja) e notas minerais. Boca com um ataque fresco, bem equilibrado, acidez vibrante. Notas de frutos tropicais e citrinos (casca de limão). Final longo com bom volume.
LONGEVIDADE 10 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando marisco, peixes no forno, carnes brancas e queijos de pasta mole.
ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF* 065308

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS



DALVA 2020

PRODUTOR C. da Silva
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Gouveio
VINIFICAÇÃO Vindima manual, para caixas de 25 kg 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 Cor amarelo citrino. Muito expressivo. Aroma floral, 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

SÓCIO
7,41€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,80€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF* 065208

44,46€
 Caixa 6 GFAS

46,80€
 Caixa 6 GFAS



BARÃO DE VILAR RESERVA 2020

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Rabigato, Gouveio, Códaga do Larinho
VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 20 Kg. Desengace, esmagamento e prensagem pneumática. Fermento do mosto por um curto período em cubas de inox com temperatura controlada. Uma pequena parte do lote foi posteriormente transferido para barricas de carvalho francês de 2º ano e o restante mantido em cubas de inox durante 9 meses, 4 dos quais com bâtonnage.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor citrino intenso. Aroma complexo com notas de boa evolução, frutos brancos maduros com um toque mineral e um subtil toque fumado. Na boca revela boa estrutura e algum volume, notas tostadas e ligeiro mel. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12°C acompanhando com carnes brancas, peixes gordos assados e frutos do mar.
ENOLOGIA Álvaro van Zeller

SÓCIO
7,60€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF* 065261

45,60€
 Caixa 6 GFAS

48,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO CUME 2022

PRODUTOR Quinta do Cume
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Rabigato, Viosinho
VINIFICAÇÃO Vindima manual.
 Fermentação em cubas de inox com temperatura constante de 16°C.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma vivo e fresco com notas de citrinos e um toque mineral. Na boca é equilibrado, elegante e macio com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final agradável.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos, carnes brancas e queijos.
ENOLOGIA Frederico Cudell Tenreiro, Jean-Hughes Gros

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF* 065427

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



TABOADELLA VILLAE 2022

PRODUTOR Taboadella
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado, Bical, Cerceal-Branco
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Fermentação com controlo de temperatura, 80% do mosto fermenta em inox e os restantes 20% em tulipas de cimento Nicovelo.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma intenso, floral com notas frutadas, citrinos e frutos brancos. Na boca é elegante e harmonioso, com boa acidez e estrutura. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com entradas, peixes, carnes brancas, aves e queijos.
ENOLOGIA Jorge Alves, Rodrigo Costa

SÓCIO
10,45€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065424

62,70€
Caixa 6 GFAS

66,00€
Caixa 6 GFAS



DIÁRIO DA QUINTA 2022

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Maria Gomes, Arinto
VINIFICAÇÃO Fermentação em bica aberta em cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino intenso. Aroma frutado com ligeiros toques minerais, alguma complexidade. Na boca a boa acidez dá-lhe frescura, equilibrado. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves, peixes e mariscos.
ENOLOGIA Francisco Macieira

SÓCIO
4,51€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,75€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065360

27,06€
Caixa 6 GFAS

28,50€
Caixa 6 GFAS



TALENTUS 2022

PRODUTOR JAPG
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Vinificado pelo processo de Bica Aberta e fermentado a 13° C, com controlo de temperatura de fermentação.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor citrina e brilhante. Aroma expressivo com boa intensidade, elegante e vibrante, fresco e equilibrado, com notas de fruta jovem (limão, fruta branca de caroço, pêssago, frutos tropicais). Na boca algumas notas frutadas num conjunto muito equilibrado e fresco, com boa acidez e volume. Final com boa persistência.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixe, marisco e carnes frias. Excelente como aperitivo.
ENOLOGIA José Gaspar

SÓCIO
4,89€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,15€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065412

29,34€
Caixa 6 GFAS

30,90€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DO MONTE D'OIRO 2022

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 harmoniosa, frutado com bom volume e frescura, elegante, excelente equilíbrio. Final agradável.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.
ENOLOGIA Graça Gonçalves, Grégory Viennois

SÓCIO
10,45€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065442

62,70€
Caixa 6 GFAS

66,00€
Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



CABEÇA DE TOIRO RESERVA TERROIR FERNÃO PIRES 2021

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

SÓCIO
6,60€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,95€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065070

39,60€
 Caixa 6 GFAS

41,70€
 Caixa 6 GFAS



DUQUE DE PALMELLA BRANCO 2021

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional
 Península de Setúbal
CASTAS Viosinho, Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Vinificação de bica aberta à temperatura de 16°C.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma intenso com notas de fruta branca cítrica e um toque floral. Na boca é frutado com uma acidez equilibrada. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C com peixes e mariscos.
ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065356

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DE CAMARATE BRANCO SECO 2022

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional
 Península de Setúbal
CASTAS Alvarinho, Verdelho
VINIFICAÇÃO Vinificação de bica aberta à temperatura de 16°C
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino pálido. Aroma com boa complexidade, fruta jovem e notas minerais, suave e envolvente, leves notas de flores brancas, chá de tília, lima e algum tropical. Na boca é fresco, jovem e equilibrado, com boa estrutura e equilíbrio, envolvente e macio, elegante com boa acidez. Final longo e vibrante.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 11/13°C com peixes gordos grelhados e marisco.
ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065340

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS



MAMORÉ DE BORBA BRANCO WHITE 2021

PRODUTOR Sovibor
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Arinto, Antão Vaz, Verdelho
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Uvas arrefecidas com gelo seco antes de serem vinificadas. Fermentação em cubas de inox com controle de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor citrina. No aroma, notas de frutos de polpa amarela, pêssego fresco, com notas de flores secas. Na boca é fresco com algum volume, alguma austeridade mas equilibrado. Final agradável.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 10/12°C com pratos de peixe, vegetarianos, carnes brancas e queijos.
ENOLOGIA António Ventura

SÓCIO
6,65€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065362

39,90€
 Caixa 6 GFAS

42,00€
 Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões

CAVE Rosés



PLAINAS ESPADEIRO 2022

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 ALCÓOLICO 11%
NOTAS DE PROVA Cor salmão intenso. Aroma leve com notas de frutos vermelhos. Na boca é fresco, harmonioso 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€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,70€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 065317

