

40 ANOS  
1984 - 2024

# ENOTECA

www.enoteca.pt · Nº 131 - 3º TRIMESTRE 2024 - SETEMBRO/NOVEMBRO · Clube de Vinhos

# ESPORÃO

---



## **Ameal**

Loureiro  
Branco

---

VINHOS VERDES



## **Murças**

Minas  
Tinto

---

DOURO



## **Esporão**

Reserva  
Tinto

---

ALENTEJO

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

---

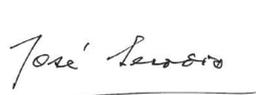
Neste ano em que celebramos o nosso 40º aniversário, gostaríamos de partilhar o orgulho que sentimos em pertencer ao setor dos vinhos, com o dinamismo que faz hoje os vinhos portugueses uma referência mundial pela sua qualidade.

Os enólogos que trabalham em Portugal têm sabido associar a sua capacidade técnica, o seu gosto e um processo de investigação permanente ao nosso reconhecimento como consumidores.

Temos, por vezes, dificuldade em reconhecer e valorizar esta qualidade, tantos são os vinhos com que nos deparamos diariamente, mas, graças à prova do Pannel de Enólogos da Enoteca (que aqui os nomeamos como prova da nossa imensa gratidão: 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), encontramos o conforto que procuramos nas decisões que assumimos.

Assumimo-nos, afinal, como O veículo de tranquilidade entre quem produz e quem consome.

À Vossa e nossa saúde!



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 seleccionados 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
9	Notícias do Vinho	47	Garrafeira do Clube
12	Agora Provo Eu	51	Cave Privada
14	Fórum de Enólogos	54	Espumantes/Champagnes
18	Rótulos Personalizados	55	Portos
21	Conjunto 6 Terroirs	56	Generosos
22	Bacelo Novo	57	Espirituosos
25	Cesto de Outono	58	Ofereça a Inscrição no EnoClube
26	Vinificação de A a Z	59	EnoClube - Clube dos Conhecedores
28	Galeria do Produtor		

## Índice

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



ENOTECA  
CLUBE DE VINHOS  
Desde 1984

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 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**”.

➤ 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**”.

### 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 - **Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, João Silva e Sousa, José Manuel Sousa Soares, Manuel Vieira e 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

10 Identificadores de Garrafeira  
(reutilizáveis)



## 36 PONTOS

Saca-rolhas ENOTECA



## 36 PONTOS

1 gfa Cave Real Reserva Douro  
Tinto 2020



## 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 "Tinto do Clube"  
da Schott-Zwiesel



## 60 PONTOS

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



## 236 PONTOS

1 gfa Herdade Aldeia de Cima  
Alyantiju Tinto 2018



## 300 PONTOS

Decanter ATLANTIS - ENOTECA

- 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.



QUINTA NOVA  
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

TABOADELLA  
1255



HERDADE  
ALDEIA DE CIMA



**Quinta Nova**  
Reserva Terroir Blend

DOURO

Os nossos vinhos falam da nossa terra. Na Quinta Nova, os vinhos são autênticos e raros, com um profundo respeito pela herança histórica do vale do Douro. Vinhos com aromas frutados e elevada concentração de cor, possuidores de um equilíbrio inigualável, refletem magistralmente a exclusividade proporcionada pelo seu terroir.



**Taboadella**  
Barrel Top Walk Reserva

DÃO

Os vinhos Taboadella são oriundos de um terroir histórico, detentor de um património genético único que assegura lentas maturações e deixa uma marca de elegância. Aqui, onde o passado e o futuro se completam, os vinhos nascem na vinha e na paisagem.



**Herdade  
Aldeia de Cima**  
Reserva

ALENTEJO

Na intenção de produzir a tipicidade regional característica desta região, os vinhos da Aldeia de Cima, clássicos e elegantes, evidenciam uma enorme complexidade de solos heterogêneos e o carácter das castas indígenas. Vinhos que preservam a história do lugar, autênticos mensageiros, transmitindo as emoções locais e o terroir.

# Notícias do VINHO

## Jantar com Provas - Maio Quinta Nova e Taboadella

Lisboa, 9 de Maio (Restaurante Falstaff)

Porto, 16 de Maio (Restaurante DeCastro Gaia)

*Apresentação do projeto e dos vinhos em Lisboa por **Ana Mota e Jorge Alves** e no Porto por **Rodrigo Costa e Pedro Teixeira**.*



QUINTA NOVA  
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

**TABOADELLA**  
1255

A **Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo** localizada na sub-região de Cima Corgo no Douro e a **Taboadella** localizada em Silvã de Cima no Dão, são ambas pertença da Família Amorim. Sob a orientação da Eng.<sup>a</sup> Ana Mota na vinha e do Eng.<sup>o</sup> Jorge Alves na enologia, criam vinhos de excelência como os que foram apresentados neste jantar.

Estiveram à prova os vinhos **Taboadella Touriga Nacional Reserva 2021** e o **Quinta Nova Reserva Touriga Nacional 2021**, já no jantar com a entrada foi servido o **Taboadella Caementa Rosé 2023**, com o prato principal o **Quinta Nova Reserva Terroir tinto 2022** e com a sobremesa o **Porto Quinta Nova LBV 2017**.

Em Lisboa, no restaurante Falstaff o **Chef André de Sousa** recebeu-nos na entrada com tentáculo de polvo barbecue com chutney de pimentos, para o prato principal bochecha de porco, puré de batata doce, aipo e caldo verde e para a sobremesa tarte de Pinacollada com carpaccio de abacaxi e especiarias.

No restaurante DeCastro Gaia o **Chef José Guedes** apresentou-nos uma salada do mar como entrada, um novilho em molho de queijo da serra como prato principal e chocolate, framboesa e avelã para a sobremesa.



Lisboa - Falstaff

Porto - DeCastro Gaia

## Jantar com Provas · Junho

# Quinta do Ameal e Quinta dos Murças



Porto, 13 de Junho (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 27 de Junho (Restaurante Falstaff)

Apresentação do projeto e dos vinhos por **Mafalda Magalhães**



A **Quinta do Ameal**, situada na região demarcada do Vinho Verde, sub-região do Lima, berço da casta Loureiro, é uma propriedade histórica com registos desde 1710. A 30km do oceano atlântico, a Quinta do Ameal tem uma frente de rio de 800m, uma altitude entre os 12 e os 53 metros, solos graníticos profundos e férteis, uma temperatura média de 14.9 graus centígrados e 1300 milímetros de precipitação. São 14 hectares de vinhas da casta Loureiro que se transformam em vinhos singulares, com carácter e grande capacidade de evolução.

A **Quinta dos Murças** situa-se no centro da DOC Douro, entre a Régua e o Pinhão, um território marcado pela presença de oito terroirs, diferentes altitudes e exposições solares, solos xistosos e um clima característico do vale do rio Douro. Nas vinhas encontram-se dezenas de castas autóctones, em agricultura biológica, das quais nascem vinhos com sentido de lugar.

Estiveram à prova dois vinhos da Quinta do Ameal, o **Loureiro branco 2023** e o **Reserva branco 2023**, já no jantar com a entrada foi servido o **Murças Minas tinto 2022**, com o prato principal o **Murças Reserva tinto 2018** e com a sobremesa o **Porto Quinta dos Murças Tawny 10 anos**.

No restaurante DeCastro Gaia o **Chef José Guedes** preparou para a entrada rosbife, coração de alface e alcaparras, arroz cremoso de cogumelos com pato confitado como prato principal e maçã assada, creme de canela e crumble de amêndoa para a sobremesa.

Em Lisboa, no restaurante Falstaff o **Chef André de Sousa** preparou-nos para a entrada bife tártaro, gema curada em citrinos, tosta de focaccia e molho de mostarda dijon, para o prato principal maigret de pato lacado, puré de aipo e salada asiática e para a sobremesa mil folhas de frutos silvestres, coulis de amora e sua glaze.



Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Falstaff

## Jantar com Provas - Julho

### Quinta da Carregosa

Porto, 18 de Julho (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 25 de Julho (Restaurante Falstaff)



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

A Quinta da Carregosa, com sede em Balsa do Douro - Tabuaço, produz e comercializa vinhos de cariz familiar ao longo de quatro gerações. Possui marcas e vinhos autênticos da região, de perfil moderno, com carisma e focados no consumidor e nos seus parceiros de negócio. O forte investimento realizado nas vinhas e no equipamento enológico nos últimos anos atesta a visão e confiança que os proprietários têm no seu projeto.

As vinhas da **Quinta da Carregosa** estendem-se por uma encosta xistosa de cerca de 40 hectares. As encostas da Quinta beneficiam de uma exposição solar privilegiada (sul/nascente), que se elevam a uma altitude entre os 200 e 500 metros do nível do mar. O solo destas vinhas, com muros de xisto construídos à dois séculos, foi removido de forma manual, num esforço ímpar, que só os homens do Douro são capazes de conseguir. Só com a existência de um trabalho em equipa entre a viticultura e a enologia da Quinta da Carregosa, é possível respeitar ao máximo o terroir da quinta, concedendo uma maior autenticidade e carácter ao seus vinhos.

Estiveram à prova o **Novas Rotas branco 2022** e o **Quinta da Carregosa Reserva branco 2022**, no jantar com a entrada o **Novas Rotas rosé 2022**, com o prato principal o **Quinta da Carregosa Grande Reserva branco 2022** e com a sobremesa o **Quinta da Carregosa Porto Vintage 2017**.

