

# ENOTECA

[www.enoteca.pt](http://www.enoteca.pt) • Nº 134 - 2º TRIMESTRE 2025 - JUNHO/AGOSTO • 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’

## COM ESTI(L)O

Chegados ao tempo quente, começamos a deitar um olhar mais intenso para aquelas garrafas dos vinhos que nos sabem melhor a temperaturas mais baixas, brancos, rosés e tintos jovens...

A quem não sabe bem, aquele branco ou rosé bem geladinho e suave à beira da piscina, ou aquele tinto jovem muito frutado e fresco ao fim da tarde em tertúlias animadas com os nossos amigos... estes vinhos que não pretendem ser mais do que são, simples, mas corretos, sem grandes pretensões... e às vezes deliciosos.

No entanto, está impresso no nosso ADN que somos um país por excelência produtor e consumidor de vinhos gastronómicos! Obviamente, quando falamos de vinhos gastronómicos não estamos a referir apenas aqueles pratos de "haute cuisine" preparados por Chefs de renome, falamos também de qualquer refeição, desde uma simples salada até aquele prato mais intenso da cozinha tradicional, e aqui meus amigos, a dedicação, atenção aos detalhes, a pureza da fruta e do terroir e acima de tudo o bom gosto do enólogo, têm a maior importância no que colocamos dentro do copo, aqui falamos do estilo do enólogo, a perspicácia de encontrar os elementos certos no que a terra dá, juntá-los às mais diferentes técnicas de vinificação e estágio, que harmonizando com os pratos corretos nos transmitem uma panóplia de agradáveis sensações.

Aproveitemos então o estio de 2025 para colher os frutos que o estilo dos enólogos produziu e que agora está presente nos vinhos apresentados nesta revista!

### Nós Seleccionamos...

Estes 6 Enólogos garantem a qualidade dos vinhos que apresentamos.



Álvaro van Zeller Anselmo Mendes João Silva e Sousa



José Manuel Sousa Soares Manuel Vieira Tiago Alves de Sousa

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

3	Editorial	30	Vinhos do Trimestre
4	Porquê a Enoteca	32	Cave Brancos
5	Os Clubes Enoteca	36	Cave Rosés
6	Montra de Prémios	37	Cave Tintos
7	Como Encomendar	42	Cave Superior
8	Notícias do Vinho	47	Garrafeira do Clube
11	Agora Provo Eu	50	Cave Privada
14	Fórum de Enólogos	52	Espumantes/Champagnes
18	Vinificação de A a Z	53	Generosos
20	Rótulos Personalizados	54	Portos
23	Conjunto 6 Terroirs	56	Espirituosos
24	Bacelo Novo	57	Conjunto Cabeça de Toiro
27	Cesto de Primavera	58	Enoteca Garrafeira Clube
28	Galeria do Produtor	59	EnoClube - Clube dos Conhecedores



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

# 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

# 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 (ver pág. 58)

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 (ver pág. 59)

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

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

Apenas os Sócios do EnoClube – Clube dos Conhecedores **têm acesso à participação nos diferentes eventos** organizados pela Enoteca e acesso ao grupo dos **Primeiros Provadores**.



**\*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).

# 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



**240 PONTOS**

1 gfa Quinta do Vesúvio Tinto 2022



**400 PONTOS**

Decanter ATLANTIS Cristal

- 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.

# Como Encomendar à ENOTECA?

## Como posso fazer uma Encomenda?

Para encomendar por favor escolha um dos seguintes métodos:

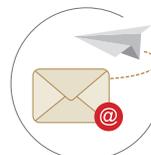
### Site

Visite-nos em [www.enoteca.pt](http://www.enoteca.pt) escolha os vinhos e preencha a **Nota de Encomenda** online.



### E-mail

Envie um e-mail para [enoteca@enoteca.pt](mailto: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 **Débito Direto**, por **Transferência Bancária**, por **Cartão de Crédito**, por **Multibanco**, por **MBWay** 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.



# Notícias do VINHO

## Jantar com Provas - Quinta do Ameal e Quinta dos Murças

Porto, 20 de Fevereiro 2025 (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 27 de Fevereiro 2025 (Restaurante Falstaff)

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



A **Quinta dos Murças** situa-se num dos troços mais icónicos do Douro, entre a Régua e o Pinhão, na sub-região do Cima Corgo, caracterizado por invernos bastante frios, primaveras e outonos sempre curtos e verões secos e abrasadores. O Douro é a região demarcada e regulada mais antiga do mundo. Rasgada pelo rio que lhe dá o nome, tem um clima austero, intenso e muito particular. É uma região de microclimas, cuja compreensão pode ajudar a criar alguns dos mais interessantes e sofisticados vinhos do Douro.

