



ENOTECA

www.enoteca.pt · Nº 128 - 4º TRIMESTRE 2023 - DEZEMBRO/FEVEREIRO · 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



CELEBRAÇÕES

A nossa cultura, as nossas tradições levam-nos nesta quadra festiva a pensar nos momentos em que vamos estar na companhia da nossa família, dos nossos amigos, de todos aqueles que nos são mais próximos, quer seja presencialmente naquelas refeições dos dias consagrados do Natal e Ano Novo (o que nos faz começar a pensar “naquelas” garrafas que vamos utilizar e no desfalque que com alegria vamos dar na nossa garrafeira), quer procurando um detalhe, uma palavra, e muitas vezes uma lembrança (e um bom vinho desempenha este papel na perfeição), para de certa forma estar mais próximo dos que nos são mais chegados.

Desejamos a todos um período feliz, momentos prazerosos de boas lembranças e uma excelente entrada neste novo ano que se aproxima, esperando que em tudo seja melhor deste que nos está a deixar.

Não podemos acabar este editorial sem dar conhecimento a todos e as boas-vindas a mais um membro da nossa família do painel de prova, uma pessoa que certamente muitos de vós já conhecem, o enólogo Tiago Alves de Sousa, que para todos nós será uma mais-valia na seleção dos vinhos que vos apresentamos!

Nós Seleccionamos...

Estes 6 Enólogos garantem a qualidade dos vinhos que apresentamos...



Álvaro van Zeller

Anselmo Mendes

João Silva e Sousa

José Manuel Sousa Soares

Manuel Vieira

Tiago Alves de Sousa

Na ENOTECA os vinhos são selecionados por um painel de provadores, constituído pelos Engenheiros Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, João Silva e Sousa, José Manuel Sousa Soares, Manuel Vieira e Tiago Alves de Sousa, 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
- 5** COMO ENCOMENDAR
- 7** MONTRA DE PRÉMIOS
- 8** OS CLUBES ENOTECA
- 9** PORQUÊ A ENOTECA
- 10** NOTÍCIAS DO VINHO
- 14** AGORA PROVO EU
- 16** FÓRUM DE ENÓLOGOS
- 20** RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 23** CONJUNTO 6 TERROIRS
- 24** BACELO NOVO
- 27** CESTO DE INVERNO
- 28** VINIFICAÇÃO DE A a Z
- 30** GALERIA DO PRODUTOR
- 32** VINHOS DO TRIMESTRE
- 34** CAVE BRANCOS
- 38** CAVE ROSÉS
- 39** CAVE TINTOS
- 44** CAVE SUPERIOR
- 49** GARRAFEIRA DO CLUBE
- 52** CAVE PRIVADA
- 54** SELEÇÃO ESPUMANTES/CHAMPAGNES
- 55** SELEÇÃO PORTOS
- 56** SELEÇÃO GENEROSOS
- 57** SELEÇÃO ESPIRITUOSOS
- 58** CAVE REAL
- 59** CONJUNTOS NATAL
- 62** OFEREÇA A INSCRIÇÃO NO ENOCLUBE
- 63** 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

VAL MOREIRA

A verdadeira essência do Douro



www.valmoreira.com

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

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.





BARÃO
HOSPITAL

FALUA



CONDE VIMIOSO



Barão do Hospital

Alvarinho

Monção e Melgaço



Falua

Unoaked Undated

Tejo



Conde Vimioso

Reserva

Tejo

Legado Histórico

www.falua.pt

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.

OS CLUBES DA ENOTECA

Enoteca Garrafeira Clube | EnoClube - Clube dos Conhededores

Se para além da comodidade do programa trimestral, gosta de participar em eventos ligados à temática do vinho, Visitas a Adegas e Herdades, Jantares Vínicos, Cursos de Prova, entre outros, a modalidade certa para si é o "EnoClube - Clube dos Conhededores".

Se por um ou outro motivo não têm disponibilidade ou não deseja participar nos eventos ligados à temática do vinho, mas deseja usufruir da comodidade de participar no programa trimestral, a modalidade mais indicada para si é o "Enoteca Garrafeira Clube".

Mas vamos à descrição mais detalhada das modalidades:

Enoteca Garrafeira Clube

Com uma quota anual [12 meses sobre a data de inscrição] de **€15,00**, os sócios do **Enoteca Garrafeira Clube (EGC)** usufruem de um **desconto de 5% em todos os produtos encomendados** na Revista Enoteca ou no site [enoteca.pt]. Aquando da inscrição no EGC, o Sócio fica também inscrito no **Programa Trimestral***.

Na altura da inscrição e posteriormente todos os anos na altura da renovação da quota anual, o Sócio EGC recebe uma caixa de vinhos selecionados (sempre de valor igual ou superior à quota anual).



EnoClube - Clube dos Conhededores

Com uma quota de **€50,00** anual [12 meses sobre a data de inscrição], os sócios do **EnoClube - Clube dos Conhededores (EnoClube)** usufruem, em todas as compras realizadas na Revista Enoteca ou no site [enoteca.pt], de um **desconto de 10% nos vinhos da gama Enoteca** (Cave Real, Seleção do Adegueiro, Enoteca e Bacelel Novo), de **5% em todos os outros produtos** e se a encomenda for de 3 ou mais caixas, um **desconto adicional de €5** sobre o preço final.

Na altura da inscrição e posteriormente todos os anos na altura da renovação da quota anual, o Sócio do EnoClube - Clube dos Conhededores recebe uma caixa de vinhos selecionados (sempre de valor igual ou superior à quota anual). Aquando da inscrição no EnoClube - Clube dos Conhededores, o Sócio fica também inscrito no **Programa Trimestral***.

Apenas os Sócios do EnoClube - Clube dos Conhededores **têm acesso à participação nos diferentes eventos** organizados pela Enoteca.



***Programa Trimestral:** Todos os trimestres, coincidindo com a edição da Revista Enoteca, são selecionados os dois vinhos que têm a melhor relação qualidade/preço de todos os vinhos apresentados na Revista Enoteca (na edição de Natal - 4º Trimestre, adicionalmente é apresentado um espumante). A informação detalhada dos vinhos do programa trimestral é apresentada nas páginas centrais da Revista Enoteca e na página inicial do web site Enoteca. A Enoteca compromete-se a enviar aos sócios uma caixa de cada um dos vinhos propostos, sendo o débito efetuado após o envio. Se por qualquer motivo o Sócio não desejar receber os vinhos da proposta trimestral (parcialmente ou na sua totalidade) apenas terá de informar a Enoteca dessa sua decisão no prazo de 8 dias após receber a Revista Enoteca. A proposta trimestral não obriga o sócio a qualquer número mínimo de encomendas. Findo o prazo de renúncia, os vinhos serão enviados para a morada de entrega indicada pelo sócio (no caso da existência de encomendas de outros vinhos, a entrega dos vinhos da proposta trimestral será, sempre que possível, efetuada na mesma data).

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, Engº Manuel Vieira e Engº Tiago Alves de Sousa – conhecedores apenas do preço de venda ao público de cada um dos vinhos, avaliam os vinhos na sua qualidade/preço. Só os vinhos que obtiverem classificação média igual ou superior a 14 (numa escala de 0 a 20) são aprovados.

7 RAZÕES PARA PERTENCER À ENOTECA



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

TIAGO ALVES DE SOUSA

Novo Enólogo no Painel de Provedores

A Enoteca conta com mais um enólogo/provador no seu Painel de Provas. Tiago Alves de Sousa aceitou o convite dos colegas enólogos que constituíam o Painel.

Formado em Engenharia Agrícola pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, foi distinguido em 2003 com o prémio Fundação Eng.º António de Almeida e com a Bolsa de Mérito do Fundo de Apoio ao Estudante, atribuído ao melhor aluno da Licenciatura. Após vários estágios de vindima, complementados com alguns cursos de formação na área da Enologia e da Viticultura e uma passagem pelo Instituto de Viticultura da Universidade Católica de Piacenza (Itália), em 2002 integra a equipa Alves de Sousa.

Durante alguns anos acumulou as funções desempenhadas na Alves de Sousa com um doutoramento em Viticultura no Departamento de Fitotecnia e Engenharia Rural da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, o qual viria a concluir em 2011 com classificação máxima. Conta com várias publicações no âmbito da viticultura em revistas internacionais e actas de encontros científicos, sendo frequentemente convidado para palestras, aulas de mestrado e para fazer parte de júris de trabalhos científicos em Portugal e além-fronteiras. Na produção de vinhos do Douro e Porto da família, além da direcção técnica, é também responsável por vários mercados de exportação.

Agora, em 2023, é a Enoteca que tem o prazer de receber Tiago Alves de Sousa como Provador no Painel de Enólogos, que passará a ter a seguinte composição: Álvaro Van Zeller, Anselmo Mendes, João Silva e Sousa, José Manuel Sousa Soares, Manuel Vieira e Tiago Alves de Sousa.



QUINTA DA TABOADELLA

Final do Projeto Barrica VI

Silvã de Cima | Sábado, 5 de Agosto de 2023



Chegou o dia de assinalar o final da sexta edição do **Projeto Barrica**, o **Taboadella "Barrel Top Walk" Reserva tinto 2021**.

