

www.enoteca.pt · Nº 129 - 1º TRIMESTRE 2024 - MARÇO/MAIO · Clube de Vinhos

ENOTECA



ESPORÃO



Ameal

Loureiro
Reserva Branco

VINHOS VERDES



Murças

Minas
Tinto

DOURO



Esporão

Reserva
Tinto

ALENTEJO

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

2024 - Este é o ano em que completamos 40 anos de vida. São 40 anos de bons vinhos, bons momentos, boas memórias.

Recordamos com saudade Sócios, Enólogos e Produtores que nestes anos vimos fazerem parte da nossa família e que infelizmente já não se encontram entre nós. Celebramos todos aqueles que fazem a Enoteca um Clube de Vinhos, os Sócios - a razão de existirmos, a alma do Clube; o nosso painel de provadores, o Álvaro Van Zeller, o Anselmo Mendes, o João Silva e Sousa, o José Manuel Sousa Soares, o Manuel Vieira e o Tiago Alves de Sousa - os responsáveis pela confirmação da qualidade/preço dos vinhos que apresentamos; todos os Produtores e Enólogos - aqueles que fazem os vinhos e que nos proporcionam os bons momentos nas visitas, nas atividades e nos jantares que realizamos.

Foi um longo caminho que percorremos até aqui. Tivemos o prazer de assistir, ao longo dos anos, à melhoria contínua no mundo dos vinhos, tanto ao nível da qualidade dos vinhos como ao nível de toda a envolvimento. São razões mais que suficientes para acreditar que o melhor ainda está por vir. Contamos consigo para juntos descobrir as maravilhas que o futuro nos irá trazer!

jserodio@enoteca.pt

nserodio@enoteca.pt

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).

3	Editorial	30	Vinhos do Trimestre
4	Como Encomendar	32	Cave Brancos
5	Os Clubes Enoteca	36	Cave Rosés
6	Porquê a Enoteca	37	Cave Tintos
7	Montra de Prémios	42	Cave Superior
8	Notícias do Vinho	47	Garrafeira do Clube
10	Agora Provo Eu	50	Cave Privada
12	Fórum de Enólogos	52	Projeto Barrica VIII
16	Rótulos Personalizados	54	Espumantes/Champagnes
19	Conjunto 6 Terroirs	55	Portos
20	Bacelo Novo	56	Generosos
23	Cesto de Primavera	57	Espirituosos
25	Vinificação de A a Z	59	EnoClube
28	Galeria do Produtor		- Clube dos Conhecedores



R. Alves Redol, 243-249, 4050-043 Porto
Apartado 4414, 4007-803 Porto
T. 228 348 440 / M. 934 400 893 / Fax 228 348 449
enoteca@enoteca.pt / www.enoteca.pt



Publicação Periódica Trimestral / Proprietário-Editor: José Seródio / 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

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** ou **934 400 893** e diga-nos quais os produtos que pretende.



E-mail

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



Site

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



Como é feita a entrega?

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

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



Como posso pagar a Encomenda?

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

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



Os Clubes da ENOTECA

Enoteca Garrafeira Clube | EnoClube - Clube dos Conhecedores

➤ 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 Conhecedores**”.

➤ 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**”.

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 Conhecedores

Com uma quota de **€50,00** anual (12 meses sobre a data de inscrição), os sócios do **EnoClube - Clube dos Conhecedores** (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 Bacelo Novo), de **5% em todos os outros produtos** e se a encomenda for de 3 ou mais caixas e 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 Conhecedores **recebe uma caixa de vinhos selecionados** (sempre de valor igual ou superior à quota anual). Aquando da inscrição no EnoClube – Clube dos Conhecedores, o Sócio fica também inscrito no **Programa Trimestral***.

Apenas os Sócios do EnoClube – Clube dos Conhecedores **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
RAZÕES



Objetividade

Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.



Rigor

Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.



Preço Justo

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



Comodidade

Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.



Informação

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



Formação

Publicamos artigos de formação sobre a temática do vinho.



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

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



40 PONTOS

Voucher 10,00€ para utilizar numa
Encomenda ou no Site enoteca.pt



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

- 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.

Jantar do Fórum de Enólogos - The Lodge Porto Hotel

Porto | Sábado, 18 de Novembro 2023

O Fórum de Enólogos reuniu-se mais uma vez para provar, aprovar e dar à prova alguns excelentes vinhos dos Enólogos que o constituem. Desta vez a reunião e jantar decorreu no The Lodge Porto Hotel em Gaia junto ao rio Douro e como já é hábito os vinhos foram o destaque da noite. Os sócios foram recebidos com o espumante duriense **Dalva rosé** e uma excelente escolha de aperitivos, croquetes de vitela com maionese togarashi, mini quiche de queijo feta e espinafres, bruschetta de tomate, presunto e cebolinho e batatinhas bravas. Na sala de jantar, para além dos vinhos aprovados anteriormente pelos enólogos disponíveis para os sócios em três conservadores colocados em três pontos estratégicos na sala, foi servido o **Morgado de Perdigão branco 2022** com a entrada, uma sopa de cherne da nossa costa com azeite de coentros, o **Villa Lisa Reserva tinto 2019** com o prato principal, um estaladiço de peito de frango do campo com espargos verdes e para finalizar o **Porto Palmer L.B.V. 2017** acompanhava a sobremesa, um bolo mousse chocolate negro de Timor-Leste, sorvete de tangerina e telhas de pinhões.

Nos conservadores estiveram disponíveis 50 vinhos dos enólogos **Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, Antonina Barbosa, António Braga, Bernardo Cabral, Carlos "Carloto" Magalhães, Manuel Vieira, David Baverstock, Domingos Soares Franco, Filipe Sevinate Pinto, Graça Gonçalves, João Silva e Sousa, Jorge Alves, José Gaspar, José Luís Moreira da Silva, José Manuel Sousa Soares, José Maria Bettencourt, Mafalda Machado, Mafalda Magalhães, Maria Serpa Pimentel, Miguel Pessanha, Nuno Cancela de Abreu, Osvaldo Amado, Patrícia Peixoto, Rui Cunha e Tiago Alves de Sousa** que foram provados durante a tarde desse mesmo dia pelos Enólogos do Fórum.



Os enólogos, à mesa com os sócios, orientavam a escolha dos 50 vinhos presentes, desde o Espumante Dalva Bruto rosé 2022 (Douro), passando pelos brancos Adaga 2022 (Verdes), Ameal Solo Único 2022 (Verdes), Berço 2021 (Douro), Casa Capitão-mor Alvarinho 2022 (Monção e Melgaço), Casa de Paços Loureiro Reserva 2021 (Verdes), Conde Vimioso Reserva 2020 (Tejo), Covela Avesso Reserva Bio 2022 (Verdes), Fonte do Ouro Encruzado 2022 (Dão), Fora da Caixa várias (Douro), Homenagem Alvarinho Reserva 2022 (Monção e Melgaço), Murgas 2019 (Bucelas), Muros Antigos Alvarinho 2022 (Monção e Melgaço), Pacheca Grande reserva 2021 (Douro), Parcela Única 2021 (Monção e Melgaço), Poente 2022 (Douro), Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2021 (Lisboa), Ribeira do Corso Reserva 2021 (Três-os-Montes), Sonhador 2022 (Alentejo) e o Talentus 2022 (Lisboa), o rosé Quinta dos Carvalhais 2022 (Dão), os tintos Dalva Reserva 2021 (Douro), Esporão Reserva 2021 (Alentejo), Falua Reserva Unoaked Touriga Nacional 2020 (Tejo), Herdade do Gamito Alicant Bouschet 2021 (Alentejo), Herdade do Gamito 2021 (Alentejo), José de Sousa 2019 (Alentejo), Kaputt 40 meses 2018 (Douro), Monte do Álamo Vinhas Velhas 2020 (Alentejo), Pacheca Reserva 2021 (Douro), Pego do Velho Reserva 2018 (Douro), Pegos Claros Tintinha 2019 (Península de Setúbal), Pêra Grave Reserva 2019 (Alentejo), Poente 2021 (Douro), Quinta da Carregosa Grande Reserva Touriga Franca 2018 (Douro), Quinta do Monte d'Oiro 2020 (Lisboa), Quinta do Tedo reserva 2019 (Douro), Raríssimo Clarete 2016 (Dão), Rarissimo 2009 (Bairrada), Ravasqueira – Vinha das Romãs 2021 (Alentejo), Ribeira do Corso Reserva 2020 (Três-os-Montes), Talentus Grande Reserva 2016 (Douro), Talentus 2021 (Lisboa), Tecedeiras Touriga Nacional 2019 (Douro), Vale da Raposa Tinto Cão 2018 (Douro) e o Vicentino Reserva 2017 (Alentejo) e os fortificados Moscatel de Setúbal Alambre 20 Anos, Porto Barão de Vilar 10 Anos, Porto Oliveirinha White Special Reserve e o Quinta dos Pesos - Generoso de Carcavelos 1995.

Alguns destes vinhos já pode encontrar nas próximas páginas, os restantes apresentaremos numa próxima oportunidade.

Jantar com Provas | Quinta de Ventozelo

Porto, 23 de Novembro (DeCastro Gaia)

Lisboa, 30 de Novembro (Falstaff)

Apresentação do projeto e dos vinhos por
José Manuel Sousa Soares no Porto
e **Pedro Pina Cabral** em Lisboa.

Nestes jantares estiveram à prova os vinhos o **Espumante Dalva Rosé Bruto** e o **Quinta de Ventozelo Malvasia Fina 2022**, já no jantar com a entrada foi servido o **Quinta de Ventozelo Rabigato branco 2022**, com o prato principal o **Quinta de Ventozelo Sousão tinto 2021**, com a sobremesa o **Porto Dalva Colheita 2011**.

No restaurante DeCastro Gaia os pratos foram idealizados pelos Chefs Miguel Castro e Silva e José Guedes desde os aperitivos que acompanharam os vinhos da prova, passando à entrada de Robalo marinado com ervas finas, para o prato principal Porco Bísaro, migas de couve e feijão frade, falso sarrabulho e para a sobremesa Bolacha, avelã, cacau e caramelo salgado.

Em Lisboa, no restaurante Falstaff o Chef Hugo Henriques presenteou-nos com deliciosos petiscos para os vinhos da prova, para a entrada Tamboril, Mache e Caldo tradicional de arroz de Tamboril, para o prato principal Pato, Endívia e Cogumelos e para a sobremesa Amêndoa, Caramelo e flor de sal.



Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Falstaff

VAL MOREIRA



Jantar com Provas | Val Moreira & Santa Vitoria

Lisboa, 18 de Janeiro (Falstaff)

Porto, 25 de Janeiro (DeCastro Gaia)

Apresentação do projeto e dos vinhos
por **Marta Maia** no Porto e Lisboa.

Estiveram à prova os vinhos **Santa Vitória Sauvignon Blanc 2023** e **Val Moreira Colheita Tinto 2020**, no jantar com a entrada o **Val Moreira Reserva Branco 2021**, com o prato principal o **Santa Vitória Grande Reserva Tinto 2017** e com a sobremesa o **Val Moreira Porto 10 Anos**.

Em Lisboa, no restaurante Falstaff o Chef André de Sousa serviu um Vitello tonnato - "surf n turf" como entrada, para o prato principal Bacalhau mediterrâneo e para a sobremesa Meia lua de abóbora.

No restaurante DeCastro Gaia os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelo Chef José Guedes desde os aperitivos que acompanharam os vinhos da prova à entrada de Lula e camarão molho do assado, como prato principal o Novilho, cogumelos e legumes salteados e para a sobremesa, Leite Creme, anis, laranja e amêndoa.



Lisboa - Falstaff



Porto - DeCastro Gaia



Agora
provo
EU!

João Silva e Sousa

Fora da Caixa

Se recuarmos 250 anos na história do vinho e analisarmos os sucessos comerciais da altura, encontramos o Champagne, o Jerez, o Madeira, os vinhos da Aquitânia (Bordéus) e o vinho do Porto. A essência dos vinhos do Velho Mundo, de uma forma simplista, pode ser contada por eles.

