

40 ANOS
1984 - 2024

ENOTECA

www.enoteca.pt - Nº 132 - 4º TRIMESTRE 2024 - DEZEMBRO/FEVEREIRO - 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’

Quando nos reunimos com os enólogos do painel de provas, em Outubro último, demos uma vez mais conta da natureza deste sector.

O rigor na seleção dos vinhos que apresentam os requisitos mínimos para a sua seleção pela Enoteca, é uma parte importantíssima da prova mas não é a única. A prova consiste em mais do que a classificação absoluta dos vinhos, cada provador / enólogo apresenta, para além da classificação, as razões da mesma.

Os pontos menos positivos são, por norma, passados ao produtor e este em posse destes elementos pode orientar os ajustes necessários nas futuras colheitas.

Não é nossa pretensão ser o juiz que aponta defeitos, a motivação subjacente a este procedimento é simples, a melhoria da qualidade dos vinhos que nos são apresentados.

O impacto deste procedimento é verificável, tanto pelos enólogos do painel como pelos sócios e por nós enquanto consumidores... a qualidade dos vinhos tem vindo a aumentar nos últimos anos.

Aproveitamos estas linhas para desejar a todos um Santo Natal e um Feliz Ano Novo!



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	32 Vinhos do Trimestre
4 Como Encomendar	34 Cave Brancos
5 Os Clubes Enoteca	38 Cave Rosés
6 Porquê a Enoteca	39 Cave Tintos
7 Montra de Prémios	44 Cave Superior
9 Notícias do Vinho	49 Garrafeira do Clube
14 Agora Provo Eu	52 Cave Privada
16 Fórum de Enólogos	54 Espumantes/Champagnes
20 Rótulos Personalizados	55 Generosos
23 Conjunto 6 Terroirs	56 Portos
24 Bacelo Novo	58 Espirituosos
27 Cesto de Inverno	59 Conjuntos de Natal
28 Vinificação de A a Z	62 Ofereça a Inscrição no EnoClube
30 Galeria do Produtor	63 EnoClube - Clube dos Conhecedores

Índice

R. Alves Redol, 243-249, 4050-043 Porto

Apartado 4414, 4007-803 Porto

T. 228 348 440 / M. 934 400 893

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:

Site

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



E-mail

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



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.



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 Bacelelo 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 - Falua

Porto, 19 de Setembro (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 26 de Setembro (Restaurante Falstaff)

FALUA

Apresentação do projeto e dos vinhos por **Antonina Barbosa**

A “rentrée” enogastronómica da Enoteca foi feita com a casa **Falua**, primeiro no Porto no restaurante DeCastro e na semana seguinte em Lisboa no restaurante Falstaff. Começamos com a prova do **Barão do Hospital Loureiro 2022**, da região dos Vinhos Verdes e com o **Conde Vimioso Sommelier Edition Rosé 2023** do Tejo. No jantar para a entrada foi servido o já nosso conhecido **Falua Unoaked Reserva branco 2020** (Tejo), seguido de duas novidades da casa. A incursão da Falua pelas terras durienses trouxe-nos para o prato principal o **Quinta de S. José tinto 2021** e para sobremesa o **Porto S. Leonardo Tawny 10 Anos**.

Em relação às harmonizações, essa viagem pelos sentidos, o Chef José Guedes do DeCastro apresentou-nos como entrada um arroz de camarão e tamboril, para o prato principal um franguinho recheado com sabores portugueses e para finalizar um divinal toucinho do céu. Já em Lisboa, o Chef André de Sousa do Falstaff como entrada preparou-nos um filete de robalo em cama de beterraba e maçã verde com crocante de grão, para o prato principal um cachoço de porco assado, seu jus, gnocchi glaciado e crumble de castanha e chouriço e para terminar o jantar uma sobremesa de tarte tatin de pêra com infusão de moscatel e baunilha.

Fundada em 1994, a Falua - Sociedade de Vinhos está focada na produção e comercialização de vinhos de grande qualidade. Com mais de 25 anos de história no mercado nacional e internacional, a Falua detém um vasto portfólio, estando presente no Tejo (Conde Vimioso e Falua), na região do Vinhos Verdes (Barão do Hospital) e mais recentemente, no Douro (Quinta de S. José, Quinta do Mourão).



Porto - DeCastro Gaia

Lisboa - Falstaff

Jantar com Provas - Enoport

Porto, 17 de Outubro (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 24 de Outubro (Restaurante Falstaff)

enoport wines

Apresentação do projeto e dos vinhos por Nuno Faria

Em Outubro o produtor que apresentou os seus vinhos aos sócios da Enoteca foi a **Enoport Wines**, produtor presente em várias regiões como, aliás, verificámos pelos vinhos apresentados. Na prova tivemos o **Espumante Quinta do Boiçã Arinto Reserva Bruto** de Bucelas e o vinho branco **Quinta São João Batista Reserva 2023** do Tejo. No jantar três lançamentos, a acompanhar as entradas o **Caves Velhas Reserva Encruzado 2022** do Dão, com o prato principal o **Cabeça de Toiro Terroir Cabernet Sauvignon Reserva tinto 2022** do Tejo e para a sobremesa o vinho licoroso **Quinta do Boiçã Arinto 2003**.

As harmonizações foram igualmente soberbas, o Chef José Guedes do restaurante DeCastro (Porto) preparou-nos como entrada um lombo de bacalhau à minhota, depois para o prato principal uma vitela cozinhada lentamente em vinho tinto e para acabar uma sobremesa sublime, um gratinado de maçã com amêndoa e baunilha. Em Lisboa, no restaurante Falstaff, o Chef André de Sousa também não desiludiu. Começando com uma entrada de bisque de camarão com óleo verde e camarão, passando para um naco da vazia au poivre com batata como prato principal e acabando com uma sericaia com gelado de ameixa e telha de canela.

O Grupo Enoport Wines juntou algumas das mais antigas e emblemáticas empresas de vinho portuguesas com reconhecimento nacional e internacional. Unindo a experiência do passado com novas capacidades de gestão e tecnologia tendo como objetivo a excelência nasceu a assinatura do Grupo, "Uma mão cheia de história".

Com 7 propriedades espalhadas pelas diversas regiões vitivinícolas portuguesas num total de 400 hectares e 4 centros de vinificação, destacam-se 4 núcleos principais: a "**Quinta da Devesa**" (Vinhos Verdes), a "**Quinta Beirã**" (Dão), a "**Quinta do Boiçã**" (Bucelas) e a "**Quinta São João Batista**" (Tejo).



Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Falstaff

Visita - Quanta Terra

Espaço de Enoturismo e Cultura

Faviaos, 21 Setembro 2024



Fundada por Celso Pereira e Jorge Alves em 1999, **Quanta Terra** é uma casa que se especializa na produção de vinhos tranquilos provenientes de um dos terroirs mais especiais e únicos do Douro: o Planalto de Alijó e o Vale do Tua.

Ao longo dos anos, a Quanta Terra tem recebido reconhecimento regular de revistas especializadas portuguesas e internacionais. Em março de 2022, a empresa deu o passo seguinte ao transformar uma antiga destilaria da Casa do Douro, construída em 1934, num espaço de enoturismo e cultura, agora aberto para visitas. Com o lema **“O lugar onde o Vinho e a Arte se encontram”**, esta antiga destilaria tornou-se no centro de atividade cultural da Quanta Terra.

Este foi o foco principal da nossa visita... mas não foi o único. Feitas as apresentações, passeámos até à Padaria da Rosália, a última empregada ao serviço de António de Oliveira Salazar, que entre estórias nos foi dando a provar um excelente pão acompanhado por um moscatel de faviaos.

Após esta simpática visita regressamos à “Adega” Quanta Terra onde numa explicativa visita nos foi dito o “onde”, o “porquê” e o “como” da Adega e dos vinhos Quanta Terra. Entre conversas de vinhos com o enólogo Jorge Alves provamos o **Phenomena rosé**, um espetacular rosé feito por Jorge Alves e Celso Pereira. Chegou então a hora do almoço, mesa farta... à moda duriense, a acompanhar o **Quanta Terra Grande Reserva branco 2022** e o **Quanta Terra Grande Reserva tinto 2022**, entre explicações e comentários de Jorge Alves e Celso Pereira. A acompanhar a sobremesa uma curiosidade da Quanta Terra, o **Quanta Terra Golden Edition branco 2016**.

Uma visita memorável... com vinhos do mesmo calibre!

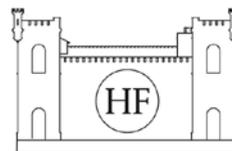


Visita - Howard's Folly

Visita à Adega e Apresentação do Howard's Folly

Grande Sonhador Tinto 2022

Estremoz, 12 de Outubro de 2024



HOWARD'S FOLLY

Como todos sabemos, 2022 não foi o melhor ano vitivinícola de Portugal, o que tornou desde o começo a procura por um produtor para realizar o Projeto Barrica, um desafio. Depois de uma procura intensa e exaustiva encontramos o que procurávamos neste pequeno produtor alentejano. Vinhas velhas de Aragonês e Alicante Bouschet localizadas nas encostas graníticas das **montanhas de São Mamede** e o facto de quem está à frente da equipa de enologia ser um dos melhores enólogos em Portugal ajudou muito na escolha deste produtor. O micro-clima e o terroir fizeram da localização da vinha um dos poucos locais de Portugal que reuniu as condições perfeitas para a vindima de 2022.

O produtor **Howard's Folly Wine** nasce em 2002 fruto da união de um empresário Inglês de Yorkshire, Howard Bilton e de um enólogo Australiano, David Baverstock. Podemos dizer que A Howard's Folly é um blend inspirador de três ingredientes chave: uma parceria inovadora entre o enólogo-chefe David Baverstock e o empresário Howard Bilton; a paixão de ambos para revelar o melhor das castas Portuguesas, em particular o terroir alentejano da Serra de São Mamede (Portalegre); e uma missão humanitária, através do patrocínio de uma instituição de caridade para crianças desfavorecidas, baseada nas artes - a **Sovereign Art Foundation**.