Fomos muito bem recebidos pela **Ana Mota**, a viticultora responsável pela boa qualidade das uvas e pelo **Jorge Alves**, o enólogo responsável pela transformação das uvas no vinho.

Começamos a visita na Winehouse onde a Ana Mota nos falou um pouco das vinhas, do terroir, da envolvência. Deslocamo-nos pelo meio das vinhas até a adega onde Jorge Alves nos fez uma visita ao mesmo tempo que nos explicava o processo desde a receção das uvas até ao estágio nas barricas... e pelo meio ainda houve tempo para uma prova de dois vinhos que ainda estavam nas cubas.

Já no almoço tivemos como entrada o **Taboadella Villae branco 2022** a acompanhar um Creme de ervilhas com requeijão e hortelã. Para o prato principal, como não podia deixar de ser e a acompanhar um Bacalhau à Dão, a estrela do dia, o vinho do Projeto Barrica VI, o **Taboadella "Barrel Top Walk" Reserva tinto 2021** feito a partir das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen, um vinho ainda em plena juventude e feito para durar muitos anos, aliás o enólogo deixou logo o aviso que o vinho estaria já em condições para abrir uma ou outra garrafa no Natal, mas em franca evolução como estava, não fazia mal nenhum esperar mais um ano para o começar a desfrutar em pleno. Já na sobremesa fomos buscar um **Porto LBV à Quinta Nova** para acompanhar um Leite creme queimado com sorvete de frutos vermelhos.

[fotografias na página seguinte]



HOWARD'S FOLLY

Vindima e Visita à Adega

Estremoz | Sábado, 2 de Setembro de 2023



Howard's Folly é um projeto inovador que resultou de uma parceria entre o enólogo chefe, **David Baverstock**, e o empresário **Howard Bilton**, com uma paixão conjunta pelas castas portuguesas. A adega da Howard's Folly está situada em Estremoz, na região do Alentejo. O vinhedo principal tem 7 hectares de vinhas velhas, em Portalegre, no interior do Alentejo, onde o clima é mais fresco, permitindo fazer vinhos com frescura, elegância e finesse superiores. Para além destas vinhas próprias e à imagem de grande parte dos melhores produtores do Douro, a Howard's Folly localizou os melhores terroirs da região e acordou com esses viticultores o acompanhamento e gestão vitivinícola, para ter acesso às uvas aí produzidas.

O Ponto de encontro foi à frente da Adega onde fomos recebidos por **Cristina Francisquinho**, a Gestora da Vinha. Assim que os sócios chegaram, dirigimo-nos para uma vinha perto de Estremoz onde, após uma interessante conversa sobre a vinha, e os processos relacionados, os Sócios realizaram uma colheita de algumas caixas de cachos. Finalizada a apanha voltamos à adega onde já nos aguardava **David Baverstock** para nos fazer uma visita à adega com a explicação da escolha dos métodos e tecnologias que são usadas pela Howard's Folly. Seguiu-se um excelente almoço regional bem acompanhado pelos vinhos da gama **Sonhador**, onde em pleno convívio, os sócios apreciaram alguns dos melhores petiscos que a região tem para oferecer.



ANSELMO MENDES - Vindima e Visita à Quinta da Torre

Monção | Sábado, 9 de Setembro de 2023

—
ANSELMO
MENDES
—

A aquisição da **Quinta da Torre** nasceu de um sonho de **Anselmo Mendes**, que desde pequeno aqui vindimava e acreditava ser o terroir de excelência para o Alvarinho. A propriedade, com 50 ha de vinha, tem uma casa senhorial quatrocentista constituída por três torres, numa das quais existe uma adega de onde, na época medieval, saíam vinhos tintos com destino a Inglaterra. A construção do "**Centro de Experiências do Alvarinho**" nesta propriedade é mais um projeto de consolidação do trabalho de Anselmo Mendes sobre a mais nobre das castas verdes.

Assim que os Sócios se reuniram fomos agraciados com uma explicação da Quinta da Torre dada por Fernanda Grilo (esposa de Anselmo Mendes) enquanto bebericávamos um **Muros Antigos** acompanhado por uns aperitivos. Nesta visita a chuva trocou-nos um pouco as voltas começando logo aqui, a explicação e os aperitivos terminaram dentro de portas na loja. A chuva fez-nos também trocar a hora da vindima pela visita ao centro de experiências muito bem conduzida por Sandra Além. Finalizada a visita, Anselmo Mendes juntou-se ao grupo e fomos vindimar, pelo menos enquanto a chuva nos permitiu. Seguiu-se o almoço, em que a acompanhar vários pratos, entre os quais um delicioso cordeiro, tivemos os vinhos **Muros Antigos Escolha**, **Muros Antigos Loureiro**, **Muros Antigos Alvarinho** e **Muros de Melgaço** comentados por Anselmo Mendes.



FALUA - Visita à Vinha do Convento e Adega

Almeirim | Sábado, 16 de Setembro de 2023

FALUA

O vinho do próximo **Projeto Barrica** vai ser feito com uvas da **Vinha do Convento** e fomos conhecer a adega, a origem das uvas e depois num momento mais relaxado, provar ao almoço alguns dos vinhos deste produtor. Na região do Tejo encontramos a única e peculiar **Vinha do Convento**. A Vinha do Convento (localizada na sub-região Charneca) consiste em 42 hectares, que tem por base o peculiar calhau rolado (a 100% até 4 a 5 metros de profundidade, sendo o componente principal do solo até 10 a 12 metros), uma generosa dádiva deixada pela natureza há mais de 400.000 anos.

Fomos recebidos no Centro de Vinificação da Falua por **Pedro Canedo** o responsável comercial e **Verónica Pereira** a enóloga residente. Após uma conversa sobre o projeto Falua com Pedro Canedo, Verónica Pereira levou-nos a uma visita à adega onde, para além de vermos as barricas onde os vinhos ficam a estagiar e todo o processo que transforma as uvas em vinho, tivemos a oportunidade de provar mostos que estavam em diferentes fases de fermentação, Touriga Nacional com cerca de 10 dias, Castelão no início da fermentação e um field blend de Alicante Bouschet e Aragonez já no final da fermentação. Todos estes mostos eram da Vinha do Convento para onde nos dirigimos a seguir e onde, devido à chuva, fizemos uma pequena visita. A visita terminou após um almoço no Restaurante "OH! Rio" acompanhado pelos vinhos da Falua.



JANTAR COM PROVAS | JOSÉ MARIA DA FONSECA

Porto, 21 de Setembro (DeCastro Gaia) | Lisboa, 28 de Setembro (Falstaff)

Apresentação do projeto e dos vinhos no Porto pelo enólogo **Paulo Amaral** e em Lisboa pelo enólogo **José Maria Bettencourt**

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

Nas provas foram apresentados os vinhos **DSF Riesling branco 2021** e o **DSF Moscatel Roxo rosé 2022**. No jantar com a entrada tivemos o **Pasmados branco 2020**, com o prato principal o **DSF Gran Noir tinto 2020** e com a sobremesa o **Moscatel Alambre 20 Anos**.

No restaurante DeCastro o Chef José Guedes apresentou na entrada Lulas grelhadas com molho de manteiga, para o prato principal Vitela Maronesa com batatas salteadas e cogumelos e na sobremesa Chocolate, laranja e caramelo. Em Lisboa o Chef Hugo Henriques apresentou como Entrada Polvo, Batata-doce e pimentão, no Prato Principal Borrego, Abóbora e miso doce e para a Sobremesa Caramelo, avelã e café.



JOSÉ MARIA
DA FONSECA
• VI •



Porto – DeCastro Gaia



Lisboa – Falstaff

JANTAR COM PROVAS | ENOPORT

Porto, 19 de Outubro (DeCastro Gaia)

Lisboa, 26 de Outubro (Falstaff)

Apresentação do projeto e dos vinhos pelo enólogo **Nuno Faria**

O EnoClube realizou no restaurante DeCastro e no restaurante Falstaff um jantar precedido de prova com vinhos da **Enoport – Caves Velhas Gama Prestige**, apresentados pelo enólogo **Nuno Faria**.

Na prova antes do jantar tivemos dois vinhos da gama **Cabeça de Toiro**, o **Reserva Fernão Pires branco 2021** e o **Reserva Syrah tinto 2020**, com o jantar foi apresentada a gama prestige das Caves Velhas, com a entrada o **Caves Velhas Garrafeira Bucelas branco 2018**, com o prato principal o **Caves Velhas Garrafeira Lisboa tinto 2018**, com a sobremesa o **Caves Velhas Garrafeira Lisboa tinto 2018** e a acompanhar o café a **Bagaceira Velha 15 Anos** também das Caves Velhas.

No restaurante DeCastro Gaia o Chef José Guedes apresentou na entrada um Lombo de Bacalhau à minhota, no prato principal Coxa de Pato da Quinta da Marinha, Gnocchi com courgette e para sobremesa Leite creme, Baunilha e Avelã. No restaurante Falstaff o Chef Hugo Henriques apresentou na entrada Dourada, alho francês e abóbora, no prato principal Bochecha de Novilho, cogumelos e castanhas e para sobremesa Pera, Queijo de cabra e frutos secos.

enoport wines



Porto – DeCastro Gaia



Lisboa – Falstaff



PEDRO
CORREIA

Agora provo EU!