A **Quinta do Ameal**, situada na região demarcada do Vinho Verde, sub-região do Lima, berço da casta Loureiro, é uma propriedade histórica com registos desde 1710. A 30km do oceano Atlântico, a Quinta do Ameal oferece uma frente de rio de 800m, uma altitude que varia entre os 12 e os 53 metros, solos graníticos profundos e férteis, uma temperatura média de 14.9 graus centígrados e 1300 milímetros de precipitação. Dos 30 hectares que possui, 14 são ocupados por vinhas da casta Loureiro e 8 com floresta frondosa. Da combinação destas características com a casta Loureiro resultam vinhos singulares, com caráter e grande capacidade de evolução.

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

No restaurante **De Castro Gaia** o **Chef José Guedes** preparou para a entrada Arroz de camarão e sapateira, como prato principal Vitela maronesa com migas de couve e enchidos e para a sobremesa um bolo de chocolate com pinhão e framboesa. Em Lisboa, no restaurante **Falstaff** o **Chef Ricardo Canelas** preparou-nos para a entrada Garvlax de salmão com salada de funcho e gel de maçã e cebola roxa, para o prato principal Bochechas de porco estufadas em vinho com farofa de castanha e puré de couve-flor e para a sobremesa Pão de ló com molho inglês e gelado de nata.



Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Falstaff

# Jantar com Provas - Van Zeller Wine Collection

Porto, 13 de Março 2025 (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 20 de Março 2025 (Restaurante Falstaff)



Apresentação do projeto e dos vinhos no Porto por **Álvaro van Zeller e Rui Carvalho**  
e em Lisboa por **Álvaro van Zeller e Manuel Vieira**

Falar sobre a história da **família van Zeller**, é falar sobre parte da história da comercialização do Vinho do Porto, negócio ao qual a família está ligada há mais de 400 anos e ininterruptamente há 15 gerações.

Com efeito as origens conhecidas da família van Zeller remontam ao século XIII, às cidades flamengas de Mechelen e Nimegen, e, mais particularmente à vila de Zellaer (Bélgica) onde possuíam diversas propriedades. Durante o século XVII, com o advento das guerras religiosas que assolavam o centro e o norte da Europa, os van Zeller emigraram para Espanha e Portugal onde se estabeleceram. A sua relação com o negócio do vinho data, igualmente o início do século XVIII, seguindo os livros de Inquisição (1620- 1640) que referem Jorge Fernandes e o seu genro, antepassados da família, como sendo uns destacados comerciantes do vinho à época. Nesse momento, inicia-se a mais longa e ininterrupta dinastia do mundo do vinho português.

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

Como welcome drink foi servido um granizado rosa feito com **Barão de Vilar Porto Pink**, já no jantar com a entrada foi servido o **Porto Palmer 10 anos White**, com o prato principal o **Porto Maynard's Vintage 2021** e com a sobremesa o **Porto Barão de Vilar Special Reserve Tawny** e o **Porto Barão de Vilar Special Reserve Ruby**.

No restaurante **De Castro Gaia** o **Chef José Guedes** preparou para a entrada Souflé de cogumelos com queijo da ilha e creme de amêndoa, como prato principal Lombinho de Borrego com molho de morchelas e pimenta preta e terminou com uma sobremesa de Chocolate, Cereja e Baunilha. Em Lisboa, no restaurante **Falstaff** o **Chef Ricardo Canelas** apresentou-nos uma Salada Ibérica com pêra caramelizada em vinagre balsâmico com nozes e queijo azul para a entrada, uma Perna de pato confitada com molho de frutos vermelhos, curgete salteada em cama de puré de castanhas para o prato principal e para a sobremesa Crème brûlée.



Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Falstaff

# Jantar com Provas - Casa da Passarella

Porto, 17 de Abril 2025 (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 24 de Abril 2025 (Restaurante Falstaff)



Apresentação do projeto e dos vinhos por **Nelson Coelho**

A **Casa da Passarella** foi fundada em 1892, 16 anos antes da demarcação da região do Dão, em 1908. Localizada em Lagarinhos, na sub-região da Serra da Estrela, a uma altitude de 600 a 800m, é hoje uma das mais emblemáticas Casas produtoras de Portugal. Conta com sete vinhas (Vinha do Província, Vinha das Pedras Altas, Vinha Centenária Pai D'Aviz, Vinha do Quintal, Vinha das Dualhas, Vinha das Encumeadas e Vinha da Pedra do Gato). Estas sete vinhas da Passarella nasceram duma insólita, mas antiquíssima combinação de fatores. De um lado, a irreverência dos humanos. Do outro, as leis vagarosas da natureza e da passagem do tempo.