Aprofundando o raciocínio, percebemos que 4 destes 5 vinhos, ainda hoje, utilizam o “Blend” como instrumento fundamental para definir o estilo de cada casa produtora. Refiro-me ao Champagne, ao Jerez, ao Madeira e ao Porto. O “Blend”, em tempos idos, serviu também para resolver os imensos desafios que hoje a enologia resolve facilmente.

Muito dificilmente conseguirei explicar como funciona uma “sala de provas” no vinho do Porto. Na Offley chegámos a ter 21 milhões de litros em stock divididos em centenas de balseiros e toneis, milhares de cascos de 600 litros e algumas centenas de depósitos de inox. Todas estas vasilhas estavam representadas por uma garrafa na sala de provas cujo vinho era substituído regularmente. Eram cerca de 700 garrafas e dávamos a volta ao stock em 22 dias úteis, construindo memória olfactiva - para quem não sabe, a prova de Porto é essencialmente “nariz”. A execução de lotes, quase diária, vivia dessa memória construída.

Foi esse treino que hoje me permite imaginar o resultado de um “blend”. Falho cada vez menos nas percentagens de cada vinho que escolho de memória.

Os vinhos **Fora da Caixa** são blends de várias colheitas: 4 no caso do tinto (2018, 2019, 2020 e 2021), 3 no caso do branco (2019, 2020 e 2021). O tinto estagiou em barricas de 500 litros e o branco fermentou e estagiou em barricas de igual volume. O encaixe das várias colheitas foi ensaiado com imenso rigor. Perdi algumas barricas de tinto para a Brettanomyces e algumas barricas de branco para a oxidação.

Os vinhos foram feitos para “aguentar” na garrafa e talvez vos surpreenda a capacidade de envelhecimento do branco. Permitam-me afirmar que estes vinhos são sobreviventes.



Agora provo EU!

Fora da Caixa BRANCO 1ª Edição

Produtor João Silva e Sousa

Denominação De Origem DOC Douro

Castas Arinto, Viosinho, Gouveio

Vinificação Vinho composto por um lote de 3 diferentes colheitas, 2019, 2020 e 2021. Vindima manual. Prensa suave da uva inteira. Clarificação estática pelo frio durante 48h. Início da fermentação em inox finalizando em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau" com bâtonnage.

Teor Alcoólico 14% **Longevidade** 15 anos

Notas de Prova Cor brilhante, amarelo-citrino. Aroma complexo e equilibrado. Notas vegetais e de citrinos com ligeira mineralidade. Na boca é intenso, redondo e macio com boa acidez a dar-lhe frescura, várias camadas, elegante. Final longo e persistente.

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

Enologia Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa

Sócio	Não Sócio
23,75€	25,00€
GFA 0,75L	GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas
REFª 035562

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

Fora da Caixa TINTO 1ª Edição

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 Alcoólico 14% **Longevidade** 15 anos

Notas de Prova 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. Envolvente e suave, mas com taninos firmes. Final longo e persistente.

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

Enologia João Silva e Sousa

Sócio	Não Sócio
23,75€	25,00€
GFA 0,75L	GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas
REFª 035175

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



Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Espumante Dalva Bruto Rosé 2022

Produtor Granvinhos
Denominação de Origem Regional Douro
Castas Tinta Barroca, Tinta Amarela
Teor Alcoólico 11,5%
Longevidade 4 a 5 anos
Notas de Prova Cor rosa-claro. Aroma limpo, elegante e delicado com notas de frutas silvestres (framboesa) e brioche. Na boca é fresco e equilibrado, ácido e a confirmar as notas de brioche. Final persistente.
Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio **7,60€** GFA 0,75L Não Sócio **8,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065535

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Muros Antigos Alvarinho 2022

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
Denominação de Origem DOC Vinhos Verdes
Casta Alvarinho
Teor Alcoólico 12,5% **Longevidade** 10 anos
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.
Enologia Anselmo Mendes

Sócio **9,31€** GFA 0,75L Não Sócio **9,80€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065308

55,86€ Caixa 6 GFAS **58,80€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Ameal Solo Único Branco 2022

Produtor Quinta do Ameal
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Loureiro
Teor Alcoólico 11,5%
Longevidade 12 a 15 anos
Notas de Prova Cor amarelo com tonalidades esverdeadas. Aroma intenso fresco, complexo e mineral com notas florais e leves notas de fruta citrina. Na boca é vivo, elegante e fresco com bom volume. Final persistente e refrescante.
Enologia Lourenço Charters

Sócio **15,20€** GFA 0,75L Não Sócio **16,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065561

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Fora da Caixa Branco - 1ª Edição

Produtor João Silva e Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Casta Arinto, Viosinho, Gouveio
Teor Alcoólico 14%
Longevidade 15 anos
Notas de Prova Cor brilhante, amarelo-citrino. Aroma complexo e equilibrado. Notas vegetais e de citrinos com ligeira mineralidade. Na boca é intenso, redondo e macio com boa acidez a dar-lhe frescura, várias camadas, elegante. Final longo e persistente.
Enologia Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa

Sócio **23,75€** GFA 0,75L Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 035562

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Ribeira do Corso Reserva Tinto 2020

Produtor Coop. Agr. Ribadouro
Denominação de Origem DOC Trás-os-Montes
Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Teor Alcoólico 14% **Longevidade** 8 a 10 anos
Notas de Prova Cor vermelho rubi intenso. Aroma intenso e limpo, frutos vermelhos e pretos maduros, ligeiras notas tostadas. A boca confirma a boa fruta, taninos firmes mas macios, fresco com notas de madeira bem integradas. Envolvente. Final persistente.
Enologia Carlos Magalhães

Sócio **8,84€** GFA 0,75L Não Sócio **9,30€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065567

53,04€ Caixa 6 GFAS **55,80€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Pego do Velho Reserva Tinto 2018

Produtor Soc. Agrícola Quinta da Serpe
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas
Teor Alcoólico 13,5%
Longevidade 8 a 10 anos
Notas de Prova Cor vermelho rubi. Aroma intenso, jovem e elegante, notas de fruta madura com tosta e especiarias do estágio em barrica. Na boca é amplo e bem estruturado, harmonioso com taninos sedosos e notas de frutos pretos. Final longo.
Enologia Tiago Sampaio

Sócio **9,31€** GFA 0,75L Não Sócio **9,80€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065572

55,86€ Caixa 6 GFAS **58,80€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Talentus Grande Reserva Tinto 2016

Produtor JAPG
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Sousão, Touriga Franca
Teor Alcoólico 14%
Longevidade 10 a 12 anos
Notas de Prova Cor rubi intenso, aroma intenso e complexo, frutado com boas notas de madeira e de boa evolução em garrafa. Na boca mostra-se muito elegante e ainda jovem, bom ataque, intenso, taninos firmes e madeira bem integrada no conjunto. Final longo, persistente e especiado.
Enologia José Gaspar

Sócio **17,10€** GFA 0,75L Não Sócio **18,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065559

102,60€ Caixa 6 GFAS **108,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Quinta da Carregosa Grande Reserva Touriga Franca Tinto 2018

Produtor Quinta da Carregosa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca
Teor Alcoólico 15%
Longevidade 10 anos
Notas de Prova Cor rubi aberto. Aroma intenso com notas de frutos vermelhos e especiarias. Na boca é equilibrado, redondo e bem estruturado, belas notas especiadas. Final longo e persistente.
Enologia Fernando Costa, Jorge Alves

Sócio **18,05€** GFA 0,75L Não Sócio **19,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 035571

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



Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Kaputt 40 Meses Tinto 2018

Produtor Van Zeller Wine Collection
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Francesa, Rufete, Tinta Amarela, Touriga Nacional
Teor Alcoólico 14,5% **Longevidade** 15 a 20 anos
Notas de Prova Cor rubi aberto. Aroma intenso, complexo e harmonioso, notas de fruta preta madura, balsâmicas e de especiarias. Na boca é complexo e muito equilibrado confirmando as notas aromáticas, limpo com bons taninos, bom volume e estrutura. Final intenso e persistente.
Enologia Álvaro van Zeller

Sócio **38,00€** GFA 0,75L Não Sócio **40,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 1 gfa REF^a 015573



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Quinta do Monte d'Oiro Tinto 2020

Produtor Quinta do Monte d'Oiro
Denominação de Origem Regional Lisboa
Castas Syrah
Teor Alcoólico 14%
Longevidade 10 a 15 anos
Notas de Prova Cor vermelho granada. Aroma complexo, fruta vermelha com boa evolução e notas de boa madeira bem casada. Na boca é intenso, equilibrado e frutado, bons taninos com notas de madeira bem integrada no conjunto. Final persistente.
Enologia Graça Gonçalves

Sócio **10,45€** GFA 0,75L Não Sócio **11,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065574

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Esporão Reserva Tinto 2021

Produtor Esporão
Denominação de Origem DOC Alentejo
Castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico 14% **Longevidade** 9 a 10 anos
Notas de Prova Cor rubi. Aroma complexo, notas limpas de frutos pretos, vermelhos. Notas de madeira e especiarias bem integradas. A boca confirma a boa fruta num conjunto muito equilibrado, complexo e com boa estrutura. Final equilibrado e persistente.
Enologia Sandra Alves, João Ramos

Sócio **16,15€** GFA 0,75L Não Sócio **17,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065500

96,90€ Caixa 6 GFAS **102,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Porto Barão de Vilar Branco 10 Anos

Produtor Van Zeller Wine Collection
Denominação de Origem DOC Porto
Castas Códrega, Rabigato, Malvasia Fina
Teor Alcoólico 19,5%
Longevidade Em cave mais de 15 anos. Depois de aberto 3 a 4 meses.
Notas de Prova Cor amarelo-âmbar com reflexos esverdeados. Aroma intenso de frutos secos (amêndoa, avelã). Na boca é complexo, equilibrado, fresco e bem estruturado, encorpado e aveludado. Final persistente.
Enologia Álvaro van Zeller

Sócio **12,83€** GFA 0,50L Não Sócio **13,50€** GFA 0,50L

Encomende em Caixa de 3 gfa REF^a 032604

38,49€ Caixa 3 GFAS **40,50€** Caixa 3 GFAS

Fórum de ENÓLOGOS



12
Garrafas

*Uma oportunidade
única de conhecer alguns
dos Vinhos aprovados
pelo Fórum de Enólogos
na sua última edição*

Conjunto Fórum de Enólogos

- 1 gfa. Espumante Dalva Bruto Rosé
- 1 gfa. Muros Antigos Alvarinho 2022
- 1 gfa. Ameal Solo Único Branco 2022
- 1 gfa. Fora da Caixa Branco - 1ª Edição
- 1 gfa. Ribeira do Corso Reserva tinto 2020
- 1 gfa. Pego do Velho Reserva Tinto 2018
- 1 gfa. Talentus Grande Reserva Tinto 2016
- 1 gfa. Qta Carregosa Grande Reserva Tour. Franca Tinto 2018
- 1 gfa. Kaputt 40 meses Tinto 2018
- 1 gfa. Quinta do Monte d'Oiro Tinto 2020
- 1 gfa. Esporão Reserva Tinto 2021
- 1 gfa. Porto Barão de Vilar Branco 10 Anos

Sócio
186,58€

Caixa de 12 gfas
REFª 125576

Não Sócio
196,40€

R Rótulos PERSONALIZADOS

Um Serviço único e exclusivo da ENOTECA



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 Van Zeller Wine Collection

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 Bernardo Cabral, Marta Maia

A Enoteca cria o seu Rótulo personalizado para acompanhar os momentos especiais da sua vida, ou da vida da sua empresa - uma imagem ou desenho, uma fotografia, uma mensagem ou apenas uma ideia, são suficientes para produzirmos o seu rótulo.