De bom malandro todos temos um pouco

Bom Malandro é o nosso novo projeto na área dos vinhos tranquilos.

Pretendemos oferecer uma qualidade que supera todas as expectativas, garantindo sempre um posicionamento comercial acessível.

Os vinhos Bom Malandro são lotes tradicionais, produzidos a partir de uvas das castas nobres do Douro, oriundas de vinhas situadas principalmente na sub-região de Cima Corgo.

Focámo-nos em vinhas localizadas a cotas mais elevadas, porque queremos criar vinhos com um perfil de frescura, de equilíbrio e que transmitam a essência das castas de forma fidedigna.

Tentámos trazer para os lotes aquilo que pode ser o melhor contributo individual de cada casta, colhidas no seu ótimo ponto de maturação e usadas na proporção certa, permitindo atingir os objetivos de uma equipa alargada e multidisciplinar, como a que esteve envolvida no arranque deste projeto.

O **Bom Malandro DOC Douro Tinto 2021** caracteriza-se pelos aromas de frutos vermelhos, onde se destacam notas de cereja e morango que, combinadas com uma componente floral, são o segredo de um tinto encorpado mas aveludado, que desvenda na boca sabores de ameixa preta, com uma leve, mas irreverente, sugestão de pimento. Para este vinho, a equipa de enologia trabalhou para extrair cuidadosamente a cor e os componentes aromáticos e de sabor, tendo fermentado a mais baixa temperatura [22-24°C] para obtermos no final um vinho aromático, apelativo e fácil de beber.

O **Bom Malandro DOC Douro Branco 2022** destaca-se pela intensidade e equilíbrio gustativo. Ananás, manga e um toque de ameixa – é a combinação de aromas que cria um vinho único e fresco. Os sabores de ameixa e alperce, aliados à acidez natural das castas brancas colhidas no momento certo, garantem o equilíbrio do conjunto. Este é ainda o resultado de uma vinificação em meio redutor, que minimiza o contacto do vinho com o oxigénio, de forma a preservar a riqueza e exuberância dos aromas primários.

Este projeto alia a tradição e a história da Região que lhe dá origem, com as mais modernas tecnologias enológicas e alguma irreverência e inovação, para proporcionar vinhos apelativos e consensuais, para momentos descontraídos, combinando na perfeição com um sem número de pratos de peixe e carne que fazem parte do nosso quotidiano.

Bom Malandro expressa aquilo que sentimos sobre os dias de hoje, onde corremos muito, demasiado até... Nesse lufa-lufa, esquecemo-nos que a melhor parte da vida acontece quando estamos descansados. À mesa. À conversa. A beber bons vinhos.

A sermos bons malandros.



Agora povo!



Bom Malandro Douro

Branco 2022

PRODUTOR

Symington Family Estates

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC Douro

CASTAS

Viosinho, Gouveio, Rabigato, Arinto,
Moscatel Galego Branco

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

LONGEVIDADE

1 a 2 anos

SERVIÇO

A 10/12 °C com pratos variados
de peixe, aves e carnes brancas.

ENOLOGIA

Charles Symington, Pedro Correia,
Hugo Almeida

Sócio Não Sócio
7,55€ **7,95€**
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF^a 065484

45,30€ **47,70€**
CAIXA 6 GFAS CAIXA 6 GFAS

Tinto 2021

PRODUTOR

Symington Family Estates

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC Douro

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta
Roriz, Tinta Barroca, Alicante Bouschet

TEOR ALCOÓLICO

14%

LONGEVIDADE

4 a 5 anos

SERVIÇO

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

ENOLOGIA

Charles Symington, Pedro Correia,
Hugo Almeida

Sócio Não Sócio
7,55€ **7,95€**
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF^a 065485

45,30€ **47,70€**
CAIXA 6 GFAS CAIXA 6 GFAS



FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2022

Casa do Capitão-mor ALVARINHO 2021

PRODUTOR Quinta de Paços
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
(Monção e Melgaço)
CASTA Alvarinho
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
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.
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



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2023

Barão do Hospital ALVARINHO RESERVA 2020

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde
CASTA Alvarinho
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
LONGEVIDADE 15 anos
NOTAS DE PROVA 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.
ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO 23,75€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 25,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFº 035336
71,25€ Caixa 3 GFAS 75,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2022

Fonte do Ouro RESERVA ESPECIAL ENCRUZADO 2021

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTA Encruzado
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
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.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO 11,88€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 12,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFº 035097
35,64€ Caixa 3 GFAS 37,50€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho
de 2023

TALENTUS 2022

PRODUTOR JAPG
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Arinto
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
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, pêsego, frutos tropicais].
Na boca algumas notas frutadas num conjunto muito
equilibrado e fresco, com boa acidez e volume.
Final com boa persistência.
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

FÓRUM DE ENÓLOGOS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2022

Parceria RESERVA TINTO 2018

PRODUTOR Viteno
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-ruby intenso. Aroma elegante, limpo e harmonioso, notas de frutos vermelhos e da madeira bem equilibrados no conjunto. Na boca é macio com volume e estrutura, fresco. Final longo
ENOLOGIA Carlos Magalhães

SÓCIO 17,58€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 18,50€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFº 035349

52,74€ Caixa 3 GFAS 55,50€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2022

Quinta de Ventozelo Loci TINTO 2020

PRODUTOR Quinta de Ventozelo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Sousão, Tinto Cão
TEOR ALCOÓLICO 14,5% **LONGEVIDADE** 10 a 12 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma de frutos vermelhos maduros, especialmente ameixa e framboesa, com um ligeiro toque vegetal que lhe confere frescura, intensidade e alguma complexidade. De nota os aromas finos e suaves da Tinta Amarela. Na boca é equilibrado e saboroso, com taninos suaves. Final harmonioso e elegante.
ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO 23,75€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 25,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFº 034624

71,25€ Caixa 3 GFAS 75,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023

Murças RESERVA TINTO 2017

PRODUTOR Quinta de Murças/Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Vinhas Velhas
TEOR ALCOÓLICO 13,5% **LONGEVIDADE** 10 a 15 anos
NOTAS DE PROVA 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.
ENOLOGIA José Luís Moreira da Silva

SÓCIO 25,65€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 27,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 3 gfas • REFº 035411

76,95€ Caixa 3 GFAS 81,00€ Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2022

Quinta do Monte d'Oiro TINTO 2019

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTA Syrah
TEOR ALCOÓLICO 13%
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
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.
ENOLOGIA Graça Gonçalves

SÓCIO 10,45€ GFA 0,75L
NÃO SÓCIO 11,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixas de 6 gfas • REFº 065288

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

FÓRUM DE ENÓLOGOS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2022*

Conde Vimioso RESERVA TINTO 2020

PRODUTOR Falua
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo
CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon,
Castelão, Aragonez
TEOR ALCOÓLICO 14% **LONGEVIDADE** 6 a 8 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi granada intenso. Aroma
de fruta preta e vermelha com boa intensidade,
notas de barrica nova bem integrada. Boca com bom
volume e boa acidez. Confirma as notas de barrica,
taninos de grande qualidade a indicar muitos anos
de boa evolução. Muito complexo e envolvente.
Final com boa persistência, longo.

ENOLOGIA Antonina Barbosa

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

Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 035352

42,75€ Caixa 3 GFAS 45,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2022*

Coleção Privada DSF GRAND NOIR TINTO 2020

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTA Grand Noir
TEOR ALCOÓLICO 15%
LONGEVIDADE 12 a 14 Anos
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi intenso.
Aroma jovem, frutado mas bastante complexo, fruta
vermelha madura, notas balsâmicas e um ligeiro vegetal.
Boca ainda jovem, confirma os aromas com taninos firmes
preconizando uma boa longevidade. Final longo.

ENOLOGIA Domingos Soares Franco

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

Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 035246

42,75€ Caixa 3 GFAS 45,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Novembro
de 2022*

Howard's Folly SYRAH TINTO 2018

PRODUTOR Howard's Folly
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano
CASTAS Syrah
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso, profundo e denso.
Aroma fresco, elegante mas com boa complexidade.
Notas de fruta vermelha madura e especiarias
(pimenta preta). Bom volume de boca, rico
e encorpado, suave e aveludado com taninos
e acidez equilibrados. Final longo

ENOLOGIA David Baverstock

SÓCIO 24,70€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO** 26,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 3 gfas • REF^o 035260

74,10€ Caixa 3 GFAS 78,00€ Caixa 3 GFAS



*Aprovado pelos Enólogos
do Fórum em Junho de
2023*

Porto Dalva COLHEITA 2011

PRODUTOR C. da Silva
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Porto
CASTAS Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional,
Tinta Roriz, Touriga Franca
TEOR ALCOÓLICO 20%
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
NOTAS DE PROVA Cor tinto atijolado. Aroma complexo, limpo
e intenso a frutos secos caramelizados, toque de especiarias,
com especial destaque para a baunilha. Na boca é complexo
e muito envolvente, sobressai o melaço, equilibrado com
acidez viva, textura aveludada. Final intenso e longo.