No restaurante DeCastro Gaia os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelo **Chef José Guedes**, desde os aperitivos que acompanharam o vinho da prova, passando à entrada de terrina de sapateira e pickles caseiros, o bacalhau como à Zé do Pipo como prato principal e chocolate e frutos vermelhos para a sobremesa.

Em Lisboa, no restaurante Falstaff o **Chef André de Sousa** presenteou-nos na entrada com um ceviche ao estilo peruano, para o prato principal escabeche de frango reinventado e para a sobremesa uma desconstrução de Tiramisu.



Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Falstaff



Agora  
provo  
**EU!**

Paulo Ramos

## Casa do Capitão-mor Alvarinho Sobre Lias 2020

### Um Alvarinho em busca do tempo perdido

Pode um vinho ser uma tentativa da evocação de uma memória passada ou uma procura arqueológica de um método de fazer vinho que ficou perdido nas brumas dos tempos? Sim. Foi um pouco isso que aconteceu no desenvolvimento do vinho **Casa do Capitão-mor Sobre Lias** em 2016.

O ponto de partida é a evocação da memória, sobretudo olfativa e gustativa, de um vinho que provei, tinha eu 17 anos, na minha primeira visita à Quinta da Boavista, hoje conhecida como Casa do Capitão-mor. Tendo o meu padrinho e tio-avô, proprietário da Quinta, decidido que nunca mais lá voltaria por desgosto, depois do corte da estrada Valença-Monção, pedi aos meus pais para se ocuparem da sua gestão. Até aí a existência de uma Quinta em Monção era apenas algo que se corporizava no Alvarinho que se bebia em épocas festivas da família. Depois de algumas idas do meu pai à Quinta, que por razões de estudos não consegui acompanhar, fui pela primeira vez com a minha mãe, sobrinha direita do meu tio-avô a quem carinhosamente todos tratávamos por Zézé, conhecer a Quinta da Boavista / Casa do Capitão-mor.

Chegados durante uma tarde quente de verão à Quinta, a encarregada da mesma, D. Teresa, uma figura de minhota enérgica e muito genuína, serviu-nos um presunto à moda de Melgaço (outro produto que urge recuperar) acompanhado de, obviamente, Alvarinho. Só que esse Alvarinho era diferente. Ao constatar que seríamos os herdeiros da propriedade, disse logo que teríamos direito de provar da barrica especial, de onde só bebia o tio-avô, e que seria feito segundo o método ancestral da família. Realmente era um Alvarinho diferente, que, como disse o poeta Fernando Pessoa sobre uma bebida mais comum, *"primeiro estranha-se, depois entranha-se"*. Nunca mais me esqueci daqueles aromas lácteos, de uma textura mais cremosa e de uma cor mais carregada, e que tão bem ligava com aquele presunto que se derretia na boca... Mas o que tem isto que ver com vinificação? Bem, não sendo eu enólogo, mas um produtor apaixonado pela história do vinho, com gosto em inovar recuperando técnicas passadas, consegui, falando com as pessoas que tinham trabalhado na Quinta, e lendo algumas notas dispersas em velhos cadernos, recuperar um pouco da receita do tal vinho à antiga.

A dada altura, resolvi reforçar um lote do ano anterior que ficou sobre borras finas, com mais uma dose que sobrou dos restantes vinhos - algo que era referido como uma técnica para os "refrescar". Tinha lido igualmente que uma das técnicas muito utilizadas para garantir fermentações mais estáveis (e sem amuos) era o de acrescentar uma parte de uva inteira ou já calcada ao mosto antes de fermentar (a curtimenta).



QUINTA DE PAÇOS

500 years of winemaking

## Casa do Capitão-mor

Alvarinho Sobre Lias 2020

**Produtor** Quinta de Paços

**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde

**Casta** Alvarinho

**Vinificação** O vinho esteve sobre as Lias (barras finas) 30 meses. Fez fermentação malolática com estágio parcial em barrica. Parte do lote fermentou em curtimenta (fermentação das películas). A outra parte do lote fermentou e estagjou em aço inoxidável. As uvas são vindimadas à mão em caixas pequenas. A colheita foi realizada na primeira semana de Setembro sob tempo seco.

**Solo e exposição:** Solo de calhau rolado granítico, em terraços fluviais na freguesia de Mazedo em Monção.

**Vinhas:** 9ha em cordão ascendente. As vinhas mais antigas em cordão descendente. A produção de uva está certificada como "Produção Integrada" uma certificação que atesta as práticas de sustentabilidade.

**Teor Alcoólico** 13%

**Notas de Prova** Límpido, cor amarelo palha. Aromas a fruta desidratada: a alperce, marmelo e maçã. Aromas complexos a compota de figo, geleia, caramelo, café. Sabores de compota, frutos secos e torrados. Boca complexa e harmoniosa, elegante com muita untuosidade. Boa persistência.

**Longevidade** 15 ou mais anos

**Serviço** A 9/10°C com queijos não muito fortes, peixes fumados, cabrito, pato, presunto e foie-grás.

**Enologia** Paulo Ramos

Sócio

**21,85€** GFA 0,75L

Não Sócio

**23,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF<sup>a</sup> 065695

**131,10€** Caixa 6 GFAS

**138,00€** Caixa 6 GFAS

Agora  
provo  
EU!



Nesse mesmo ano tinha feito um pequeno lote de curtimenta total em barrica. Gostei do lote com a curtimenta junta, mas ainda não era o tal vinho que tinha bebido quando visitei a Quinta pela primeira vez.

Mas o mais interessante ainda estava para vir. Depois de acrescentar e reforçar as tais barras finas do ano seguinte ao lote, o vinho fez, naturalmente, a fermentação malolática. Finalmente foi encontrado o tal "segredo". Agora sim o vinho estava praticamente como o tal vinho da barrica do tio-avô Zézé. O mesmo que, quando um dia lhe perguntei por que razão os vinhos dele de Barcelos não tinham gás, me respondeu: "porque fazemos vinho e não refresco".

Outro dos segredos era o tempo de estágio em borra fina, pelo menos 30 a 35 meses. Obviamente que esse tempo leva a que o vinho só seja lançado de dois em dois anos desde 2016. Existindo para além dessa colheita apenas a de 2018 e a mais recente de 2020, lançada no Natal de 2023. A colheita de 2022 ainda se encontra em estágio.



# Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Novembro de 2023

## Espumante Dalva Bruto Rosé 2022

**Produtor** C. da Silva  
**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<sup>a</sup> 065535

**45,60€** Caixa 6 GFAS **48,00€** 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  
**Castas** 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<sup>a</sup> 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  
**Castas** 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<sup>a</sup> 035562

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



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Novembro de 2023

## Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado Branco 2022

**Produtor** Boas Quintas  
**Denominação de Origem** DOC Dão  
**Castas** Encruzado  
**Teor Alcoólico** 13%  
**Longevidade** 5 a 6 anos  
**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.  
**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

Sócio **13,78€** GFA 0,75L Não Sócio **14,50€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF<sup>a</sup> 065517

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

# Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Novembro de 2023

## Talentus Branco 2022

**Produtor** JAPG  
**Denominação de Origem** Regional Lisboa  
**Casta** Arinto  
**Teor Alcoólico** 13%  
**Longevidade** 1 a 2 anos  
**Notas de Prova** Cor citrina e brilhante. Aroma expressivo com boa intensidade, elegante e vibrante, fresco e equilibrado, com notas de fruta jovem (limão, fruta branca de caroço, pêssego, frutos tropicais). Na boca algumas notas frutadas num conjunto muito equilibrado e fresco, com boa acidez e volume. Final com boa persistência.  
**Enologia** José Gaspar

Sócio **4,89€** GFA 0,75L Não Sócio **5,15€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF<sup>o</sup> 065412

**29,34€** Caixa 6 GFAS **30,90€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Novembro de 2023

## Howard's Folly Sonhador Branco 2022

**Produtor** Howard's Folly  
**Denominação de Origem** Regional Alentejano  
**Castas** Vinhas velhas: Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina  
**Teor Alcoólico** 13% **Longevidade** 5 a 6 anos  
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino. Aroma complexo, frutado (citrinos, lichias, maçã). Complexo na boca, rico, intenso e estruturado, vibrante e equilibrado, com uma textura cremosa e uma boa acidez a dar-lhe frescura. Bom volume com alguma mineralidade. Final longo e persistente.  
**Enologia** David Baverstock

Sócio **12,83€** GFA 0,75L Não Sócio **13,50€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF<sup>o</sup> 065563

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



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Novembro de 2023

## Dalva Reserva Tinto 2021

**Produtor** C. da Silva  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional  
**Teor Alcoólico** 13,5% **Longevidade** 8 a 10 anos  
**Notas de Prova** Cor rubi opaca. Aroma intenso a frutos vermelhos, destacando-se a ameixa vermelha madura, complementado por toque especiado a pimenta e baunilha. No paladar sobressaem os taninos vincados, com notas do bosque frescas, equilibradas estrutura e volume de boca, proporcionando um final longo.  
**Enologia** José Manuel Sousa Soares

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF<sup>o</sup> 065639

**44,46€** Caixa 6 GFAS **46,80€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Novembro de 2023

## Poente Tinto 2021

**Produtor** Quinta da Roga Grande  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Longevidade** 5 a 6 anos  
**Notas de Prova** Cor rubi. Aroma exuberante e fresco a frutos vermelhos do bosque maduros e notas finas de flores. Na boca é envolvente e volumoso, equilibrado com taninos suaves mas firmes, boa acidez e complexidade. Bom final.  
**Enologia** Mafalda Magalhães

Sócio **7,84€** GFA 0,75L Não Sócio **8,25€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF<sup>o</sup> 065693