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



DALVA 2022

PRODUTOR C. da Silva
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela
VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção à entrada da adegas. Fermentação a baixas temperaturas.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rosa suave e brilhante. Aroma fresco e jovem, frutos vermelhos (morangos), cítricos (lima) e algum floral (rosas). Na boca é fresco e equilibrado, suave com alguma mineralidade. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C ideal como aperitivo, com entradas ou pratos leves de carne e peixe.
ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 065409

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



ZOM 2021

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
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 ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rosa-salmão. Aroma fresco e intenso com notas de fruta vermelha (framboesa, morango) e cassis. Boca fresca e elegante, confirma os aromas frutados. Final persistente.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 10/12°C a acompanhar pratos de carne branca, marisco, peixes e saladas. O setting perfeito incluiria um brunch de sábado com ovos Benedict, tomates secos e azeitonas.
ENOLOGIA Álvaro van Zeller, Mafalda Machado

SÓCIO
9,03€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 065114

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



DIÁRIO DA QUINTA 2022

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Prensagem suave das uvas inteiras. Fermentação em bica aberta em cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor límpida rosa aberto. Aroma limpo e fresco com leves notas frutos vermelhos maduros. Na boca bom volume com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves.
ENOLOGIA Francisco Macieira

SÓCIO
4,51€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,75€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 065443

27,06€ **28,50€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões

CAVE Tintos



DALVA RESERVA 2018

PRODUTOR C. da Silva
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace total, maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma de fruta preta com complexidade. Na boca é volumoso, macio e estruturado. Final sedoso e equilibrado.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne vermelha, queijos fortes e cozinha mediterrânea em geral.
ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO
7,22€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,60€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065337

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



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 pelicular 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

SÓCIO
7,89€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,30€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065143

47,34€ **49,80€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



NOVAS ROTAS 2021

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

SÓCIO
8,08€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065217

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



VENTOZELE RESERVA 2020

PRODUTOR Quinta de Ventozele
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Vindima manual, desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. Fermentação em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. No nariz é fresco com notas de frutos silvestres maduros com um leve toque de baunilha. Na boca é concentrado, bem estruturado, com taninos redondos, macio e equilibrado. Final persistente.
LONGEVIDADE 10 a 12 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes e cozinha mediterrânea e queijos.
ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO
8,31€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,75€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065341

49,86€ **52,50€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões

CAVE Tintos



VILLA LISA RESERVA 2019

PRODUTOR João Silva e Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20 Kg. Fermentação em inox. Desengace e esmagamento com pouca remontagem e duas "délestage". Maceração pós-fermentativa. Estágio em cubas de inox e em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau".

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. No aroma sentimos um perfil aromático muito intenso e complexo, frutos do bosque, "sous bois" e madeira muito bem integrada. Na boca é fresco e elegante. Final muito longo.

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

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

ENOLOGIA Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa

SÓCIO
8,46€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065137

50,76€
Caixa 6 GFAS

53,40€
Caixa 6 GFAS



ZOM RESERVA 2019

PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Alicante Bouschet, Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 20 Kg. Arrefecimento em câmara frigorífica e posterior desengace seguido de curta fermentação em lagar e continuação em cuba de inox com controlo de temperatura. Parte do lote estagia em barricas de carvalho francês (novas e usadas) durante 24 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma complexo, frutos negros e vermelhos maduros com um toque balsâmico. Na boca é muito equilibrado com a boa acidez dar-lhe frescura. Os taninos estão presentes mas maduros e bem integrados no conjunto. Final longo.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos fortes de carne vermelha e queijos intensos. Beneficia se for decantado meia hora antes de servir.

ENOLOGIA Álvaro van Zeller

SÓCIO
9,03€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065263

54,18€
Caixa 6 GFAS

57,00€
Caixa 6 GFAS



NOVA
Colheita

VALE DA RAPOSA RESERVA 2020

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão

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%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso.

Aromas de frutos negros, flor de laranjeira, eucalipto, especiarias e pimenta rosa.

Na boca é equilibrado e elegante com bom volume, fresco a confirmar as notas de especiarias, taninos maduros. Bom final.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA Tiago Alves de Sousa

SÓCIO
9,22€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,70€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065444

55,32€
Caixa 6 GFAS

58,20€
Caixa 6 GFAS



MURÇAS MINAS TINTO 2021

PRODUTOR Murças

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Tinta Francisca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace e esmagamento, pisa a pé. Fermentação com leveduras indígenas a temperaturas controladas em lagares de granito, prensagem em antiga prensa vertical. Estágio de 9 meses em cubas de betão/barricas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma frutado com notas de frutos vermelhos e pretos bem integrados nas notas de tosta, caramelo, fumado da madeira do estágio. Boca equilibrada, boa acidez, boa fruta. Notas de madeira bem integradas, bom volume. Final longo, persistente.

LONGEVIDADE 10 anos

SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas, pratos condimentados de peixes gordos e queijos de pasta mole.

ENOLOGIA José Luís Moreira da Silva

SÓCIO
10,74€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,30€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065397

64,44€
Caixa 6 GFAS

67,80€
Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões

CAVE Tintos



FORTE DO OURO 2020

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

SÓCIO
5,61€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
5,90€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 065073

33,66€
 Caixa 6 GFAS

35,40€
 Caixa 6 GFAS



TABOADELLA VILLAE 2020

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

SÓCIO
9,03€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 065012

54,18€
 Caixa 6 GFAS

57,00€
 Caixa 6 GFAS



BARCA DO INFERNO RESERVA 2019

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

SÓCIO
9,03€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 065001

54,18€
 Caixa 6 GFAS

57,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO MONTE D'OIRO 2019

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

SÓCIO
10,45€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
11,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF# 065288

62,70€
 Caixa 6 GFAS

66,00€
 Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões

CAVE Tintos



CABEÇA DE TOIRO BULL'S TEMPTATION RESERVA 2020

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOP DoTejo
CASTAS Alicante Bouschet, Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada, fermentação alcoólica a 28°C. Estágio de 9 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 15%
NOTAS DE PROVA Cor retinto. Aroma frutado com ligeiras notas balsâmicas. Na boca mostra-se cheio de estrutura com os taninos bem integrados. Final agradável.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas e carnes maturadas bem condimentadas.
ENOLOGIA Nuno Faria