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

1 Gfa
REF* 015157

Sócio	Não Sócio
11,40€	12,00€

3 Gfas
REF* 035157

Sócio	Não Sócio
33,25€	35,00€

6 Gfas
REF* 065157

Sócio	Não Sócio
64,60€	68,00€

Produtor JAPG

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

Enologia José Gaspar



Porto TAWNY 10 Anos

1 Gfa
REF* 012055

Sócio	Não Sócio
15,20€	16,00€

3 Gfas
REF* 032055

Sócio	Não Sócio
45,03€	47,40€

6 Gfas
REF* 062055

Sócio	Não Sócio
86,87€	91,44€

Produtor Van Zeller Wine Collection

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

Enologia Álvaro van Zeller

A ENOTECA, em colaboração com a **Van Zeller Wine Collection**, 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 máximo de entrega: 15 dias após confirmação da Encomenda.

Encomenda Mínima: 12 Garrafas.

PARA QUALQUER ESCLARECIMENTO FALE CONNOSCO

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

(rótulos exemplificativos)

BOM MALANDRO



Branco

É elegante. É jovem.
É de aroma intenso QB.
É mineral. É gastronómico.
“É bom demais para desperdiçar
nem que seja uma gota”

Tinto

É fresco. É jovem.
É a puxar pela fruta.
É fácil de beber. É gastronómico.
“É tentação a mais para qualquer
malandro que é bom malandro”

DOURO

“É terra de bom vinho. E de lontras, esquilos, gralhas, ouriços, javalis e raposas.
Que é como quem diz, terra de bons malandros.”

www.bommalandro.pt

SYMINGTON
Family Estates

Conjunto 6 Terroirs



V. Verde
Casa Santa
Eulália
Avesso
Branco 2022



Douro
Murças
Minas
Tinto 2021



Lisboa
Quinta
do Boiçã
Reserva
Tinto 2021

Dão
Fonte do Ouro
Tinto 2020



**Península de
Setúbal**
JMF
Grande Escolha
Tinto 2021



Alentejo
Esporão
Colheita
Tinto 2022



Conjunto
6 Terroirs

Sócio
48,69€

Não Sócio
51,25€

Caixa 6 garrafas
REF* 065577



BACELO NOVO

Sempre Presente

Dão

BACELO NOVO BRANCO 2022

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Encruzado, Cerceal Branco, Malvasia Fina

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

Teor Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma jovem, com notas florais e de citrinos com um ligeiro mineral. Na boca é equilibrado, fresco e elegante com notas de fruta branca de caroço. Final fresco e agradável.

Longevidade 2 a 3 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio
4,75€

GFA 0,75L

Não Sócio
5,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 12 gfas REF* 125287

57,00€

Caixa 12 GFAS

60,00€

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Douro

BACELO NOVO TINTO 2020

Produtor Barão de Vilar
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca

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

Teor Alcoólico 13%

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

Longevidade 6 a 7 anos

Serviço A 14/15°C com pratos 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 Caixa de 12 gfas REF* 125102

57,00€

Caixa 12 GFAS

60,00€

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Alentejo

BACELO NOVO TINTO 2020

Produtor Herdade Monte Novo e Figueirinha
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet

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

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma vinoso com notas de frutos vermelhos maduros e um toque de chá preto. Na boca é suave e equilibrado com taninos suaves. Final agradável.

Longevidade 4 a 5 anos

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

Enologia Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

Sócio
4,75€

GFA 0,75L

Não Sócio
5,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 12 gfas REF* 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* 125278 NÃO SÓCIO **60,00€** Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte



BACELO NOVO

Sócio
EnoClube

4,50€ Gfa
54,00€ Caixa



12
Garrafas
DÃO



12
Garrafas
DOURO



12
Garrafas
ALENTEJO

Bacelo s.m. Vara de videira para formar nova planta.

CIRCA 1500

QUINTA DE VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL



RABIGATO BRANCO

Na Quinta de Ventozelo, cada casta é uma história e as brancas não são exceção. Usualmente utilizado em vinho de lote, devido à sua acidez natural, o Rabigato surge repleto de frescura e personalidade a solo. Versátil e perfeitamente adaptado à diversidade do solo e microclima tão particular nesta quinta.



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.



TINTA AMARELA TINTO

No caso da Tinta Amarela, a personalidade que se manifesta na vinha, transparece em cada garrafa. Esta casta, bem portuguesa, tem muita vida e um vigor que deve ser compreendido e moldado. Vindimada no tempo certo, vemos os seus traços transportados para este vinho: suavidade, juventude e teimosia. Um vinho marcante pela sua elegância e persistência.

Na Quinta de Ventozelo, cada casta é uma história.

Cesto de PRIMAVERA

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



OFERTA
ESPUMANTE
Quinta do Gradil
Reserva
Brut Nature



Lisboa



Douro



Douro



Dão

Conjunto 12 Garrafas

- 3 Gfas. Talentus Branco 2022 Lisboa
- + 3 Gfas. Dalva Rosé 2022 Douro
- + 3 Gfas. Quinta Nova Unoaked Tinto 2021 Douro
- + 3 Gfas. Cave Real Dão Tinto 2015 Dão

Cesto de
PRIMAVERA
Caixa 12 garrafas REF^o 125578

Sócio
88,78€

Não Sócio
93,45€



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

TABOADELLA
1255



Grainha

Reserva Tinto 2021

DOURO

O Grainha Reserva nasce no xisto duriense e representa o carácter da nossa Terra. É um vinho sofisticado que traz a dimensão do Douro em cada gota, numa generosa mistura de aromas frutados, densos e especiados, a par de uma textura sedosa que proporciona um enorme prazer à mesa.



Taboadella

Villae Tinto 2020

DÃO

Com quatro castas de grande carácter, o Villae tinto resulta de um lote diferenciador. Aqui a Tinta Roriz confere estrutura e músculo, o Jaen evidencia a sua garra natural, o Alfrocheiro traz a mineralidade e a Tinta Pinheira demonstra os aromas de floresta e do bosque. Intenso, delicadamente perfumado, com taninos suaves e uma acidez refrescante, o Villae Tinto é um vinho com a identidade da Taboadella.



Vinificação

A a Z

Tiago Alves de Sousa

O Futuro das Vinhas Velhas

Os vinhos do Douro são particularmente reconhecidos pelas suas vinhas velhas e alguns dos mais importantes vinhos da família Alves de Sousa, como o **Quinta da Gaivosa**, **Vinha de Lordelo** ou **Abandonado** são a prova viva do seu carácter e qualidade.

No entanto, se temos hoje o privilégio de trabalhar com vinhas com uma identidade singular, com mais de 80 e 100 anos plantadas pelos nossos antepassados, temos igualmente a responsabilidade de preparar o futuro e plantar as novas vinhas velhas para as próximas gerações.

Num momento particularmente importante para a definição do Futuro das vinhas do Douro, com o reconhecimento global dos seus vinhos mas também com os muitos desafios, quer ao nível das dinâmicas dos vários mercados, quer ao nível da evolução das demais regiões vitivinícolas, quer ao nível das condições edafoclimáticas da região e das alterações climáticas já sentidas e previstas, é fundamental uma reflexão sobre os caminhos traçados no Passado à luz do conhecimento técnico e científico atual de forma a definir-se as linhas orientadoras para as novas vinhas da RDD (Região Demarcada do Douro).

As vinhas do Douro passaram por diferentes fases ao longo da sua história - dos socalcos pré e pós-filoxéricos cultivados manualmente à introdução da mecanização com os patamares e as vinhas ao alto.

Hoje é finalmente possível comparar os benefícios e as dificuldades das diferentes opções no sentido de desenvolver o melhor modelo em termos de qualidade, identidade e sustentabilidade.

Várias questões levantam-se:

- I. Quais são as vinhas melhor adaptadas às nossas condições naturais e também as melhor preparados para enfrentar os desafios climáticos do Futuro?
- II. Quais são as vinhas mais sustentáveis ambientalmente?
- III. Quais são as vinhas que apresentam uma maior longevidade?
- IV. Quais são as vinhas com maior resiliência e capacidade de adaptação, quer às variações interanuais geradas pela complexidade da paisagem da RDD, quer aos diversos stresses bióticos e abióticos existentes?
- V. Quais são as vinhas que nos dão os vinhos de melhor qualidade e sobretudo os com mais identidade?



A partir de uma detalhada análise comparativa realizada ao longo de mais de 10 anos (com particular incidência entre 2003 e 2013), abrangendo diversos parâmetros vitícolas, fisiológicos e produtivos foi possível concluir que... os nossos antepassados já haviam encontrado a solução há mais de 100 anos. As vinhas tradicionais (socalcos pós-filoxéricos) revelaram todas as suas mais-valias vitícolas, ambientais e de qualidade, tornando-se, desde 2014, o modelo para as novas vinhas da família Alves de Sousa.

O modelo **“Novas Vinhas Velhas”** da família Alves de Sousa **recria os elementos-chave das velhas vinhas tradicionais do Douro, combinadas com uma viticultura de precisão moderna e sustentável**, preparadas para os desafios presentes e futuros e adaptadas às novas ferramentas tecnológicas:

A) A preservação na maior extensão possível da topografia natural da encosta, mantendo os antigos muros de pedra (ou construindo novos), com as vinhas plantadas seguindo as curvas de nível, permitindo minimizar o impacto potencial da erosão (verificada particularmente na sistematização das vinhas ao alto); permite igualmente uma preservação de uma paisagem única, Património Mundial da Humanidade pela UNESCO (2001). O cuidado paisagístico está igualmente patente na utilização de postes de xisto, mais caro e difíceis de trabalhar mas com uma integração muito mais harmoniosa na paisagem.

B) O tradicional sistema de condução em Guyot duplo - demonstrou ao longo de décadas ser o melhor adaptado ao clima do Douro mas também às alterações climáticas, sendo comprovadamente mais resistente ao défice hídrico (a menor altura do tronco permite um menor esforço para transportar a água das raízes até às folhas e uma maior eficiência do uso da água disponível) e ao escaudo (pela forma como os cachos se dispõem, mais protegidos da radiação solar direta); apresenta também um grande equilíbrio natural entre a vegetação e as uvas produzidas, com uma menor necessidade de intervenção;

C) A tradicional alta densidade de plantação - 8.000 videiras por hectare - elemento que permite igualmente uma melhor adaptação às condições ambientais da RDD: maior resistência ao défice hídrico, pois conduz a menores perdas de água por evapotranspiração (a competição natural pela água, nutrientes e pelo próprio espaço físico leva a que as videiras mantenham um porte mais compacto, menos vigoroso e como tal com menos folhas, resultando menos perdas de água por transpiração; por outro lado com a maior densidade de videiras o solo apresenta-se menos exposto à incidência de radiação solar direta, permitindo uma menor evaporação de água do solo); da proximidade entre os bardos resulta igualmente um efeito de sombreamento entre videiras, protegendo-as melhor da intensidade do calor e da radiação solar sentidas no período estival; potencia também o desenvolvimento radicular em profundidade, permitindo explorar camadas mais profundas, tornando-a melhor adaptada às variações interanuais. A menor produção/videira verificada apresenta naturais benefícios qualitativos mas também permite uma maior longevidade da vinha, sem prejuízo da quantidade produzida no total por unidade de área.

D) A tradicional co-plantação das castas autóctones (popularizada pelo termo inglês *“field-blend”*). Desta combinação multivarietal e diversidade genética resulta uma maior resistência aos diversos stresses bióticos (pragas, doenças) e abióticos (clima). Para além desta maior resiliência há também um ganho na complexidade que resulta de todas as interações entre as diferentes castas na vinha, durante a vinificação e depois no vinho final - algo que é notável e que provou o seu valor nos prestigiados vinhos de *“field-blend”* do Douro.



Além das diversas mais-valias técnicas referidas não podemos esquecer uma questão particularmente importante - o reconhecimento global do modelo de viticultura verdadeiramente singular encontrado nas vinhas velhas do Douro está bem patente na qualidade e aclamação dos seus vinhos. O Douro foi inclusive a primeira região de Portugal a proteger a utilização da menção tradicional “Vinhos Velhas” (IVDP, Circular nº 11/2020). Contudo a grande maioria das vinhas plantadas na RDD ao longo dos últimos 40 anos, seguiram caminhos totalmente diferentes, num contra-senso evidente, com o risco patente de perda de uma identidade vitivinícola única.