**47,04€** Caixa 6 GFAS **49,50€** Caixa 6 GFAS



# Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Junho de 2023

## Murças Reserva Tinto 2017

**Produtor** Quinta de Murças/Esporão  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, T. Nacional, Touriga Franca, Sousão, Vinhas Velhas  
**Teor Alcoólico** 13,5% **Longevidade** 10 a 15 anos  
**Notas de Prova** Cor rubi intenso, retinto. Aroma complexo, fresco e elegante, notas de frutos vermelhos maduros, ligeiras notas balsâmicas e um toque de especiarias do estágio em madeira. Boca com boa estrutura, confirma os aromas em elegância e frescura, taninos suaves, fresco e equilibrado. Final longo.  
**Enologia** José Luís Moreira da Silva

Sócio **25,65€** GFA 0,75L Não Sócio **27,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas REF<sup>a</sup> 035411

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



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Junho de 2023

## Herdade de Gâmbia Reserva Tinto 2021

**Produtor** Boas Quintas  
**Denominação de Origem** Península de Setúbal  
**Castas** Touriga Nacional, Syrah  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Longevidade** 8 a 9 anos  
**Notas de Prova** Cor rubi intenso. Aroma intenso e complexo, notas de frutos vermelhos e silvestres (ameixa preta, cereja madura, cassis) e notas de barrica. Boca envolvente, elegante e muito complexa, ligeiro boisée com volume mantendo a fruta, madeira bem integrada. Final persistente.  
**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF<sup>a</sup> 065407

**54,72€** Caixa 6 GFAS **57,60€** 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<sup>a</sup> 065500

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



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Novembro de 2023

## Porto Alves de Sousa Oliveirinha White Special Reserve

**Produtor** Alves de Sousa  
**Denominação de Origem** DOC Porto  
**Castas** Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio  
**Teor Alcoólico** 19,5%  
**Longevidade** Em cave 4 a 5 anos. Depois de aberto 3 a 4 semanas.  
**Notas de Prova** Cor âmbar. Aromas a caramelo e xarope de âcer, notas de alperce, casca de laranja, figos secos e fruta cristalizada. Na boca é aveludado e muito aromático. Final longo.  
**Enologia** Tiago Alves de Sousa

Sócio **17,10€** GFA 0,50L Não Sócio **18,00€** GFA 0,50L

Encomende em Caixa de 2 gfas REF<sup>a</sup> 025696

**34,20€** Caixa 2 GFAS **36,00€** Caixa 2 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. Ameal Solo Único Branco 2022
- 1 gfa. Fora da Caixa Branco - 1ª Edição
- 1 gfa. Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado Branco 2022
- 1 gfa. Talentus Branco 2022
- 1 gfa. Howard's Folly Sonhador Branco 2022
- 1 gfa. Dalva Reserva Tinto 2021
- 1 gfa. Poente Tinto 2021
- 1 gfa. Murças Reserva Tinto 2017
- 1 gfa. Herdade de Gâmbia Reserva Tinto 2021
- 1 gfa. Esporão Reserva Tinto 2021
- 1 gfa. Porto Alves de Sousa Oliveirinha White Special Reserve

Sócio  
**161,31€**

Caixa de 12 gfas  
REFª 125697

Não Sócio  
**169,80€**

# 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
<b>11,40€</b>	12,00€

3 Gfas  
REF\* 035157

Sócio	Não Sócio
<b>33,25€</b>	35,00€

6 Gfas  
REF\* 065157

Sócio	Não Sócio
<b>64,60€</b>	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
<b>15,20€</b>	16,00€

3 Gfas  
REF\* 032055

Sócio	Não Sócio
<b>45,03€</b>	47,40€

6 Gfas  
REF\* 062055

Sócio	Não Sócio
<b>86,87€</b>	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](mailto:enoteca@enoteca.pt)

(rótulos exemplificativos)



**BARÃO<sup>o</sup>  
HOSPITAL**



**CONDE VIMIOSO**



EST. 1891

**QUINTA DE  
S. JOSÉ**

DOURO • PORTUGAL



## Barão do Hospital

Alvarinho

Monção e Melgaço

Raízes na  
Hospitalidade

## Conde Vimioso

Sommelier Edition

Tejo

Legado  
Histórico

## Quinta de São José

Douro

Pureza de um terroir  
detalhadamente  
interpretado

# Conjunto 6 Terroirs



## V. Verde

**Ameal**  
Loureiro  
Branco 2023



## Douro

**Caldas**  
Reserva  
Touriga Nacional  
Tinto 2020



## Lisboa

**Quinta do Boição**  
Reserva  
Tinto 2021

## Dão

**Fonte do Ouro**  
Branco 2023



## Península de Setúbal

**JMF**  
Grande Escolha  
Tinto 2021



## Alentejo

**Santa Vitória**  
Seleção dos  
Enólogos  
Tinto 2021



Conjunto  
6 Terroirs

Sócio  
**51,40€**

Não Sócio  
**54,10€**

Caixa 6 garrafas  
REF° 065701

# BACELO NOVO

Sempre Presente

Dão

## BACELO NOVO

BRANCO 2023

**Produtor** Boas Quintas

**Denominação de Origem** DOC Dão

**Castas** Encruzado, 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 esverdeado. Aroma citrino e mineral. Na boca é fresco, mineral, com fruta verde e amarela e bom equilíbrio. Final de boca com agradável sensação de frescura.

**Longevidade** 2 a 3 anos

**Serviço** Servir a 10/12°C com entradas, marisco, peixe e pratos frios (saladas).

**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

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

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<sup>a</sup> 125618

**57,00€**

Caixa 12 GFAS

**60,00€**

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Sócio  
**4,75€**

GFA 0,75L

Não Sócio  
**5,00€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 12 gfas REF<sup>a</sup> 125102

**57,00€**

Caixa 12 GFAS

**60,00€**

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Sócio  
**4,75€**

GFA 0,75L

Não Sócio  
**5,00€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 12 gfas REF<sup>a</sup> 125279

**57,00€**

Caixa 12 GFAS

**60,00€**

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

## CONJUNTO BACELO NOVO

4 gfas. **Bacelo Novo Branco 2023 Dão** + 4 gfas. **Bacelo Novo Tinto 2020 Douro**

+ 4 gfas. **Bacelo Novo Tinto 2020 Alentejo**

SÓCIO **57,00€** Caixa 12 GFAS REF<sup>a</sup> 125657 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



## Vinha do Colmeal TOURIGA NACIONAL TINTO

A Com cerca de 4,5 ha de vinha ao alto, a Vinha do Colmeal localiza-se junto à frondosa mata de Ventozelo. Ali, a Touriga Nacional, aquela que é provavelmente a casta portuguesa mais conhecida e apreciada, apresenta simultaneamente aromas florais e frutados intensos. Nesta parcela específica, reúnem-se condições ideais que permitem que esta casta expresse a sua personalidade, assim como a singularidade desta Quinta.



## 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 OUTONO

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



**OFERTA**  
VOUCHER  
**10,00€**  
para utilizar  
na sua próxima  
Encomenda



Vinho Verde



Dão



Dão



Lisboa

## Conjunto 12 Garrafas

3 Gfas. Casa Santa Eulália Sauvignon Blanc 2023 V. Verde

3 Gfas. Fonte do Ouro Branco 2023 Dão

3 Gfas. Cave Real Dão Tinto 2015 Dão

3 Gfas. Quinta do Boição Reserva Tinto 2021 Lisboa

Cesto de  
**OUTONO**

Caixa 12 garrafas REFª 125702

Sócio  
**94,05€**

Não Sócio  
**99,00€**



Vinificação

A a Z

Herdade Aldeia de Cima

## Cociopesto, Terracota e Cimento - Ânforas, Tinajas e Depósitos

Segredos da Herdade Aldeia de Cima

### A Adega

Na intenção de produzir a tipicidade regional, Luisa Amorim e Francisco Rêgo definiram que os vinhos seriam lançados dois anos após a vindima, sendo a fermentação em balseiros de carvalho e em cubas de cimento Nico Velo considerada essencial para enaltecer as texturas, a mineralidade dos solos, a antiguidade e a tradição.

A ancestralidade e a tradição na sala de estágio são rematadas nas pequenas tinajas de terracota de cerca de 180 litros, em que não existe uma peça igual à outra, e nas ânforas, produzidas com pó cerâmico sobre uma estrutura de fibras naturais denominada Cociopesto. O volume médio do estágio em madeira faz-se com tempo em foudres ovais de 1.200 litros e barricas de 500 litros, respeitando a origem e as características das uvas da Vidigueira.

### Cociopesto Drunk Turtle

As 8 ânforas de de Cociopesto presentes na sala de estágio da Herdade Aldeia de Cima, representam em pleno, a filosofia inerente ao projecto de recuperar texturas através de elementos orgânicos usados no passado.

Trata-se de pequenos depósitos de 1000L em forma de ânfora e, de um material que os Romanos desenvolveram nas construções das suas cidades – o cociopesto – uma mistura de pequenos fragmentos de terracota com gesso e fibras vegetais. O processo de secagem, torna este elemento estanque, mas ainda assim com uma micro porosidade extremamente interessante para o estágio de vinhos.

Para além do seu valor estético, é importante destacar o efeito tranquilo que proporcionam no trabalho com vinhos feitos com castas mais delicadas, como o Alfrocheiro, a Baga e nos Brancos o Roupeiro e Alvarinho. A enologia é apenas de contemplação e, o efeito deste elemento de estágio revela-se acima de tudo na texturação sedosa percecionada em boca.