Este evento, especialmente concebido para os Sócios que aderiram a este **Projeto Barrica**, teve como ponto de encontro a Adega Urbana **Howard's Folly** em Estremoz. Aqui fomos recebidos por David Baverstock que, como *welcome drink*, nos apresentou a recém lançada colheita de 2023 do **Howard's Folly Sonhador Rosé**. Após alguns momentos de confraternização entre os sócios, fomos visitar o centro de produção onde foi vinificado e depois estagiado o **Grande Sonhador tinto 2022** e onde nos foi explicado o processo produtivo dos vinhos da Howard's Folly. Após esta enriquecedora visita explicativa seguiu-se o almoço.

O Chef Vasco Figueiredo com alguns apontamentos de David Baverstock elaborou um magnífico menu no qual a vedeta foi, a acompanhar o prato principal de lombinho de porco preto, o **vinho do Projeto Barrica**, o nosso **Grande Sonhador tinto 2022**. Antes de chegarmos ao prato principal tivemos como entrada croquetes de alheira de porco preto e ketchup fumado e um camarão kataifia (especialidade da casa) a acompanhar apresentação da nova colheita (2023) do **Sonhador branco**. Por fim e para acompanhar a sobremesa de encharcada, gel de laranja, carpaccio de abacaxi, sorvete de framboesa e coentros, um cálice do afamado licoroso de Carcavelos, o **Quinta dos Pesos Colheita 1995**. Um evento na companhia de David Baverstock, Howard Bilton e o seu filho, o Diretor Geral da Howard's Folly, Tom Bilton que certamente ficará na memória de todos os participantes.



Visita - Quinta do Ataíde

Lançamento do IX Projeto Barrica
- Quinta do Ataíde Vinha do Arco 2018

Douro Superior, 26 de Outubro de 2024

QUINTA DO ATAÍDE

A Enoteca realizou uma visita à **Quinta do Ataíde**, da Symington Family Estates, no Douro, para apresentar aos Sócios presentes o **IX Projeto Barrica**. O vinho selecionado para este Projeto Barrica é o aclamado "**Quinta do Ataíde - Vinha do Arco 100% Touriga Nacional 2018**".

Sim, não é engano, a colheita é mesmo 2018, este Projeto Barrica tem uma pequena diferença em relação aos anteriores. Devido ao processo de vinificação e estágio a que o Vinha do Arco é sujeito, falamos de um mínimo de 5 anos de estágio em garrafa antes do vinho ser libertado para o mercado e por este motivo foi disponibilizada em exclusivo para os sócios da Enoteca a colheita de 2018 que segundo o enólogo Pedro Correia deverá estar "pronta" em meados de 2026.

Chegados à **Quinta do Ataíde** fomos recebidos por António Montenegro, Gonçalo Brito, Mariana Brito e Pedro Correia com alguns víveres revitalizantes (café, águas, sumos, bolachinhas, bôla,...). Seguimos para uma visita guiada pelo enólogo Pedro Correia à nova Adega, onde vimos desde os tegões de receção das uvas à sala das barricas, passando pelas cubas de inox de diferentes capacidades e novas cubas de cimento, seguimos o mesmo percurso das uvas. Neste sentido apenas tinha lógica que após a visita à adega se seguisse uma prova. E foi exatamente isso que aconteceu! Uma prova do futuro **Quinta do Ataíde Vinha do Arco - 100% Touriga Nacional tinto 2018**, vinho ainda muito novo mas já com claras notas de qualidade superior. Terminada a visita à adega dirigimo-nos a Torre de Moncorvo, para uma visita a uma loja de produtos regionais, onde degustámos as famosas amêndoas cobertas (típicas da região), amêndoas torradas e com canela, acompanhadas de um cálice de vinho fino.

A visita terminou após um almoço no Restaurante "A Taberna do Carró" (colado à loja dos produtos regionais), um local pitoresco com um conceito diferente, um menu único regional em que sem opção de escolha para o menu, vamos degustando vários petiscos da região acompanhados por vinhos da Casa Symington. Como entradas tivemos tomate coração de boi com sal e azeite, tábua de queijo e enchidos, alheiras e omelete de espargos acompanhadas pelo **Espumante Vértice Cuvée Brut** e pelo **Bom Malandro Branco 2023**, para o prato principal uma posta mirandesa com batata acompanhada pelo **Quinta do Ataíde Vinha do Arco 2016**, aqui podemos constatar naquilo que, segundo os peritos da casa, se irá tornar o nosso 2018... sublime, espetacular, que ligação perfeita! Para finalizar a única opção que podíamos fazer no almoço, para sobremesa ou leite creme ou requeijão com doce de abóbora caseira (feita pela D. Dina), na companhia do **Porto Graham's Tanwy 10 Anos**. Que visita!





Agora
provo
EU!

Jorge Alves

Phenomena

Rosé Pinot Noir 2023 - IG Duriense

Habituaamo-nos às categorias vinho Branco e vinho Tinto. Depois os espumantes de qualidade começaram a povoar as nossas mesas em dias de celebração e não só. Continuamos únicos nos fortificados - Porto, Madeira e Carcavelos.

Esta nova e vanguardista categoria de vinho - o Rosé - que não é recente em Portugal (não fosse a marca mais vendida no mundo oriunda de terras lusas) apresenta-se como o vinho da moda, irreverente, de cores translúcidas, quase incolor às vezes, de delicados aromas e frescos sabores, vinho de convívio e de partilha.

Hoje é por valor próprio um vinho com lugar à mesa ou em ocasiões menos formais. Os grelhadas no terraço, o aperitivo ou o acompanhamento de pratos modernos - sushi's, tãrtaros, ceviches - tornam o rosé um vinho de proximidade.

Também os rótulos mais criativos e a forma das garrafas mais artísticas parecem ter encontrado no Rosé a liberdade de expressão que nos estilos clássicos seria mais difícil de arriscar. Conseguimos também aqui um resultado estético inovador.

Phenomena Rosé, a primeira edição, surge na vindima 2018 após percebermos a casta Pinot Noir. O binómio terrenos graníticos do planalto de Alijó e o clima mais fresco combinados com esta variedade francesa espalhada pelo mundo, pareceu-nos abrir a porta à criação de vinhos rosés de inconfundível textura, elegantes, frescos, frutados e complexos.

A colheita de 2023, um ano de muito boa qualidade, mostra-nos a possibilidade de continuarmos a evoluir na forma como entendemos o "terroir". Um ano mais fresco, que permitiu que as uvas guardassem melhor os perfumes de fruta fresca e a riqueza em acidez natural, as raízes profundas conseguiram transportar os oligo-elementos do subsolo até ao bago, permitindo assim a elaboração de vinhos frescos, minerais, de textura fina, elegantes e muito perfumados.

A vinificação cuidada e pouco interventiva, triagem cuidada das uvas à entrada do processo, prensagem de cacho inteiro para evitar a extração de cor, com a fermentação alcoólica a decorrer a temperaturas controladas (14-a 16 *C) em depósitos de inox (50%) e em barricas de carvalho francês usadas (50%).

De seguida a ocorrência da fermentação maloláctica, aportou ao Phenomena Rosé 2023 uma camada extra de complexidade, onde as subtis notas de iogurte natural e a textura mais cremosa do vinho são a evidência mais notória.



Phenomena

Rosé Pinot Noir 2023

Produtor Quanta Terra

Denominação de Origem Regional Duriense

Casta Pinot Noir

Vinificação Vindima manual para caixas de 20 kg. Desengace seguido de fermentação com temperatura controlada. Estágio de 6 meses em cubas de inox (50%) e em barricas de carvalho francês (25 % de 225 litros e 25% de 500 litros).

Teor Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor rosa-salmão. Aroma complexo com boa intensidade, notas de frutos vermelhos (morangos, framboesas) com um toque especiado muito bem integrado e alguma mineralidade. A boca confirma os frutos vermelhos, muito boa estrutura, cremoso, cheio, boa acidez a transmitir-lhe frescura. Final longo e saboroso.

Longevidade 7 a 8 anos

Serviço A 12°C com ostras gratinadas, sushi, paella ou caril de gambas.

Enologia Celso Pereira, Jorge Alves

Sócio

26,60€ GFA 0,75L

Não Sócio

28,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 065745

79,80€ Caixa 3 GFAS

84,00€ Caixa 3 GFAS

Agora prevo EU!



É um Rosé diferente, porque nos faz visitar o Douro de altitude, as zonas frescas do planalto de Alijó, a pureza dos aromas a frutos silvestres - framboesas e amoras, a estrutura linear, a gravidade, o corpo suave e tenso, a complexa interação de sabores intensos a fruta e a nota láctea, terminando muito longo, preciso, com despedida a granito molhado.



Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Espumante Dalva Bruto Rosé 2022

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

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065535

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum
em Junho de 2023

Barão do Hospital Alvarinho Reserva 2020

Produtor Falua
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Castas Alvarinho
Teor Alcoólico 13,5% **Longevidade** 15 anos
Notas de Prova Cor amarelo citrino intenso. Aroma complexo, intenso e mineral, com boa fruta (predominando as notas de citrinos) muito bem integrada com as notas da boa madeira. Na boca é complexo a mostrar excelente evolução, num conjunto envolvente, estruturado e volumoso, com boa acidez e boa fruta, muito equilibrado. Final longo e persistente.
Enologia Antonina Barbosa

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 035336

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Parcela Única Anselmo Mendes - Branco 2021

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Castas Alvarinho
Teor Alcoólico 12,5% **Longevidade** 20 anos
Notas de Prova Cor amarelo citrino com nuances de amarelo palha. No nariz é intenso e muito complexo, belas notas de flores campestres, mineralidade e de notas de madeira (avelã, baunilha) muito bem integrada no conjunto. Na boca destaca-se uma acidez vibrante, muito equilibrado e estruturado com ligeiras notas da barrica. Final longo com ligeiras notas de fumo.
Enologia Anselmo Mendes

Sócio **34,20€** GFA 0,75L Não Sócio **36,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 1 gfa REF^a 015750



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^a 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
Casta 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^a 065517

82,68€ Caixa 6 GFAS **87,00€** 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^a 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 Granvinhos
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^a 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^a 065693

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



Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Dezembro de 2022

Villa Lisa Reserva Tinto 2019

Produtor João Silva e Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
Teor Alcoólico 14%
Longevidade 10 a 15 anos
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.
Enologia João Silva e Sousa

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^o 065137

50,76€ Caixa 6 GFAS **53,40€** Caixa 6 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^o 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^o 065500

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Moscatel Alambre 20 Anos

Produtor José Maria da Fonseca
Denominação de Origem D.O. Moscatel de Setúbal
Castas Moscatel de Setúbal
Teor Alcoólico 19%
Longevidade Indeterminável. Está pronto a ser consumido, não beneficia com estágio em garrafa. Desde que em condições adequadas pode guardar-se durante largos anos sem alteração das características.
Notas de Prova Cor âmbar. Aroma complexo com notas de tangerina, frutos secos e mel. Na boca é muito estruturado e complexo com uma excelente acidez. Final prolongado.
Enologia Domingos Soares Franco

Sócio **28,50€** GFA 0,50L Não Sócio **30,00€** GFA 0,50L

Encomende em Caixa de 1 gfa REF^o 014291

Fórum de ENÓLOGOS



12
Garrafas

*Uma oportunidade
única de conhecer alguns
dos Vinhos aprovados
pelo Fórum de Enólogos*

Conjunto Fórum de Enólogos

- 1 gfa. Espumante Dalva Bruto Rosé
- 1 gfa. Barão do Hospital Alvarinho Reserva Branco 2020
- 1 gfa. Parcela Única - Anselmo Mendes Branco 2021
- 1 gfa. Fora da Caixa Branco - 1ª Edição
- 1 gfa. Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado Branco 2022
- 1 gfa. Howard's Folly Sonhador Branco 2022
- 1 gfa. Dalva Reserva Tinto 2021
- 1 gfa. Poente Tinto 2021
- 1 gfa. Villa Lisa Reserva tinto 2019
- 1 gfa. Herdade de Gâmbia Reserva Tinto 2021
- 1 gfa. Esporão Reserva Tinto 2021
- 1 gfa. Moscatel Alambre 20 Anos

Sócio
193,37€

Caixa de 12 gfas
REFª 125751

Não Sócio
203,55€

R Rótulos PERSONALIZADOS

Um Serviço único e exclusivo da ENOTECA



Reserva DOURO Tinto 2019

1 Gfa
REFª 015285

Sócio **9,26€** Não Sócio **9,75€**

3 Gfas
REFª 035285

Sócio **26,93€** Não Sócio **28,35€**

6 Gfas
REFª 065285

Sócio **49,88€** Não Sócio **52,50€**



Reserva ALENTEJO Tinto 2021

1 Gfa
REFª 015183

Sócio **9,26€** Não Sócio **9,75€**

3 Gfas
REFª 035183

Sócio **26,93€** Não Sócio **28,35€**

6 Gfas
REFª 065183

Sócio **49,88€** Não Sócio **52,50€**

Produtor Van Zeller Wine Collection

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

Enologia Álvaro van Zeller

Produtor Casa de Santa Vitória

Notas de Prova Cor rubi carregada. Aroma intenso a ameixa madura e groselha com notas de especiarias e baunilha. Na boca é equilibrado e fresco com taninos bem integrados. Final longo.

Enologia Bernardo Cabral, Marta Maia

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



Empresas



Aniversários



Reuniões



Casamentos



Festas



Ofertas

1. Escolha o Vinho,
Espumante ou Porto

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

3. Receba o vinho com o
seu rótulo personalizado!



Espumante TALENTUS

1 Gfa
REF* 015157

Sócio Não Sócio
11,40€ 12,00€

3 Gfas
REF* 035157

Sócio Não Sócio
33,25€ 35,00€

6 Gfas
REF* 065157

Sócio Não Sócio
64,60€ 68,00€

Produtor JAPG

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

Enologia José Gaspar



Porto TAWNY 10 Anos

1 Gfa
REF* 012055

Sócio Não Sócio
15,20€ 16,00€

3 Gfas
REF* 032055

Sócio Não Sócio
45,03€ 47,40€

6 Gfas
REF* 062055

Sócio Não Sócio
86,87€ 91,44€

Produtor Van Zeller Wine Collection

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

Enologia Álvaro van Zeller

A ENOTECA, em colaboração com a **Van Zeller Wine Collection**, a **Casa de Santa Vitória** e a **JAPG** (produtores de vários vinhos premiados nacional e internacionalmente) disponibiliza-lhe um serviço único. Colocamos numa garrafa de inquestionável qualidade, o rótulo idealizado por si. Marque os momentos mais importantes da sua vida ou da sua empresa com uma garrafa que leva a sua mensagem.

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

Prazo máximo de entrega: 15 dias após confirmação da Encomenda.

Encomenda Mínima: 12 Garrafas.

PARA QUALQUER ESCLARECIMENTO FALE CONNOSCO

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

(rótulos exemplificativos)



Da Silva
DISTINCTIVE PORT
DALVA
EST. 1862

YEARS **50** ANOS
PORTO

VERY OLD TAWNY
AGED IN C. DA SILVA'S OLD LODGE

MATURED IN WOOD
ENVELHECIDO EM MADEIRA

Da Silva
DISTINCTIVE PORT
DALVA
EST. 1862

VERY OLD TAWNY
AGED IN C. DA SILVA'S OLD LODGE

YEARS **50** ANOS
MATURED IN WOOD PORTO ENVELHECIDO EM MADEIRA

Da Silva
DISTINCTIVE PORT
DALVA
EST. 1862

Conjunto 6 Terroirs



V. Verde
Muros Antigos
Escolha
Branco 2023



Douro
Espumante Dalva
Bruto Rosé



Lisboa
Barca do Inferno
Reserva
Tinto 2021

Dão
Fonte do Ouro
Rosé 2023



Tejo
Conde Vimioso
Sommelier
Edition
Tinto 2020



Alentejo
Herdade Aldeia de Cima
Reserva
Tinto 2021



Conjunto
6 Terroirs

Sócio
54,44€

Não Sócio
57,30€

Caixa 6 garrafas
REF* 065753

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 Van Zeller Wine Collection

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^a 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^a 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^a 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^a 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.

QUINTA DE COTTAS DOURO



COTTAS

BRANCO
2022



COTTAS

TINTO
2020



COTTAS

RESERVA TINTO
2019

A diversidade de cotas das nossas vinhas, situadas entre os 100 e os 500 metros, permite-nos obter o maior potencial do terroir do Douro. Às cotas mais baixas vamos buscar a maturação e concentração e às cotas altas a frescura, mineralidade e equilíbrio. Vinhos que expressam de forma singular o terroir do Douro.

A HARMONIA NO LOTE DE VINHOS

Cesto de INVERNO

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



Douro



Dão



Pen. Setúbal



Alentejo

Conjunto 12 Garrafas

3 Gfas. Bom Malandro Tinto 2021 Douro

3 Gfas. Taboadella Villae Tinto 2022 Dão

3 Gfas. Camarate Winemakers Selection Tinto 2017 Pen. Setúbal

3 Gfas. Santa Vitória Seleção dos Enólogos Tinto 2021 Alentejo

Cesto de
INVERNO

Caixa 12 garrafas
REF* 125754

Sócio
94,05€

Não Sócio
99,00€



Vinificação

A a Z

Celso Pereira

Espumante Vértice Gouveio

Casta : Gouveio | Sinonímia: Godelho

Embora alguns autores indiquem como designações sinónimas da casta Gouveio, o Verdelho, tal não é verdadeiro. Provavelmente originária da Galiza, é a 15ª casta mais plantada no Douro.

Com um ciclo vegetativo médio, apresenta um cacho muito pequeno, cilíndrico cónico e compacto, sendo os bagos elípticos, curtos, médios e verdes-amarelos, com grainhas grandes e em número médio.

Medianamente sensível ao desavinho, ao míldio e ao oídio, é muito susceptível à botrytis.

Porta enxertos: adapta-se bem ao porta enxertos – 1103 P e R99.

Dá origem a vinhos com acidez elevada e um pH baixo com um perfil aromático, tons herbáceos e por vezes toque de anis e funcho.

Pouca sensibilidade à oxidação e com grande capacidade de envelhecimento.

As Caves Transmontanas, empresa produtora de espumantes pelo Método Clássico, desde os inícios dos anos 80, iniciaram um estudo zonagem de 25 castas indígenas do Douro, durante 5 anos, do qual para além de muitas outras castas fazia parte o Gouveio/Godelho.

Este estudo incidiu nos concelhos de Alijó e Carrazeda de Ansiães, em zonas de granito, menos abrigadas, correspondentes ao planalto com clima mais fresco no Verão mas também mais frio e mesmo desabrido no Inverno, chegando a neve a salpicar a parte mais elevada, situada a uma altitude de cerca de 610 m com uma precipitação média da ordem dos 641 mm.

A partir desta seleção massal, foi encetada uma parceria com produtores da região do planalto para plantação da casta Gouveio, bem como de outras castas, para vinho base para espumante, o que faz que com que as Caves Transmontanas sejam, no Douro, os primeiros produtores de espumante da casta gouveio como monocasta.