Nas “Novas Vinhas Velhas” estamos a garantir o seu Futuro.

Quinta da Oliveirinha

Grande Reserva Tinto 2019
DOC Douro

Produtor Alves de Sousa
Castas Vinhas Velhas predominando Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela (15 no total)
Teor Alcoólico 14,5%
Notas de Prova Cor rubi escuro. Aroma elegante e muito complexo, com notas de frutos vermelhos, frutos secos (ameixa, avelãs) e notas de especiarias. Na boca é equilibrado, redondo com boa estrutura, uma boa acidez a dar-lhe frescura. Envolvente e elegante com taninos finos. Final persistente.
Longevidade 15 a 20 anos
Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio
23,75€
GFA 0,75L

Não Sócio
25,00€
GFA 0,75L

Caixa de 1 gfa REF^a 015404



Abandonado

Tinto 2020
DOC Douro

Produtor Alves de Sousa
Castas Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional, Vinhas Velhas (mais de 25 castas autóctones)
Teor Alcoólico 14,5%
Notas de Prova Cor rubi profunda. Grande profundidade aromática, pleno de charme, com notas de folha de eucalipto, alcaçuz, trufa branca e frutos do bosque. Boca plena de harmonia, com intensidade, mas também delicadeza e uma extraordinária pureza da fruta. Final persistente.
Longevidade 30 a 35 anos
Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio
85,50€
GFA 0,75L

Não Sócio
90,00€
GFA 0,75L

Caixa de 1 gfa REF^a 015583

Memórias

Tinto
DOC Douro

Produtor Alves de Sousa
Castas Vinhas Velhas **Teor Alcoólico** 14,5%
Notas de Prova Cor rubi límpida. Aroma profundo e complexo, com notas de flores secas, ameixas pretas, cardamomo, alcaçuz, café, pimenta preta e pão de gengibre. Boca envolvente, com taninos de veludo, especiada e ainda plena de fruta. A particularidade de combinar várias colheitas resulta numa singular expressão conjunta de notas de juventude a par de notas de maturidade, com uma elegância, harmonia e equilíbrio verdadeiramente notáveis. Final persistente.
Longevidade 18 a 20 anos
Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio
190,00€
GFA 0,75L

Não Sócio
200,00€
GFA 0,75L

Caixa de 1 gfa REF^a 015583

P



Galeria do **Produtor**

Alves de Sousa

Alves de Sousa

É no Douro que a família Alves de Sousa produz os seus vinhos, segundo uma tradição familiar de 5 gerações. Trabalhando unicamente as uvas das vinhas da família (Quinta da Gaivosa, Quinta do Vale da Raposa, Quinta das Caldas, Quinta da Estação, Quinta da Avelreira e Quinta da Oliveirinha), Domingos Alves de Sousa desenvolveu uma completa gama de vinhos do Douro de grande carácter e qualidade.

A adega é um espaço moderno e funcional, com capacidade para vinificar e estagiar cerca de 600 mil garrafas. A modernização não colide, no entanto, com as opções tradicionais seguidas em muitas parcelas vizinhas da nova adega. Alguns dos melhores vinhos da família Alves de Sousa continuam a ter origem em vinhas muito velhas.

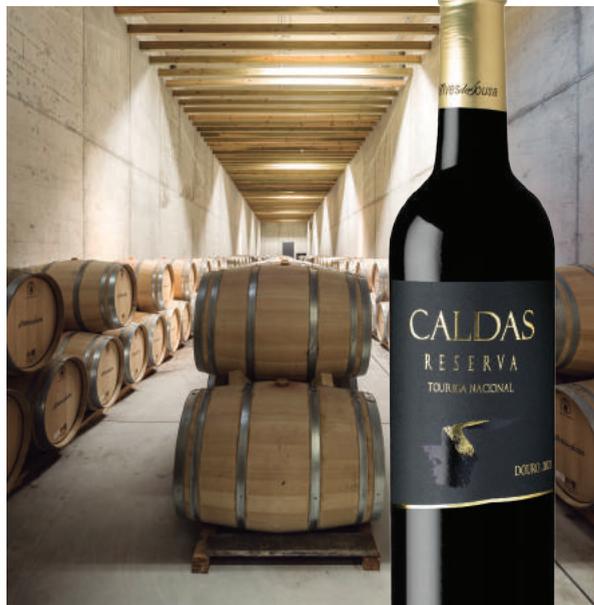
Quinta das Caldas

As vinhas da Quinta das Caldas erguem-se ao longo da encosta das Caldas do Moledo, com uma paisagem magnífica sobre o rio Douro. De grande tradição histórica era peça fundamental do antigo complexo termal da célebre Dona Antónia Adelaide Ferreira (a Ferreirinha).

Esta Quinta combina o valioso legado das gerações passadas com inovadoras práticas vitícolas. Resulta uma amálgama de tradição e modernidade que tem sido dada a conhecer ao longo das últimas décadas através de uma coleção muito especial de Douros e

Portos presentes nos mais importantes mercados, com inúmeras distinções, referências e medalhas em alguns dos mais prestigiados concursos internacionais.

A Touriga Nacional estava já presente nas suas vinhas velhas mas ganhou uma nova dimensão nas plantações mais recentes. O carácter único da casta beneficia do clima mais ameno da Quinta, resultando numa expressão muito fina e elegante conforme poderá comprovar com o vinho deste trimestre, o **Caldas Reserva Touriga Nacional Tinto 2021**.



www.alvesdesousa.com

■ Ver pág. 30



Galeria do **Produtor**

Santa Vitória

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

A herdade, que totaliza 1620 ha, encontra-se em Santa Vitória, concelho de Beja. Fruto de uma paixão pelo campo, este investimento no setor do vinho e noutros produtos ligados à terra, nomeadamente no azeite, proporciona a todos os que a visitam um contacto direto com o que de melhor se produz no Alentejo, combinando, de uma forma única, grandes vinhos, uma cuidada gastronomia tradicional e inúmeras atividades lúdicas num ambiente marcadamente rural.

Os amantes do enoturismo e do Alentejo encontram na Santa Vitória e no Hotel Vila Galé Alentejo Vineyards & Olive, uma ótima opção de alojamento para usufruir o melhor que o Alentejo tem para oferecer.

A herdade conta com cerca de 135 hectares de vinha, possuindo também uma Adega projetada segundo um conceito moderno, tecnológico e extremamente funcional.

Foi especialmente concebida para produzir vinhos modernos, preservando, no entanto, aquilo em que o tradicional acrescenta mais valias qualitativas, incluindo um lagar de pisa a pé e uma cave de estágio para as barricas.



As vinhas estão implantadas em solos xisto-argilosos pobres, o que num clima mediterrâneo potencia enormemente as características das castas. A vindima mecânica é utilizada para potenciar o período de maturação ideal das uvas, no entanto, a vindima manual ainda é utilizada para os vinhos Premium.

Desta forma, obtêm-se vinhos de elevada qualidade sensorial e comercial, satisfazendo as mais elevadas expectativas dos mais exigentes enófilos como é o caso do vinho deste trimestre, o **Santa Vitória Seleção dos Enólogos Tinto 2021**.



www.santavitoria.pt

■ Ver pág. 31

Vinhos do trimestre



"Cor rubi intensa. Aroma com boa complexidade, muito floral, notas de boa fruta, bergamota e um toque de especiarias. Na boca encontramos taninos vivos mas polidos e bem integrados com um ligeiro vegetal mentolado. Final longo."

Tiago Alves de Sousa



Caldas

Reserva Touriga Nacional Tinto 2021

Douro

Produtor Alves de Sousa

Denominação de Origem DOC Douro

Casta Touriga Nacional

Vinificação Vindima manual. Desengace total.

Fermentação com controlo de temperatura e longa maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano.

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 10 a 12 anos

Serviço A 16/17°C com carnes vermelhas, aves e em particular com assados de carnes brancas como cabrito assado e porco bísaro. Beneficia se aberto 30 minutos antes de servir.

Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio
9,03€
GFA 0,75L

Não Sócio
9,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF^a 065566

54,18€ 57,00€
CAIXA 6 GFAS GFA 0,75L

PREÇO ESPECIAL ATÉ
30 ABRIL 2024

↓
Após essa data

Sócio 11,40€ GFA.
Não sócio 12,00€ GFA

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



“Cor rubi intensa. Aroma de frutos vermelhos maduros quase compotados e discretas notas balsâmicas da madeira. A boca confirma os aromas num conjunto macio e amplo com os taninos bem integrados no conjunto. Final prolongado.”

Bernardo Cabral, Marta Maia



Santa Vitória

Seleção dos Enólogos tinto 2021

Alentejo

Produtor Santa Vitória

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Syrah, Aragonez, Trincadeira

Vinificação Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 14%

Longevidade 6 a 8 anos

Serviço A 16/18° ideal para acompanhar carnes vermelhas e queijos.

Enologia Bernardo Cabral, Marta Maia

Sócio	Não Sócio
9,03€	9,50€
GFA 0,75L	GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF* 065539

54,18€	57,00€
CAIXA 6 GFAS	GFA 0,75L

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



Plainas Loureiro 2022

Produtor Casa Santa Eulália
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta 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 Alcoólico 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€ Não Sócio
 5,80€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065358

33,06€ **34,80€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Casa Santa Eulália Avesso 2022

Produtor Casa Santa Eulália
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Avesso
Vinificação Colheita manual para caixas de 20 kg. Desengace e prensagem ligeira. Fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox. Estágio prolongado sobre as borras finas.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma fresco, floral e frutado com um ligeiro toque mineral. Na boca é fresco e equilibrado, com boa acidez e estrutura.
Longevidade 3 a 4 anos
Serviço A 8/10°C com peixes, mariscos e carnes brancas.
Enologia Francisco Marques Leandro

Sócio
5,89€ Não Sócio
 6,20€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065359

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



Muros Antigos Alvarinho 2022

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Alvarinho
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48h a 72h. Fermentação longa a baixa temperatura.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma fresco e complexo, frutas brancas maduras, pêssego fresco, damasco, notas pronunciadas de citrinos (limão e toranja) e notas minerais. Boca com um ataque fresco, bem equilibrado, acidez vibrante. Notas de frutos tropicais e citrinos (casca de limão). Final longo com bom volume.
Longevidade 10 anos
Serviço A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando marisco, peixes no forno, carnes brancas e queijos de pasta mole.
Enologia Anselmo Mendes

Sócio
9,31€ Não Sócio
 9,80€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065308

55,86€ **58,80€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Casa do Capitão-mor Alvarinho 2021

Produtor Quinta de Paços
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta 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 Alcoólico 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
10,45€ Não Sócio
 11,00€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065239

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




Nova
Colheita



Dalva Biológico 2021

Produtor C. da Silva
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho, Gouveio
Vinificação Vindima manual, para caixas de 25kg com seleção à entrada da adega. Desengace total, prensagem, decantação a frio. Fermentação a baixas temperaturas. Estágio parcial do lote em barricas de carvalho francês durante quatro meses.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma expressivo de citrinos com notas de maçã verde, pêssego e flores brancas e um discreto toque de pimenta branca; fresco e elegante. Na boca é bem estruturado e fresco. Final persistente.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 10/12°C acompanhando na perfeição refeições leves, pratos variados de peixe ou carne branca. Beneficia se aberto 30 minutos antes.
Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio **7,41€** Não Sócio **7,80€**
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065526
44,46€ **46,80€**
Caixa 6 GFAS 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 Alcoólico 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€** Não Sócio **7,95€**
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065484
45,30€ **47,70€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Villa Lisa Reserva 2020