## Terracota / Barro Tinajas AZ3

Com 24 Tinajas de Terracota, ou pequenas ânforas de barro, a Herdade Aldeia de Cima, encontrou na sua versatilidade, a ferramenta perfeita para poder estagiar vinhos tintos de tanino mais firme.

A lembrar o conceito das grandes talhas encontradas no Alentejo, estes pequenos “potes” de barro de 140L feitos à mão e sem revestimento interior, permitem uma considerável troca gasosa do seu interior para o exterior. Fáceis de manobrar e higienizar, permitem igualmente ao enólogo a capacidade de “domar” castas como a Trincadeira, de carácter mais reductor, promovendo o seu lado mais terroso e fresco percecionado no copo.

## Cimento Nico Velo

Na Herdade Aldeia de Cima, os quatro depósitos de cimento são utilizados para as castas de carácter mais fresco e aromático.

Em forma de tulipa ou gota, e mais uma vez sem qualquer revestimento interior, é na rugosidade do cimento alimentar assim como na porosidade existente, que castas como o Arinto e Alvarinho nos brancos, e Aragonês e Alicante nos tintos, encontram espaço, para a promoção do seu carácter varietal. Sempre que possível, as fermentações decorrem nestes depósitos de modo a tirar o melhor partido dos aromas primários. Em prova, a pureza aromática obtida é extraordinária, assim como, a evidente frescura e salinidade.



Nova  
Colheita



## Herdade Aldeia de Cima Reserva Tinto 2021

**Produtor** Herdade Aldeia de Cima

**Denominação de Origem** Regional Alentejano

**Castas** Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonês, Alfrocheiro

**Vinificação** Vindima manual. Fermentação em cubas de inox. A Alicante Bouschet estagia 12 meses em barrica de carvalho francês de 500 L de 2º ano, a Trincadeira 6 meses em tinajas de terracota de 150 L, a Aragonês 6 meses em depósitos de cimento nico velo de 2600 L e a Alfrocheiro 6 meses em ânforas de cocciopesto de 1000 L.

**Teor Alcoólico** 14%

**Notas de Prova** Cor rubi. Aromas de alcaçuz e baunilha muito bem integradas com as notas de fruta preta e especiarias. Complexo, elegante e equilibrado.

Denso com boa acidez e taninos firmes. Bons indícios para uma excelente evolução. Bom final.

**Longevidade** 8 a 9 anos

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

**Enologia** Jorge Alves, António Cavalheiro

Sócio	Não Sócio
<b>16,15€</b>	<b>17,00€</b>
GFA 0,75L	GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas  
REFª 065703

<b>96,90€</b>	<b>102,00€</b>
Caixa 6 GFAS	Caixa 6 GFAS

# P



## Galeria do **Produtor**

### Symington Family Estates

A Symington é o principal proprietário de vinhas no Alto Douro e um dos principais produtores de vinho de Portugal. É uma família de origem britânica e portuguesa que vive e trabalha em Portugal desde o século XIX. Esta empresa familiar, gerida pela 4.ª e 5.ª geração, baseia-se num profundo compromisso com o povo de Portugal, as suas terras e os seus vinhos. Hoje, 10 membros da Symington trabalham no negócio da família, comprometidos em produzir os melhores vinhos do Porto e vinhos e em desenvolver as conquistas das gerações anteriores.

#### Bom Malandro

Bom Malandro é o novo projeto na área dos vinhos tranquilos. Lotes tradicionais, produzidos a partir de uvas das castas nobres do Douro, oriundas de vinhas situadas principalmente na sub-região de Cima Corgo, vinhas localizadas a cotas mais elevadas, para criar vinhos com um perfil de frescura, de equilíbrio e que transmitam a essência das castas de forma fidedigna. O projeto Bom Malandro traz para os lotes aquilo que pode ser o melhor contributo individual de cada casta, colhidas no seu ótimo ponto de maturação e usadas na proporção certa, permitindo atingir os objetivos de uma equipa alargada e multidisciplinar.

Este projeto alia a tradição e a história da Região que lhe dá origem, com as mais modernas tecnologias enológicas e alguma irreverência e inovação, para proporcionar vinhos apelativos e consensuais, para momentos descontraídos, combinando na perfeição com um sem número de pratos de peixe e carne que fazem parte do nosso quotidiano. Bom Malandro expressa aquilo que sentimos sobre os dias de hoje, onde corremos muito, demasiado até. Nesse lufalufu, esquecemo-nos que a melhor parte da vida

acontece quando estamos descansados. À mesa. À conversa. A beber bons vinhos... e a sermos bons malandros.

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



[www.symington.com](http://www.symington.com)

■ Ver pág. 30



## Galeria do **Produtor**

# José Maria da Fonseca



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

### Quinta de Camarate

Cerca de 39 ha, dos 120 totais, são atualmente ocupados por vinha. Os solos variam, de argilo-calcários a arenosos. Nesta Quinta encontramos uma coleção ampelográfica iniciada na década de 20 do século passado e que atualmente ronda as 560 castas, tendo-se mostrado preciosa pelas múltiplas opções enológicas que proporciona. Para além de contribuir para alguns vinhos da Coleção Privada Domingos Soares Franco, é também aqui que nasce o vinho que apresentamos este trimestre, o **Quinta de Camarate Winemakers Selection Tinto 2017**.

*"A coleção ampelográfica Soares Franco, como é conhecida internacionalmente, teve o seu início nos finais da década de 20 do século passado com o regresso para Portugal do meu tio António Porto Soares Franco após o seu fim de curso em Montpellier. Lá conheceu entre outros o célebre Paul Truel o qual mais tarde veio a ser o responsável pela não menos famosa coleção ampelográfica estatal de Vassal. Ambos trocaram varas de várias castas portuguesas e francesas (Syrah, Chardonnay, Tannat, Petit Verdot, Merlot, Touriga Nacional, Touriga Francesa, Castelão, etc). Daí em diante a coleção cresceu com castas de vários pontos do mundo. O meu pai, Fernando Porto Soares Franco, deu-lhe também um grande impulso.*

*Hoje em dia tem cerca de 560 castas diferentes, tendo eu introduzido clones apresentados pela equipe de Viticultura da José Maria da Fonseca e também do Professor Antero Martins.*

*Os nomes das castas mantêm-se em segredo por ser um género de laboratório vivo de onde se colhem uvas para fazer microvinificações. O objetivo é tornarmo-nos conhecedores de novas castas para novas tendências do consumidor. Todos os anos fazem-se estudos de 3 ou 4 variedades diferentes, sendo de seguida plantadas em solos diferentes para ver se têm boa adaptação nas nossas vinhas. Se não tiverem a qualidade pretendida, essas vinhas plantadas serão substituídas por outras que foram estudadas na coleção."*

**Domingos Soares Franco**



[www.jmf.pt](http://www.jmf.pt)

■ Ver pág. 31

# Vinhos do trimestre



"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."

**Charles Symington**



## Bom Malandro

Tinto 2021

*Douro*

**Produtor** Symington Family Estates

**Denominação de Origem** DOC Douro

**Casta** 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%

**Longevidade** 4 a 5 anos

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

**Enologia** Charles Symington, Pedro Correia, Hugo Almeida

Sócio Não Sócio

**7,55€**

GFA 0,75L

**7,95€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas  
REF<sup>a</sup> 065485

**45,30€**

CAIXA 6 GFAS

**47,70€**

GFA 0,75L

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



“Cor rubi com laivos atijolados. Aroma de fruta madura com boa evolução e complexidade, notas de ameixa seca, cereja preta e amoras silvestres muito maduras com um toque de canela e tabaco. Na boca é macio e complexo, equilibrado e elegante. Taninos macios e final longo.”

**Domingos Soares Franco**



## Quinta de Camarate Winemakers Selection Tinto 2017 *Península de Setúbal*

**Produtor** José Maria da Fonseca

**Denominação de Origem** Península de Setúbal

**Castas** Touriga Nacional, Castelão, Aragonez, Cabernet Sauvignon

**Vinificação** Fermentação de curtimenta a temperaturas controladas. Maceração pelicular total a 28°C.

**Teor Alcoólico** 13,5%

**Longevidade** 10 a 11 anos

**Serviço** A 14/16°C com aves, caça e queijos.

**Enologia** Domingos Soares Franco

Sócio	Não Sócio
<b>9,03€</b>	<b>9,50€</b>
GFA 0,75L	GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas  
REF\* 065698

<b>54,18€</b>	<b>57,00€</b>
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](mailto:enoteca@enoteca.pt)



## Casa Santa Eulália Alvarinho/Trajadura 2023

**Produtor** Casa Santa Eulália  
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde  
**Casta** Alvarinho, Trajadura  
**Vinificação** A vindima é realizada manualmente, seguida de desengace total e ligeira prensagem. O mosto é decantado 48 horas, seguido de fermentação alcoólica, em tanques de inox.  
**Teor Alcoólico** 12,5%  
**Notas de Prova** Cor citrina brilhante. Aroma que lembra fruta cítrica e ligeira tropicalidade. De palato é fácil, fresco, elegante e com um ótimo final de boca.  
**Longevidade** 3 a 4 anos  
**Serviço** A 8/10°C com peixes, mariscos e carnes brancas.  
**Enologia** Francisco Marques Leandro

Sócio  
**5,32€**  
 Não Sócio  
**5,60€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065652