Apesar da casta estar, desde o início do espumante Vértice (1989), presente em todos os lotes, onde validámos os perfis anteriormente descritos, só em 2004 é que iniciámos a espumantização da mesma como monocasta, tendo sido degorgado em Julho de 2009, isto é, com 60 meses de estágio.

Inicialmente a primeira fermentação alcoólica decorria em cuba inox, mas, com o tempo e conhecimento que fomos adquirindo, começamos a fazer lotes com a casta, fermentando 50% em inox e os restantes 50% em barricas usadas de 225 Litros.



Atualmente, a partir 48 meses de estágio, realizamos a pointage com o intuito não só de complexar o espumante aromáticamente como de criar uma melhor estrutura de boca.

Sendo o Vértice um espumante elaborado pelo Método Clássico, o Vértice Gouveio é engarrafado em meados de Abril do ano a seguir à vindima, estagiando em cápsulas inox.

O degorgement ocorre passado 72 meses após o estágio prolongado em contacto com as leveduras, apresentando-se a colheita de 2015 degorgada em 2022 com uma acidez total na casa dos 8,11 gr/dm³ e com açúcares totais de 4,4 g/dm³.

Um espumante Premium, feito com rigor e gosto... conforme poderá comprovar assim que o levar aos lábios!



Espumante Vértice Gouveio

Vinho Espumante do Douro - Bruto - 2015

Produtor Caves Transmontanas

Denominação de Origem DOC Douro

Casta Gouveio

Vinificação Vinificação pelo método clássico. O vinho base fermenta 50% em inox e os restantes 50% em barricas usadas de 225L. Estagia cerca de 6 meses antes do engarrafamento. Segunda fermentação em garrafa onde estagia 72 em contacto com as leveduras. Degorgement em Janeiro de 2022.

Teor Alcoólico 12%

Notas de Prova Cor amarelo-citrino. Bolha fina e persistente. Aroma muito complexo com notas de biscoito, frutos secos, torrefação e maçã assada. Na boca é muito equilibrado, cremoso e crocante, com uma acidez muito viva a dar-lhe frescura. Excelente final. Grande capacidade de envelhecimento em garrafa.

Longevidade 4 a 6 anos (após degorgement)

Serviço A 10/12°C num copo de vinho branco, com peixes gordos e carnes brancas. Ótimo com caldeirada de peixe e cabrito assado no forno.

Enologia Celso Pereira, Pedro Guedes

Sócio
38,00€ GFA 0,75L

Não Sócio
40,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^o 035748

114,00€ Caixa 3 GFAS

120,00€ Caixa 3 GFAS

P



Galeria do **Produtor**

Van Zeller Wine Collection



A Van Zeller Wine Collection S.A. (antiga Barão de Vilar, Vinhos S.A.), é uma empresa que representa uma coleção de valores, ideias, histórias e vinhos. O ponto de encontro entre a tradição, através do know how da família Van Zeller no setor do vinho (desde o início do século XVII), e a inovação, com uma enorme aposta na diferenciação e singularidade dos seus vinhos e apresentações. Após um percurso de 15 anos (2008-2023), que consubstancia um crescimento de 30 vezes a sua faturação no período em causa, a Van Zeller Wine Collection, S.A. situa-se atualmente como a 5ª em vendas de Douro DOC tintos (IVDP, 2023) e a 6ª em vendas em valor de vinho do Porto (a primeira, logo após os 5 grandes grupos do setor).

A Van Zeller Wine Collection S.A., exerce a sua atividade num amplo conjunto de instalações e propriedades, onde cada etapa do processo é realizada com precisão e dedicação, desde a moderna Adega de Santa Comba da Vilariça, passando pela colossal Adega do Romarigo (pode armazenar 6 milhões de litros) no Peso da Régua, o armazém de estágio e envelhecimento de Vinho do Porto no Pocinho, Douro Superior e o centro de engarrafamento e logística em Pedroso, Gaia.

Emolduradas pelas majestosas montanhas do Douro, as vinhas da Van Zeller Wine Collection contam a história rica e apaixonante de uma tradição enraizada nas encostas íngremes e no terroir distintivo desta região vitivinícola única.

A Quinta do Tombo, localizada no Vale da Vilariça, apresenta condições únicas e privilegiadas para a viticultura, com um terroir difícil de encontrar noutras partes do Douro o que confere aos vinhos características únicas e distintas dos restantes produzidos na região.

A Quinta do Saião, localizada em Vila Nova de Foz Côa nasce da plena comunhão entre a natureza e a cultura da vinha, combinada com uma viticultura biológica meticulosa, resulta na produção de vinhos verdadeiramente únicos e excecionais. A Quinta de Zom, localizada em Freixo de Espada à Cinta, está cercada por uma paisagem impactante e imponentes escarpas apresentando um conjunto de fatores naturais que contribuem para a qualidade distintiva de vinhos concentrados e de elevada mineralidade.

A missão da Van Zeller Wine Collection é clara: produzir produtos que não apenas satisfaçam, mas excedam as expectativas de quem os bebe. Para alcançar este objetivo compromete-se a seguir rigorosamente os mais altos padrões de qualidade e segurança alimentar, empenhada em garantir que cada garrafa seja um testemunho da dedicação à excelência, como iremos comprovar em cada garrafa do **Barão de Vilar Lote Único tinto 2021**.



www.vanzeller.com

■ Ver pág. 33



Galeria do **Produtor**

Esporão

Situada no coração do Alentejo, em Reguengos de Monsaraz, a Herdade apresenta condições únicas para a agricultura – grandes amplitudes térmicas, solos pobres e variados e uma extraordinária biodiversidade que ajuda o Esporão a produzir em equilíbrio com o meio ambiente. A sua área de produção, 441ha de vinha, com cerca de 40 castas, e os 93ha de olival, com 4 variedades de azeitona, estão integralmente certificados em modo de produção biológico.

Na transição do seu fundador, José Roquette, para a geração seguinte os desafios são acrescidos pela responsabilidade de levar por diante este projeto, preservando os valores essenciais que lhe dão identidade e moldam a sua cultura.

Desde cedo que o Esporão investiu na modernização e separação dos processos de produção. A coexistência de três adegas é um garante de eficiência produtiva para todos os vinhos que saem da Herdade.

Construída em 1987, a adega de tintos foi desenvolvida com o princípio da utilização da gravidade, a fim de reduzir a utilização de bombas, diminuir a distância entre as várias operações de adega e minimizar o impacto na qualidade das uvas. Em 2018 foi renovada e modernizada de forma a aumentar a capacidade de produção e potencializar a qualidade dos vinhos tintos produzidos, principalmente a do icónico Monte Velho, que agora lhe dá nome. A adega de brancos possui uma cave onde ocorre a fermentação e estágio dos vinhos brancos em barricas, por vezes sujeitos a bâtonnage - em que se agita suavemente as borras de fermentação proporcionando uma textura e complexidade acrescidas aos vinhos brancos.

ESPORÃO

A adega dos Lagares é destinada aos vinhos de um segmento superior, vinificando os vinhos Monocasta, Esporão Reserva e Esporão Private Selection.

Quando um vinho chega à mesa, naturalmente tem uma história para contar. Este **Esporão Colheita tinto 2022** começa pelo rótulo, uma sinopse visual da natureza dos detalhes que fazem o primeiro vinho biológico da Herdade. O sol, uma nuvem e umas gotas de chuva remetem para os Invernos frios e Verões quentes da região. A folha de videira e o cacho de uvas apontam para a especificidade das castas. A tulipa faz referência ao estágio em betão que ajuda a manter o carácter. A pequena minhoca e os micro-organismos do solo simbolizam os auxiliares fundamentais da agricultura biológica. As ondas de água, as pedras e as raízes dizem respeito ao que acontece debaixo da terra e há ainda um número "7" e um "b" minúsculo para assinalar as sete tipologias de solo da Herdade do Esporão e a natureza biológica.



www.esporao.com

■ Ver pág. 33

Vinhos do trimestre



Feliz
NATAL



“Cor amarelo palha. Bolha muito fina e persistente. Aroma complexo a indicar boa evolução, notas de frutos secos, brioche e maçã. Na boca é seco e complexo, com bom ataque e belíssima acidez. Bom equilíbrio, envolvente e estruturado. Final fresco com alguma persistência.”

José Gaspar

Espumante Talentus Grand Cuvée Bruto Natural *Lisboa*

Produtor José Gaspar

Denominação de Origem Regional Lisboa

Casta Arinto, Chardonnay

Vinificação Vindima e vinificação separada por casta. Refrigeração a 0°C das uvas por 48h. Prensagem das uvas inteiras casta a casta. Decantação a frio. Fermentação de 3 semanas com controlo de temperatura. Espumantização pelo método clássico com rémuage e dégorgement efetuados à mão. Estágio em garrafa superior a 60 meses sobre as borras finas de fermentação.

Teor Alcoólico 12,5%

Longevidade 3 a 4 anos após dégorgement (2024)

Serviço Servir num flute de cristal a 7/10°C como aperitivo, tónico ou acompanhando assados, carnes brancas, peixes, mariscos e ostras.

Enologia José Gaspar

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

Encomende em Caixa de 3 gfas
REF^a 035694

32,79€	34,50€
CAIXA 3 GFAS	CAIXA 3 GFAS

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.”

Álvaro van Zeller

Barão de Vilar Lote Único Tinto 2021

Douro

Produtor Van Zeller Wine Collection
Denominação de Origem DOC Douro
Casta Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela
Vinificação Vindima manual com seleção. Transporte das uvas para a adega onde são arrefecidas em câmara frigorífica e desengaçadas. Curta maceração pré-fermentativa. Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura. Estágio parcial de 24 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 13,5%
Longevidade 5 a 6 anos
Serviço A 16/18°C com aves de capoeira assadas, grelhados, pratos de carne em geral, cozinha tradicional portuguesa.
Enologia Álvaro van Zeller, Manuel Vieira, Mafalda Machado

Sócio 8,08€ GFA 0,75L	Não Sócio 8,50€ GFA 0,75L
------------------------------------	--

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF^a 065594

48,48€ CAIXA 6 GFAS	51,00€ CAIXA 6 GFAS
-------------------------------	-------------------------------



“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.”