Produtor João Silva e Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Gouveio, Viosinho, Arinto
Vinificação Colheita manual para caixas de 20 Kg. Prensa suave. Clarificação estática pelo frio durante 48h. Início da fermentação em inox finalizando em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau" com bâtonnage.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo palha. Aroma complexo, notas florais com um toque de toranja e ligeiro apontamento de baunilha. Na boca é redondo com bom volume, muito fresco, notas de citrinos e uma acidez bem suportada pelo corpo. Final agradável.
Longevidade 10 anos
Serviço A 8/10°C com peixes, aves e queijos.
Enologia Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa

Sócio **8,46€** Não Sócio **8,90€**
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065579
50,76€ **53,40€**
Caixa 6 GFAS 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 Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino intenso. Aroma vivo e fresco com notas de citrinos e um toque mineral. Na boca é equilibrado, elegante e macio com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final agradável.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 10/12°C com peixes gordos, carnes brancas e queijos.
Enologia Frederico Cudell Tenreiro, Jean-Hughes Gros

Sócio **8,55€** Não Sócio **9,00€**
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065427
51,30€ **54,00€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Vale da Raposa Reserva 2022

Produtor Alves de Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Rabigato, Malvasia Fina, Viosinho
Vinificação Vindima manual. Desengace total. Prensagem suave e decantação. Fermentação a 16°C durante 15 dias. 50% do vinho estagia em carvalho francês de 2º ano durante 6 meses e o restante em depósito de inox com bâtonnage.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor límpida amarelo citrino. Aroma muito elegante, ligeira fruta, folha de chá, lima, erva cortada e pimenta branca. Na boca é fresco, intenso, complexo e equilibrado, boa mineralidade com notas de madeira bem integrada. Bom volume. Final seco e agradável.
Longevidade 10 a 12 anos
Serviço A 10/12°C com vieiras, salmão, bacalhau, galinha ou peru.
Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio **9,69€** Não Sócio **10,20€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065403

58,14€ **61,20€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Terra a Terra Reserva 2020

Produtor Quanta Terra
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho, Gouveio, Códega do Larinho
Vinificação Vindima manual. Prensa suave sem esmagamento ou desengace. Decantação estática durante 24h. Fermentação alcoólica em cubas inox com controle de temperatura. Estágio sobre as borras finas, com bâtonnage durante 30 dias.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino claro. Nariz complexo mas muito equilibrado, notas de frutos tropicais (maracujá, ananás), de flores brancas (tília), frutos secos (avelã) e um toque de especiarias (pimenta branca). Na boca é envolvente e equilibrado confirmando as notas aromáticas. Final fresco muito agradável.
Longevidade 7 a 8 anos
Serviço A 10/12°C com peixes gordos e marisco.
Enologia Celso Pereira, Jorge Alves

Sócio **10,93€** Não Sócio **11,50€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065580

65,58€ **69,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Fonte 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 controle de temperatura.
Teor Alcoólico 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€** Não Sócio **6,25€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065489

35,64€ **37,50€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Talentus 2022

Produtor JAPG
Denominação de Origem Regional Lisboa
Casta Arinto
Vinificação Vinificado pelo processo de Bica Aberta e fermentado a 13°C, com controle de temperatura de fermentação.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor citrina e brilhante. Aroma expressivo com boa intensidade, elegante e vibrante, fresco e equilibrado, com notas de fruta jovem (limão, fruta branca de caroço, 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€** Não Sócio **5,15€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 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 Vindima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio de 5 meses em cubas de inox.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor brilhante em amarelo citrino. Aroma delicado e elegante, fresco com notas de frutos brancos e tropicais. Boca harmoniosa, frutado com bom volume e frescura, elegante, excelente equilíbrio. Final agradável.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.
Enologia Graça Gonçalves, Grégory Viennois

Sócio **10,45€** Não Sócio **11,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065442

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



Cabeça de Toiro Reserva Terroir Fernão Pires 2021

Produtor Enoport Wines
Denominação de Origem DOC DoTejo
Casta Fernão Pires
Vinificação Desengace total, decantação estática e fermentação a 14°C. Estágio de 4 meses em barricas novas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma intenso e complexo, frutos tropicais com notas 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€** Não Sócio **7,50€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065070

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




Nova Colheita

Duque de Palmella 2022

Produtor José Maria da Fonseca
Denominação de Origem Regional Península de Setúbal
Castas Viognier, Arinto
Vinificação Vinificação de bica aberta à temperatura de 16°C.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo-citrino. Aroma intenso com notas florais e frutadas com algum citrino. Na boca é frutado com boa acidez. Final longo e equilibrado.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 8/10°C com peixes e mariscos.
Enologia Domingos Soares Franco

Sócio **5,70€** Não Sócio **6,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065546

34,20€ **36,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 Alcoólico 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€** Não Sócio **9,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065340

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



Plainas Espadeiro 2022

Produtor Casa Santa Eulália
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Espadeiro
Vinificação Vindima manual para caixas de 20 kg. Desengace total e ligeira prensagem. Fermentação a baixa temperatura em cubas de inox.
Teor Alcoólico 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 GFA 0,75L

Encomende 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 Alcoólico 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 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065409

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

Zom 2021

Produtor Van Zeller Wine Collection
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Tinto Cão
Vinificação Colheita manual. Arrefecimento em câmara frigorífica, esmagamento e desengace no dia seguinte. Pequena maceração em prensa pneumática. Mosto proveniente da prensagem inicia fermentação em cuba inox.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor rosa-salmão. Aroma fresco e intenso com notas de fruta vermelha (framboesa, morango) e cassis. Boca fresca e elegante, confirma os aromas frutados. Final persistente.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 10/12°C a acompanhar pratos de carne branca, marisco, peixes e saladas. O setting perfeito incluiria um brunch de sábado com ovos Benedict, tomates secos e azeitonas.
Enologia Álvaro van Zeller, Mafalda Machado

Sócio
9,03€ Não Sócio
 9,50€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065114

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

Diário da Quinta 2022

Produtor Garrocha Wines
Denominação de Origem Regional Lisboa
Castas Touriga Franca, Touriga Nacional
Vinificação Prensagem suave das uvas inteiras. Fermentação em bica aberta em cubas de inox com controlo de temperatura.
Teor Alcoólico 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 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065443

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



Dalva Reserva 2018

Produtor C. da Silva
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
Vinificação Colheita manual. Desengace total, maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi intenso. Aroma de fruta preta com complexidade. Na boca é volumoso, macio e estruturado. Final sedoso e equilibrado.
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de carne vermelha, queijos fortes e cozinha mediterrânica em geral.
Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio **7,22€** Não Sócio **7,60€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065337

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

Bom Malandro 2021

Produtor Symington Family Estates
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante Bouschet
Vinificação Vinificação em cubas de inox com maceração suave por remontagem. Fermentação a mais baixa temperatura (22-24 °C). Estágio em cubas de inox e em barricas usadas de 400 litros de carvalho francês.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Aromas de frutos vermelhos, notas de cereja e morango com um toque floral. Vinho encorpado mas aveludado, com notas de ameixa preta e um leve toque de pimento.
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 **7,55€** Não Sócio **7,95€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065485

45,30€ **47,70€**
 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 Alcoólico 14,5%
Notas de Prova Cor rubi intenso. No nariz é fresco com notas de frutos silvestres maduros com um leve toque de baunilha. Na boca é concentrado, bem estruturado, com taninos redondos, macio e equilibrado. Final persistente.
Longevidade 10 a 12 anos
Serviço A 16/18°C com carnes e cozinha mediterrânea e queijos.
Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio **8,31€** Não Sócio **8,75€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 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 Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor vermelho rubi. No aroma sentimos um perfil aromático muito intenso e complexo, frutos do bosque, "sous bois" e madeira muito bem integrada. Na boca é fresco e elegante. Final muito longo.
Longevidade 10 a 15 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de carne variados e queijos.
Enologia Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa

Sócio **8,46€** Não Sócio **8,90€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065137

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



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 "déstage". Maceração pós-fermentativa até final de Novembro. Separação das películas que serão posteriormente prensadas. Estágio de 12 meses, em depósitos de inox e em barricas de carvalho francês "Seguin Moreau".
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi fechado. Aroma intenso com notas de fruta preta, cereja e mirtilos, com notas de madeira do estágio discretas e bem integradas. Na boca é macio e elegante.
Final frutado, longo e persistente.
Longevidade 10 a 15 anos
Serviço A 14/16°C com carnes assadas, caça de pêlo, borrego, cabrito e queijos.
Enologia João Silva e Sousa

Sócio **8,55€** Não Sócio **9,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065491

51,30€ **54,00€**
 Caixa 6 GFAS 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. 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 usadas) durante 24 meses.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi escuro. Aroma complexo, frutos negros e vermelhos maduros com um toque balsâmico. Na boca é muito equilibrado com a boa acidez a 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€** Não Sócio **9,50€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065263

54,18€ **57,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 3º ano.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi intenso. Aromas de frutos negros, flor de laranjeira, eucalipto, especiarias e pimenta rosa. Na boca é equilibrado e elegante com bom volume, fresco a confirmar as notas de especiarias, taninos maduros. Bom final.
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 16/17°C com assados de aves, carne de vaca, charcutaria e queijos. Beneficia se aberto cerca de 20 minutos antes de servir.
Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio **9,69€** Não Sócio **10,20€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065444

58,14€ **61,20€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Quinta Nova Unoaked 2021

Produtor Quinta Nova N. 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 Alcoólico 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€** Não Sócio **11,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065423

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



Murças Minas 2021

Produtor Murças
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Tinta Francisca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz
Vinificação Colheita manual com mesa de seleção. Desengace e esmagamento, pisa a pé. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito e prensagem numa antiga prensa vertical. Estágio de 9 meses em cubas de betão e barricas usadas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor rubi com laivos violeta. Aroma frutado com notas intensas de frutos vermelhos e pretos bem integrados nas notas de tosta, caramelo, fumado da madeira do estágio. Boca equilibrada, boa acidez, boa fruta. Notas de madeira bem integradas, bom volume. Final longo, persistente.
Longevidade 10 anos
Serviço A 14/16°C com carnes vermelhas, pratos condimentados de peixes gordos e queijos de pasta mole.
Enologia José Luís Moreira da Silva

Sócio **10,74€** Não Sócio **11,30€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065397

64,44€ **67,80€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Terra a Terra Reserva 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 Alcoólico 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€** Não Sócio **11,50€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065492

65,58€ **69,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Fonte do Ouro 2020

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen
Vinificação Fermentação com maceração suave. Estágio de 6 meses em barricas usadas de carvalho francês Allier.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma de frutos maduros (groselha e cereja) com notas balsâmicas. Na boca bom corpo e volume, fresco com taninos elegantes. Final agradável.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas e assados.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio **5,94€** Não Sócio **6,25€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065073

35,64€ **37,50€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Cave Real Touriga Nacional Dão 2015

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
Denominação de Origem DOC Dão
Casta 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 Alcoólico 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 vencedora 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.
Enologia Anselmo Mendes

Sócio **8,55€** Não Sócio **9,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065469

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



Taboadella Villae 2021

Produtor Taboadella
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira
Vinificação Vindima manual. Desengace total por vibração. Fermentação com controlo de temperatura, 70% do mosto fermenta em inox e os restantes 30% em tulipas de cimento Nicovelo durante 15 meses.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi. Aroma intenso com notas de amoras e framboesas, um toque floral e um ligeiro especiado. Na boca é elegante e fresco, 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
9,22€ Não Sócio
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REF* 065538
55,32€ **58,20€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Barca do Inferno Reserva 2021

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. 20% do vinho estagia em barricas de carvalho americano e os restantes 80% em cubas de cimento.
Teor Alcoólico 14,5%
Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma de fruta vermelha madura, pimenta preta e especiarias. Boca com bom volume, fresco e harmonioso, poderoso com alguma (boa) rusticidade. Final persistente.
Longevidade 8 a 9 anos
Serviço A 15/17°C com carnes vermelhas grelhadas e peixes gordos no forno ou grelhados.
Enologia Francisco Macieira

Sócio
9,50€ Não Sócio
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REF* 065581
57,00€ **60,00€**
 Caixa 6 GFAS 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. 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€ Não Sócio
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REF* 065250
47,88€ **50,40€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