Em 2008 com a aquisição por parte dos atuais proprietários, com um trabalho de vinicultura profundo e também com a recuperação do património edificado da propriedade, onde se inclui a adega, o nome da Casa da Passarella voltou a ser falado no mundo do vinho. Desde esta data que a enologia está a cargo de Paulo Nunes, responsável por mais de 200 referências e pontuações acima de 90% em revistas e por mais de 50 medalhas (sendo destas mais de 40 de ouro) da Casa.

Estiveram à prova o **A Descoberta Branco 2024** e o **A Descoberta Rosado 2023**, já no jantar com a entrada foi servido o **Abanico Branco 2022**, com o prato principal o **O Cénologo Vinhas Velhas tinto 2021** e com a sobremesa o **Enxertia Tinto Jaen 2017**.

No restaurante **De Castro**, em Gaia, o **Chef José Guedes** preparou uma ementa que começava com uma Salada de Pato e Pêssego com molho César como entrada, prosseguia com o prato principal de Porco Bísaro com Arroz Cremoso de Cogumelos e terminava com uma sobremesa de Tarte de Queijo no forno com Frutos do Bosque. Em Lisboa, no restaurante **Falstaff**, o **Chef Ricardo Canelas** apresentou para entrada Terrine de sopa alentejana com bacalhau, para o prato principal Ballotine de coelho à caçador em cama de puré de batata-doce e tomate cereja confitado e para sobremesa Red velvet com suspiro e redução de frutos vermelhos.

Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Falstaff



## Apresentação Final Projeto Barrica VIII

Visita à Quinta do Hospital . 10 de Maio 2025 - Monção

Para marcar o fim do **Projeto Barrica VII** e fazer a última prova do vinho deste projeto, foi juntar o útil ao agradável. A prova do **Conde Vimioso Reserva da Enoteca tinto 2023** foi feita não em Almeirim, berço do vinho, mas em Monção na Quinta do Hospital, quinta também propriedade do grupo.

A Eng.<sup>a</sup> **Antonina Barbosa** guiou-nos por uma visita à Quinta e finda a visita guiou-nos numa prova sensorial com os vinhos **Barão do Hospital** (Os espumantes **Padeiro Rosé 2020** e **Alvarinho 2020**, e os Brancos **Loureiro 2023**, **Alvarinho 2023** e **Alvarinho Reserva 2020**) e o nosso, tão esperado, **Conde Vimioso Reserva da Enoteca tinto 2023**. A prova dos vinhos da gama Barão do Hospital foi uma agradável surpresa com vinhos excelentes, mas na prova do Conde Vimioso Reserva da Enoteca as opiniões foram unânimes - sublime!





Agora  
provo  
**EU!**

José Manuel Sousa Soares

## Quatro Monocastas Brancas da Quinta de Ventozelo

A Quinta de Ventozelo é uma das mais antigas e maiores quintas do Douro, com cerca de 400 hectares, dos quais 200 são de vinha.

Situada na margem esquerda do Douro, na freguesia de Ervedosa do Douro, concelho de S. João da Pesqueira, desenvolve-se num amplo anfiteatro desde a cota do rio até aos 600 metros de altitude, entrecortado pela Ribeira de Ervedosa e diversas outras linhas de água. Apresenta assim condições excecionais de solo e de diversidade microclimática para uma viticultura de excelência.

Os cerca de 200 hectares de vinha estendem-se desde a margem do Douro até ao alto da quinta a 500 metros de altitude, ao longo das várias linhas de água existentes, o que permite ter parcelas de vinhas com todas as exposições a diversas altitudes. O desafio é compreender esta diversidade de solos, microclimas, castas, sistemas de condução e, adaptando as melhores práticas vitícolas, conseguir produzir uvas, e depois vinhos, com personalidade.

Quanto aos tipos de solos presentes, a Quinta de Ventozelo pode subdividir-se em três zonas: a Encosta Norte, com exposição maioritariamente a Sul, é a zona mais pedregosa, com solos franco-arenosos a franco-limosos, pH ácido < 5,5 e carências naturais de fósforo e cálcio; a Parte Central da Quinta, que é a zona com menos elementos grosseiros e com textura franco-arenosa a franco-limosa, com maior capacidade de retenção da água; aqui, o pH varia entre zonas com pH inferior a 5,5 e outras com pH superior a 5,5, como a zona anterior; os seus solos têm carências de fósforo e cálcio e também de magnésio; a Encosta Sul, que tem zonas de origem calcária, exposições essencialmente a N e a NW, e zonas bastante argilosas; tem pH sempre superior a 5,6.