SÓCIO
7,13€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065363

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



CABEÇA DE TOIRO RESERVA SYRAH 2020

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOP DoTejo
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular pré-fermentativa. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi violeta intenso. Aroma jovem e intenso, frutos negros e silvestres. Na boca é limpo, complexo e harmonioso, com uma boa acidez e taninos suaves. Boa estrutura e equilíbrio. Bom final.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas e caça.
ENOLOGIA Nuno Faria

SÓCIO
7,13€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065378

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



CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2020

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 segundo e terceiro ano de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor granada profunda e intensa. Aroma com notas de mineralidade, frutos negros maduros e especiarias. Na boca é macio e equilibrado, fresco com taninos firmes, mas elegantes. Bom volume e estrutura. Final persistente confirmando as notas de frutos negros.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes grelhadas e assadas, caça, enchidos e queijos.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO
7,98€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,40€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065250

47,88€ Caixa 6 GFAS
50,40€ Caixa 6 GFAS



QUINTA DE CAMARATE 2017

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTAS Touriga Nacional, Castelão, Aragonez, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Fermentação a temperaturas controladas. Maceração pelicular total a 28°C.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi com laivos atijolados. Aroma de fruta madura com boa evolução e complexidade. Na boca é macio e complexo, equilibrado e elegante. Final longo.
LONGEVIDADE 10 a 11 anos
SERVIÇO A 14/16°C com aves, caça e queijos.
ENOLOGIA Domingos Soares Franco

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 064820

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

Para todas as ocasiões

CAVE Tintos



HERDADE DE GÂMBIA RESERVA 2021

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional
 Península de Setúbal
CASTAS Touriga Nacional, Syrah
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular pré-fermentativo a frio durante 2 dias. Fermentação durante 5 dias com temperatura controlada. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma intenso e complexo, notas de frutos vermelhos e silvestres (ameixa preta, cereja madura, cassis) e notas de barrica. Boca envolvente, elegante e muito complexa, ligeiro boisé com volume mantendo a fruta, madeira bem integrada. Final persistente.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 16/18°C com caça de pélo, carnes vermelhas e assados.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
9,12€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,60€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065407

54,72€
 Caixa 6 GFAS

57,60€
 Caixa 6 GFAS



MAMORÉ DE BORBA 2020

PRODUTOR Sovibor
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTAS Alicante Bouschet, Syrah, Castelão
VINIFICAÇÃO Colheita mecânica e manual consoante a parcela. Maceração pré fermentativa durante 48h. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. 30% do lote estagia seis meses em balseiro de carvalho francês e os restantes 70% em cubas de inox.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma fresco, com notas discretas de frutos do bosque, algum balsâmico e um toque de chocolate negro. Na boca é equilibrado e fresco, bom volume e taninos sedosos bem integrados. Final agradável.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
ENOLOGIA António Ventura

SÓCIO
6,65€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065364

39,90€
 Caixa 6 GFAS

42,00€
 Caixa 6 GFAS



NÃ TE RALES 2019

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

SÓCIO
6,84€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,20€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065022

41,04€
 Caixa 6 GFAS

43,20€
 Caixa 6 GFAS



ARTEFACTO COLHEITA SELECCIONADA ALICANTE BOUSCHET 2019

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

SÓCIO
7,46€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,85€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065074

44,76€
 Caixa 6 GFAS

47,10€
 Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões

CAVE Superior



BARÃO DO HOSPITAL

ALVARINHO 2021

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15 Kg. 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 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma elegante, intenso e complexo, notas de fruta branca, citrinos com um toque floral e alguma mineralidade. Na boca é bem estruturado com uma acidez vibrante mas bem integrada e um ligeiro toque de especiarias. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 9/10°C com pratos de peixe, mariscos, carnes de aves e alguns queijos e enchidos.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO
14,25€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065257

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



QUINTA DE VENTOZELO

MALVASIA FINA BRANCO 2022

PRODUTOR Quinta de Ventozelo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina
VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção de cachos na vinha. Refrigeração à entrada da adegas, desengace e prensagem em ambiente inerte. Decantação a frio e fermentação com temperatura controlada.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino clara. Aroma elegante, dominado por notas florais, com notas frescas e frutadas de citrinos (tangerina). Na boca é elegante e leve, com uma acidez viva a transmitir frescura e mineralidade expressiva. Final com boa persistência.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves de peixe, carnes brancas e pratos vegetarianos, como saladas ou gratinados de legumes.
ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO
13,44€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065376

80,64€ **84,90€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



QUINTA DO CUME

RESERVA BRANCO 2021

PRODUTOR Quinta do Cume
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho, Gouveio
VINIFICAÇÃO Vindima manual. 60% do mosto fermenta em inox com controlo de temperatura e os restantes 40% em cascos de carvalho francês onde estagia.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma complexo com notas de boa evolução, frutos brancos maduros, citrinos e madeira bem equilibrada. Na boca é harmonioso, boa acidez e mineralidade com as notas do estágio em barrica bem integradas no conjunto. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos, carnes brancas, ostras e queijos.
ENOLOGIA Jean-Hughes Gros, Frederico Cudell Tenreiro

SÓCIO
13,78€ NÃO SÓCIO
 GFA 0,75L. GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065366

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

Para aquelas ocasiões

CAVE Superior



QUINTA NOVA

BLANC DE NOIR BRANCO 2022

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 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo pálido, quase incolor. Aroma complexo delicadas notas de citrinos com fruta branca de caroço e alguma mineralidade e notas ligeiras de barrica. Bom volume de boca com acidez necessária para lhe dar frescura. Equilibrado com um final agradável.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 10/12°C com carnes brancas, aves de capoeira, massas e saladas.