**31,92€** **33,60€**  
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



## Casa Santa Eulália Sauvignon Blanc 2023

**Produtor** Casa Santa Eulália  
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde  
**Casta** Sauvignon Blanc  
**Vinificação** Vindima manual, em caixas de 20kg. Desengace total, seguido de ligeira prensagem. Fermentação alcoólica em cubas de inox, a temperatura de 15°C, durante aproximadamente 30 dias.  
**Teor Alcoólico** 12,5%  
**Notas de Prova** Cor cítrica. Ligeiro carácter vegetal, conjugado com alguma fruta cítrica. Na boca revela acidez vibrante e final prolongado.  
**Longevidade** 3 a 4 anos  
**Serviço** A 8°C com peixes, mariscos e carnes brancas.  
**Enologia** Francisco Marques Leandro

Sócio  
**5,99€**  
 Não Sócio  
**6,30€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065653

**35,94€** **37,80€**  
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



## Morgado do Perdigão Alvarinho & Loureiro 2023

**Produtor** Quinta de Paços  
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde  
**Casta** Alvarinho, Loureiro  
**Vinificação** Desengace das uvas sendo uma parte sujeita a maceração pelicular durante cinco horas com controlo da temperatura, sendo a outra parte logo prensada. Decantação do mosto e fermentação em cubas de inox. Estágio sobre borras finas com bâtonnage. As 2 castas são vinificadas em separado durante 3 meses, estagiando depois juntas até ao engarrafamento.  
**Teor Alcoólico** 11,5%  
**Notas de Prova** Límpido, cor amarelo citrino claro. Aromas complexos a frutos maduros e tropicais, pera madura. Boca mineral, fresca, redonda e longa, a sentir a batonnage. Aromas cítricos e frutados. Equilibrado, elegante e complexo.  
**Longevidade** 10 anos  
**Serviço** A 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito.  
**Enologia** Rui Cunha

Sócio  
**7,51€**  
 Não Sócio  
**7,90€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065658

**45,06€** **47,40€**  
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



## Ameal Loureiro 2023

**Produtor** Quinta do Ameal  
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde  
**Casta** Loureiro  
**Vinificação** Vindima manual, prensagem pneumática dos cachos inteiros. Decantação a frio do mosto durante 24 horas. Fermentação a temperatura controlada durante 12 a 15 dias. Estágio em contacto com as borras, durante cerca de 7 meses em cuba de inox a temperatura controlada.  
**Teor Alcoólico** 12%  
**Notas de Prova** Cor amarelo, com laivos esverdeados. Aroma fresco, leve e exuberante, dominado por notas cítricas e flor de laranjeira. Boa acidez a dar-lhe frescura, vivo, vibrante e com bom volume. Final longo e fresco.  
**Longevidade** 2 a 3 anos  
**Serviço** AA 8° como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.  
**Enologia** Lourenço Charters, Mafalda Magalhães

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065668

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



## Muros Antigos Alvarinho 2023

**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 **9,98€** Não Sócio **10,50€**  
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF\* 065646

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

## Casa do Capitão-mor Alvarinho 2023

**Produtor** Quinta de Paços  
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde  
**Casta** Alvarinho  
**Vinificação** Vindima manual. Desengace das uvas sendo uma parte (cerca de 20%) sujeita a maceração pelicular durante seis horas a baixa temperatura, sendo a outra parte logo prensada. Decantação do mosto com bâtonnage até ao engarrafamento.  
**Teor Alcoólico** 12,5%  
**Notas de Prova** Cor límpida, amarelo citrino. Aromas e sabores elegantes a flores brancas, e a fruta: pera, damasco e limão. Boca elegante com frescura, final untuoso e persistente.  
**Longevidade** 10 anos  
**Serviço** A 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito.  
**Enologia** Rui Cunha

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF\* 065676

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

## Dalva 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 2023

**Produtor** Symington Family Estates  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Viosinho, Gouveio, Rabigato, Arinto  
**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 ananás, manga, notas de ameixa amarela e um toque de baunilha. Na boca uma boa acidez equilibra a exuberância aromática, fresco e frutado. Final agradável.  
**Longevidade** 1 a 2 anos  
**Serviço** A 10/12°C com peixes grelhados, mariscos, e saladas frias.  
**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\* 065619

**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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065579

**50,76€**  
 Caixa 6 GFAS

**53,40€**  
 Caixa 6 GFAS



## Vale da Raposa Reserva 2023

**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 13 dias. 50% do vinho estagia em carvalho francês de 2ºano durante 6 meses e o restante em depósito de inox com bâtonnage.  
**Teor Alcoólico** 13%  
**Notas de Prova** Cor límpida amarelo citrino. Aroma complexo mas elegante, notas de flores brancas, chá verde, lima, pimenta branca e gengibre. Boa intensidade na boca, grande mineralidade, complexidade e pureza de fruta. Final seco e agradável.  
**Longevidade** 10 a 12 anos  
**Serviço** A 10/12°C com peixes mais intensos (salmão, bacalhau), polvo, aves.  
**Enologia** Tiago Alves de Sousa

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065659

**58,14€**  
 Caixa 6 GFAS

**61,20€**  
 Caixa 6 GFAS



## Terra a Terra Reserva 2022

**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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065580

**65,58€**  
 Caixa 6 GFAS

**69,00€**  
 Caixa 6 GFAS



## Fonte do Ouro 2023

**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 de maçã, pera, frutos tropicais e florais. Na boca é fresco e mineral com a acidez equilibrada e boa estrutura. Final persistente e fresco.  
**Longevidade** 2 a 3 anos  
**Serviço** A 8/10°C com entradas, mariscos e peixes grelhados.  
**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

Sócio  
**6,27€**  
 Não Sócio  
**6,60€**  
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065675

**37,62€**  
 Caixa 6 GFAS

**39,60€**  
 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 controlo de temperatura de fermentação.  
**Teor Alcoólico** 13%  
**Notas de Prova** Cor citrina e brilhante. Aroma expressivo com boa intensidade, elegante e vibrante, fresco e equilibrado, com notas de fruta jovem (limão, fruta branca de caroço, 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 2023

**Produtor** Enoport Wines  
**Denominação de Origem** DOC DoTejo  
**Casta** Fernão Pires, Chardonnay, Sauvignon-Blanc  
**Vinificação** Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 16°C.  
**Teor Alcoólico** 13%  
**Notas de Prova** Cor citrina. Aroma abundante em frutos tropicais, ananás e alperce. Na boca é bastante envolvente e muito fresco. Final persistente.  
**Longevidade** 2 a 3 anos  
**Serviço** A 8°C com charcutaria condimentada, peixes assados no forno, carnes vermelhas guisadas e queijos de estrutura média.  
**Enologia** Nuno Faria

Sócio  
**5,23€** Não Sócio  
 5,50€  
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF\* 065654

**31,38€** **33,00€**  
 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 2023

**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 pálido. Aroma delicado com notas de frutos vermelhos (framboesa, cereja) com um toque floral. Na boca é fresco, harmonioso e equilibrado, com acidez vibrante e boa estrutura. Final redondo e fresco.  
**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\* 065673

**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



## Fonte do Ouro 2023

**Produtor** Boas Quintas  
**Denominação de Origem** DOC Dão  
**Castas** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro  
**Vinificação** Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 10 horas. Posteriormente o mosto limpo fermenta a 14°C durante 15 dias.  
**Teor Alcoólico** 13%  
**Notas de Prova** Cor rosada. Aroma a frutos vermelhos (framboesa e morango) muito característicos das castas. Na boca é fresco e elegante, marcado pelos frutos vermelhos. Final de boca muito suave e agradável.  
**Longevidade** 2 a 3 anos  
**Serviço** A 10/12°C com entradas, pastas, saladas, comidas mediterrânicas com ervas e comida asiática.  
**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

Sócio **7,51€** Não Sócio **7,90€**  
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065612

**45,06€** **47,40€**  
 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 de 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



## 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 "délestages". 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 "délestages". 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 de 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 pélo, 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 2020

**Produtor** Barão de Vilar  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Vinhas Velhas  
**Vinificação** vindima 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 e usadas) durante 25 meses.  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Notas de Prova** Cor rubi intensa. Com aroma intenso e complexo, frutos vermelhos silvestres, com notas balsâmicas suaves e nuances a especiarias. Apresenta-se na boca com corpo e taninos bem equilibrados, notas intensas de fruta com final complexo e prolongado.  
**Longevidade** 8 a 10 anos  
**Serviço** A 16/18°C com pratos de carne vermelha grelhada, carne branca ou peixe assado no forno. Beneficia de um estágio em garrafa entre 2 a 5 anos.  
**Enologia** Alvaro van Zeller

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065599

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

## Ventozelo Reserva 2021

**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** 13,5%  
**Notas de Prova** Cor rubi intenso. Aroma fresco, marcado pela fruta silvestre, com nuances delicadas e doces a especiarias. 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, cozinha mediterrânea e queijos.  
**Enologia** José Manuel Sousa Soares

Sócio **9,26€** Não Sócio **9,75€**  
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065590

**55,56€** **58,50€**  
 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 Unoaded 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 adega. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas de inox de 25.000 litros onde estagia durante 12 meses.  
**Teor Alcoólico** 14%  
**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



Novo



## Quinta de S. José Douro 2021

**Produtor** Quinta de São José  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Touriga Franca, Touriga Nacional  
**Vinificação** Vindima manual para caixas de 25 kg. Suave esmagamento e desengace total. Fermentação em cubas de inox e lagar. Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês de 225 e 400L.  
**Teor Alcoólico** 14%  
**Notas de Prova** Cor tinto violeta muito intenso. Aromas intensos de fruta madura com notas especiadas a evidenciar a madeira muito bem integrada. Bom volume de boca, encorpado a confirmar a boa integração das notas da barrica. Harmonioso e equilibrado. Final longo e fresco.  
**Longevidade** 7 a 8 anos  
**Serviço** A 16/18°C com assados de carnes e queijos de pasta mole.  
**Enologia** João Brito e Cunha