Tendo em conta principalmente a sua localização na quinta, as vias existentes e as linhas de água, individualizaram-se 17 parcelas, subdivididas em 135 talhões.

Em parcelas extremas existem em cultura 8 castas brancas, que representam cerca de 10% da área total; as duas castas brancas mais representadas são o Viosinho e a Malvasia Fina, mas com as reestruturações feitas a partir de 2018 aumentou-se a área de Rabigato e a introdução da casta Gouveio.

Podemos definir “terroir” como o conjunto das características do clima, solo, planta e práticas culturais que marcam um determinado lugar. É da conjugação das condições climáticas com os solos cuidadosamente trabalhados que eles se revelam. Particularmente, são os mais favoráveis à produção de uvas excecionais que, com uma vinificação adequada, permitem que se obtenha a enorme diversidade de vinhos, elegantes e autênticos, que compõem o portefólio da Quinta de Ventozelo.

Sendo o clima da Região do Douro caracterizado por grandes variações anuais de precipitação e temperatura, a influência do clima anual na produção vitícola é muito diferenciada. Assim, chegados a agosto inicia-se na quinta uma atividade fundamental para a otimização da qualidade dos vinhos a produzir, que é



o acompanhamento da maturação das uvas. Esta atividade consiste na observação, prova e recolha de amostras de uvas, por talhões, para obter a sua análise química e organolética e a sua caracterização física. São cerca de 15 parâmetros que se observam semanalmente no início, e bissemanalmente quando se aproxima a data da vindima ou quando há chuva significativa.

A zona em que se insere a Quinta de Ventozelo, junto ao Pinhão e na margem do rio Douro, é muito favorável para a produção de vinhos tintos e licorosos. Mas na Encosta Sul, acima dos 350 m de altitude e com exposição principal a Norte, há alguns "terroirs", na parcela denominada "Carvalha", muito favoráveis a produzir vinhos brancos. Desde 2014 que se vinifica a Malvasia Fina sozinha, fazendo uma escolha de uvas criteriosa e utilizando as melhores práticas enológicas para produzir um vinho de exceção. Conjuntamente com o Viosinho, são as primeiras uvas a ficar maduras. As uvas atingem normalmente os 12 ou 13% de álcool potencial e rapidamente perdem acidez e começam a acastanhar. É necessária, por isso, uma atenção constante e avançar muito rapidamente para a vindima, na maior parte dos casos durante a segunda ou terceira semana de agosto.

É este acompanhamento que permite obter a primeira indicação da qualidade do ano e da evolução dos diferentes "terroirs". Começam aqui as escolhas enológicas, com a marcação da data de vindima e a determinação do tipo de vinificação a utilizar. Há um conhecimento, baseado na experiência dos anos anteriores que, cimentado com as observações do ano, permite eleger os melhores "terroirs" de cada casta para cada patamar de qualidade.

Depois vem a vinificação, com toda a sua complexidade, que tem como objetivo principal otimizar as qualidades das uvas para os tipos de vinhos a produzir. Após uma seleção de cachos na vinha, vindima manual, à entrada da adega, estes são refrigerados, desengaçados e prensados em ambiente inerte. A subsequente decantação e a fermentação têm lugar a uma temperatura de 16°C.

Finalmente é no lote final que se confirma a qualidade anual de cada "terroir" e sua complementaridade. É aqui que se define se a sua qualidade é adequada ao vinho a produzir por si só.

## **MALVASIA FINA 2023**

O ano vitícola de 2023 revelou-se generoso, caracterizado por um inverno chuvoso e quente, com primavera igualmente quente, no entanto, seca. Um ano normal no que diz respeito à precipitação, possibilitando crescimentos favoráveis ao longo de todo o ciclo. A vindima precoce teve início a 9 de agosto, durante um Verão normal e quente. O impacto das doenças na qualidade da produção foi baixo, até para o míldio, que apenas teve incidências pontuais. Os vinhos brancos revelaram-se excelentes, com maturações homogêneas, bons aromas e acidez.

De 2023 escolhemos a Malvasia Fina. Vinho de grande caráter, suave e macio, mas com grande frescura. De aparência cristalina e cor tênue, esta monocasta surge com perfil fresco, destacando-se algumas notas de fruta tropical e citrinos. Em prova, revela-se mais contido e discreto do que no aroma, sobressaindo a frescura e a firmeza.