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO 27,55€ GFA 0,75L **NÃO SÓCIO** 29,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 1 gfa • REF^o 015410

FÓRUM DE ENÓLOGOS



CONJUNTO FÓRUM DE ENÓLOGOS

1 GFA. CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO 2021, 1 GFA. BARÃO DO HOSPITAL ALVARINHO RESERVA 2020,
1 GFA. FONTE DO OURO RESERVA ESPECIAL ENCRUZADO BRANCO 2021, 1 GFA. TALENTUS BRANCO 2022,
1 GFA. PARCERIA RESERVA TINTO 2018, 1 GFA. QUINTA DE VENTOZELE LOCI TINTO 2020,
1 GFA. MURÇAS RESERVA TINTO 2017, 1 GFA. QUINTA DO MONTE D'OIRO TINTO 2019,
1 GFA. CONDE VIMIOSO RESERVA TINTO 2020, 1 GFA. COLEÇÃO PRIVADA DSF GRAND NOIR TINTO 2020,
1 GFA. HOWARD'S FOLLY SYRAH TINTO 2018, 1 GFA. PORTO DALVA COLHEITA 2011.

SÓCIO
208,67
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
219,65€
Caixa 12 GFAS

REF^a 125486

RÓTULOS PERSONALIZADOS



RESERVA DOURO *Tinto 2019*

1 Gfa
REFª 015285

SÓCIO 9,26€ NÃO SÓCIO 9,75€

3 Gfas
REFª 035285

SÓCIO 26,93€ NÃO SÓCIO 28,35€

6 Gfas
REFª 065285

SÓCIO 49,88€ NÃO SÓCIO 52,50€



RESERVA ALENTEJO *Tinto 2021*

1 Gfa
REFª 015183

SÓCIO 9,26€ NÃO SÓCIO 9,75€

3 Gfas
REFª 035183

SÓCIO 26,93€ NÃO SÓCIO 28,35€

6 Gfas
REFª 065183

SÓCIO 49,88€ NÃO SÓCIO 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

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
REF^o 015157

SÓCIO 11,40€ NÃO SÓCIO 12,00€

3 Gfas
REF^o 035157

SÓCIO 33,25€ NÃO SÓCIO 35,00€

6 Gfas
REF^o 065157

SÓCIO 64,60€ NÃO SÓCIO 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
REF^o 012055

SÓCIO 15,20€ NÃO SÓCIO 16,00€

3 Gfas
REF^o 032055

SÓCIO 45,03€ NÃO SÓCIO 47,40€

6 Gfas
REF^o 062055

SÓCIO 86,87€ NÃO SÓCIO 91,44€

PRODUTOR 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
- E-mail: enoteca@enoteca.pt



QUINTA DE VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL



MALVASIA FINA BRANCO

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

cota 350m



Vinha da Serra TOURIGA FRANCA TINTO

A Touriga Franca assume-se como protagonista em Ventozelo. É na Vinha da Serra, a cerca de 300m de altitude, que esta versátil casta expressa toda a sua rusticidade e frescura. Oferece um perfil único, de estrutura firme, que resulta do excelente desempenho da Touriga Franca no terroir particular desta parcela.

cota 290m



Vinha do Colmeal TOURIGA NACIONAL TINTO

A Vinha do Colmeal localiza-se junto à frondosa mata de Ventozelo. Ali, a Touriga Nacional apresenta simultaneamente aromas florais e frutados intensos. Nesta parcela específica, reúnem-se condições ideais que permitem que esta casta expresse a sua personalidade, assim como a singularidade desta Quinta.

cota 190m

Na Quinta de Ventozelo, cada casta é uma história.

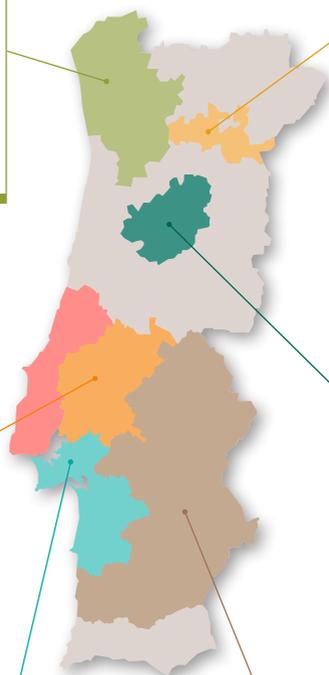
CONJUNTO 6 TERROIRS



V. Verde
Muros Antigos
Alvarinho
Branco 2022



Douro
Zom
Rosé
2021



Tejo
Cabeça de Toiro
Reserva
Syrah
Tinto 2020



Dão
Cave Real
Touriga
Nacional
Tinto 2015



Pen. Setúbal
Herdade de Gâmbia
Reserva
Tinto 2021



Alentejo
Mamoré de Borba
Branco
2021



CONJUNTO
6 TERROIRS
Caixa 6 garrafas

SÓCIO
49,02€

NÃO SÓCIO
51,60€

Caixa 6 gfas REF^a 065487

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 ALCÓOLICO 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 ALCÓOLICO 13%

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

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

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

ENOLOGIA Álvaro van Zeller

SÓCIO

4,75€

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 ALCÓOLICO 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 Sevinat 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
PRESENTE



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 INVERNO

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


OFERTA
ESPUMANTE
TALENTUS
Grand Cuvée
Prestige



ALENTEJO



LISBOA



DOURO



TEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

3 GFAS. HOWARD'S FOLLY SONHADOR BRANCO 2021 Alentejo

+ 3 GFAS. DIÁRIO DA QUINTA ROSÉ 2022 Lisboa

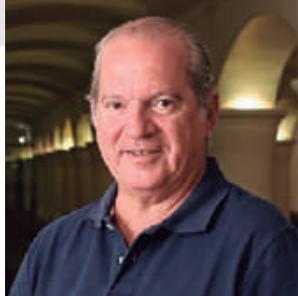
+ 3 GFAS. BOM MALANDRO TINTO 2021 Douro

+ 3 GFAS. CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION TINTO 2020 Tejo

SÓCIO
96,90€
Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
102,00
Caixa 12 GFAS

REF^o 125488



**DOMINGOS
SOARES FRANCO**

VINIFICAÇÃO de A a Z

Moscatel José Maria da Fonseca

História Moscatel

O Moscatel de Setúbal é o vinho emblemático da Região Vitivinícola da Península de Setúbal e um dos tesouros dos vinhos portugueses. A José Maria da Fonseca está intimamente ligada à produção deste vinho generoso, sendo o seu produtor mais antigo, desde 1849. Os moscatéis produzidos pela José Maria da Fonseca são relíquias raras e são os mais antigos da região. Na Adega dos Teares Velhos, em Azeitão, encontram-se colheitas sucessivas de Moscatel de Setúbal desde o séc. XIX aos nossos dias.

A José Maria da Fonseca tem contribuído de forma decisiva para a divulgação e o prestígio dos vinhos nacionais, sob a orientação de Domingos Soares Franco – o primeiro enólogo português formado pela reconhecida Universidade Davis, na Califórnia.

O que melhor caracteriza o trabalho da José Maria da Fonseca é uma enorme paixão pela arte de fazer vinho, que se estende do seu fundador até à atual geração desta família virada para o futuro. É esta paixão, despertadora de emoções, que a José Maria da Fonseca partilha com o consumidor, cada vez que este prova um dos seus vinhos.

Alambre, a primeira marca do Moscatel de Setúbal de José Maria da Fonseca

A José Maria da Fonseca produziu pela primeira vez Moscatel de Setúbal em 1850. Sendo o único produtor e exportador deste vinho durante mais de meio século.

Uma das principais preocupações da José Maria da Fonseca é construir marcas e por isso decidiram batizar o moscatel de Setúbal com o nome do local que deu origem à melhores uvas de moscatel de Setúbal no século XIX, que se situa perto de uma das adegas deste produtor, perto da Serra da Arrábida – ALAMBRE.

O substantivo Alambre também remete para a cor âmbar que tanto caracteriza o Moscatel.

Moscatel de Setúbal e o mais icónico e premiado, o Alambre 20 anos

Este vinho generoso com Denominação de Origem Controlada (D.O.C) é elaborado a partir da casta Moscatel, que é um tipo de uva que prima pelo seu carácter frutado, melado com aroma a fruta tropical.

Este vinho é um lote de 19 colheitas em que a colheita mais nova tem pelo menos 20 anos e a mais antiga perto de 80 anos, resultando num vinho complexo, aromático, elegante com um longo final de prova. Da produção anual de Moscatel de Setúbal, uma parte é destinada ao envelhecimento mais prolongado em cascos de madeira usada, que podem ser visitados na Adega dos Teares Velhos, na Casa Museu, em Vila Nogueira de Azeitão.

Ideal para servir a uma temperatura de 16°C, como acompanhamento de sobremesas.



PRÉMIOS

O Alambre 20 anos já foi galardoado com várias distinções ao longo dos anos:

1999

Medalha de Ouro – Concurso de Vinhos, Península de Setúbal

2014

Medalha de Ouro – Concurso de Vinhos, Península de Setúbal

2017

Melhores do Ano [18 anos] – Revistas Wine

2018

19,5 pontos – Revista de Vinhos

2019

Prémio Escolha da Imprensa – Revista Vinho Grandes Escolhas

94 pontos – Wine Enthusiast

Melhor Generoso do Ano – Concurso Vinhos de Portugal 7.ª Edição

2020

Prémio TOP 30 de 2019 – Revista Vinho Grandes Escolhas

Medalha de Ouro – Concurso de Vinhos, Península de Setúbal

2023

Medalha de Ouro – Concurso de Vinhos de Portugal



Moscatel Alambre 20 anos

PRODUTOR José Maria da Fonseca Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM D.O. Moscatel de Setúbal

CASTA Moscatel de Setúbal

VINIFICAÇÃO As uvas são analisadas à chegada na adega permitindo a adição de aguardente no momento ideal para parar a fermentação (quando a quantidade de açúcar residual é de 182 g/l com o teor de álcool desejado). Contacto pelicular de 5 meses. As massas prensadas são lotadas com o vinho lágrima.