JMF Grande Escolha 2021

Produtor José Maria da Fonseca
Denominação de Origem Regional Península de 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 Alcoólico 13%
Notas de Prova 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.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 14/16°C com aves, caça e queijos.
Enologia Domingos Soares Franco

Sócio
6,18€ Não Sócio
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REF* 065333
37,08€ **39,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Quinta de Camarate 2017

Produtor José Maria da Fonseca
Denominação de Origem Regional Península de Setúbal
Castas Touriga Nacional, Castelão, Aragonéz, Cabernet Sauvignon
Vinificação Fermentação a temperaturas controladas. Maceração pelicular total a 28°C.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi com laivos atijolados. Aroma de fruta madura com boa evolução e complexidade. Na boca é macio e complexo, equilibrado e elegante. Final longo.
Longevidade 10 a 11 anos
Serviço A 14/16°C com aves, caça e queijos.
Enologia Domingos Soares Franco

Sócio **8,55€**
 Não Sócio **9,00€**
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 064820

51,30€ **54,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 Alcoólico 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 boisée com volume mantendo a fruta, madeira bem integrada. Final persistente.
Longevidade 8 a 9 anos
Serviço A 16/18°C com caça de pêlo, carnes vermelhas e assados.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio **9,12€** Não Sócio **9,60€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065407

54,72€ **57,60€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Nã Te Rales 2020

Produtor Herdade da Figueirinha
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet
Vinificação Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Curtimentos de duração variável em função da casta. Fermentação a 26°C. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi. Aroma expressivo de frutos vermelhos levemente compotados e um toque de especiarias. Na boca é intenso e muito frutado com leve doçura não excessiva. Macio e equilibrado. Final frutado.
Longevidade 5 a 6 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
Enologia Filipe Sevinante Pinto, Susana Correia

Sócio **7,60€** Não Sócio **8,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065582

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



Esporão Colheita 2022

Produtor Esporão
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Tinta Miúda, Alfrocheiro
Vinificação Desengace e esmagamento, co-fermentação de diferentes castas em inox, a temperaturas controladas, seguida da fermentação malolática. Estágio de 4 meses em cubas de betão.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi límpida. Aroma com notas de frutos vermelhos e pretos, com um ligeiro floral e especiarias. A boca confirma as notas de fruta com uma boa acidez que lhe dá frescura. Tudo muito bem combinado com uma textura elegante que lhe dá uma boa densidade. Final fresco e elegante.
Longevidade 6 a 7 anos
Serviço A 14/16°C com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.
Enologia Sandra Alves, João Ramos

Sócio **9,03€** Não Sócio **9,50€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065395

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



Ameal Solo Único Branco 2022

Produtor Quinta do Ameal

Denominação de Origem DOC Vinho Verde

Casta Loureiro

Vinificação Vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 24 horas. Fermentação em cubas de betão (20% em ovos de betão e 80% em cubas retangulares) durante cerca de 15 dias. Estágio em contacto com as borras totais, durante cerca de 7 meses nas cubas onde fermenta.

Teor Alcoólico 11,5%

Notas de Prova Cor amarelo com tonalidades esverdeadas. Aroma intenso fresco, complexo e mineral com notas florais e leves notas de fruta citrina. Na boca é vivo, elegante e fresco com bom volume. Final persistente e refrescante.

Longevidade 12 a 15 anos

Serviço A 8°C como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.

Enologia Lourenço Charters

Sócio

15,20€

GFA 0,75L

Não Sócio
16,00€

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065561

91,20€

Caixa 6 GFAS

96,00€

Caixa 6 GFAS

Quinta de Ventozelo Malvasia Fina Branco 2022

Produtor Quinta de Ventozelo

Denominação de Origem DOC Douro

Casta Malvasia Fina

Vinificação Vindima 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 Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor amarelo citrino clara. Aroma elegante, dominado por notas florais, com notas frescas e frutadas de citrinos (tangerina). Na boca é elegante e leve, com uma acidez viva a transmitir frescura e mineralidade expressiva. Final com boa persistência.

Longevidade 6 a 7 anos

Serviço A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves de peixe, carnes brancas e pratos vegetarianos, como saladas ou gratinados de legumes.

Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio

13,44€

GFA 0,75L

Não Sócio
14,15€

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065376

80,64€

Caixa 6 GFAS

84,90€

Caixa 6 GFAS

JK Elpenor Blanc de Noir Branco 2019

Produtor Julia Kemper Wines

Denominação de Origem DOC Dão

Casta 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 Alcoólico 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 Caixas de 6 gfas - REF* 065493

68,40€

Caixa 6 GFAS

72,00€

Caixa 6 GFAS

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado Branco 2022

Produtor Boas Quintas

Denominação de Origem DOC Dão

Casta Encruzado

Vinificação Contacto pelicular e prensagem.

Fermentação em barricas novas de carvalho francês onde estagia durante 6 meses com bâtonnage.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo-citrino. Aroma com alguma complexidade, notas de citrinos e frutos brancos com notas de madeira do estágio bem presentes mas integradas. A boca confirma aromas num conjunto complexo com uma excelente acidez a equilibrar, boa estrutura. Final persistente.

Longevidade 5 a 6 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio
13,78€
GFA 0,75L

Não Sócio
14,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF° 065517

82,68€
Caixa 6 GFAS

87,00€
Caixa 6 GFAS

Falua Reserva Unoaked Branco 2020

Produtor Falua

Denominação de Origem Regional Tejo

Casta 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 Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo citrino límpido. Aroma muito elegante com boa intensidade e complexidade, notas florais (rosas, flor de laranjeira), frutadas (limão, nêspere 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 Caixas de 6 gfas • REF° 065415

85,50€
Caixa 6 GFAS

90,00€
Caixa 6 GFAS

Howard's Folly Sonhador Branco 2021

Produtor Howard's Folly

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 Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma complexo, frutado (citrinos, lichias, maçã) com as notas de madeira (baunilha, pimenta branca) bem integradas. Na boca é complexo, rico, intenso e estruturado, vibrante e equilibrado, com uma textura cremosa e uma boa acidez a dar-lhe frescura. Bom volume com alguma mineralidade. Final longo e persistente.

Longevidade 5 a 6 anos

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

Enologia David Baverstock

Sócio
12,83€
GFA 0,75L

Não Sócio
13,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF° 065414

76,98€
Caixa 6 GFAS

81,00€
Caixa 6 GFAS



Quinta de Ventozelo Touriga Franca Tinto 2019

Produtor Quinta de Ventozelo
Denominação de Origem DOC Douro
Casta 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 Alcoólico 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 **13,30€**
 Não Sócio **14,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065512

79,80€ **84,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Quinta de Ventozelo Tinta Amarela Tinto 2022

Produtor Quinta de Ventozelo
Denominação de Origem DOC Douro
Casta Tinta Amarela
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 Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi. Aroma limpo, fresco e intenso muito frutado, frutos vermelhos, cereja, ginja, ameixa vermelha. Boca com bom volume, equilíbrio e frescura, muita fruta e taninos suaves, direto e harmonioso, confirma os aromas. Final longo.
Longevidade 9 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de peixes gordos ou carne e queijos de intensidade média.
Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio **13,30€**
 Não Sócio **14,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065585

79,80€ **84,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Talentus Grande Reserva Tinto 2016

Produtor JAPG
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Sousão, Touriga Franca
Vinificação Desengace total, esmagamento, fermentação a 22-25 °C com curtimenta durante 15 dias em inox (5 dias em lagares e 10 dias em cuba). Estágio em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses. Estágio em garrafa desde Agosto de 2019.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi intenso, aroma intenso e complexo, frutado com boas notas de madeira e de boa evolução em garrafa. Na boca mostra-se muito elegante e ainda jovem, bom ataque, intenso, taninos firmes e madeira bem integrada no conjunto. Final longo, persistente e especiado.
Longevidade 10 a 12 anos
Serviço A 18/20°C com pratos de carne e caça, enchidos e queijos de pasta mole. Especialmente recomendado para pratos fortes. Irá criar depósito com a idade. Beneficia se decantado.
Enologia José Gaspar

Sócio **17,10€**
 Não Sócio **18,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065559

102,60€ **108,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Quinta de Silvaes Private Touriga Nacional Tinto 2017

Produtor Anselmo Mendes Vinhos

Denominação de Origem DOC Dão

Casta 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 Alcoólico 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). 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 Caixas de 6 gfas • REF* 065482

114,00€
Caixa 6 GFAS

120,00€
Caixa 6 GFAS

Fonte do Ouro Reserva Tinto 2019

Produtor Boas Quintas

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen

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

Teor Alcoólico 13,5%

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

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio
13,06€
GFA 0,75L

Não Sócio
13,75€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065252

78,36€
Caixa 6 GFAS

82,50€
Caixa 6 GFAS

Quinta da Giesta Reserva Tinto 2019

Produtor Boas Quintas

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

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

Teor Alcoólico 13,5%

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

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio
14,25€
GFA 0,75L

Não Sócio
15,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065408

85,50€
Caixa 6 GFAS

90,00€
Caixa 6 GFAS



Quinta do Boição 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 Alcoólico 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€ Não Sócio
12,00€
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065380

68,40€ **72,00€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Howard's Folly Sonhador Tinto 2020

Produtor Howard's Folly

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Vinhas Velhas, Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira

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

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor rubi intenso. Aroma de frutos silvestres pretos e azuis maduros (amoras, mirtilos), azeitonas pretas e ligeiras notas abauilhadas. Na boca é intenso com taninos vivos e precisos, boa acidez, bom volume e harmonia. Equilibrado. 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
12,83€ Não Sócio
13,50€
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065569

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

Esporão Reserva Tinto 2021

Produtor Esporão

Denominação de Origem DOC Alentejo

Castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

Vinificação Colheita separada por castas. Desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox, cubas de betão e pequenos lagares de mármore com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano, 20% novas e 80% usadas. Estágio mínimo de 6 meses em garrafa antes da comercialização.

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor rubi. Aroma complexo, notas limpas de frutos pretos e vermelhos. Notas de madeira e especiarias bem integradas. A boca confirma a boa fruta num conjunto muito equilibrado, complexo e com boa estrutura. Final equilibrado e persistente.

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia Sandra Alves, João Ramos

Sócio
16,15€ Não Sócio
17,00€
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065500

96,90€ **102,00€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



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.



SÓCIO **23,75€** GFA 0,75L | Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 035336

Barão do Hospital Alvarinho Reserva Branco 2020

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 bâtonnage 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 batônage regular. Depois do engarrafamento o vinho ficou um ano em estégio.

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



Cor brilhante, amarelo-citrino. Aroma complexo e equilibrado. Notas vegetais e de citrinos com ligeira mineralidade. Na boca é intenso, redondo e macio com boa acidez a dar-lhe frescura, várias camadas, elegante. Final longo e persistente.



SÓCIO **23,75€** GFA 0,75L | Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 035562

Fora da Caixa Branco - 1ª Edição

Produtor João Silva e Sousa

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Arinto, Viosinho, Gouveio

Vinificação Vinho composto por um lote de 3 diferentes colheitas, 2019, 2020 e 2021. Vindima manual.

Prensa suave da uva inteira. Clarificação estática pelo frio durante 48h. Início da fermentação em inox finalizando em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau" com bâtonnage.

Teor Alcoólico 14%

Longevidade 15 anos

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

Enologia Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa



Cor límpida, amarelo palha. Aroma intenso com complexidade, frutado com notas florais, notas de boa evolução. Boca fresca e suave com bom volume, notas de madeira, equilibrado. Final longo.



SÓCIO **23,75€** GFA 0,75L | Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 035564

Quinta do Monte d'Oiro Reserva Branco 2021

Produtor Quinta do Monte d'Oiro

Denominação de Origem Regional Lisboa

Castas Viognier

Vinificação Vindima manual em duas datas distintas, para que todas as uvas sejam apanhadas com o grau de maturação ideal. Fermentação separada entre cubas de inox e barricas de carvalho francês (225 e 500 L) novas. Estégio sobre as borras finas durante 6 meses e com periódicas bâtonnages muito suaves. Lote final em inox (55%) e em barrica (45%).