ENOLOGIA Jorge Alves

SÓCIO	NÃO SÓCIO
16,15€	17,00€
GFA 0,75L	GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 0655428

96,90€
Caixa 6 GFAS

102,00€
Caixa 6 GFAS



FONTE DO OURO

RESERVA ESP. ENCRUZADO BRANCO 2021

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Encruzado

VINIFICAÇÃO Contacto pelicular e prensagem. Fermentação em barricas novas de carvalho francês onde estagia durante 4 meses com bâtonnage.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma com alguma complexidade, sobressaem citrinos e frutos brancos num conjunto com mineralidade e notas do estágio em barrica. A boca confirma a fruta e a mineralidade. Excelente acidez a dar-lhe frescura. Equilibrado, elegante e harmonioso com boa estrutura. Final suave e persistente.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

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

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065097

71,28€
Caixa 6 GFAS

75,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DO BOIÇÃO

RESERVA BRANCO 2021

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas

CASTAS Arinto

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Desengace total, maceração pelicular a frio. Fermentação a temperatura controlada sendo o final realizado em barricas de carvalho francês onde fica a estagiar.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor citrino pálido. Aroma intenso com alguma complexidade, frutos exóticos, citrinos, florais, ligeiras notas de frutos secos e notas envolventes da barrica. Na boca uma acidez muito agradável dá-lhe frescura. Equilibrado com algum volume. Final persistente.

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 8/10°C com peixes, mariscos e queijos de estrutura média.

ENOLOGIA Nuno Faria

SÓCIO	NÃO SÓCIO
11,40€	12,00€
GFA 0,75L	GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065367

68,40€
Caixa 6 GFAS

72,00€
Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões

CAVE Superior



FALUA

RESERVA UNOAKED BRANCO 2020

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTAS Fernão Pires
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas de 15 kg. Arrefecimento a 5°C, desengace suave. Maceração pré-fermentativa e prensagem das uvas. Clarificação do mosto por decantação e fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa com as borras finas longa.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino límpido. Aroma muito elegante com boa intensidade e complexidade, notas florais (rosas, flor de laranjeira), frutadas (limão, nêspera e alperce) e alguma mineralidade. Boca com bom equilíbrio, bom volume e estrutura e uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 10/12°C com saladas, pratos de marisco e em especial pratos de peixe assado ou grelhado.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO
14,25€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
15,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065415

85,50€
 Caixa 6 GFAS

90,00€
 Caixa 6 GFAS



SANTA VITÓRIA

SAUVIGNON BLANC BRANCO 2022

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Colheita no ponto ideal de maturação. vinificação pelo método da "bica aberta", clarificação estática. Fermentação alcoólica durante 3 semanas com controlo de temperatura. Bâtonnage em depósito de inox durante 3 meses.
TEOR ALCÓOLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrina. Aroma exuberante de fruta jovem onde se destacam notas florais / herbáceas típicas da casta Sauvignon Blanc. Na boca é fresco e suave com bom volume e equilíbrio. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8º/10°C como aperitivo ou acompanhando saladas frias, marisco, pratos de peixe e sushi.
ENOLOGIA Patrícia Peixoto

SÓCIO
11,40€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
12,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065323

68,40€
 Caixa 6 GFAS

72,00€
 Caixa 6 GFAS



NOVA
Colheita

HOWARD'S FOLLY

SONHADOR BRANCO 2021

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 15 Kg. 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 e os restantes 85% permanecem em inox durante 4 meses sobre as borras finas.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma complexo, frutado (citrinos, lichias, maçã) com as notas de madeira (baunilha, pimenta branca) bem integradas. Na boca é complexo, rico, intenso e estruturado, vibrante e equilibrado, com uma textura cremosa e uma boa acidez a dar-lhe frescura. Bom volume com alguma mineralidade. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 10/12°C com peixes gordos assados ou grelhados, carnes brancas, massas e queijos.
ENOLOGIA David Baverstock

SÓCIO
12,83€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
13,50€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 065414

76,98€
 Caixa 6 GFAS

81,00€
 Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões

CAVE Superior



QUINTA DE VENTOEZLO

VINHA DA SERRA TOURIGA FRANCA TINTO 2019

PRODUTOR Quinta de Ventozelo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Franca

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Receção das uvas na linha especial, com desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. Vinificação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês, de 300 e 500 litros.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi-violeta. Aroma com notas intensas de frutos vermelhos e pretos, com um toque balsâmico. Boca equilibrada, bom ataque e volume com taninos presentes e firmes envoltos em frescura. Final persistente.

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/18°C com queijos intensos, pratos condimentados e caça.

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO
17,10€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
18,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065339

102,60€
Caixa 6 GFAS

108,00€
Caixa 6 GFAS



FONTE DO OURO

RESERVA TINTO 2019

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen

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

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

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

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
13,06€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
13,75€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065252

78,36€
Caixa 6 GFAS

82,50€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DA GIESTA

RESERVA TINTO 2019

PRODUTOR Boas Quintas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

VINIFICAÇÃO Fermentação com longa e suave maceração. Após a fermentação maloláctica, estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês Allier.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma fresco e complexo, notas de fruta vermelha madura, chocolate e um ligeiro balsâmico, bem integradas com as notas da boa madeira. Na boca é elegante e complexo, boa estrutura e taninos suaves. Final prolongado.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
14,25€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
15,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065408

85,50€
Caixa 6 GFAS

90,00€
Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões

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

SÓCIO
11,88€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
12,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065132

71,28€
Caixa 6 GFAS

75,00€
Caixa 6 GFAS



SANTA VITÓRIA RESERVA TINTO 2018

PRODUTOR Casa Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das uvas na adeg. Maceração prolongada e fermentação alcoólica a 26°C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.

TEOR Alcoólico 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi aberta. Aroma com notas maduras de frutos pretos (ameixa, mirtilo e groselha) com um toque de especiarias e baunilha do estágio em barrica. Na boca é macio e equilibrado, com taninos suaves. Final longo.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 16/18° com diversas carnes (borrego, carnes vermelhas e caça), peixes (peixes gordos assados, pratos fortes de bacalhau) e queijos regionais curados.