O envelhecimento é feito em cascos de madeira usada. Este vinho é um blend de colheitas em que a colheita mais nova tem 20 anos e a mais antiga 80 anos.

TEOR ALCÓOLICO 19%

NOTAS DE PROVA Cor âmbar. Aroma complexo com notas de tangerina, frutos secos e mel. Na boca é muito estruturado e complexo com uma excelente acidez. Final prolongado.

LONGEVIDADE Indeterminável. Está pronto a ser consumido, não beneficia com estágio em garrafa. Desde que em condições adequadas pode guardar-se durante largos anos sem alteração das características.

SERVIÇO A 15/16°C acompanhando sobremesas com ovos, chocolate ou um bom charuto.

ENOLOGIA Domingos Soares Franco

ALAMBRE
Moscatel 20 anos
José Maria da Fonseca

Sócio **28,50€** GFA 0,50 L

Caixa de 1 garrafa REF^o 014291

Não Sócio **30,00€** GFA 0,50 L



GALERIA DO PRODUTOR

Quinta dos Murças

Situada no centro da DOC Douro, na fronteira entre o Baixo e o Cima Corgo, a primeira referência escrita à Quinta dos Murças data de 1770. É caracterizada pela presença de 8 terroirs muito marcados pelas montanhas, pelas diferentes altitudes e exposições solares, pelos solos xistosos e pelo clima característico do vale do rio Douro.

Nas vinhas foram plantadas dezenas de castas autóctones, segundo Produção Biológica e Produção Integrada. As oliveiras, laranjeiras, amendoeiras e mata mediterrânica ajudam a manter o equilíbrio do ecossistema. Toda a Quinta está em Modo de Produção Biológica, desde 2017.

Em 2008, o grupo Esporão adquiriu a propriedade, assumindo a condução de uma das propriedades mais interessantes do Cima-Corgo. Esta tem apetência para produzir vinhos do Douro e Vinho do Porto, juntando dois dos melhores e mais conhecidos vinhos de Portugal.

São cerca de 300.000 videiras em 48ha. Plantadas ao alto e em patamares, ocupando zonas com 300m de altitude e zonas mais próximas da ampla frente de rio, os vinhedos beneficiam de diferentes exposições solares.

O sistema de controlo de temperatura e humidade das caves conta-se entre as suas características mais marcantes e inovadoras. Limita-se a utilizar a água fresca que nasce nas minas da Quinta associada a um sistema de solo radiante em toda a extensão da cave, que permite um controlo de temperatura ecológico e funcional.

QUINTA DOS
MURÇAS
DOURO · PORTUGAL

Ainda nos dias de hoje são usados processos de vinificação tradicionais do Douro, tais como a vinificação em lagares de granito, a pisa a pé e a fermentação com base em leveduras indígenas. A combinação desta diversidade de fatores, associada aos processos de vinificação usados, privilegiam o carácter original dos frutos, resultando em vinhos de terroir concentrados, elegantes e de grande frescura, como é disso exemplo o vinho que apresentamos neste trimestre, o **Murças Minas tinto 2021**.



Ver pág. 33



GALERIA DO PRODUTOR

José Maria da Fonseca

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

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

No início dos anos 80 é adquirida a Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes, em Reguengos de Monsaraz, no Alentejo.

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

Continuando a investir em produtos de referência a nível internacional, sempre pautados pela qualidade, a José Maria da Fonseca tem contribuído de forma decisiva para

a divulgação e o prestígio dos vinhos nacionais, com vinhos que aliam a experiência acumulada ao longo da sua história com as mais avançadas técnicas de vinificação.

É disso um exemplo o JMF, este vinho é uma alusão à Casa-Museu José Maria da Fonseca, construída no séc. XIX, local onde se dá a conhecer o trabalho de 7 gerações, trabalho esse expresso neste **JMF Grande Escolha tinto 2021** que lhe apresentamos este trimestre.



JOSÉ MARIA
DA FONSECA
♦ VI ♦



Ver pág. 33

VINHOS



“Cor citrina a laivos dourados, com aromas de ameixas e outros frutos de polpa amarela, complexados com notas de pólvora seca. A sua frescura encontra-se bem casada com a untuosidade e volume. Final de boca longo.”

António Ventura

Feliz Natal

BOM ANO
2024



QUINTA DO GRADIL

Espumante Reserva Brut Nature

Lisboa

PRODUTOR Quinta do Gradil

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Arinto, Chardonnay

VINIFICAÇÃO Vindima manual das uvas escolhidas para a elaboração do vinho base. Ligeira maceração pelicular a frio na prensa pneumática antes da fermentação a 16°C durante 18 dias, com bâtonnage durante 30 dias após fermentação. Espumantização pelo método clássico champanhês. O vinho esteve 18 meses de estágio sobre as borras da segunda fermentação durante 24 meses até ao dégorgement em Setembro de 2023.

TEOR ALCOÓLICO 12%

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 7/9°C simples como aperitivo ou acompanhando pratos de leitão ou carnes brancas. Perfeito para momentos de comemoração e celebração.

ENOLOGIA António Ventura, Carlos Eduardo

SÓCIO

9,03€ GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO

9,50€ GFA 0,75L.

27,09€ Caixa 3 GFAS

28,50€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 garrafas - REFº 035480

PREÇO ESPECIAL ATÉ 31 DEZEMBRO 2023

Após essa data

Sócio **9,98€** GFA. / Não sócio **10,50€** GFA

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

DO TRIMESTRE



“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.”

José Luís Moreira da Silva

MURÇAS MINAS

Tinto 2021

Douro

PRODUTOR Quinta dos 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 ALCÓOLICO 12,5%
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 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 - REF^o 065397

PREÇO ESPECIAL ATÉ 31 DEZEMBRO 2023

Após essa data

Sócio **10,74€** GFA / Não sócio **11,30€** GFA



“Cor vermelho-rubi. Aroma de fruta madura com notas de café torrado, cassis e um toque floral. Na boca é fresco, harmonioso e delicado, equilibrado com taninos presentes e macios.”

Domingos Soares Franco

JMF GRANDE ESCOLHA

Tinto 2021

P. Setúbal

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península Setúbal
CASTAS Castelão, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Fermentação com controlo de temperatura e maceração pelicular total a 28°C. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCÓOLICO 13%
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 14/16°C com aves, caça e queijos.
ENOLOGIA Domingos Soares Franco

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

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

Encomende em Caixas de 6 garrafas - REF^o 065333

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€ **34,80€**
 Caixa 6 GFAS 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 065496

35,34€ **37,20€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



MUROS 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 ALCÓOLICO 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. - REFº 065308

51,30€ **54,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 065299

59,88€ **63,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões

CAVE Brancos



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 ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA

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

LONGEVIDADE 4 a 5 anos

SERVIÇO A 10/12°C acompanhando na perfeição refeições leves, pratos variados de peixe ou carne branca.

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

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

BOM MALANDRO 2022

PRODUTOR Symington Family Estates
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Gouveio, Rabigato, Arinto, Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento suave das uvas, breve maceração pelicular. Clarificação do mosto. Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada entre 15 e 17°C.

TEOR ALCÓOLICO 12,5%

NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino.

Muito intenso e exuberante com notas de toranja, maracujá e goiaba. Na boca uma boa acidez equilibra a exuberância aromática. Final agradável.

LONGEVIDADE 1 a 2 anos

SERVIÇO A 10/12 °C com pratos variados de peixe, aves e carnes brancas.

ENOLOGIA Charles Symington, Pedro Correia, Hugo Almeida

SÓCIO
7,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,95€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF# 065484

45,30€
 Caixa 6 GFAS

47,70€
 Caixa 6 GFAS

BARÃO DE VILAR RESERVA 2020

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Viosinho, Rabigato, Gouveio, Códega 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 ALCÓOLICO 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 Rabigato, Viosinho

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Fermentação em cubas de inox com temperatura constante de 16°C.