Sócio **11,31€** Não Sócio **11,90€**  
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065700

**67,86€** **71,40€**  
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

## Caldas Reserva T. Nacional 2020

**Produtor** Alves de Sousa  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Touriga Nacional  
**Vinificação** Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.  
**Teor Alcoólico** 14,5%  
**Notas de Prova** Cor rubi profunda. Aroma delicado e fresco com notas florais (violetas), fruta madura (ginja) e especiarias (chocolate preto, pimenta branca, caixa de charuto). Na boca é fresco, elegante e complexo com bom equilíbrio e volume. Final longo.  
**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 **11,40€** Não Sócio **12,00€**  
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065540

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



Nova Colheita

## Fonte do Ouro 2021

**Produtor** Boas Quintas  
**Denominação de Origem** DOC Dão  
**Castas** Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen  
**Vinificação** Vindima manual. 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 **6,27€** Não Sócio **6,60€**  
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065674

**37,62€** **39,60€**  
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 avuldados contrastam harmoniosamente com uma acidez bem vinculada e fresca. Final longo e macio, pleno de frutos negros.  
**Longevidade** 9 a 10 anos  
**Serviço** A 15/17°C com pratos ricos da região, caça de pêlo, carnes vermelhas e assados bem condimentados.  
**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 2022

**Produtor** Taboadella  
**Denominação de Origem** DOC Dão  
**Castas** Tinta Roriz, Jaen, Alfocheiro, 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 Nico Velo durante 16 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 **9,41€**  
 Não Sócio **9,90€**  
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065624

**56,46€** **59,40€**  
 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 **10,00€**  
 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 **8,40€**  
 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 Peninsula 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 **6,50€**  
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065333

**37,08€** **39,00€**  
 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. Curtimentas de duração variável em função da casta. Fermentação a 26°C. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.  
**Teor Alcoólico** 14%  
**Notas de Prova** Cor 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 Sevinat 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



## Santa Vitória Seleção dos Enólogos 2021

**Produtor** Santa Vitória  
**Denominação de Origem** Reg. 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%  
**Notas de Prova** 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.  
**Longevidade** 6 a 8 anos  
**Serviço** A 16/18°C ideal para acompanhar carnes vermelhas e queijos.  
**Enologia** Bernardo Cabral, Marta Maia

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065539

**54,18€** **57,00€**  
 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 maloláctica. 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

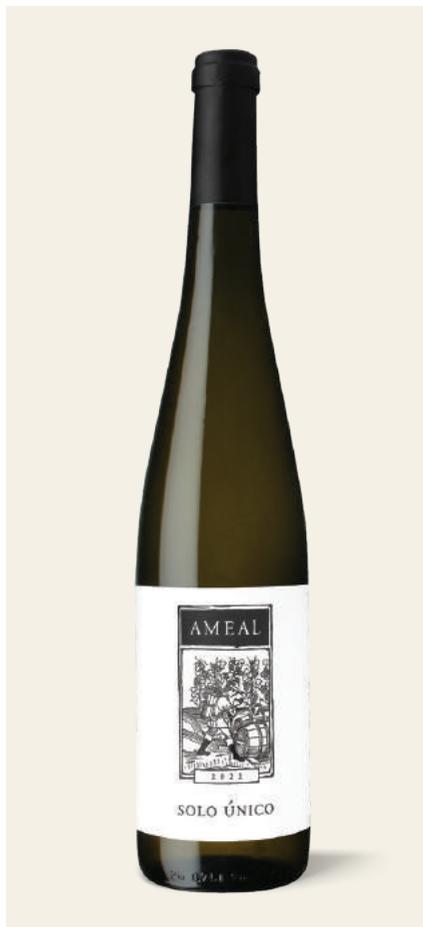
Sócio **9,03€** Não Sócio **9,50€**  
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065395

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

# CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



## 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<sup>a</sup> 065561

**91,20€**  
Caixa 6 GFAS

**96,00€**  
Caixa 6 GFAS



  
**Nova  
Colheita**

## Quinta de Ventozelo Malvasia Fina Branco 2023

**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 e cristalina. Aroma elegante, com notas frescas e frutadas de citrinos (tangerina) e tropicais. Na boca é elegante e leve, com uma acidez viva a transmitir frescura e mineralidade. 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<sup>a</sup> 065660

**80,64€**  
Caixa 6 GFAS

**84,90€**  
Caixa 6 GFAS



## 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<sup>a</sup> 065517

**82,68€**  
Caixa 6 GFAS

**87,00€**  
Caixa 6 GFAS

# CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



## Quinta do Boição Trilogia de Arintos - Arinto Pelicular 2019

**Produtor** Enoport Wines

**Denominação de Origem** DOC Bucelas

**Casta** Arinto

**Vinificação** Desengace total, maceração pelicular e fermentação em contacto com as películas: as uvas brancas são vinificadas pelo mesmo método que as uvas tintas, a fermentação é feita em contacto com as suas próprias películas resultando numa cor alaranjada também conhecido como "Vinho de Curtimenta". 6 meses de Estágio em Barricas de Carvalho Francês.

**Teor Alcoólico** 13,5%

**Notas de Prova** Cor dourado intenso quase âmbar (laranja). Aroma intenso a flores campestres e frutos secos, notas de Camomila. Na boca, combina untuosidade com mineralidade e com acidez natural do Arinto, com notas de chá de tília.

**Longevidade** 5 a 6 anos

**Serviço** A 14/16°C com queijos amanteigados, enchidos ibéricos e comida de conforto, como feijoada.

**Enologia** Nuno Faria

Sócio

**18,95€**

GFA 0,75L

Não Sócio

**19,95€**

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF\* 065656

**113,70€**

Caixa 6 GFAS

**119,70€**

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, nêspera e alperce) e alguma mineralidade. Boca com bom equilíbrio, bom volume e estrutura e uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final persistente.

**Longevidade** 6 a 7 anos

**Serviço** A 10/12°C com saladas, pratos de marisco e em especial pratos de peixe assado ou grelhado.

**Enologia** Antonina Barbosa

Sócio

**14,25€**

GFA 0,75L

Não Sócio

**15,00€**

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF\* 065415

**85,50€**

Caixa 6 GFAS

**90,00€**

Caixa 6 GFAS



## Howard's Folly Sonhador Branco 2022

**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** Seleção manual e desengace total e suave esmagamento. 48 horas de decantação a frio. 15% do lote fermentou e estagiou em barricas novas de carvalho francês de 500 L durante 6 meses.

**Teor Alcoólico** 13%

**Notas de Prova** Cor amarelo citrino. Aroma complexo, frutado (citrinos, lichias, maçã). Complexo na boca, 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\* 065563

**76,98€**

Caixa 6 GFAS

**81,00€**

Caixa 6 GFAS



## Quinta de Ventozelo Touriga Franca Tinto 2021

**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** 13,5%

**Notas de Prova** Cor rubi carregada, grande complexidade aromática, com fruta vermelha expressiva e notas balsâmicas. Elevado volume de boca e frescura. Muito redondo, termina de forma persistente, com final longo e cheio de elegância.

**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€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**14,00€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF\* 065623

**79,80€**  
Caixa 6 GFAS

**84,00€**  
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€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**14,00€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF\* 065585

**79,80€**  
Caixa 6 GFAS

**84,00€**  
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€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**18,00€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF\* 065559

**102,60€**  
Caixa 6 GFAS

**108,00€**  
Caixa 6 GFAS



## Quinta de Silvares Private Touriga Nacional Tinto 2017

**Produtor** Anselmo Mendes Vinhos

**Denominação de Origem** DOC Dão

**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  
**16,06€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**16,90€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065408

**96,36€**  
Caixa 6 GFAS

**101,40€**  
Caixa 6 GFAS

# CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



## 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€**

GFA 0,75L

Não Sócio

**12,00€**

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065380

**68,40€**

Caixa 6 GFAS

**72,00€**

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 Bayerstock

Sócio

**12,83€**

GFA 0,75L

Não Sócio

**13,50€**

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065569

**76,98€**

Caixa 6 GFAS

**81,00€**

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°C com pratos da cozinha mediterrânica, carnes vermelhas, pratos condimentados.