ENOLOGIA Patrícia Peixoto, Bernardo Cabral

SÓCIO
11,40€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
12,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065023

68,40€
Caixa 6 GFAS

72,00€
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 15 Kg. Seleção manual e desengace total seguido de esmagamento cuidado. Fermentação com remontagens e délestage 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 abaulhadas. Na boca é macio e elegante, bom volume. Boa acidez e equilíbrio. Final agradável.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

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

ENOLOGIA David Baverstock

SÓCIO
11,88€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
12,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065006

71,28€
Caixa 6 GFAS

75,00€
Caixa 6 GFAS

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS



Cor amarelo. Aroma complexo, com notas de aromas cítricos, florais e de especiarias provenientes do seu estágio em barrica. Na boca mostra boa concentração e volume. Final é longo e persistente.

AMEAL RESERVA BRANCO 2020 (DOC Vinhos Verdes)

PRODUTOR Quinta do Ameal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Loureiro
VINIFICAÇÃO Vindima manual, ligeira maceração seguida de prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação do mosto a frio durante 24 horas. Fermentação em barricas de carvalho francês usadas de 500 L e num foudre de carvalho austríaco novo de 2000 L, entre 12 e 15 dias. Estágio sobre borras finas em barricas de carvalho francês usadas de 500 L e num foudre de carvalho austríaco de 2000 L durante cerca de 12 meses, seguido de 6 meses em garrafa.
TEOR ALCOÓLICO 12,5% **LONGEVIDADE** 15 a 20 anos
SERVIÇO A 10°C com peixes assados, carnes brancas e queijos de pasta dura. Agradece decantação.
ENOLOGIA José Luís Moreira da Silva

sócio **23,75€** GFA 0,75L.

não sócio **25,00€** GFA 0,75L.

71,25€ Caixa 3 GFAS

75,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 035209



Cor amarelo citrino intenso. Aroma complexo, intenso e mineral, com boa fruta (predominando as notas de citrinos) muito bem integrada com as notas da boa madeira. Na boca é complexo a mostrar excelente evolução, num conjunto envolvente, estruturado e volumoso, com boa acidez e boa fruta, muito equilibrado. Final longo e persistente.

BARÃO DO HOSPITAL ALVARINHO RESERVA BRANCO 2020 (Monção e Melgaço)

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Alvarinho
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Arrefecimento das uvas até 5°C, um suave desengace e uma maceração pelicular durante algumas horas a baixa temperatura. Após prensagem metade do lote foi clarificado por decantação, fermentou em cubas de inox com temperatura controlada permanecendo sobre as borras finas durante um 1 ano, com batonnage regular. A outra metade do lote ficou com as borras durante 8 dias a 6°C, depois fermentou em barricas de carvalho francês (30% novas), onde permaneceu sobre as borras finas durante um ano, com batonnage regular. Depois do engarrafamento o vinho ficou um ano em estágio.
TEOR ALCOÓLICO 13,5% **LONGEVIDADE** 15 anos
SERVIÇO A 10/12°C com marisco, peixes gordos, carnes brancas e massas de confeção mais elaborada.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

sócio **23,75€** GFA 0,75L.

não sócio **25,00€** GFA 0,75L.

71,25€ Caixa 3 GFAS

75,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 035336



Cor amarelo citrino. Aroma com boa complexidade, floral com notas de frutos brancos e um ligeiro tostado da barrica. Na boca é complexo, concentrado e equilibrado, com boa acidez e algum mineral. Final longo.

QUINTA DO CUME GRANDE RESERVA BRANCO 2020 (DOC Douro)

PRODUTOR Quinta do Cume
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho
VINIFICAÇÃO Cor amarelo citrino. Aroma com boa complexidade, floral com notas de frutos brancos e um ligeiro tostado da barrica. Na boca é complexo, concentrado e equilibrado, com boa acidez e algum mineral. Final longo.
TEOR ALCOÓLICO 13% **LONGEVIDADE** 10 a 12 anos
SERVIÇO A 12/14°C com carnes brancas, aves de capoeira, peixes gordos assados e queijos.
ENOLOGIA Jean-Hughes Gros

sócio **32,30€** GFA 0,75L.

não sócio **34,00€** GFA 0,75L.

96,90€ Caixa 3 GFAS

102,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^a 035369

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS



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

QUINTA DA OLIVEIRINHA GRANDE RESERVA TINTO 2018

(DOC Douro)

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

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

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total.

Fermentação com controlo de temperatura.

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

TEOR ALCOLÓICO 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

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



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

FORA DA CAIXA TINTO - 1ª EDIÇÃO

(DOC Douro)

PRODUTOR João Silva e Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Vinhas Velhas, Touriga Franca, Touriga 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 ALCOLÓICO 14%

LONGEVIDADE 15 anos

SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carnes vermelhas, assados, bacalhau.

ENOLOGIA João Silva e 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 035175



Cor rubi intenso com laivos avermelhados. Aroma complexo, notas de bergamota envolvidas por frutos pretos maduros, discretamente complementado as notas das barricas onde estagiou, boa evolução. Na boca é envolvente e elegante com taninos maduros. Final muito longo e agradável.

QUINTA DA SABORDELA TOURIGA NACIONAL TINTO 2019

(DOC Douro)

PRODUTOR MM Heritage Family

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 15 kg.

Fermentação em cuba inox durante 10 dias seguida de estágio prolongado com massas durante 1 mês.

Estágio em barricas de carvalho durante 12 meses.

TEOR ALCOLÓICO 13,5%

LONGEVIDADE 30 anos

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

ENOLOGIA Bernardo Cabral

sócio **24,70€** GFA 0,75L.

não sócio **26,00€** GFA 0,75L.

74,10€ Caixa 3 GFAS

78,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 035445

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS



Cor rubi intenso, retinto. Aroma complexo, fresco e elegante, notas de frutos vermelhos maduros, ligeiras notas balsâmicas e um toque de especiarias do estágio em madeira. Boca com boa estrutura, confirma os aromas em elegância e frescura, taninos suaves, fresco e equilibrado. Final longo.

SÓCIO **25,65€** GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **27,00€** GFA 0,75L.

76,95€ Caixa 3 GFAS

81,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 035411

MURÇAS

RESERVA TINTO 2017

(DOC Douro)

PRODUTOR Quinta de Murças/Esporão

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

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

VINIFICAÇÃO Colheita manual com mesa de seleção.

Desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica com temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com pisa-a-pé e prensagem numa antiga prensa vertical. Estágio de 18 meses em barricas usadas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 13,5% **LONGEVIDADE** 10 a 15 anos

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

ENOLOGIA José Luis Moreira da Silva



Cor rubi violeta. Aroma intenso, frutos vermelhos e pretos, com notas balsâmicas e um toque fumado. Na boca é complexo com bom volume e estrutura, taninos polidos e maduros. Bom final.

SÓCIO **22,33€** GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **23,50€** GFA 0,75L.

66,99€ Caixa 3 GFAS

70,50€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REFª 035370

MAMORÉ DE BORBA

RESERVA VINHAS VELHAS TINTO 2018

(DOC Alentejo)

PRODUTOR Sovibor

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo

CASTAS Alicante Bouschet, Trincadeira

VINIFICAÇÃO Colheita manual. Seleção manual em mesa de escolha. Desengace e maceração pré-fermentativa.

Fermentação em lagar de mármore com pisa a pé e temperatura controlada. Estágio de 15 meses em balseiro e barricas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 14%

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

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

ENOLOGIA António Ventura



Cor rubi intenso. Aroma complexo com notas de frutos pretos e da madeira do estágio. Na boca sente-se a sua juventude num conjunto equilibrado, encorpado, com bom volume e excelente acidez. Taninos bem presentes. Final longo. Precisa envelhecer para atingir todo o seu potencial.

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

TÃ SOMENTE

TANNAT TINTO 2019

(Regional Alentejano)

PRODUTOR Herdade da Figueirinha

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTA 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 ALCÓOLICO 14,5%

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

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

ENOLOGIA Filipe Sevinata Pinto, Susana Correia

Cave PRIVADA

Para momentos únicos



ANSELMO MENDES Parcela Única Alvarinho 2020

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 ALCÓOLICO 13%

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

LONGEVIDADE 10 anos

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

ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO 1 gfa - 34,20€

NÃO SÓCIO 1 gfa - 36,00€

Refª 015130

QUINTAS DE MELGAÇO Patriam Alvarinho - Edição Nº 1

PRODUTOR Quintas de Melgaço

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes

CASTAS Alvarinho

VINIFICAÇÃO Prensagem suave das uvas inteiras e decantação com temperatura controlada. Fermentação em barricas de 2º e 3º ano sobre borras totais durante 15 dias com controlo de temperatura. Estágio em cubas de inox e em barricas de 2º e 3º ano com temperatura controlada e movimento regular das borras finas.

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino, límpida e intensa. Aroma profundo, rico e complexo, notas minerais e de maçã verde com um toque floral e um ligeiro fruto seco, tudo muito integrado a mostrar uma boa evolução. Boca excecional, boa estrutura, volume e acidez, muito equilibrado e persistente. Final longo e vibrante.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 10/12°C com peixes e marisco.

ENOLOGIA Jorge Sousa Pinto

SÓCIO 1 gfa - 47,50€

NÃO SÓCIO 1 gfa - 50,00€

Refª 015406

BARÃO DE VILAR Kaputt Branco - 2ª Edição

PRODUTOR Barão de Vilar

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Dona Branca, Donzelinho Branco, Gouveio, Rabigato, Viosinho e outras

VINIFICAÇÃO Vinho composto pelos melhores lotes das colheitas de 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019, tendo sido engarrafado em 2022. Vindima manual. Fermentação em barricas novas e usadas e estágio de 7 anos em barricas usadas.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo pálido. Aroma muito complexo, onde sentimos a idade de alguns dos vinhos, com notas de frutos secos e tília, com algumas especiarias no final. Na boca confirmamos a complexidade aromática num conjunto com boa acidez e estrutura e a madeira muito bem integrada. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 12/14°C em copos largos. Beneficia-se por previamente decantado. Acompanha pratos de peixe e frutos do mar. Crocante de pargo vermelho em folha de banana, arroz pegajoso e molho de chilli.

ENOLOGIA Álvaro van Zeller

SÓCIO 1 gfa - 34,20€

NÃO SÓCIO 1 gfa - 36,00€

Refª 015268

Cave PRIVADA

Para momentos únicos



QUINTA DOS MURÇAS Murças Margem Tinto 2021

PRODUTOR Murças

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Colheita manual com mesa de seleção. Desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica com temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com pisa-a-pé e prensagem numa antiga prensa vertical. Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês de 500L.

TEOR ALCOLÓICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa, com laivos violeta. Aroma muito intenso e exuberante, frutos pretos maduros, como a amora e o cássis com notas florais. Na boca é complexo com bom volume e boa acidez, confirma as notas frutadas do nariz, muito intenso, exuberante mas muito equilibrado. Final longo.

LONGEVIDADE 10 a 15 anos

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

ENOLOGIA José Luis Moreira da Silva

SÓCIO 1 gfa - 28,50€

NÃO SÓCIO 1 gfa - 30,00€

Refª 015418

JULIA KEMPER Curiosity Tinto 2012

PRODUTOR Julia Kemper Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Alfrocheiro, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas individuais. Fermentação em lagares em granito com temperatura controlada até aos 26°C durante 7 dias. Estágio em barrica de carvalho francês.

TEOR ALCOLÓICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso com tons vermelhos. Aroma delicado com boa complexidade, notas de frutos silvestres com um toque floral e um "sous-bois" a revelar a boa evolução em garrafa. Na boca é elegante, cheio e complexo, boa acidez com taninos suaves e bem equilibrado. Final longo e frutado.

LONGEVIDADE 20 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne vermelha, com estrutura forte e intensa, tais como o "Ensapado de Borrego à Pastora" e queijos de cabra curados.

ENOLOGIA Nuno Bastos

SÓCIO 1 gfa - 36,10€

NÃO SÓCIO 1 gfa - 38,00€

Refª 015446

HOWARD'S FOLLY Cristina Tinto 2019

PRODUTOR Howard's Folly

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Field Blend de Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 15 Kg.

Desengace total e suave esmagamento. Fermentação em pequenas cubas de inox com remontagens e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

TEOR ALCOLÓICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi muito intenso. Aroma jovem e frutado, notas de frutos negros, framboesa silvestre e mirtilo, boisée, belas notas de madeira muito bem integradas no conjunto. Na boca é intenso e muito bem equilibrado. Este é um vinho ainda novo com muitos anos pela frente. Final longo e elegante.