Teor Alcoólico 13%

Longevidade 10 a 12 anos

Serviço A 10/13°C com peixes gordos grelhados ou assados no forno, arroz de marisco, massada de peixe, açorda, bacalhau com natas, cozinhas exóticas com molhos cremosos. Beneficia se decantado.

Enologia Graça Gonçalves, Gregory Viennois



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



sócio **23,75€** GFA 0,75L | Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 034230

Vale da Raposa Grande Escolha Tinto 2019

Produtor Alves de Sousa

Denominação de Origem DOC Douro

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

Vinificação Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura durante 8 dias e 6 dias de maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, 35% novas e 65% de segundo ano.

Teor Alcoólico 15%

Longevidade 15 a 20 anos

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

Enologia Tiago Alves de Sousa



Cor rubi intenso com laivos azulados. Aroma intenso e complexo, notas de frutos vermelhos com um toque floral e de especiarias (pimenta branca, balsâmico). Na boca é fresco e equilibrado com boa estrutura. Final agradável com belas notas do estágio em barrica.



sócio **23,75€** GFA 0,75L | Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 034931

Taboadella Barrel Top Walk Reserva Tinto 2021

Produtor Taboadella

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

Vinificação Vindima manual. Fermentação prolongada a temperatura controlada em cubas de inox e depósitos de betão. Estágio em barricas de carvalho francês de 500L e tosta média, Radoux, Taraneau e Cadous de 12 a 14 meses.

Teor Alcoólico 13%

Longevidade 10 a 15 anos

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

Enologia Jorge Alves, Rodrigo Costa



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. Envolvente e suave mas com taninos firmes. Final longo e persistente.



sócio **23,75€** GFA 0,75L | Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 035175

Fora da Caixa Tinto - 1ª Edição

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 Alcoólico 14%

Longevidade 15 anos

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

Enologia João Silva e Sousa



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

Caixa 3 gfas REF^o 035411

Murças Reserva Tinto 2017

Produtor Quinta de Murças

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.

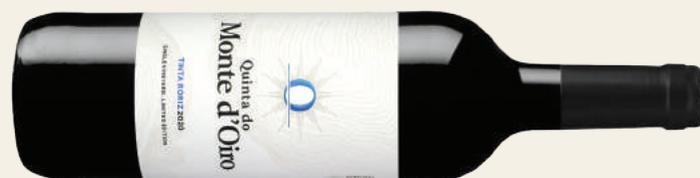
Desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica com temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com pisa-a-pé e prensagem numa antiga prensa vertical. Estágio de 18 meses em barricas usadas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 10 a 15 anos

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

Enologia José Luis Moreira da Silva



Cor 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

Caixa 3 gfas REF^o 035513

Quinta do Monte d'Oiro Tinta Roriz Tinto 2020

Produtor Quinta do Monte d'Oiro

Denominação de Origem Regional Lisboa

Casta Tinta Roriz

Vinificação Vindima manual. Escolha de cachos e desengace sem esmagamento. Fermentação com 30% de ençago 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 Alcoólico 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 retinta. Aroma intenso com notas de frutos pretos muito maduros (ameixa preta, amoras) e um toque de especiarias. Na boca é harmonioso e saboroso. Boa complexidade, taninos redondos e macios. Final muito agradável, elegante e fresco.



sócio **20,43€** GFA 0,75L Não Sócio **21,50€** GFA 0,75L

61,29€ Caixa 3 gfas

64,50€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 035570

Pêra-Grave Reserva Tinto 2019

Produtor Pêra Grave

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon

Vinificação 48 horas de contacto pelicular a frio.

Fermentação durante 10 dias com controlo de temperatura e "délestage". Estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

Teor Alcoólico 14,5%

Longevidade 9 a 10 anos

Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas e caça de pêlo.

Enologia Nuno Cancela de Abreu



Anselmo Mendes Parcela Única Alvarinho 2020

Produtor Anselmo Mendes

Denominação de Origem Monção e Melgaço

Casta Alvarinho

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

Teor Alcoólico 13%

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

Longevidade 10 anos

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

Enologia Anselmo Mendes

Sócio 1 gfa - 34,20€

Não Sócio 1 gfa - 36,00€

Refª 015310

Alves de Sousa Berço Branco 2021

Produtor Alves de Sousa

Denominação de Origem Monção e Melgaço

Castas Arinto, Avesso, Viosinho

Vinificação Vindima manual. Desengace total. Prensagem suave e decantação. Fermentação em barricas novas de carvalho francês de 225 e 300 litros durante 12 dias. Estágio de 18 meses em barricas novas, 85% carvalho francês (com tosta por convexão) e 15% carvalho português (sem tosta).

Teor Alcoólico 12%

Notas de Prova Cor citrino-palha. Aroma elegante, com notas de fruta branca, um toque de camomila, lima e belas notas especiadas da madeira (pimenta branca, folha de chá). Na boca é elegante, fresco e complexo, envolvente com boa acidez e notas minerais. Final fresco.

Longevidade 15 a 20 anos

Serviço A 10/12°C com carnes brancas, aves de capoeira, peixes gordos assados e queijos. Abrir 30 minutos antes de servir (se possível decantar).

Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio 1 gfa - 28,50€

Não Sócio 1 gfa - 30,00€

Refª 015555

Herdade Aldeia de Cima Garrafeira Branco 2019

Produtor Herdade Aldeia de Cima

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Antão Vaz, Arinto, Alvarinho

Vinificação Vindima manual. Decantação lenta a baixa temperatura em inox. Fermentação "sur lie" em balseiro novo de carvalho francês Radoux de 3000 L com bâtonnage. Estágio de 9 meses no balseiro e 10 meses em garrafa.

Teor Alcoólico 14%

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

Longevidade 8 a 10 anos

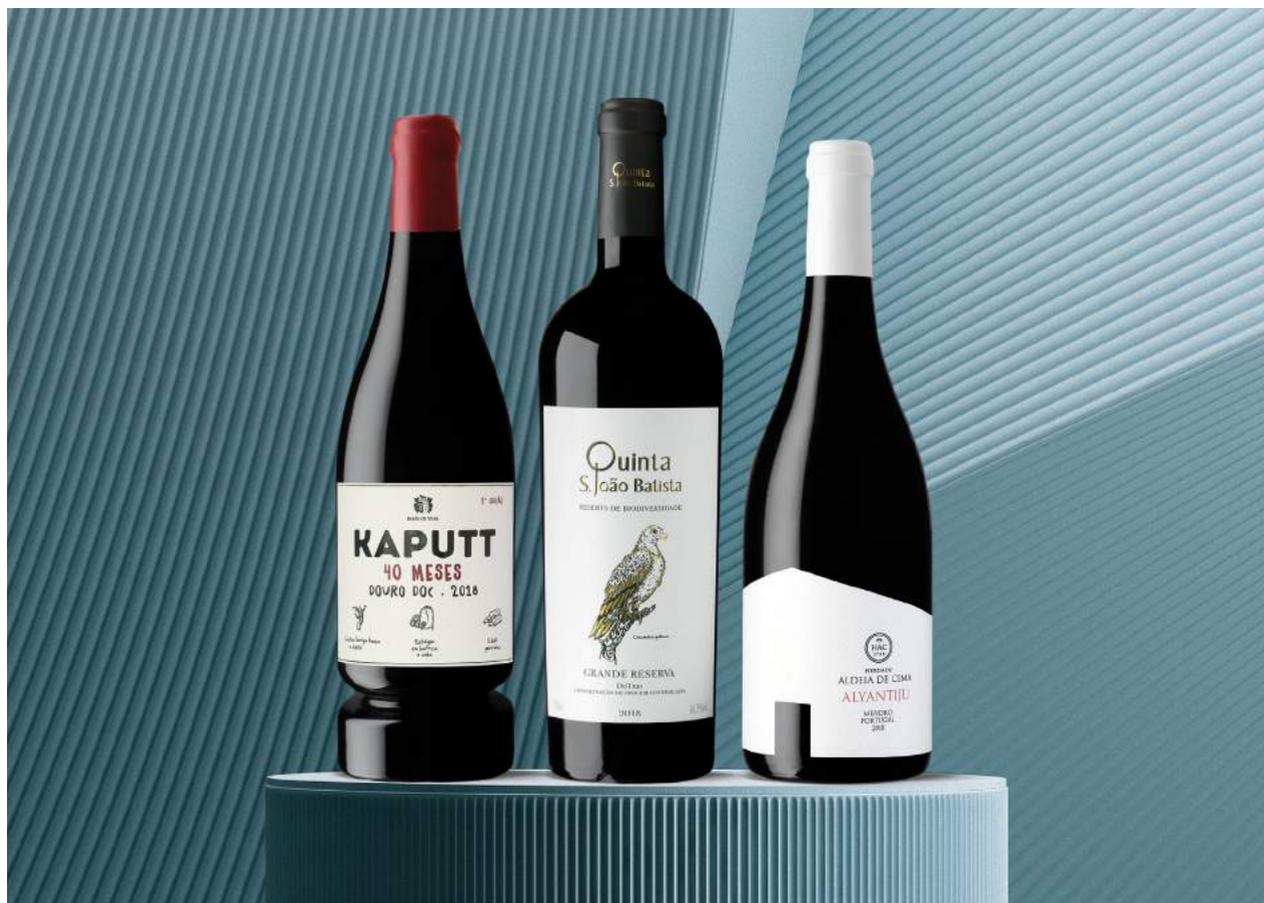
Serviço A 10/12°C com peixes gordos, carnes brancas, aves e queijos.

Enologia Jorge Alves, António Cavalheiro

Sócio 1 gfa - 39,90€

Não Sócio 1 gfa - 42,00€

Refª 014794



Van Zeller Wine Collection Kaputt 40 Meses Tinto 2018

Produtor Van Zeller Wine Collection

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Touriga Francesa, Rufete, Tinta Amarela, Touriga Nacional

Vinificação Vindima manual para pequenas caixas de 20 Kg. Arrefecimento em câmara frigorífica, desengace e curta maceração pré-fermentativa em lagar, a 14°C durante 24h. Fermentação de 10 dias em cubas de inox. Estágio de 40 meses em barricas novas carvalho francês. Após estágio o lote final permanece 4 meses em cuba de inox antes do engarrafamento.

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor rubi aberto. Aroma intenso, complexo e harmonioso, notas de fruta preta madura, balsâmicas e de especiarias. Na boca é complexo e muito equilibrado confirmando as notas aromáticas, limpo com bons taninos, bom volume e estrutura. Final intenso e persistente.

Longevidade 15 a 20 anos

Serviço A 16/18°C com pratos condimentados de carnes brancas, vermelhas e aves.

Enologia Álvaro van Zeller

Sócio 1 gfa - 38,00€

Não Sócio 1 gfa - 40,00€

Refª 015573

Enoport Wines Quinta S. João Batista Grande Reserva Tinto 2018

Produtor Enoport Wines

Denominação de Origem DOC DoTejo

Castas Cabernet-Sauvignon, Touriga Nacional, Touriga Franca, Alicante Bouschet

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

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor granada intenso com nuances violeta. Aroma elegante, pequenos frutos muito maduros, notas de especiarias e balsâmicas. Na boca é volumoso e encorpado. Final persistente. Grande potencial de envelhecimento.