João Ramos

Esporão Colheita Tinto 2022

Alentejo

Produtor Esporão
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Casta 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%
Longevidade 6 a 7 anos
Serviço A 14/16°C com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.
Enologia João Ramos, Sandra Alves

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

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF^a 065395

45,60€ CAIXA 6 GFAS	48,00€ CAIXA 6 GFAS
-------------------------------	-------------------------------

PREÇO ESPECIAL Natal / Ano Novo
(Válido até 31 Janeiro 2025)

Após essa data:
Sócio 9,03€ GFA / **Não sócio 9,50€**
 CAIXA 6 GFAS **54,18€** / CAIXA 6 GFAS **57,00€**

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



Regueiro Trajadura Alvarinho 2023

Produtor Quinta do Regueiro
Denominação de Origem Regional Minho
Castas Trajadura, Alvarinho
Vinificação Vindima manual.
 Fermentação em inox com controlo de temperatura.
Teor Alcoólico 12%
Notas de Prova Cor amarelo citrino aberto. Aroma, frutado, notas cítricas, maçã, pêra com um ligeiro mineral. Na boca é fresco, elegante e equilibrado. Bom final.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 8/10°C com mariscos, peixes e carnes brancas.
Enologia Jorge Sousa Pinto

Sócio
5,61€
 Não Sócio
5,90€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF³ 065719

33,66€ **35,40€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Muros Antigos Escolha 2023

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Castas Alvarinho, Loureiro, Avesso
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação do mosto a frio. Fermentação com velocidade e temperatura controlada. Estágio sobre borras finas com bâtonnage regular de 3 meses.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo-citrino. Aroma frutado (citrinos doces - tangerina, maçã verde) com um toque mineral. Na boca é fresco e mineral, com boa estrutura e equilíbrio. Final longo.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 8° como aperitivo ou a acompanhar marisco, peixe cozido ou grelhado e carnes brancas.
Enologia Anselmo Mendes

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF³ 065752

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



Casa Santa Eulália Sauvignon Blanc 2023

Produtor Casa Santa Eulália
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Castas 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 • REF³ 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
Castas 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 Limpido, cor amarelo citrino claro. Aromas complexos a frutos maduros e tropicais, pêra madura. Boca mineral, fresca, redonda e longa, a sentir a bâtonnage. 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 • REF³ 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 citrinas 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 A 8°C 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

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 e fermentação. Estágio sobre borras finas com bâtonnage até ao engarramento.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor límpida, amarelo citrino. Aromas e sabores elegantes a flores brancas, e a fruta: pêra, 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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065676

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

Dalva 2021

Produtor Granvinhos
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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065526

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



Cottas 2022

Produtor Quinta de Cottas
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Arinto, Viosinho, Gouveio, Moscatel Galego Branco
Vinificação Colheita manual. Transporte em caixas de 25 Kg. Seleção, desengace e prensa à entrada da adega. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor citrino intenso. Aroma limpo e fresco de boa intensidade, notas florais e frutadas (doce de gila, manga, frutos tropicais), com leves notas cítricas e minerais. Na boca é fresco e leve, com bom equilíbrio. Final longo.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 10/12°C com peixes e aves de capoeira.
Enologia João Silva e Sousa

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

Quinta do Cume 2023

Produtor Quinta do Cume
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Rabigato, Viosinho
Vinificação Vindima manual.
 Fermentação em cubas de inox com temperatura constante de 16°C. Estágio de 9 meses em cubas de inox.
Teor Alcoólico 12%
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma vivo e fresco, fruta jovem com notas de citrinos e um ligeiro toque tropical (maracujá). Na boca é equilibrado com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final agradável e fresco.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 10/12°C com peixes gordos, carnes brancas e queijos.
Enologia Frederico Cudell Tenreiro, Jean-Hughes Gros

Quinta da Carregosa Reserva 2022

Produtor Quinta da Carregosa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Gouveio, Rabigato, Viosinho
Vinificação Vindima manual. Esmagamento e desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa durante 48 horas. Decantação a frio durante 48h. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio parcial de 4 meses em barricas novas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor amarelo citrino límpida. Aroma mineral e frutado com notas de lima, gengibre, baunilha e pétalas de rosa. Boca com estrutura elegante bem equilibrada com uma acidez fresca. Final macio e floral.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 8/10°C sozinho ou com pratos de peixe, carnes brancas, saladas mediterrânicas e pratos da cozinha oriental.
Enologia Fernando Costa, Jorge Alves

Sócio
7,55€
 GFA 0,75L

Não Sócio
7,95€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065755

45,30 €
 Caixa 6 GFAS

47,70€
 Caixa 6 GFAS

Sócio
8,46€
 GFA 0,75L

Não Sócio
8,90€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065579

50,76€
 Caixa 6 GFAS

53,40€
 Caixa 6 GFAS

Sócio
8,55€
 GFA 0,75L

Não Sócio
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065711

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS

Sócio
9,03€
 GFA 0,75L

Não Sócio
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065705

54,18€
 Caixa 6 GFAS

57,00€
 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 2º ano durante 6 meses e o restante em depósito de inox com bâtonnage.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor límpida amarelo citrino. Aroma 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 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065659

58,14€ **61,20€**
Caixa 6 GFAS 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 controlo de temperatura.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor amarelo-citrino intenso. Aroma intenso, fresco, mineral e frutado com notas de maçã, pêra, 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 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065675

37,62€ **39,60€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Quinta da Giesta 2023

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Arinto, Encruzado, Malvasia Fina
Vinificação Ligeira maceração pelicular anterior à prensagem. Após a prensagem, o mosto limpo é fermentado a 14°C.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor brilhante, amarelo citrino claro. Aroma de fruta branca (pêra), citrino e mineral com um toque floral. Na boca é equilibrado e envolvente, boa acidez, fresco e frutado. Final fresco e agradável.
Longevidade 1 a 2 anos
Serviço A 10/12°C com entradas, mariscos, peixe grelhado ou cozido, pratos frios (saladas), sashimi.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065736

56,46€ **59,40€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

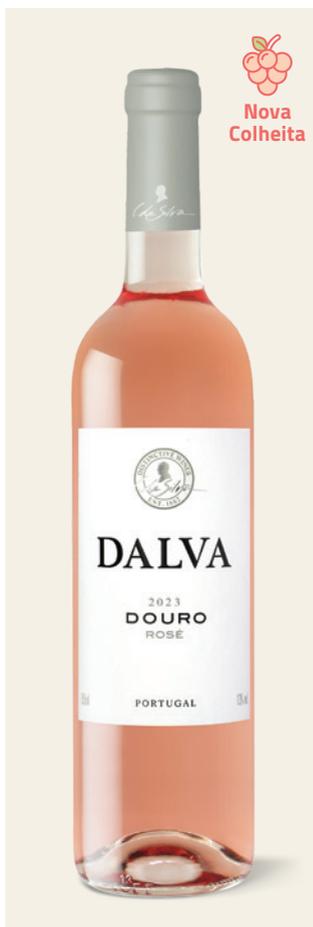
Cabeça de Toiro Reserva 2023

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



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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065673

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

Dalva 2023

Produtor Granvinhos
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela
Vinificação Vindima manual com seleção à entrada da adegas. Fermentação a baixas temperaturas.
Teor Alcoólico 12%
Notas de Prova Cor rosa claro, suave e brilhante. Aroma fresco e jovem, frutos vermelhos (morangos), cítricos (lima) e algum floral (rosas). A boca confirma as notas críticas num conjunto fresco e equilibrado, suave com alguma mineralidade. Final longo e refrescante.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 10/12°C ideal como aperitivo, com entradas ou pratos leves de carne e peixe.
Enologia José Manuel Sousa Soares

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065720

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

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 frutos vermelhos maduros. Na boca bom volume com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final agradável.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves.
Enologia Francisco Macieira

Sócio
4,51€
 Não Sócio
4,75€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065443

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



Cottas 2020

Produtor Quinta de Cottas
Denominação de Origem DOC Douro
Castas T. Franca, T. Nacional, Tinto Cão
Vinificação Vindima manual para caixas de 25 kg. Seleção, desengace e esmagamento à entrada da adega. Maceração pré-fermentativa de 24h. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial (30% do lote) em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi intenso e profundo. Aroma jovem com alguma complexidade. Frutos vermelhos maduros com notas de baunilha, violeta e gíngas maduras. Muito equilibrado na boca, envolvente, madeira bem integrada no conjunto, taninos presentes mas sem serem agressivos. Final agradável.
Longevidade 8 a 9 anos
Serviço A 15/17°C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.
Enologia João Silva e Sousa

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065756

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

Bom Malandro 2021

Produtor Symington Family Estates
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante Bouschet
Vinificação Vinificação em cubas de inox com maceração suave por remontagem. Fermentação a mais baixa temperatura (22-24°C). Estágio em cubas de inox e em barricas usadas de 400 litros de carvalho francês.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Aromas de frutos vermelhos, notas de cereja e morango com um toque floral. Vinho encorpado mas aveludado, com notas de ameixa preta e um leve toque de pimento.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 14/15°C com pratos de carnes vermelhas e queijos fortes.
Enologia Charles Symington, Pedro Correia, Hugo Almeida

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065485

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

Villa Lisa Reserva 2019

Produtor João Silva e Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
Vinificação Colheita manual para caixas de 20 Kg. Fermentação em inox. Desengace e esmagamento com pouca remontagem e duas "délestage". Maceração pós-fermentativa. Estágio em cubas de inox e em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau".
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor vermelho rubi. No aroma sentimos um perfil aromático muito intenso e complexo, frutos do bosque, "sous bois" e madeira muito bem integrada. Na boca é fresco e elegante. Final muito longo.
Longevidade 10 a 15 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de carne variadas 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* 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 "délestage". Maceração pós-fermentativa até final de Novembro. Separação das películas que serão posteriormente prensadas. Estágio de 12 meses, em depósitos de inox e em barricas de carvalho francês "Seguin Moreau".
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi fechado. Aroma intenso com notas de fruta preta, cereja e mirtilos, com notas de madeira do estágio discretas e bem integradas. Na boca é macio e elegante. Final frutado, longo e persistente.
Longevidade 10 a 15 anos
Serviço A 14/16°C com carnes assadas, caça de pêlo, borrego, cabrito e queijos.
Enologia João Silva e Sousa

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065491

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



Zom Reserva 2020

Produtor Van Zeller Wine Collection
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.