**Enologia** Sandra Alves, João Ramos

Sócio

**16,15€**

GFA 0,75L

Não Sócio

**17,00€**

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065500

**96,90€**

Caixa 6 GFAS

**102,00€**

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** 13%

**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, cozinhadas 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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

# Alves de Sousa

DOURO & PORT WINES



Vale da Raposa  
Grande Escolha

DOURO



Quinta da Oliveirinha  
Grande Reserva

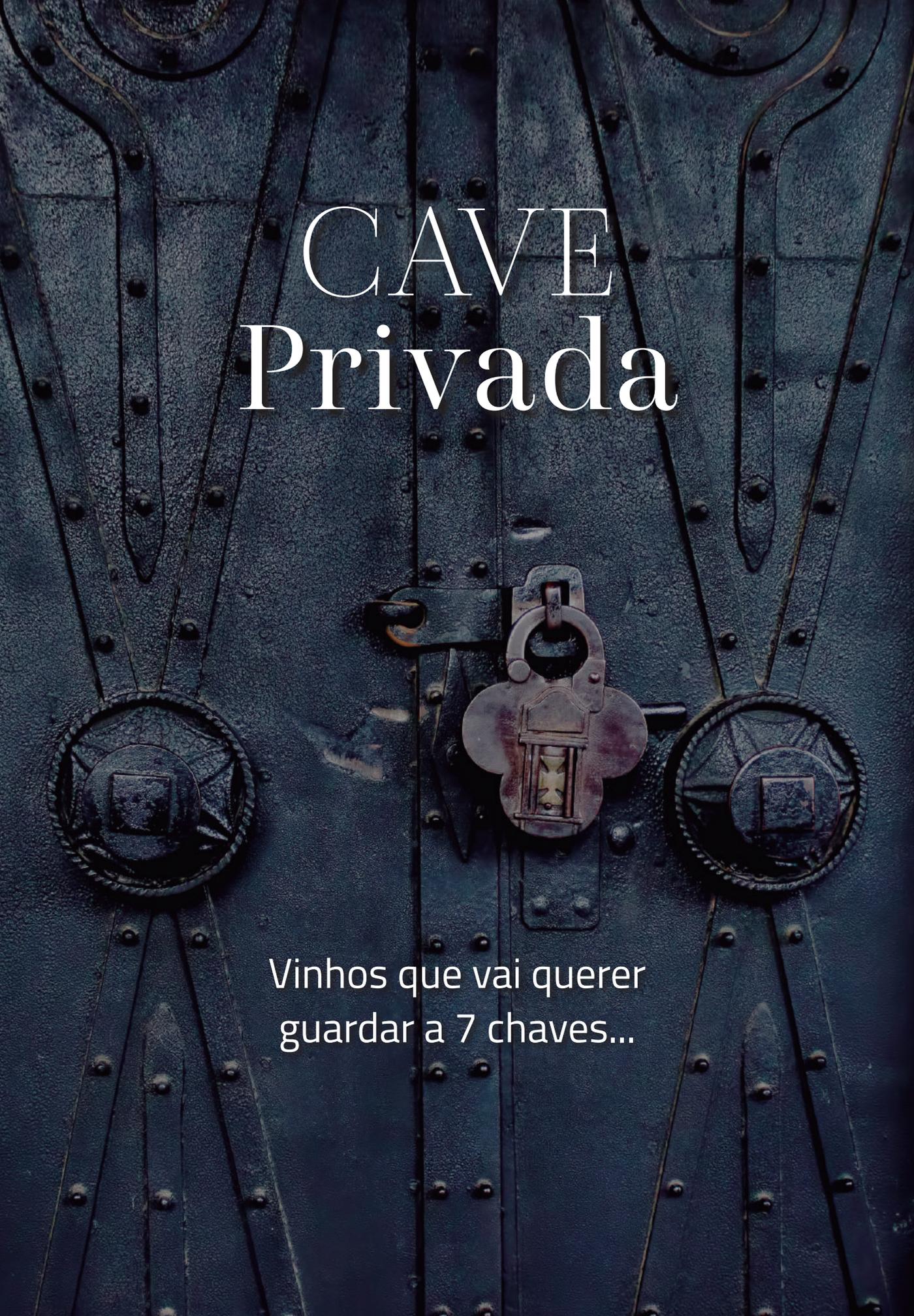
DOURO



Caldas  
Reserva Touriga Nacional

DOURO

## Qualidade & Singularidade

The background of the entire image is a close-up of a dark, weathered metal door. The door is covered in a grid of small, raised rivets. A large, ornate metal lock is centered on the door, featuring a circular handle and a complex mechanism. On either side of the lock are two circular medallions with intricate designs. The overall aesthetic is one of ancient, heavy-duty craftsmanship.

# CAVE Privada

Vinhos que vai querer  
guardar a 7 chaves...



## Quintas de Melgaço **Patriam** Alvarinho - Edição N° 1

**Produtor** Quintas de Melgaço

**Denominação de Origem** DOC Vinhos Verdes

**Casta** Alvarinho

**Vinificação** Prensagem suave das uvas inteiras e decantação com temperatura controlada.

Fermentação em barricas de 2° e 3° ano sobre borras totais durante 15 dias com controlo de temperatura. Estágio em cubas de inox e em barricas de 2° e 3° ano com temperatura controlada e movimento regular das borras finas.

**Teor Alcoólico** 12,5%

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

**Longevidade** 8 a 10 anos

**Serviço** A 10/12°C com peixes e marisco.

**Enologia** Jorge Sousa Pinto

**Sócio** 1 gfa - 47,50€

**Não Sócio** 1 gfa - 50,00€

Refª 015406

## Quinta do Cume **Grande Reserva** Branco 2020

**Produtor** Quinta do Cume

**Denominação de Origem** DOC Douro

**Castas** Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho

**Vinificação** Vindima manual. Fermentação e posterior estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

**Teor Alcoólico** 13%

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

**Longevidade** 10 a 12 anos

**Serviço** A 12/14°C com carnes brancas, aves de capoeira, peixes gordos assados e queijos.

**Enologia** Jean-Hughes Gros

**Sócio** 1 gfa - 32,30€

**Não Sócio** 1 gfa - 34,00€

Refª 015369

## Quinta Nova **Mirabilis** Branco 2022

**Produtor** Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

**Denominação de Origem** DOC Douro

**Castas** Viosinho, Gouveio, Vinhas Velhas

**Vinificação** Vindima manual. Seleção manual das uvas em tapete de escolha. Prensagem pneumática da uva inteira, Fermentação a baixas temperaturas.

Final da fermentação alcoólica e estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês (Tronçais, Vosges, Nevers, Jura) e húngaro. Bâtonnage quinzenal durante os primeiros 5 meses.

**Teor Alcoólico** 14%

**Notas de Prova** Cor brilhante amarelo-citrino. Aroma intenso e complexo com notas de fruta de caroço, ameixa verde, folha de chá e grafite tudo muito bem integrado. Na boca é fresco, macio, bem estruturado com bom volume. Elegante e equilibrado. Final longo e persistente.

**Longevidade** 7 a 8 anos

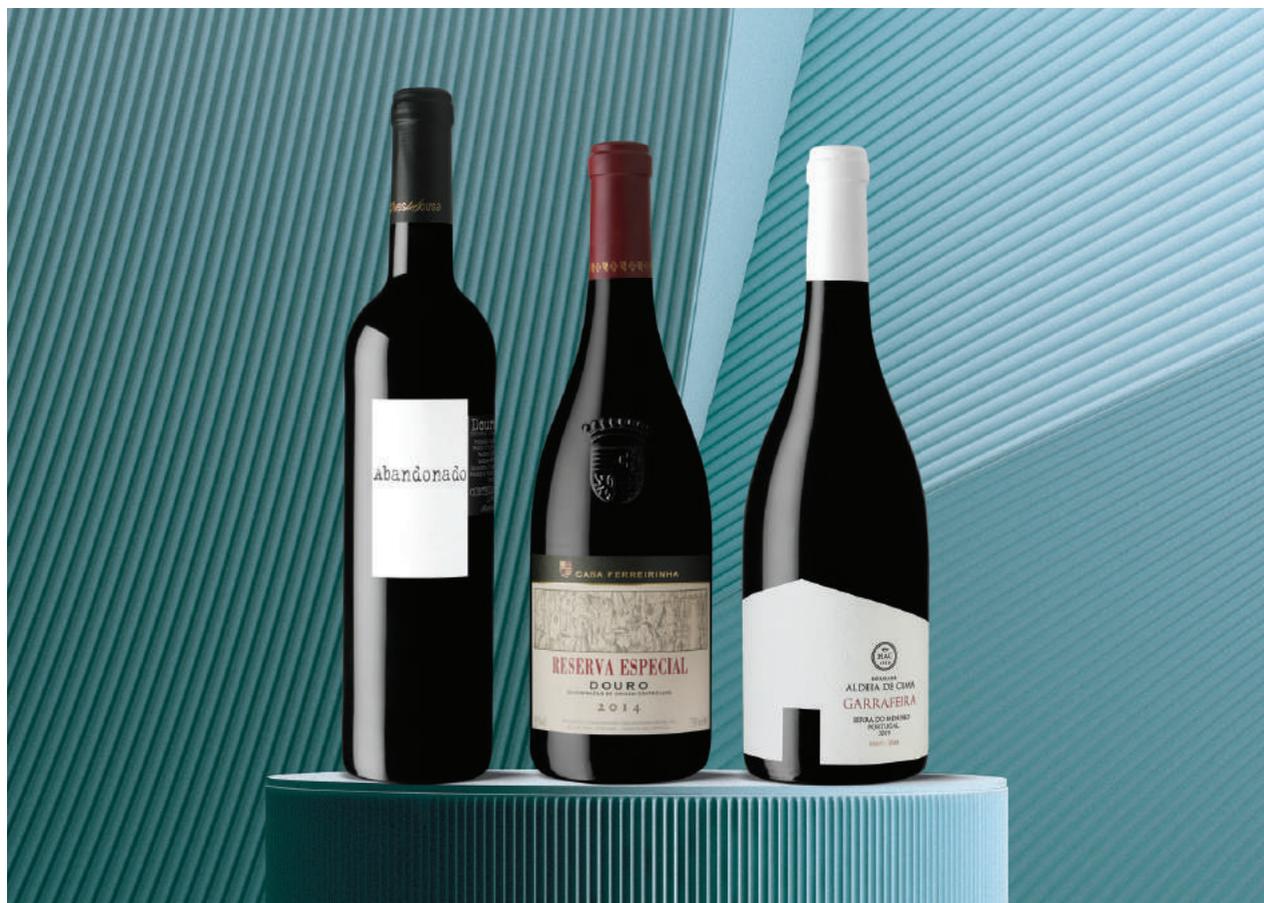
**Serviço** A 12/14°C com arroz de marisco, peixes assados, carnes brancas e massas.