Longevidade 12 a 15 anos

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

Enologia Nuno Faria

Sócio 1 gfa - 38,00€

Não Sócio 1 gfa - 40,00€

Refª 015127

Herdade Aldeia de Cima Alvantiju Tinto 2018

Produtor Herdade Aldeia de Cima

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Alicante Bouschet

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

Teor Alcoólico 14%

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

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia Jorge Alves, António Cavalheiro

Sócio 1 gfa - 56,05€

Não Sócio 1 gfa - 59,00€

Refª 015016



• PROJETO •

BARRICA VIII

FALUA / ENOTECA

Conde Vimioso Reserva da Enoteca Tinto 2023

Um vinho “*en primeur*” por 50% do seu valor

A prática de venda de vinhos “*en primeur*” tem sido característica de um número reduzido de produtores de Bordéus (com vinhos também em número limitado, os “*grands crus*”), que permitem a comercialização depois do vinho entrar nas barricas para estagiar (normalmente por um período que varia entre 12 e 24 meses) e antes de ser engarrafado. O preço de partida tem em conta o historial da Casa Produtora, as condições específicas dessa vindima e a opinião dos especialistas do mercado (cerca de 300 “*negociants*”). Num ano muito bom, estes valores de venda “*en primeur*” podem representar para o comprador, um importante benefício, em relação aos preços finais de mercado.

Nesta que é a **oitava edição do Projeto Barrica**, a **Enoteca associou-se à Falua** para lançar este projeto de venda “*en primeur*” em exclusivo para os seus sócios. A Enoteca tem **40 anos de experiência na seleção e venda dos melhores vinhos**.

FALUA

A **Falua com quase 30 anos** (fundada em 1994) é uma **referência na produção de vinhos de qualidade na região do Tejo** e desde 2017 que faz parte da Vitas Portugal – uma filial do Grupo *Roullier*. A Falua cresceu para outras regiões, estando hoje presente também na região dos Vinhos Verdes e no Douro. Em 2000 nasceu a marca **Conde Vimioso**, cujos vinhos nos permitem percorrer um Tejo nobre, clássico e único, falamos de vinhos de lote que privilegiam o estágio em barrica, vinhos com grande capacidade de envelhecimento como é o caso do vinho deste Projeto Barrica – **Reserva tinto 2023, um vinho que tem origem numa vinha muito especial, a Vinha do Convento**.

A **Vinha do Convento**, situa-se na sub-região da Charneca, no alto de uma suave colina, muito longe do Tejo. Nesta icónica vinha **desenvolvem-se videiras entre calhau rolado**, num **terroir emblemático que conta uma história com mais de 400 mil anos**. Trata-se de uma improvável extensão de calhau rolado. Em termos geológicos, esta elevação fez parte do leito do rio Tejo e desde então os seixos aqui permaneceram, formando uma camada com vários metros de espessura, entrecortada por alguma areia. Nesta vinha com 45 hectares desenvolvem-se as castas Arinto, Fernão Pires, Castelão, Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet.

Neste Projeto Barrica irá ter a oportunidade de adquirir “*en primeur*” o **Conde Vimioso Reserva da Enoteca Tinto**. A enóloga da Falua, **Antonina Barbosa** irá nesta colheita de 2023 entregar-nos um vinho produzido com as melhores uvas das castas **Touriga Nacional, Castelão, Cabernet Sauvignon e Aragonez**. Em 2023 foram reunidas todas as condições que perspetivam este ano como uma colheita excelente no Tejo. 2023 está a ser unanimemente reconhecido como um grande ano vitícola pelas boas condições climatéricas e de sanidade na vinha.



Espumante
Dalva Bruto

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



Espumante
Quinta do Gradil Reserva Brut Nature

SÓCIO **9,98€** | NÃO SÓCIO **10,50€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 015480



Espumante
Talentus Grand Cuvée Prestige

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



Espumante
Quinta do BoiçãO Arinto Bruto

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



Espumante
Quinta do BoiçãO Arinto Camarate Bruto Rosé

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



Champagne
Pol Roger Brut Reserve

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

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - 35€



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

SÓCIO
12,83€

NÃO SÓCIO
13,50€

1 GFA 0,50 L
REFº 012604



Porto
Dalva
Tawny 10 Anos
(0,75 L)

SÓCIO
18,53€

NÃO SÓCIO
19,50€

1 GFA 0,75 L
REFº 014719



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

SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 013810



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

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 014908



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

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - 35€

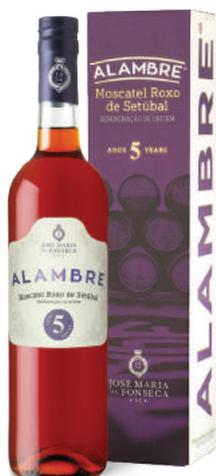


Moscatel Douro
**Dalva
Colheita
2009**
(0,75 L)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014440

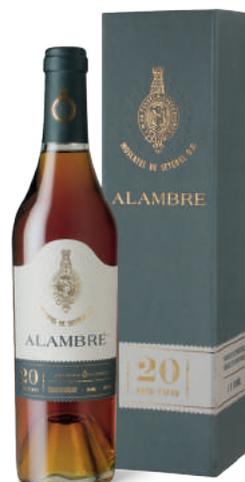


Moscatel Setúbal
**Alambre
Roxo
5 Anos**
(0,75 L)

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

SÓCIO
93,10€

NÃO SÓCIO
98,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 011605



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

SÓCIO
95,00€

NÃO SÓCIO
100,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 012847



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

SÓCIO
18,24€

NÃO SÓCIO
19,20€

1 GFA 0,375 L
REFª 014909



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

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015205



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

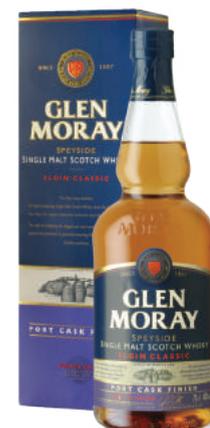


Scotch Whisky
**Cutty Sark
Prohibition**
(0,70 L)

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

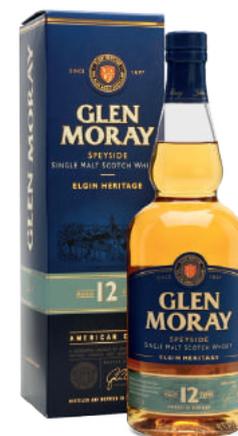


Single Malt Whisky
**Glen Moray
Fired Oak
10 Anos**
(0,70 L)

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

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - 35€



Van Zeller

WINE COLLECTION

Afirmando-se atualmente, como uma das maiores referências no Douro, sendo a 7ª maior empresa exportadora de Vinho do Porto em volume e a 6ª maior em valor, tal como a 8ª maior no ranking de Vinho do Douro (dados IVDP 2022), a (antiga) Barão de Vilar, Vinhos SA, vira agora as atenções para o mercado nacional, com uma nova estratégia de posicionamento. Van Zeller Wine Collection é a nova identidade corporativa da empresa fundada em 1996.

O lugar onde o passado e o futuro se encontram, com a missão clara de preservar o património natural, criar vinhos intemporais e contribuir para o futuro do vinho do Porto e do Douro.

A espinha dorsal é a sua prestigiada coleção de vinhos, composta por marcas icónicas e vinhos intemporais: Barão de Vilar, Palmer, Feuerheerd's, ZOM, Kaputt, Maynard's, Vilarissa e Quinta do Saião - são estes os nomes que afirma querer proteger e preservar, num compromisso sério e responsável de todos os que fazem parte do seu dia-a-dia.



Campanha NOVO SÓCIO



EnoClube - Clube dos Conhecedores

Inscra-se agora no EnoClube e receba:

Oferta Inscrição

Pela INSCRIÇÃO/QUOTA do 1º ano - 50,00€

Conjunto 6 garrafas "Novo Sócio"
(valor mercado - 61,80€)



Conjunto 6 Garrafas Novo Sócio

1 Gfa. Espumante Quinta Do Gradil Reserva Brut Nature
1 Gfa. Murças Minas Tinto 2021
1 Gfa. Caldas Touriga Nacional Reserva Tinto 2021

1 Gfa. Quinta Do Boição Reserva Tinto 2021
1 Gfa. Jmf Grande Escolha Tinto 2021
1 Gfa. Santa Vitória Seleção Dos Enólogos Tinto 2021

EnoClube - Clube dos Conhecedores

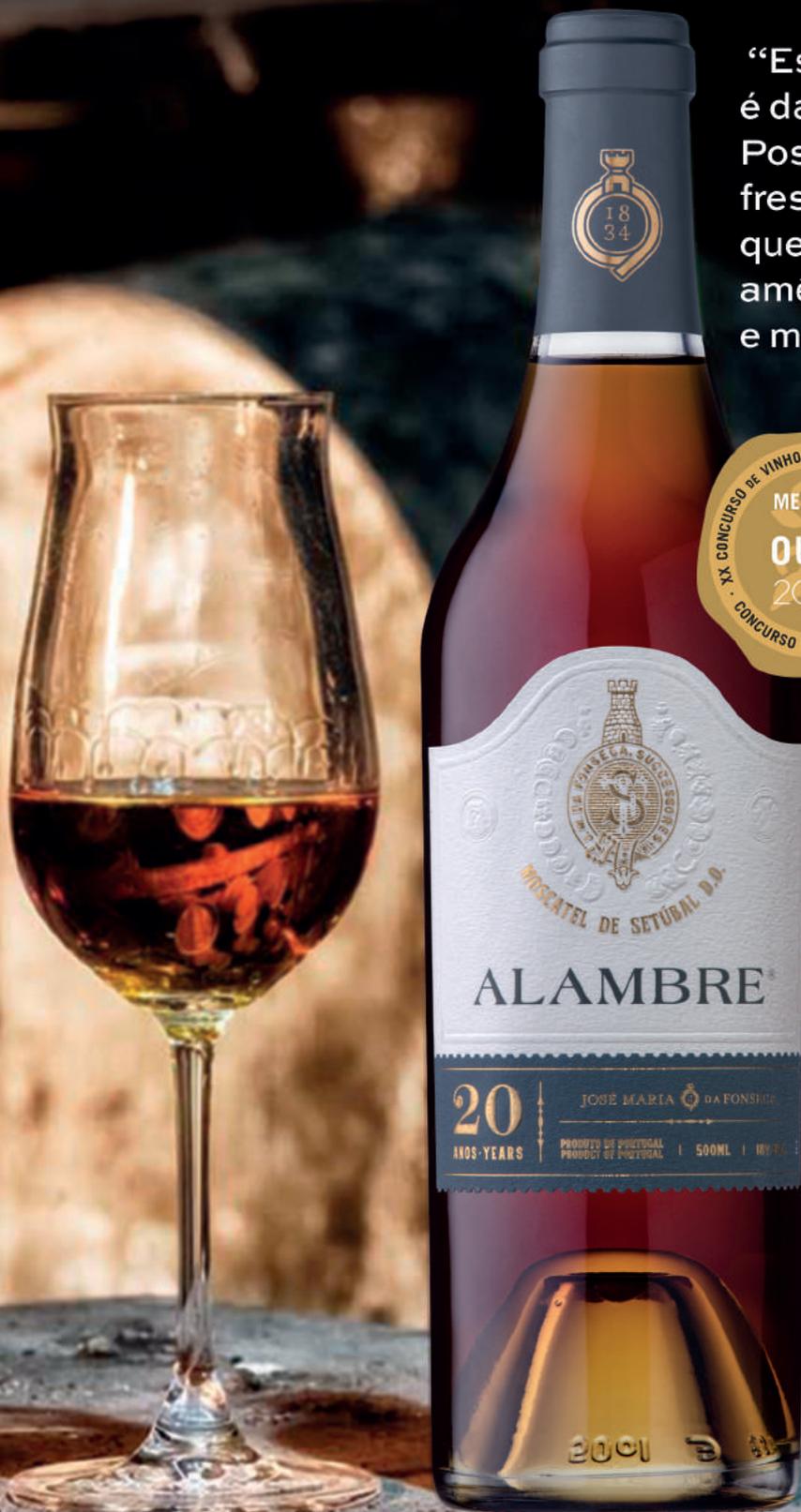


Quota anual	50,00€
Oferta inscrição	SIM - Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual.
Oferta Renovação	SIM - Sempre de valor igual ou superior à quota anual.
Desconto	10% - nos vinhos da Gama Enoteca (Bacelo Novo, Cave Real). 5% - nos restantes vinhos e produtos. Desconto adicional 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)
OU PELO E-MAIL enoteca@enoteca.pt

JOSÉ MARIA DA FONSECA



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



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