Enologia Alvaro van Zeller

Sócio
9,03€
 Não Sócio
9,50€
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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065444

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

Quinta Nova Unoaked 2021

Produtor Quinta Nova N. Sra. do Carmo
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
Vinificação Seleção manual das uvas com triagem à entrada da 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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065423

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




Nova
Colheita

Murças Minas 2022

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 intenso com laivos violeta. Aroma frutado com notas intensas de frutos vermelhos e pretos maduros com notas florais e balsâmicas. Na boca é fresco e vivo, com taninos firmes mas maduros, elegante com boa estrutura e persistência. Final longo, persistente.
Longevidade 10 anos
Serviço A 14/16°C com carnes vermelhas (cabrito assado, porco preto), pratos condimentados de peixes gordos (bacalhau com broa) e queijos de pasta mole.
Enologia Lourenço Charters

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065670

65,58€ **69,00€**
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



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



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



Abanico Reserva 2020

Produtor Casa da Passarella
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em cuba de cimento com maceração pré e pós fermentativa. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 225L.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor vermelho escuro, quase opaco. Aroma jovem e expressivo com notas de frutos negros (ameixa), florais (violeta) e de especiarias (pimenta branca, baunilha). Na boca é encorpado, envolvente, fresco e elegante. Final longo.
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com peixes gordos, carnes vermelhas e queijos. Este vinho não foi filtrado pelo que irá desenvolver depósito com o passar dos anos.
Enologia Paulo Nunes

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065757

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



Taboadella Villae 2022

Produtor Taboadella
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira
Vinificação Vindima manual. Desengace total por vibração. Fermentação com controlo de temperatura, 70% do mosto fermenta em inox e os restantes 30% em tulipas de cimento 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 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 Península de Setúbal
Castas Castelão, Touriga Nacional
Vinificação Fermentação com controlo de temperatura e maceração pelicular total a 28°C. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor vermelho-rubi. Aroma de fruta madura com notas de café torrado, cassis e um toque floral. Na boca é fresco, harmonioso e delicado, equilibrado com taninos presentes e macios.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 14/16°C com aves, caça e queijos.
Enologia Domingos Soares Franco

Sócio **6,18€** Não Sócio **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

Quinta de Camarate Winemakers Selection 2017

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065698

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

Nã Te Rales 2020

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



Expressões

Anselmo Mendes - Branco 2021

Produtor Anselmo Mendes Vinhos

Denominação de Origem DOC Vinhos Verdes

Casta Alvarinho

Vinificação Colheita manual. Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Clarificação com frio por período longo. Fermentação em barricas usadas de 400 litros. Estágio nestas barricas durante 9 meses com bâtonnage sobre borras totais. Estágio de 9 meses em garrafa.

Teor Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor amarelo-citrino palha. Aroma exuberante com boa intensidade, complexo notas de citrinos (laranja, toranja), toque florais, madeira bem integrada. Boca complexa e equilibrada.

Elegante com boa estrutura e acidez. Final longo.

Longevidade 15 anos

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

Enologia Anselmo Mendes

Sócio
22,80€
GFA 0,75L

Não Sócio
24,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF⁺ 065758

136,80€
Caixa 6 GFAS

144,00€
Caixa 6 GFAS

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⁺ 065660

80,64€
Caixa 6 GFAS

84,90€
Caixa 6 GFAS

Caves Velhas

Reserva Encruzado Branco 2022

Produtor Enoport Wines

Denominação de Origem DOC Dão

Casta Encruzado

Vinificação Desengace total. Fermentação a 14°C. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo citrino muito intenso. Aroma de grande complexidade, notas de limão, maçã e manga madura com um toque de baunilha. Na boca é envolvente e equilibrado com excelente acidez. Final persistente

Longevidade 5 a 6 anos

Serviço Servir a 8/10 °C com pratos de bacalhau, mariscos, peixes assados, risottos e carnes brancas grelhadas.

Enologia Nuno Faria

Sócio
12,45€
GFA 0,75L

Não Sócio
13,10€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF⁺ 065772

74,70€
Caixa 6 GFAS

78,60€
Caixa 6 GFAS

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado Branco 2022

Produtor Boas Quintas

Denominação de Origem DOC Dão

Casta Encruzado

Vinificação Contacto pelicular e prensagem.

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

Teor Alcoólico 13%

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

Longevidade 5 a 6 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio
13,78€
GFA 0,75L

Não Sócio
14,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065517

82,68€
Caixa 6 GFAS

87,00€
Caixa 6 GFAS



Quinta do Boiçã 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 tilia.

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



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



Titular Reserva Tinto 2018

Produtor Caminhos Cruzados
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz
Vinificação Vindima manual em caixas de 15kg. Uvas desengaçadas seguidas de esmagamento. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada com maceração suave ao longo de todo o processo. Estágio em barricas de carvalho francês
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma complexo, notas de frutos vermelhos e pretos e um toque foral. Na boca é suculento mas elegante, fantástico equilíbrio entre a acidez e os taninos, notas de madeira muito bem integradas. Final elegante e persistente.
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 14/16°C com caça, cozido à portuguesa, arroz de pato, enchidos. Estabilizado naturalmente, poderá criar algum depósito com o passar dos anos.
Enologia Carla Rodrigues, Carlotto Magalhães, Manuel Vieira

Sócio **12,16€**
 Não Sócio **12,80€**
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REP* 065637

72,96€ **76,80€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Casa da Passarella Enxertia Jaen Tinto 2018

Produtor Casa da Passarella
Denominação de Origem DOC Dão
Casta Jaen
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em cuba de cimento com maceração pré e pós fermentativa e fermentação espontânea. Estágio de 12 meses em barricas e 18 meses em garrafa.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor vermelho opaco. Aroma floral com notas especiadas de pimenta preta com vegetais. Boca harmoniosa com grande equilíbrio e taninos fáceis de grande suavidade. Excelente acidez e estrutura. Final longo.
Longevidade 15 a 20 anos
Serviço A 16/18°C pratos de carne mais estruturados e queijos. Estabilizado naturalmente, poderá criar algum depósito com o passar dos anos.
Enologia Paulo Nunes

Sócio **12,35€** Não Sócio **13,00€**
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REP* 065760

74,10€ **78,00€**
Caixa 6 GFAS 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 pelo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio **16,06€** Não Sócio **16,90€**
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REP* 065408

96,36€ **101,40€**
Caixa 6 GFAS 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€** Não Sócio **12,00€**
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065380

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

Barca do Inferno Reserva Syrah Tinto 2021

Produtor Garrocha Wines
Denominação de Origem Regional Lisboa
Castas Syrah
Vinificação Uvas colhidas no final de setembro durante a noite. Uma parte das uvas fermenta em inox e outra parte em betão. 30 % do vinho estagia em barricas de carvalho americano e os restantes 70% em cuba de betão, no mínimo durante 12 meses.
Teor Alcoólico 14,5%
Notas de Prova Cor rubi escura. Aroma elegante e rico em frutos pretos maduros e folha de tabaco, grafite, notas de baunilha e tosta. A boca confirma a fruta negra num conjunto fresco e harmonioso com belas notas de barrica. Taninos firmes e bem integrados a dar estrutura. Final elegante, intenso e persistente.
Longevidade 8 a 9 anos
Serviço A 15/17°C com carnes vermelhas grelhadas ou assados de pato ou frango no forno. Ótimo também com alguns pratos vegetarianos.
Enologia Francisco Macieira

Sócio **11,88€** Não Sócio **12,50€**
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065741

71,28€ **75,00€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Howard's Folly Sonhador Tinto 2020

Produtor Howard's Folly
Denominação de Origem Regional Alentejano
Castas Vinhas Velhas, Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira
Vinificação Vindima manual para caixas de 15Kg. Seleção manual e desengace total seguido de esmagamento cuidado. Fermentação com remontagens e délestage a temperaturas controladas em pequenas cubas de inox. Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi intenso. Aroma de frutos silvestres pretos e azuis maduros (amoras, mirtilos), azeitonas pretas e ligeiras notas abauilhadas. Na boca é intenso com taninos vivos e precisos, boa acidez, bom volume e harmonia. Equilibrado. Final agradável.
Longevidade 9 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de peixes gordos, carnes brancas e vermelhas.
Enologia David Baverstock

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065569

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

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Novo



Quinta da Fonte Souto Tinto 2019

Produtor Quinta da Fonte Souto

Denominação de Origem DOC Alentejo

Castas Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Syrah, Touriga Nacional

Vinificação Vindima manual. Triagem manual na adegas. Desengace e esmagamento suave, fermentação e maceração separadas por castas. Maceração pós-fermentativa. 50% do lote estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês de 400 L de segundo e terceiro ano.