TEOR ALCÓOLICO 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



FORTE DO OURO 2022

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Encruzado, Arinto
VINIFICAÇÃO Contacto pelicular e prensagem. Fermentação do mosto limpo em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino intenso. Aroma intenso, fresco, mineral e frutado com notas cítricas e florais. Na boca é fresco com a acidez equilibrada. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C com entradas, mariscos e peixes grelhados.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
5,94€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,25€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065489

35,64€ **37,50€**
 Caixa 6 GFAS 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 ALCÓOLICO 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€ **28,50€**
 Caixa 6 GFAS 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 ALCÓOLICO 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, pêssego, 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€ **30,90€**
 Caixa 6 GFAS 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 Vindíma 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 ALCÓOLICO 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€ **66,00€**
 Caixa 6 GFAS 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
7,13€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065070

42,78€
 Caixa 6 GFAS

45,00€
 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
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
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€
 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 adega. 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€
 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



QUINTA DA GIESTA
2022

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Desengace total, contacto pelicular durante 6 horas. Fermentação com temperatura controlada a 14°C durante 15 dias.
TEOR ALCÓOLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor pétala de rosa. Aroma frutado, notas de pêssego, morangos silvestres, um leve floral com um toque mineral. Boca suave com algum volume, envolvente e equilibrado. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 anos
SERVIÇO A 10/12°C com entradas, pastas, saladas e comida mediterrânica e comida asiática.
ENOLOGIA Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
5,94€
 NÃO SÓCIO
6,25€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF* 065490

35,64€ **37,50€**
 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€
 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 ALCÓOLICO 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 mediterrânica 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

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 ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo com laivos violeta. Aroma intenso, fresco e frutado com notas de frutos silvestres, erva doce e pimenta branca. Na boca é equilibrado e macio com bom volume, bom equilíbrio entre a estrutura, o corpo e a textura sedosa. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com peixes gordos grelhados, carnes brancas e vermelhas assadas e caça.
ENOLOGIA Fernando Costa, Jorge Alves

SÓCIO
8,08€
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

VENTOZELO
RESERVA 2020

PRODUTOR Quinta de Ventozelo
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 ALCÓOLICO 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

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 ALCÓOLICO 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. • REFº 065137

50,76€ **53,40€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



NOVA
Colheita

CAVE REAL
RESERVA DOURO 2020

PRODUTOR João Silva e Sousa
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace e esmagamento. Fermentação com baixa intensidade de remontagem e 2 "délestage". Maceração pós-fermentativa até final de Novembro. Separação das películas que serão posteriormente prensadas. Estágio de 12 meses, em depósitos de inox e em barricas de carvalho francês "Seguin Moreau".
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi fechado. Aroma intenso com notas de fruta preta, cereja e mirtilos, com notas de madeira do estágio discretas e bem integradas. Na boca é macio elegante. Final frutado, longo e persistente.
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes assadas, caça de pelo, borrego, cabrito e queijos.
ENOLOGIA João Silva e Sousa

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065491

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
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 ALCÓOLICO 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. • REFº 065263

54,18€
Caixa 6 GFAS

57,00€
Caixa 6 GFAS



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 ALCÓOLICO 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
9,69€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,20€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065444

58,14€
Caixa 6 GFAS

61,20€
Caixa 6 GFAS



QUINTA NOVA
UNOAKED 2021

PRODUTOR Quinta Nova 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 adegas. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas de inox de 25.000 litros onde estagia durante 12 meses.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA 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.
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
10,45€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065423

62,70€
Caixa 6 GFAS

66,00€
Caixa 6 GFAS

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



TERRA A TERRA
2021

PRODUTOR Quanta Terra
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 20 kg. Fermentação alcoólica em cubas inox durante 12/15 dias com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica nas cubas. Estágio de 16 meses em barricas usadas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma complexo com notas de frutos negros, cedro e especiarias. Na boca é limpo, elegante e harmonioso com uma boa textura, equilibrado por uma estrutura densa. Intenso e complexo. Final longo, persistente e frutado.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18°C com cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas, fumeiro, queijos de pasta mole, pratos asiáticos, pastas e risottos.
ENOLOGIA Celso Pereira, Jorge Alves

SÓCIO
10,93€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
11,50€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF# 065492

65,58€
Caixa 6 GFAS

69,00€
Caixa 6 GFAS



FONTE DO OURO
2020

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

SÓCIO
5,94€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,25€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF# 065073

37,50€
Caixa 6 GFAS

35,64€
Caixa 6 GFAS



CAVE REAL
TOURIGA NACIONAL
DÃO 2015

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas pequenas. Desengace total. Fermentação longa a baixa temperatura. Fermentação maloláctica total. Estágio em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses seguido de um estágio em garrafa de 18 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi-granada. Aroma fresco, frutos silvestres maduros com notas de cereja e pimenta preta. Na boca os taninos finos e aveludados contrastam harmoniosamente com uma acidez bem vinculada e fresca. Final longo e macio, pleno de frutos negros.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 15/17°C com pratos ricos da região, caça de pêlo, carnes vermelhas e assados bem condimentados.

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REF# 065469

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



TABOADELLA
1255
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 Nicovole durante 16 meses.
TEOR ALCÓOLICO 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

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



BARCA DO INFERNO
RESERVA 2019

PRODUTOR Garrocha Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Cabernet Sauvignon, Sousão
VINIFICAÇÃO vindima noturna com mistura de uvas no lagar, pisada a pé na madrugada seguinte. Estágio em alvenaria e em barricas de carvalho francês e americano.
TEOR 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^o 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^o 065288

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



CABEÇA DE TOIRO
RESERVA SYRAH 2020

PRODUTOR Enoport Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC 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

Para todas as ocasiões
CAVE Tintos



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 ALCÓOLICO 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



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. • REF^o 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. • REF^o 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. Curtimantas de duração variável em função da casta. Fermentação a 26°C. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor granada-rubi. Aroma expressivo de frutos vermelhos (framboesa) com notas de especiarias. Na boca é equilibrado e macio, confirmando as notas da madeira do estágio. Final ligeiro com notas de barrica.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
ENOLOGIA Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

SÓCIO
6,84€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,20€
GFA 0,75L

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

41,04€ Caixa 6 GFAS
43,20€ 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 ALCÓOLICO 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. 15,00€
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 Vendima manual com seleção de cachos na vinha. Refrigeração à entrada da adega, desengace e prensagem em ambiente inerte.

Decantação a frio e fermentação com temperatura controlada.

TEOR ALCÓOLICO 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. 14,15€
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 Vendima manual. 60% do mosto fermenta

em inox com controlo de temperatura e os restantes 40% em cascos de carvalho francês onde estagia.

TEOR ALCÓOLICO 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. 14,50€
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



JK ELPENOR
BLANC DE NOIR 2019

PRODUTOR Julia Kemper Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Jaen

VINIFICAÇÃO Prensagem suave das uvas. Decantação estática a frio. Fermentação lenta com temperatura controlada até 15°C, durante 40 dias. Estágio sobre borras finas com bâtonnage ligeira.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino – palha. Aroma intenso e floral com boa evolução, com notas de fruta de caroço e pimenta branca. Boa estrutura e volume na boca, envolvente e muito complexo, boa mineralidade.

Final redondo e longo.

LONGEVIDADE 10 anos

SERVIÇO A 10/12°C com frutos do mar, peixes assados e carnes brancas.

ENOLOGIA Nuno Bastos

SÓCIO
11,40€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
12,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065493

68,40€
 Caixa 6 GFAS

72,00€
 Caixa 6 GFAS



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. • REF^o 065415

85,50€
 Caixa 6 GFAS

90,00€
 Caixa 6 GFAS



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 Bayerstok

SÓCIO
12,83€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
13,50€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 065414

76,98€
 Caixa 6 GFAS

81,00€
 Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões
CAVE Superior



QUINTA DE VENTOZELO
TOURIGA FRANCA TINTO 2019

PRODUTOR Quinta de Ventozelo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Franca

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

TEOR ALCÓOLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi-violeta carregada.

O aroma é fresco, com notas silvestres, e fruta muito madura. Na boca é envolvente, fresco, muito elegante e equilibrado. Bons taninos. Final fresco e longo.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

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

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

SÓCIO
13,44€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
14,15€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065512

80,64€
Caixa 6 GFAS

84,90€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DE VENTOZELO
VINHA DO COLMEAL TOURIGA NACIONAL
TINTO 2019

PRODUTOR Quinta de Ventozelo

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Receção das uvas na adega, na linha especial, com desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. Vinificação em lagar, com maceração pré-fermentativa.

Fermentação com controlo de temperatura. Estágio parcial de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês de 300 e 500 litros.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor tinto rubi-violeta. Aroma com boa complexidade e intenso, frutos negros e ligeiro balsâmico. Boca com bom volume, estrutura e presença, muito equilibrado taninos presentes mas redondos. O final é frutado, fresco e longo.

LONGEVIDADE 9 a 10 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 065338

102,60€
Caixa 6 GFAS

108,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DE SILVARES
PRIVATE TOURIGA NACIONAL
TINTO 2017

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão

CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Colheita manual para caixas pequenas.

Desengace total. Fermentação longa a baixa temperatura. Fermentação maloláctica total. Estágio em barricas de carvalho francês de 12 meses seguido de um estágio mínimo em garrafa de 18 meses.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma floral intenso com notas de caramelo e algum balsâmico bem integradas no conjunto. Na boca é muito fresco, elegante com taninos ligeiros mas presentes. Final frutado com alguma persistência.

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

SERVIÇO A 16/17°C com carnes vermelhas, aves, assados de carnes brancas (cabrito) assado. Deve ser aberto cerca de 60 minutos antes de servir.

ENOLOGIA Anselmo Mendes

SÓCIO
19,00€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
20,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065482

114,00€
Caixa 6 GFAS

120,00€
Caixa 6 GFAS

Para aquelas ocasiões
CAVE Superior



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 ALCÓOLICO 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 ALCÓOLICO 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



QUINTA DO BOIÇO
RESERVA TINTO 2021

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 ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA 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.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com qualquer prato de carne ou massas.
ENOLOGIA Nuno Faria

SÓCIO
11,40€
 GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
12,00€
 GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 065380

68,40€
 Caixa 6 GFAS

72,00€
 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



CONDE VIMIOSO RESERVA TINTO 2020

PRODUTOR Falua

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Tejo

CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonez, Castelão

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

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor ruby granada intenso.