**Enologia** Jorge Alves

**Sócio** 1 gfa - 56,05€

**Não Sócio** 1 gfa - 59,00€

Refª 015664



## Alves de Sousa Abandonado Tinto 2020

**Produtor** Alves de Sousa

**Denominação de Origem** DOC Douro

**Castas** Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional, Vinhas Velhas (mais de 25 castas autóctones)

**Vinificação** Desengace total. Fermentação durante 10 dias com controlo de temperatura. 10 dias de maceração pós-fermentativa. Estágio de 22 meses em barricas novas e de 2º ano de carvalho francês e português.

**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

**Serviço** A 16/17°C com carnes vermelhas condimentadas, caça e cabrito assado.

Decantar 1 hora antes de servir.

**Enologia** Tiago Alves de Sousa

Sócio 1 gfa - 85,50€

Não Sócio 1 gfa - 90,00€

Refª 015583

## Casa Ferreirinha Ferreirinha Reserva Especial Tinto 2014

**Produtor** Casa Ferreirinha

**Denominação de Origem** DOC Douro

**Castas** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão

**Vinificação** Vinificação separada por castas com seleção manual. Desengace total e esmagamento suave, maceração e fermentação alcoólica em cubas de inox e lagares de granito com remontagem intensa e longa maceração pós-fermentativa. Estágio de 12 a 18 meses em barricas de carvalho francês.

**Teor Alcoólico** 14%

**Notas de Prova** Cor rubi muito intensa. Excelente intensidade e complexidade aromática; frutos pretos e vermelhos muito maduros com notas de especiarias. Na boca é intenso, complexo e sedoso, bem estruturado e equilibrado com taninos firmes de grande qualidade e boa acidez. Final muito longo.

**Longevidade** 15 a 20 anos

**Serviço** A 16/18°C com carnes vermelhas, caça e queijos intensos. Colocar a garrafa "ao alto" no dia anterior. Abrir a garrafa 1 hora antes de servir e (preferencialmente) decantar. Este vinho cria depósito com o passar dos anos.

**Enologia** Luís Sottomayor

Sócio 1 gfa - 237,50€

Não Sócio 1 gfa - 250,00€

Refª 015527

## Herdade Aldeia de Cima Garrafeira Tinto 2019

**Produtor** Herdade Aldeia de Cima

**Denominação de Origem** Regional Alentejano

**Casta** Alicante Bouschet, Aragonez

**Vinificação** Vindima manual. Fermentação e estágio em balseiro novo de carvalho francês Radoux de 3000 L durante 12 meses, seguidos de mais 18 meses em garrafa.

**Teor Alcoólico** 14%

**Notas de Prova** Cor rubi. Aroma exuberante de frutas negras e vermelhas com notas balsâmicas e especiarias. Na boca confirma as frutas negras e vermelhas num conjunto elegante e bem estruturado. Final longo e persistente.

**Longevidade** 8 a 10 anos

**Serviço** A 16/18°C com carnes vermelhas (cabrito, borrego) assadas e pratos fortes da cozinha regional alentejana.

**Enologia** Jorge Alves, António Cavalheiro

Sócio 1 gfa - 85,55€

Não Sócio 1 gfa - 90,00€

Refª 015384



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 Boiçãõ Arinto Bruto**

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



Espumante  
**Quinta do Boiçãõ 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  
REF\* 012604



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

SÓCIO  
**16,72€**

NÃO SÓCIO  
**17,60€**

1 GFA 0,75 L  
REF\* 015417



Porto  
**Dalva**  
Tawny  
10 Anos  
(0,75 L)

SÓCIO  
**18,53€**

NÃO SÓCIO  
**19,50€**

1 GFA 0,75 L  
REF\* 014719



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

SÓCIO  
**27,55€**

NÃO SÓCIO  
**29,00€**

1 GFA 0,75 L  
REF\* 015410



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

SÓCIO  
**42,75€**

NÃO SÓCIO  
**45,00€**

1 GFA 0,50 L  
REF\* 013810



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

SÓCIO  
**52,25€**

NÃO SÓCIO  
**55,00€**

1 GFA 0,75 L  
REF\* 014966



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

SÓCIO  
**57,00€**

NÃO SÓCIO  
**60,00€**

1 GFA 0,75 L  
REF\* 014908



Porto  
**Quinta de Ventozelo**  
Vintage 2018  
(0,75 L)

SÓCIO  
**59,85€**

NÃO SÓCIO  
**63,00€**

1 GFA 0,75 L  
REF\* 015273



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

SÓCIO  
**66,50€**

NÃO SÓCIO  
**70,00€**

1 GFA 0,75 L  
REF\* 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  
REF\* 014440



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

SÓCIO  
**28,50€**

NÃO SÓCIO  
**30,00€**

1 GFA 0,50 L  
REF\* 014291



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

SÓCIO  
**93,10€**

NÃO SÓCIO  
**98,00€**

1 GFA 0,50 L  
REF\* 011605



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

SÓCIO  
**95,00€**

NÃO SÓCIO  
**100,00€**

1 GFA 0,50 L  
REF\* 012847



Dão  
**Quinta da Giesta  
Colheita Tardia  
2022**  
(0,375L)

SÓCIO  
**20,81€**

NÃO SÓCIO  
**21,90€**

1 GFA 0,375 L  
REF\* 015614



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

SÓCIO  
**28,50€**

NÃO SÓCIO  
**30,00€**

1 GFA 0,50 L  
REF\* 015250

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



Aguardente  
Bagaceira  
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 Velhíssima  
**Fim de Século  
25 Anos**  
(0,70 L)

SÓCIO  
**34,77€**

NÃO SÓCIO  
**36,60€**

1 GFA 0,70 L  
REFª 013815

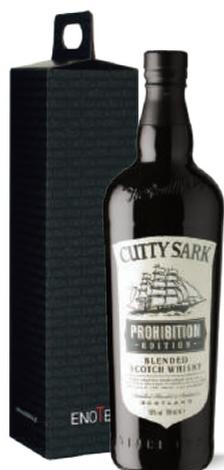


Gin  
**Ventozelo  
Premium  
Dry Gin**  
(0,50 L)

SÓCIO  
**23,75€**

NÃO SÓCIO  
**25,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFª 013589

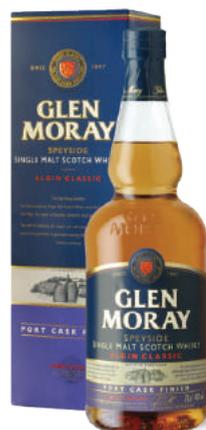


Scotch Whisky  
**Cutty Sark  
Prohibition**  
(0,70 L)

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

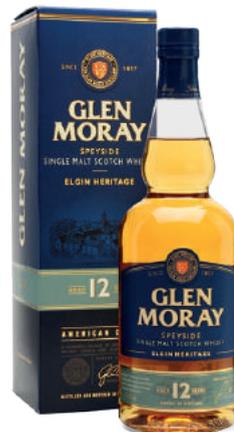


Single Malt Whisky  
**Glen Moray  
Fired Oak  
10 Anos**  
(0,70 L)

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€

# Seja amigo do seu amigo Ofereça a Inscrição no



## EnoClube - Clube dos Conhecedores

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

### Como:

#### **PRIMEIRA OPÇÃO - Entregue pessoalmente a oferta**

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

Este conjunto incluirá ainda:

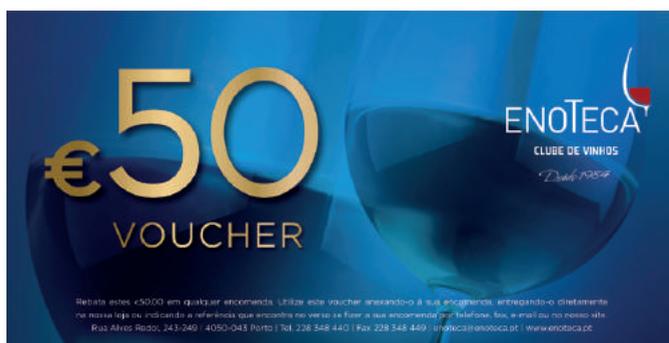
- a) uma Ficha de inscrição (para formalização da inscrição);
- b) os Estatutos do Clube;
- c) a Revista Enoteca.

#### **SEGUNDA OPÇÃO - O Clube entrega por si a oferta**

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

Em qualquer das opções, o sócio proponente irá receber um **Voucher de 50,00€** para utilizar numa encomenda ou no site [www.enoteca.pt](http://www.enoteca.pt)

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



# Campanha NOVO SÓCIO



## EnoClube - Clube dos Conhecedores

Inscreva-se agora no EnoClube e receba:

### Oferta Inscrição

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

### Conjunto 6 garrafas "Novo Sócio"

(valor mercado - 73,90€)

- 1 Gfa. Espumante Quinta do Gradil Reserva
- 1 Gfa. Cave Real T. Nacional Dão Tinto 2015
- 1 Gfa. Taboadella Villae Tinto 2020
- 1 Gfa. Quinta do Boiçao Reserva Tinto 2021
- 1 Gfa. JMF Grande Escolha Tinto 2021
- 1 Gfa. Esporão Reserva Tinto 2021
- + 1 Saca-Rolhas Enoteca



Conjunto 6 garrafas

+ 1 Saca-Rolhas Enoteca

## 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](http://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](mailto:enoteca@enoteca.pt)

DESDE 1850 SINCE

# PERIQUITA

## MODERNO DESDE 1850



[www.periquita.pt](http://www.periquita.pt)

@periquita1850  

Seja responsável. Beba com moderação

WINE MODERATION.eu  
11.10.2019