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor vermelho-ruby profundo. Aroma fresco, frutos negros e um notas balsâmicas, um "sous-bois" a evidenciar a boa evolução em garrafa. Na boca é cheio e saboroso confirmando os frutos negros (frutos silvestres e ameixa) com um toque de chocolate negro e pimenta preta. Bem estruturado e fresco com taninos suaves. Final prolongado.

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia Charles Symington, Pedro Correia, José Daniel Soares

Sócio

14,25€

GFA 0,75L

Não Sócio

15,00€

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065621

85,50€

Caixa 6 GFAS

90,00€

Caixa 6 GFAS

Esporão Reserva Tinto 2021

Produtor Esporão

Denominação de Origem DOC Alentejo

Castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonéz, 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

Herdade Aldeia de Cima Reserva Tinto 2021

Produtor Herdade Aldeia de Cima

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonéz, 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 Aragonés 6 meses em depósitos de cimento nico velo de 2600 L e a Alfrocheiro 6 meses em ânforas de coccipesto 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

16,15€

GFA 0,75L

Não Sócio

17,00€

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065703

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 estágio.

Teor Alcoólico 13,5% **Longevidade** 15 anos

Serviço A 10/12°C com marisco, peixes gordos, carnes brancas e massas de confeção mais elaborada.

Enologia Antonina Barbosa



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 rosa-salmão. Aroma complexo com boa intensidade, notas de frutos vermelhos (morangos, framboesas) com um toque especiado muito bem integrado e alguma mineralidade. A boca confirma os frutos vermelhos, muito boa estrutura, cremoso, cheio, boa acidez a transmitir-lhe frescura. Final longo e saboroso.



SÓCIO **26,60€** GFA 0,75L | Não Sócio **28,00€** GFA 0,75L

79,80€ Caixa 3 gfas

84,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 035745

Phenomena Pinot Noir Rosé 2023



Novo

Produtor Quanta Terra

Denominação de Origem Regional Duriense

Casta Pinot Noir

Vinificação Vindima manual para caixas de 20 kg. Desengace seguido de fermentação com temperatura controlada. Estágio de 6 meses em cubas de inox (50%) e em barricas de carvalho francês (25 % de 225 litros e 25% de 500 litros).

Teor Alcoólico 12,5%

Longevidade 7 a 8 anos

Serviço A 12°C com ostras gratinadas, sushi, paella ou caril de gambas.

Enologia Celso Pereira, Jorge Alves



Cor rubi escuro. Aroma elegante e muito complexo, com notas de frutos vermelhos, frutos secos (ameixa, avelãs) e notas de especiarias. Na boca é equilibrado, redondo com boa estrutura, uma boa acidez a dar-lhe frescura. Envolve e elegante com taninos finos. Final persistente.

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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 035404



Quinta da Oliveirinha Grande Reserva Tinto 2019

Produtor Alves de Sousa

Denominação de Origem DOC Douro

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

Vinificação Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura durante 7 dias e 7 dias de contacto pelicular. Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês (50% de 2º ano, 25% de 3º ano, 25% novas).

Teor Alcoólico 14,5%

Longevidade 15 a 20 anos

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

Enologia Tiago Alves de Sousa



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

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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 034230



Vale da Raposa Grande Escolha Tinto 2019

Produtor Alves de Sousa

Denominação de Origem DOC Douro

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

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

Teor Alcoólico 15%

Longevidade 15 a 20 anos

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

Enologia Tiago Alves de Sousa



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

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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 034931



Taboadella Barrel Top Walk Reserva Tinto 2021

Produtor Taboadella

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

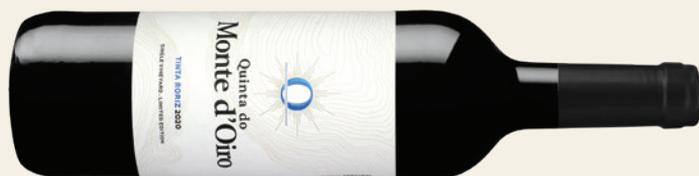
Vinificação Vindima manual. Fermentação prolongada a temperatura controlada em cubas de inox e depósitos de betão. Estágio em barricas de carvalho francês de 500L e tosta média, Radoux, Taranseau e Cadous de 12 a 14 meses.

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



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 035513

Quinta do Monte d'Oiro Tinta Roriz Tinto 2020

Produtor Quinta do Monte d'Oiro

Denominação de Origem Regional Lisboa

Casta Tinta Roriz

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

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Graça Gonçalves, Gregory Viennois



Cor retinta. Aroma intenso com notas de frutos pretos muito maduros (ameixa preta, amoras) e um toque de especiarias. Na boca é harmonioso e saboroso. Boa complexidade, taninos redondos e macios. Final muito agradável, elegante e fresco.



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

61,29€ Caixa 3 gfas

64,50€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 035570

Pêra-Grave Reserva Tinto 2019

Produtor Pêra Grave

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon

Vinificação 48 horas de contacto pelicular a frio.

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

Teor Alcoólico 14,5%

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu



Cor vermelho rubi. Aroma de frutos vermelhos maduros (morangos, framboesas) e ligeiras notas abacalhadas. Na boca é cheio, macio, sedoso e elegante. Vinho com bom volume estrutura. Boa acidez e equilíbrio. Final agradável.



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 035283

Howard's Folly Grande Sonhador Tinto 2022



Novo

Produtor Howard's Folly Wine

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Aragonez, Alicante Bouschet

Vinificação Vindima manual para caixas de 15Kg. Seleção manual e desengace total seguido de esmagamento total cuidado. Fermentação em pequenas cubas de inox com remontagens regulares e délestage a temperaturas controladas. Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.

Teor Alcoólico 14,5%

Longevidade 9 a 10 anos

Serviço A 15/18°C com pratos de carnes vermelhas e caça.

Enologia David Baverstock, Pedro Furrriel



Anselmo Mendes Parcela Única Alvarinho 2021



Novo

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Alvarinho

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

Teor Alcoólico 12,5%

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

Longevidade 20 anos

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

Enologia Anselmo Mendes

Dalva Metamorfose Branco 2019



Novo

Produtor Granvinhos
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Vinhas Velhas com predominância de Malvasia Fina e Viosinho

Vinificação Vendima manual com seleção. Desengace total e decantação. Fermentação e estágio em barricas de 300 litros de carvalho húngaro durante oito meses. Foram produzidas 1600 garrafas numeradas.

Teor Alcoólico 12%

Notas de Prova Cor amarelo citrino cristalina. Aroma fresco e elegante com notas de citrinos, fruta de caroço e um toque de flores brancas. Na boca é fresco, mineral e envolvente. Final persistente.

Longevidade 10 a 12 anos

Serviço A 12/14°C acompanhando na perfeição queijos de média intensidade, marisco, peixes gordos ou carnes brancas. Beneficia se aberto 30 minutos antes.

Enologia José Manuel Sousa Soares

Quinta da Pacheca Pacheca Grande Reserva Branco 2021

Produtor Quinta da Pacheca
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho, Rabigato, Arinto

Vinificação Vendima com seleção das uvas para baús de 25 kg e encaminhadas para a central de vinificação onde foram ligeiramente prensadas em prensa pneumática. Decantação do mosto. Inoculação com leveduras selecionadas, iniciando-se a sua fermentação. Após 48 horas do início da fermentação alcoólica foi transferido para barricas de carvalho francês e acácia de 500L de 2º ano onde terminou a fermentação. Estagiado com bâtonnage semanal em borras finas por 12 meses.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor amarelo palha com laivos citrinos. Aroma intenso, elegante e complexo. Notas de fruta madura, notas tropicais e especiarias, madeira muito bem integrada. Boca elegante e delicada num conjunto com boa acidez, bom volume, estruturado e a confirmar as notas de boa madeira. Final longo e persistente.

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia Maria Serpa Pimentel

Sócio 1 gfa - 34,20€

Não Sócio 1 gfa - 36,00€

Refª 015750

Sócio 1 gfa - 33,25€

Não Sócio 1 gfa - 35,00€

Refª 015761

Sócio 1 gfa - 33,25€

Não Sócio 1 gfa - 35,00€

Refª 015286



Van Zeller Wine Collection Kaputt 40 meses Tinto 2018

Produtor Van Zeller wine Collection

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Touriga Francesa, Rufete, Tinta Amarela, Touriga Nacional

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

Teor Alcoólico 14,5%

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

Longevidade 15 a 20 anos

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

Enologia Álvaro van Zeller

Sócio 1 gfa - 38,00€

Não Sócio 1 gfa - 40,00€

Refª 015573

Prats & Symington Chryseia Tinto 2022

Produtor Prats & Symington

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Touriga Nacional, Touriga Franca

Vinificação Colheita manual em caixas de 20 kg, separada por castas. Após a colheita, seleção manual e mecânica, desengacamento e esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox, com controle de temperatura. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 14 meses em barricas novas de carvalho francês de 400 litros.

Teor Alcoólico 14%

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

Longevidade 15 a 20 anos

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

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

Sócio 1 gfa - 76,00€

Não Sócio 1 gfa - 80,00€

Refª 015749



Novo

Herdade Aldeia de Cima Alyantiju Tinto 2018

Produtor Herdade Aldeia de Cima

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Alicante Bouschet

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

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor vermelho granada aberto.