Aroma de fruta preta e vermelha com boa intensidade, notas de barrica nova bem integrada. Boca com bom volume e boa acidez. Confirma as notas de barrica, taninos de grande qualidade a indicar muitos anos de boa evolução. Muito complexo e envolvente. Final com boa persistência, longo.

LONGEVIDADE 6 a 8 anos

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

ENOLOGIA Antonina Barbosa

SÓCIO
14,25€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
15,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 065352

85,50€
Caixa 6 GFAS

90,00€
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 abaunilhadas. Na boca é macio e elegante, bom volume. Boa acidez e equilíbrio. Final agradável.

LONGEVIDADE 9 a 10 anos

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

ENOLOGIA David Baverstock

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 batónnage 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 batónnage 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 dourada-âmbar. Aroma complexo a mostrar evolução, com um perfil oxidativo equilibrado por notas de acidez, salino tipo jerez, noz. Boca muito complexa e estruturada, notas salinas, intenso. Vinho para apreciadores de brancos com boa evolução.

MAMORÉ DE BORBA VINHO DE TALHA BRANCO 2018 (DOC Alentejo)

PRODUTOR Sovibor
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo
CASTA Antão Vaz, Rabo de Ovelha e Tamarez

VINIFICAÇÃO Vindima manual, arrefecimento em câmara frigorífica a 10°C. Seleção dos melhores cachos em tapete de escolha. Desengace parcial (60% a 40%). Pisa a pé em inox e baldeadas manualmente para as talhas. Duas vezes ao dia, a manta é mergulhada com um rodo de madeira. No final da fermentação as massas assentam no fundo da talha e vão funcionar com um filtro. O vinho é retirado e recolocado na talha, até que esteja completamente limpo.

TEOR ALCOÓLICO 14% **LONGEVIDADE** 5 a 6 anos

SERVIÇO A 8/10°C com pratos de peixe de forno e queijos de pasta mole ou de cura mais prolongada.

ENOLOGIA António Ventura

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. REF^a 035494

Para beber ou guardar

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS



Cor retinto, Aroma intenso, fresco e elegante com notas florais e balsâmicas e um toque de baunilha. Na boca mantém a frescura num conjunto de bom volume e estrutura com taninos redondos e bela presença de frutos negros. Final elegante e longo.

QUINTA DO ATAÍDE VINHA DO ARCO TOURIGA NACIONAL TINTO 2016 (DOC Douro)

PRODUTOR Symington Family Estates

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Vindima em caixas de 20 Kg. Seleção manual dos cachos à entrada da adega. Desengace suave. Fermentação em cubas com controlo de temperatura. Pisas, remontagens e délestages ajustados por cuba. Maceração pós-fermentativa. Fermentação e estágio parcial durante 14 meses em barricas novas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 13,5% **LONGEVIDADE** 9 a 11 anos

SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas, caça de pelo, pratos com especiariase queijos fortes.

ENOLOGIA Charles Symington, Pedro Correia

sócio **19,95€** GFA 0,75L.

não sócio **21,00€** GFA 0,75L.

59,85€ Caixa 3 GFAS

63,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF^º 035479



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 ALCÓOLICO 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. REF^º 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 ALCÓOLICO 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. REF^º 035175

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. REF# 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

QUINTA DO MONTE D'OIRO

TINTA RORIZ TINTO 2020

(Regional Lisboa)

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Escolha de cachos e desengace sem esmagamento. Fermentação com 30% de engaco em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio de 16 a 18 meses em barricas de carvalho francês, das quais 30% novas

TEOR ALCÓOLICO 13,5% **LONGEVIDADE** 8 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18°C com bacalhau e polvo, carnes cozinhadas lentamente, em assados, estufados ou guisados, uma boa feijoada ou cozido à portuguesa. Abrir a garrafa 30 m a 1 hora antes de servir.

ENOLOGIA Graça Gonçalves, Gregory Viennois



Cor vermelho granada. Aroma com boa estrutura e complexidade, madeira bem integrada, notas de alguma evolução, frutos pretos e especiarias. Na boca mostra-se complexo, bom volume e estrutura. Equilibrado. Bom final, elegante e longo.

SÓCIO **23,75€** GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO **25,00€** GFA 0,75L.

71,25€ Caixa 3 GFAS

75,00€ Caixa 3 GFAS

Encomende em Caixas de 3 GFAS. REF# 035513

MAMORÉ DE BORBA

VINHO DE TALHA TINTO 2016

(DOC Alentejo)

PRODUTOR Sovibor

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo

CASTAS Vinhas velhas de Trincadeira, Aragonês, Moreto e Carignan

VINIFICAÇÃO Vindima manual, arrefecimento a 10°C. Seleção em tapete de escolha. Desengace parcial (60% a 40%). Pisa a pé em tina de inox e baldeadas para as talhas. Na fermentação, duas vezes ao dia, a manta é mergulhada com um rodo de madeira.

No final as massas assentam no fundo funcionando como um filtro, o vinho é retirado pelo fundo e colocado de novo na talha, repetindo o processo até que o vinho saia completamente limpo.

TEOR ALCÓOLICO 14% **LONGEVIDADE** 10 a 15 anos

SERVIÇO A 15/16°C com pratos da Gastronomia Alentejana, com particular destaque para grelhados de Porco Preto.

ENOLOGIA António Ventura



Cor atijolado. Aroma intenso, muito maduro e evoluído, muita fruta compotada, algum vegetal, notas de pimenta e "pez". Na boca é muito encorpado e envolvente, fresco, equilibrado, com taninos vivos. Final seco.

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. REF# 035495

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

QUINTA DO CUME Quinta do Cume Grande Reserva Branco 2020

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 ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA 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.

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

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€

Ref^a 015310

SÓCIO 1 gfa - 32,30€

NÃO SÓCIO 1 gfa - 34,00€

Ref^a 015369

SÓCIO 1 gfa - 34,20€

NÃO SÓCIO 1 gfa - 36,00€

Ref^a 015268

Cave PRIVADA

Para momentos únicos



VAL MOREIRA Altitude Tinto 2020

PRODUTOR Quinta do Val Moreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixa de 20Kg, desengace de cerca de 60% do volume da cuba e o restante em cacho inteiro. Maceração a frio de 2 semanas e fermentação alcoólica em cuba de inox durante 2 meses. A fermentação maloláctica foi ainda feita em cubas seguindo para barricas usadas. Estágio de 12 meses em barricas usadas de 225l de carvalho Francês e Português.

TEOR ALCOÓLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma intenso e suave, muito elegante, fruta fresca com notas de baunilha, ameixa preta, alcaçuz e caixa de charuto. Na boca é envolvente, finíssimo, muito complexo, bela acidez, taninos sedosos. Final prolongado.

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 16°/18°C com pratos de cabrito assado, carnes brancas, diversos pratos de bacalhau e queijos de massa mole.

ENOLOGIA Ricardo Gomes

SÓCIO 1 gfa - 39,90€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 42,00€
Refª 015496

PRATS & SYMINGTON Chryseia Tinto 2021

PRODUTOR Prats & Symington
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca

VINIFICAÇÃO Colheita manual em caixas de 20 kg, separada por castas. Após a colheita, seleção manual e mecânica, desengaçamento e esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox, com controle de temperatura. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 15 meses em barricas de carvalho francês de 400 litros, 80% novas. Estágio mínimo de 7 meses em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma intenso, complexo e elegante. Boas notas de especiarias, folha de tabaco, noz-moscada, cravinho, chocolate negro e "sous-bois". Na boca é fresco, elegante e equilibrado confirmando as especiarias e com notas de frutos negros. Taninos muito sedosos. Final frutado, muito longo e persistente.

LONGEVIDADE 15 a 20 anos

SERVIÇO A 16/18°C com cabrito assado, porco preto, caça, queijos e pratos da cozinha regional.