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

SERVIÇO A 16/18°C com pratos bem condimentados de borrego, aves ou massas e carnes vermelhas grelhadas.

ENOLOGIA David Baverstock

SÓCIO 1 gfa - 47,50€

NÃO SÓCIO 1 gfa - 50,00€

Refª 015259

ESPUMANTES & CHAMPAGNES

- SELEÇÃO -



ESPUMANTE
Dalva Bruto

sócio **7,60€** | NÃO SÓCIO **8,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 015214



ESPUMANTE
Talentus Grand Cuvée Prestige

sócio **10,93€** | NÃO SÓCIO **11,50€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 014869



ESPUMANTE
Quinta do Boiçao Arinto Bruto

sócio **14,44€** | NÃO SÓCIO **15,20€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 015372



ESPUMANTE
Quinta do Boiçao Arinto Camarate Bruto Rosé

sócio **14,44€** | NÃO SÓCIO **15,20€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 015447



CHAMPAGNE
Charles Heidsieck Brut Reserve

sócio **53,20€** | NÃO SÓCIO **56,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 014946



CHAMPAGNE
Charles Heidsieck Blanc des Blancs

sócio **73,15€** | NÃO SÓCIO **77,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 014948

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

PORTOS

- SELEÇÃO -



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

SÓCIO
11,69€

NÃO SÓCIO
12,30€

1 GFA 0,50 L
REFª 012604



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

SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015049



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

SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 011244



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

SÓCIO
45,60€

NÃO SÓCIO
48,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 010046



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

SÓCIO
53,20€

NÃO SÓCIO
56,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 014103



PORTO
Dalva
Colheita 2011
(0,75 L)

SÓCIO
27,55€

NÃO SÓCIO
29,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015410



PORTO
Palmer
L.B.V. 2017
(0,75 L)

SÓCIO
16,72€

NÃO SÓCIO
17,60€

1 GFA 0,75 L
REFª 015417



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

SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014966



PORTO
Quinta do Têdo
Vintage 2017
(0,75 L)

SÓCIO
58,90€

NÃO SÓCIO
62,00€

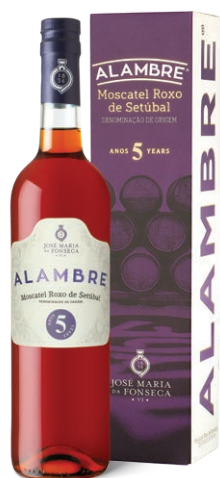
1 GFA 0,75 L
REFª 014907

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

GENEROSOS & COLHEITAS TARDIAS

- SELEÇÃO -

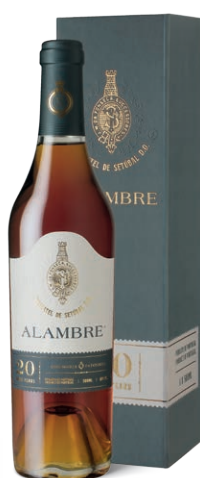


Moscatel Setúbal
**Alambre
Roxo 5 Anos**
(0,75 L)

SÓCIO
11,88€

NÃO SÓCIO
12,50€

1 GFA 0,75 L
REFª 014863



Moscatel Setúbal
**Alambre
20 Anos**
(0,50 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 014291



Moscatel Setúbal
**Alambre
40 Anos**
(0,50 L)

SÓCIO
95,00€

NÃO SÓCIO
100,00

1 GFA 0,50 L
REFª 012847



Moscatel Setúbal
**J.M.F.
Moscatel Roxo
20 Anos**
(0,50 L)

SÓCIO
93,10€

NÃO SÓCIO
98,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 011605



Moscatel Galego
**Prazo
da Cotovia**
Uvas
Sobreamadurecidas
(0,50 L)

SÓCIO
17,58€

NÃO SÓCIO
18,50€

1 GFA 0,50 L
REFª 015101



Moscatel Douro
**Dalva
Colheita
2009**
(0,75 L)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014440



DOC do Tejo
**Falcoaria
Colheita Tardia
2016**
(0,375 L)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,375 L
REFª 015204



Sauternes
**Michel Lynch
Prestige 2016**
(0,375 L)

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,375 L
REFª 014909



County Cork . Ireland
**Five Farms
Irish Cream
Liqueur**
(0,70 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 015205

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

ESPIRITUOSOS

- SELEÇÃO -



Aguardente
Vinho Verde
**Covela
Firestorm**
(0,50 L)

SÓCIO
26,13€

NÃO SÓCIO
27,50€

1 GFA 0,50 L
REFª 014042



Aguardente Velha
**Curvada
de Velha**
(0,70 L)

SÓCIO
27,55€

NÃO SÓCIO
29,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 015128



Aguardente Velha
**Fim de Século
25 ANOS**
(0,70 L)

SÓCIO
34,77€

NÃO SÓCIO
36,60€

1 GFA 0,70 L
REFª 013815



Gin
**Ventozelo
Premium Dry Gin**
(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 013589



Scotch Whisky
**Cutty Sark
Prohibition**
(0,70 L)

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012435



Single Malt Whisky
**Glen Moray
Port Cask
Finish**
(0,70 L)

SÓCIO
21,38€

NÃO SÓCIO
22,50€

1 GFA 0,70 L
REFª 015206



Blended Scotch
Whisky
**Label 5
Premium Reserve
12 Anos**
(0,70 L)

SÓCIO
23,28€

NÃO SÓCIO
24,50€

1 GFA 0,70 L
REFª 015373



Single Malt Whisky
**Glen Moray
Fired Oak
10 Anos**
(0,70 L)

SÓCIO
26,60€

NÃO SÓCIO
28,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 014595



Single Malt Whisky
**Glen Moray
Elgin Heritage
12 Anos**
(0,70 L)

SÓCIO
31,35€

NÃO SÓCIO
33,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 014596

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€



BARÃO^{DO}
HOSPITAL

FALUA



CONDE VIMIOSO



Barão do Hospital
Alvarinho

Monção e Melgaço



Falua
Unoaked Undated

Tejo



Conde Vimioso
Reserva

Tejo

Legado Histórico

EnoClube - Clube dos Conhecedores

CAMPANHA NOVO SÓCIO

Inscriva-se agora no EnoClube e receba:



OFERTA INSCRIÇÃO

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

Conjunto 3 garrafas “Novo Sócio”

(valor mercado - **60,00€**)

CONJUNTO 3 GARRAFAS NOVO SÓCIO

1 gfa. **Pasmados Branco 2020** (Pen. Setúbal)

1 gfa. **Vinha de Saturno Touriga Nacional
& Syrah Tinto 2017** (Alentejo)

1 gfa. **Vale da Raposa Grande Escolha
Tinto 2019** (Douro)

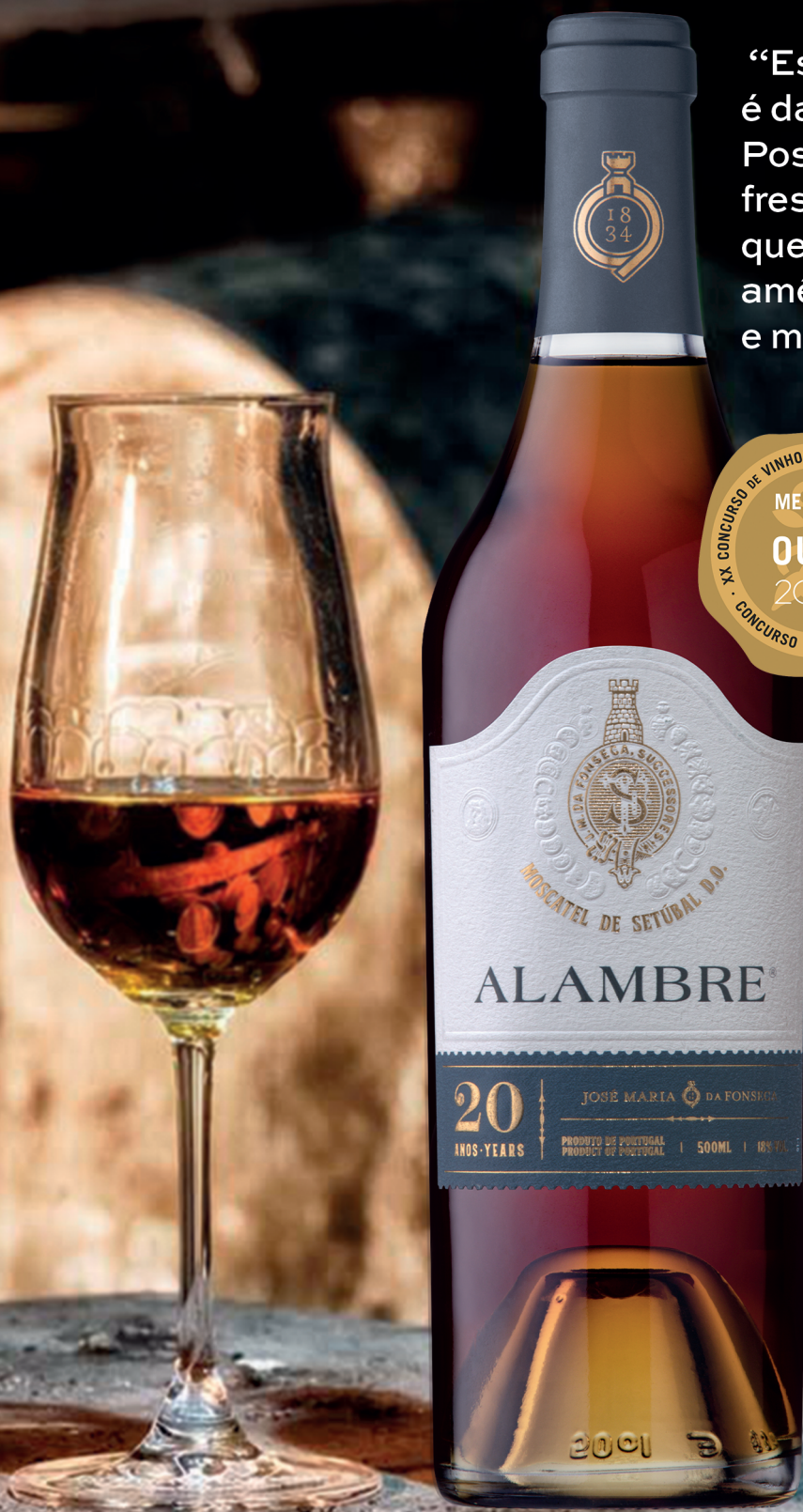


EnoClube - Clube dos Conhecedores	
QUOTA ANUAL	50,00€
OFERTA INSCRIÇÃO	SIM - Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual.
OFERTA RENOVAÇÃO	SIM - Sempre de valor igual ou superior à quota anual.
DESCONTO	10% - nos vinhos da Gama Enoteca (Bacelo Novo, Cave Real). 5% - nos restantes vinhos e produtos. Desconto adicional de 5€ - em encomendas de 3 ou mais caixas.
PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS DA ENOTECA	SIM - Jantares Temáticos, visitas a Caves/Adegas, participação em Vindimas, Cursos de Prova, etc.
PROGRAMA TRIMESTRAL	SIM - Uma seleção de 2 caixas (6 gfs. cada), que lhe será enviada todos os 3 meses (+ 3 Gfs de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista.
ENVIO DA REVISTA ENOTECA	SIM - A Revista ENOTECA, de periodicidade trimestral, será enviada aos sócios do EnoClube.
PRIMEIROS PROVADORES	SIM - O sócio pode integrar o grupo dos primeiros provadores.

NÃO PERCA ESTA OPORTUNIDADE

NO SITE www.enoteca.pt ou PEÇA A **FICHA DE INSCRIÇÃO** NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA ou pelos TELEFONES **228 348 440** (chamada para a rede fixa nacional) / **934 400 893** (chamada para a rede móvel nacional) pelo FAX **228 348 449** - pelo E-MAIL enoteca@enoteca.pt

JOSÉ MARIA DA FONSECA



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



Seja responsável. Beba com moderação