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

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia Jorge Alves, António Cavalheiro

Sócio 1 gfa - 56,05€

Não Sócio 1 gfa - 59,00€

Refª 015016



Espumante
Quinta do Gradil Reserva Brut Nature

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



Espumante
Quinta do Boiçã Arinto Bruto

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



Espumante
Espumante Muros Antigos Alvarinho

SÓCIO **15,20€** | NÃO SÓCIO **16,00€** | 1 GFA 0,75 L
REF^o 015762



Espumante
Vértice Gouveio Bruto

SÓCIO **38,00€** | NÃO SÓCIO **40,00€** | 1 GFA 0,75 L
REF^o 015748



Espumante
Talentus Grand Cuvée Bruto Natural

SÓCIO **10,93€** | NÃO SÓCIO **11,50€** | 1 GFA 0,75 L
REF^o 015694



Espumante
Quinta do Boiçã Arinto Camarate Bruto Rosé

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



Espumante
Ventozelo Grande Reserva Bruto Natural

SÓCIO **23,75€** | NÃO SÓCIO **25,00€** | 1 GFA 0,75 L
REF^o 015763



Champagne
Pol Roger Brut Reserve

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

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - **35€**

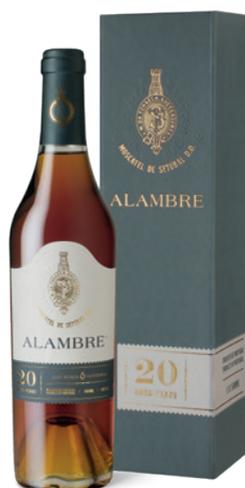


Moscatel Douro
**Dalva
Colheita
2009**
(0,75 L)

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
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,375 L
REF* 015614



Vinho Licoroso
**Quinta dos Pesos
Carcaveiros
1995**
(0,50L)

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015764



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

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015205

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



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

SÓCIO
16,72€

NÃO SÓCIO
17,60€

1 GFA 0,75 L
REF^o 015417



Porto
Quinta Nova
L.B.V.
2017
(0,75 L)

SÓCIO
18,05€

NÃO SÓCIO
19,00€

1 GFA 0,75 L
REF^o 015172



Porto
Alves de Sousa
Vintage 2020
(0,75 L)

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REF^o 015405



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

SÓCIO
59,85€

NÃO SÓCIO
63,00€

1 GFA 0,75 L
REF^o 015273



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

SÓCIO
61,75€

NÃO SÓCIO
65,00€

1 GFA 0,75 L
REF^o 014073



Porto
Quinta Nova
Vintage 2017
(0,75 L)

SÓCIO
79,80€

NÃO SÓCIO
84,00€

1 GFA 0,75 L
REF^o 014414



Porto
Quinta do Tedo Savedra
Vintage 2017
(0,75 L)

SÓCIO
109,25€

NÃO SÓCIO
115,00€

1 GFA 0,75 L
REF^o 015776

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
REFª 012604



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

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 011244



Porto
Palmer
Branco 20 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
32,30€

NÃO SÓCIO
34,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015777



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

SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 013810



Porto
Maynard's
Tawny 30 Anos
(0,75 L)

SÓCIO
79,80€

NÃO SÓCIO
84,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014075



Porto
Maynard's
Colheita 1974
(0,75 L)

SÓCIO
179,55€

NÃO SÓCIO
189,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015738



Porto Dalva Very Old Tawny 50 Anos (0,75 L)

SÓCIO
209,00€

NÃO SÓCIO
220,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015778



Dicionário Ilustrado do Vinho do Porto

Manuel Pintão - Carlos Cabral

SÓCIO
47,50€

NÃO SÓCIO
50,00€

1 LIVRO
REFª 012490

Conjunto

Porto Dalva Very Old Tawny 50 Anos (0,75 L)

+ Dicionário Ilustrado do Vinho do Porto

SÓCIO
237,50€

NÃO SÓCIO
250,00€

1 GFA 0,75 L + 1 LIVRO
REFª 025779

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - 35€



Aguardente Velha
Curvada de Velha
(0,70 L)

SÓCIO
27,55€

NÃO SÓCIO
29,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 015128



Aguardente de Medronho
Herdade Aldeia de Cima
(0,50 L)

SÓCIO
63,65€

NÃO SÓCIO
67,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015386



Aguardente JMF
Espirito 50 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
118,75€

NÃO SÓCIO
125,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015765



Gin
Ventozelo Premium Dry Gin
(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 013589



Cognac
Hine Rare Fine Champagne
(0,70 L)

SÓCIO
55,10€

NÃO SÓCIO
58,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 012046

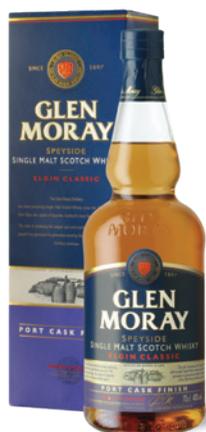


Scotch Whisky
Cutty Sark Prohibition
(0,70 L)

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 012435



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

SÓCIO
21,38€

NÃO SÓCIO
22,50€

1 GFA 0,70 L
REF* 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
REF* 015373



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

SÓCIO
31,35€

NÃO SÓCIO
33,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 014596

Conjuntos Natal



AMORIM Family Estates

Caixa de 3 Garrafas

- 1 gfa. Quinta Nova Reserva Terroir Blend Tinto 2022 (Douro)
- 1 gfa. Taboadella Barrel Top Walk Reserva Tinto 2021 (Dão)
- 1 gfa. Herdade Aldeia de Cima Reserva Tinto 2021 (Alentejo)

SÓCIO **56,05€** NÃO SÓCIO **59,00€** REF. 035723

Escolhas do ESPORÃO

Caixa de 3 Garrafas

- 1 gfa. Ameal Loureiro Branco 2023 (Monção e Melgaço)
- 1 gfa. Murças Minas Tinto 2022 (Douro)
- 1 gfa. Esporão Reserva Tinto 2021 (Alentejo)

SÓCIO **35,63€** NÃO SÓCIO **37,50€** REF. 035724



Terroirs FALUA

Caixa de 3 Garrafas

- 1 gfa. Barão do Hospital Reserva Alvarinho 2020 (Monção e Melgaço)
- 1 gfa. Conde Vimioso Sommelier Edition Tinto 2020 (Tejo)
- 1 gfa. Quinta de S. José Tinto 2021 (Douro)

SÓCIO **43,04€** NÃO SÓCIO **45,30€** REF. 035725



Conjuntos Natal



Castas de VENTOZELO

Caixa de 3 Garrafas (Douro)

- 1 gfa. Quinta de Ventozelo Touriga Nacional Tinto 2021
- 1 gfa. Quinta de Ventozelo Touriga Franca Tinto 2021
- 1 gfa. Quinta de Ventozelo Tinta Amarela Tinto 2022

SÓCIO **39,90€** NÃO SÓCIO **42,00€** REF. 035726

Quintas ALVES de SOUSA

Caixa de 3 Garrafas (Douro)

- 1 gfa. Vale da Raposa Grande Escolha tinto 2019
- 1 gfa. Quinta da Oliveirinha Grande Reserva tinto 2019
- 1 gfa. Caldas Reserva Touriga Nacional 2020

SÓCIO **58,90€** NÃO SÓCIO **62,00€** REF. 035727



Conjunto do PAINEL

Caixa de 3 garrafas

- 1 gfa. Quinta da Carregosa Grande Reserva Branco 2022
- 1 gfa. Cottas Reserva Tinto 2019
- 1 gfa. Quinta da Giesta Reserva Tinto 2019

SÓCIO **51,68€** NÃO SÓCIO **54,40€** REF. 035766

Ceia de Natal



Ceia de NATAL

Caixa de 6 garrafas + Produto Gourmet

- 1 gfa. Espumante Quinta do Gradil Reserva Brut Nature (Lisboa)
- 2 gfas. Muros Antigos Alvarinho 2023 (Monção e Melgaço)
- 2 gfas. Cave Real Reserva Tinto 2020 (Douro)
- 1 gfa. Moscatel Alambre 20 Anos (P. Setúbal)
- 1 gfa. Caixa 9 trufas Chocolate Annobon Merry Christmas

SÓCIO **91,68€** NÃO SÓCIO **96,50€** REF. 075769



Cabaz Reveillon

Cabaz REVEILLON

Caixa de 6 garrafas + Produto Gourmet

- 1 gfa. Espumante Muros Antigos Alvarinho 2022 (Minho)
- 2 gfas. Cottas Tinto 2020 (Douro)
- 2 gfas. Santa Vitória Seleção dos Enólogos tinto 2021 (Alentejo)
- 1 gfa. Porto Barão de Vilar Tawny 10 Anos (Porto)
- 1 frasco Figs Pingo de Mel em calda Casa das Rendufas (553 gr)

SÓCIO **78,76€** NÃO SÓCIO **82,90€** REF. 075770

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

**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 de Inscrição

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

Conjunto 6 garrafas "Novo Sócio"

(valor mercado - 65,85€)

- 1 Gfa. Espumante Dalva Rosé Bruto
 - 1 Gfa. Bom Malandro Tinto 2021
 - 1 Gfa. Caldas T. Nacional Reserva Tinto 2021
 - 1 Gfa. Taboadella Villae Tinto 2020
 - 1 Gfa. Qta de Camarate Winemakers Selec. Tinto 2017
 - 1 Gfa. Santa Vitória Seleção dos Enólogos 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 OU PEÇA A FICHA DE INSCRIÇÃO NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA
OU PELOS TELEFONES 228 348 440 / 934 400 893 OU PELO E-MAIL enoteca@enoteca.pt

ALAMBRE

Moscatel de Setúbal

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



XXI CONCURSO DE VINHOS DA PENINSULA
MEDALHA DE OURO 2020
CONCURSO OFICIAL IVP LP

XXII CONCURSO DE VINHOS DA PENINSULA DE SETUBAL
MEDALHA DE OURO 2021
CONCURSO OFICIAL IVP LP

93 PTS
Wine & Spirits

94 POINTS
WINE ENTHUSIAST

RP 93
Ranking

95 PTS

2022
Decanter
WORLD WINE AWARDS
GOLD

91 PTS

2022
Decanter
WORLD WINE AWARDS
GOLD

RP 95
Ranking

JOSÉ MARIA  DA FONSECA
SINCE 1834

Seja responsável. Beba com moderação.
WINE-MODERATION.GU
100% NATURAL