ENOLOGIA Bruno Prats, Charles Symington, Pedro Correia, Miguel Bessa

SÓCIO 1 gfa - 66,50€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 70,00€
Refª 015497

ESPORÃO Private Selection Tinto 2016

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Alentejo

CASTAS Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Franca

VINIFICAÇÃO O Aragonez fermenta em lagares de mármore com pisa a pé e passa para cubas de betão onde ocorre a maloláctica. Estagia 18 meses em balseiros de carvalho francês de 5000 l. A Touriga Franca fermenta em lagares de mármore com pisa a pé e estagia 18 meses em barricas de 500 l de carvalho francês, onde se deu a maloláctica. As parcelas da Alicante Bouschet fermentam separadas em cubas de betão e fazem a maloláctica em barricas novas de carvalho francês de 500 l, onde estagiam durante 18 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

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

LONGEVIDADE 10 a 12 anos

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

ENOLOGIA David Baverstock, Sandra Alves

SÓCIO 1 gfa - 57,00€
NÃO SÓCIO 1 gfa - 60,00€
Refª 014923

ESPUMANTES & CHAMPAGNES

- SELEÇÃO -

Natal



ESPUMANTE
Dalva Bruto

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



ESPUMANTE
Talentus Grand Cuvée Prestige

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



ESPUMANTE
Quinta do Boiçã Arinto Bruto

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



ESPUMANTE
Quinta do Boiçã Arinto Camarate Bruto Rosé

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



CHAMPAGNE
Pol Roger Brut Reserve

sócio **53,20€** | NÃO SÓCIO **56,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFº 015498



CHAMPAGNE
Charles Heidsieck Blanc des Blancs

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

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

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

PORTOS - SELEÇÃO - *Natal*



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

SÓCIO
11,69€

NÃO SÓCIO
12,30€

1 GFA 0,50 L
REFº 012604



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

SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 011244



PORTO
**Barão
de Vilar
Tawny 20 Anos**
(0,50 L)

SÓCIO
41,80€

NÃO SÓCIO
44,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 013810



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

SÓCIO
53,20€

NÃO SÓCIO
56,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 014103



PORTO
**Dalva
Colheita
2011**
(0,75 L)

SÓCIO
27,55€

NÃO SÓCIO
29,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 015410



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

SÓCIO
16,72€

NÃO SÓCIO
17,60€

1 GFA 0,75 L
REFº 015417



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

SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014966



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

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014073



PORTO
**Quinta
Nova
Vintage 2017**
(0,75 L)

SÓCIO
66,50€

NÃO SÓCIO
70,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014414

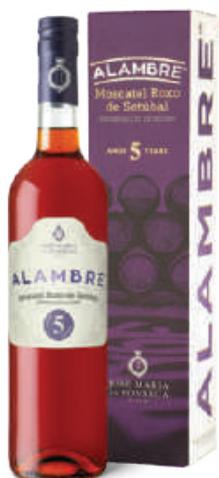
OS VALORES DE VENDA INCLUEM IVA E ENTREGA GRATUITA EM PORTUGAL CONTINENTAL

PREÇOS POR GARRAFA ENCOMENDAS MÍNIMAS - 25€

GENEROSOS & COLHEITAS TARDIAS

- SELEÇÃO -

Natal



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
18,24€

NÃO SÓCIO
19,20€

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 -

Natal



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

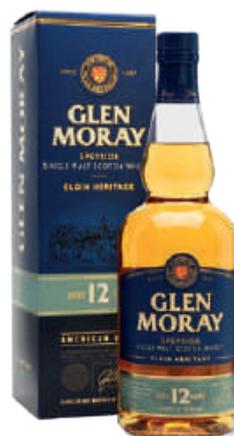


Single Malt Whisky
**Glen Moray
Fired Oak
10 Anos**
(0,70 L)

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€

CAVE REAL

by ENOTECA



Douro Reserva Tinto 2020

NÃO SÓCIO

9,00€ gfa | **54,00€** cx 6 gfas

SÓCIO Enoteca Garrafeira Clube

8,55€ gfa | **51,30€** cx 6 gfas

SÓCIO EnoClube

8,10€ gfa | **48,60€** cx 6 gfas

Dão Touriga Nacional Tinto 2015

NÃO SÓCIO

9,00€ gfa | **54,00€** cx 6 gfas

SÓCIO Enoteca Garrafeira Clube

8,55€ gfa | **51,30€** cx 6 gfas

SÓCIO EnoClube

8,10€ gfa | **48,60€** cx 6 gfas



Momentos

Especiais



3 Castas / 3 Terroirs

CAIXA DE 3 GARRAFAS (Douro)

- 1 gfa. Quinta de Ventozelo - Malvasia Fina branco 2022
- 1 gfa. Quinta de Ventozelo - Vinha do Colmeal Touriga Nacional tinto 2019
- 1 gfa. Quinta de Ventozelo - Vinha da Serra Touriga Franca tinto 2019
- 1 Árvore de Natal de Chocolate Annobon (80 gr)

SÓCIO **55,10€** NÃO SÓCIO **58,00€** REF. 045504

Esporão - 50º Aniversário

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Ameal Reserva branco 2020 (Monção e Melgaço)
- 1 gfa. Murças Reserva tinto 2017 (Douro)
- 1 gfa. Esporão Reserva tinto 2021 (Alentejo)
- 1 Árvore de Natal de Chocolate Annobon (80 gr)

SÓCIO **69,83€** NÃO SÓCIO **73,50€** REF. 045505



Conjunto Falua

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Barão do Hospital Alvarinho branco 2021 (Monção e Melgaço)
- 1 gfa. Falua Unoaked Undated tinto (Tejo)
- 1 gfa. Conde Vimioso Reserva tinto 2020 (Tejo)
- 1 Árvore de Natal de Chocolate Annobon (80 gr)

SÓCIO **59,85€** NÃO SÓCIO **63,00€** REF. 045506



Momentos

Especiais



3 Regiões / 3 Referências

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Graíinha Reserva tinto 2021 (Douro)
- 1 gfa. Taboadella Jaen Reserva tinto 2020 (Dão)
- 1 gfa. Herdade Aldeia de Cima Reserva tinto 2020 (Alentejo)
- 1 Árvore de Natal de Chocolate Annobon (80 gr)

SÓCIO **49,88€** NÃO SÓCIO **52,50€** REF. 045507

Conjunto JMF

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Periquita Superyor tinto 2015 (Pen. Setúbal)
- 1 gfa. Colecção Privada DSF Touriga Francesa tinto 2017 (Pen. Setúbal)
- 1 gfa. José de Sousa Reserva tinto 2018 (Alentejo)
- 1 Árvore de Natal de Chocolate Annobon (80 gr)

SÓCIO **77,43€** NÃO SÓCIO **81,50€** REF. 045515



Para Brindar

CAIXA DE 3 GARRAFAS

- 1 gfa. Champagne Pol Roger Brut Reserve
- 1 gfa. Moscatel Alambre 20 Anos (0,5L)
- 1 gfa. Porto Graham's Tawny 20 Anos
- 1 Árvore de Natal de Chocolate Annobon (80 gr)

SÓCIO **131,10€** NÃO SÓCIO **138,00€** REF. 045509



Cabaz Natal



Cabaz de Natal

CAIXA DE 6 GARRAFAS + PRODUTOS GOURMET

- 1 gfa. Espumante Quinta do Gradil Reserva Brut Nature (Lisboa)
- 2 gfas. Muros Antigos Alvarinho 2022 (Monção e Melgaço)
- 2 gfas. Zom Reserva Tinto 2019 (Douro)
- 1 gfa. Porto Barão de Vilar Tawny 10 Anos (Lisboa)
- 1 Árvore de Natal de Chocolate Annobon (80 gr)
- 1 gfa. Azeite Virgem Extra Quinta de Ventozelo (0,5L)
- 1 frasco Figos Pingo de Mel em calda Casa das Rendufas (553 gr)

SÓCIO **81,70€** NÃO SÓCIO **86,00€** REF. 095510

Cabaz Reveillon



Cabaz de Natal

CAIXA DE 6 GARRAFAS + PRODUTOS GOURMET

- 1 gfa. Espumante Vértice Cuvée Bruto (Douro)
- 2 gfas. Barão do Hospital Alvarinho Branco 2021 (Monção e Melgaço)
- 2 gfas. Vale da Raposa Reserva Tinto 2020 (Douro)
- 1 gfa. Moscatel Alambre 20 Anos (P. Setúbal)
- 9 Trufas de Chocolate Annobon (99 gr)
- 1 gfa. Azeite Virgem Extra Quinta de Ventozelo (0,5L)
- 1 frasco Figos Pingo de Mel em calda Casa das Rendufas (553 gr)

SÓCIO **123,50€** NÃO SÓCIO **130,00€** REF. 095511

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



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

COMO:

PRIMEIRA OPÇÃO - Entregue pessoalmente a oferta

1. Envie-nos o nome do seu amigo ou amiga;
2. Proceda ao pagamento da quota do 1º ano no valor de 50,00€;
3. A Enoteca enviará para sua casa, para que possa oferecer em mão, o Conjunto "Novo Sócio" [ver página ao lado].

Este conjunto incluirá ainda:

- a) uma Ficha de inscrição (para formalização da inscrição);
- b) os Estatutos do Clube;
- c) a Revista Enoteca.

SEGUNDA OPÇÃO - O Clube entrega por si a oferta

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

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

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



EnoClube - Clube dos Conhecedores

CAMPANHA NOVO SÓCIO

Inscriva-se agora no EnoClube e receba:



OFERTA INSCRIÇÃO

Pela Inscrição/Quota do 1º ano - 50,00€
Conjunto 3 garrafas “Novo Sócio”
(valor mercado - **54,50€**)

CONJUNTO 3 GARRAFAS NOVO SÓCIO

1 gfa. **Falua Reserva Unoaked Branco 2020** (Tejo)

1 gfa. **Murças Reserva Tinto 2017** (Douro)

1 gfa. **HF Sonhador Tinto 2018** (Alentejo)



EnoClube - Clube dos Conhecedores



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

NÃO PERCA ESTA OPORTUNIDADE

NO SITE www.enoteca.pt ou PEÇA A **FICHA DE INSCRIÇÃO** NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA ou pelos TELEFONES **228 348 440** (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

WINE-MODERATION 40%
ALC/VOL (80 PROOF)