## VIOSINHO, RABIGATO e GOUVEIO 2024

Em Ventozelo o ano vitícola em 2024 revelou-se promissor, marcado por condições climáticas favoráveis, que proporcionaram vinhos de elevada qualidade. Considerado um ano normal e quente, foi caracterizado por um inverno quente e chuvoso, com primavera igualmente quente. A componente hídrica possibilitou o crescimento favorável da videira ao longo de todo o ciclo. A vindima das castas brancas teve início a 19 de agosto, durante um Verão quente e seco. Resultaram uvas brancas sãs, equilibradas no açúcar e na acidez com aromas bem definidos e saborosas, que originaram, posteriormente, vinhos frescos, com bom volume e persistentes.

O **VIOSINHO 2024** tem cor citrina e aparência cristalina. Do aroma destacam-se as notas cítricas, e o seu caráter floral. Surpreendentemente fresco no nariz e equilibrado em prova, mas com a acidez a surgir compensada pelo volume de boca. Um vinho envolvente, de final redondo e macio.

O **GOUVEIO 2024** tem aspeto brilhante, amarelo leve, com ligeiros reflexos esverdeados. Revela aromas cítricos, frescos, e sutilezas perfumadas a flor de laranjeira. No primeiro ataque de boca surge amplo e de acidez limpa, evoluindo em prova para um vinho expressivo e equilibrado.

O **RABIGATO 2024** tem cor amarelo-limão, brilhante, e aroma marcado pelas notas cítricas e minerais. Na boca, destaca-se principalmente pela frescura, com acidez bem presente. Um vinho de mineralidade expressiva, final longo e elegante.

A combinação de todos os fatores naturais com as castas autóctones mais adaptadas a cada ecossistema, com grande respeito pelo meio ambiente, compõe os "terroirs" de Ventozelo, donde resultam uma diversidade de vinhos, complexos, elegantes e autênticos, que traduzem bem a essência do lugar.

# Agora



QUINTA DE  
VENTOZELO  
MODO TERROIRAL

## Conjunto Brancos da Quinta de Ventozelo

**3 gfas** Quinta de Ventozelo Malvasia Fina 2023

**3 gfas** Quinta de Ventozelo Gouveio 2024

**3 gfas** Quinta de Ventozelo Rabigato 2024

**3 gfas** Quinta de Ventozelo Viosinho 2024

Sócio

**119,70€** GFA

Não Sócio

**126,00€** GFA

CONJUNTO CAIXA DE 12 GFAS REF\* 125928

Preço Especial com  
**25% DESCONTO**

Preço Habitual  
**159,60€** Sócios  
**168,00€** Não Sócios



# Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Novembro de 2023

## Ameal Solo Único Branco 2022

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

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF<sup>a</sup> 065561

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



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Junho de 2023

## Barão do Hospital Alvarinho Reserva 2020

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

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF<sup>a</sup> 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  
**Casta** 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 035562

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



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Novembro de 2023

## Quinta do Monte d'Oiro Reserva Branco 2021

**Produtor** Quinta do Monte d'Oiro  
**Denominação de Origem** Regional Lisboa  
**Casta** Viognier  
**Teor Alcoólico** 13%  
**Longevidade** 10 a 12 anos  
**Notas de Prova** Cor límpida, amarelo palha. Aroma intenso com complexidade, frutado com notas florais, notas de boa evolução. Boca fresca e suave com bom volume, notas de madeira, equilibrado. Final longo.  
**Enologia** Graça Gonçalves, Gregory Viennois

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF<sup>a</sup> 035564

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



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Novembro de 2023

## Falua Reserva Unoaked Branco 2020

**Produtor** Falua  
**Denominação de Origem** Regional Tejo  
**Casta** Fernão Pires  
**Teor Alcoólico** 13%  
**Longevidade** 6 a 7 anos  
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino límpido. Aroma muito elegante com boa intensidade e complexidade, notas florais (rosas, flor de laranjeira), frutadas (limão, nêspera e alperce) e alguma mineralidade. Boca com bom equilíbrio, bom volume e estrutura e uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final persistente.  
**Enologia** Antonina Barbosa

Sócio **14,25€** GFA 0,75L Não Sócio **15,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF<sup>a</sup> 065415

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



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Novembro de 2023

## Poente Tinto 2021

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

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

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

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



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
junho de 2022

## Fora da Caixa Tinto - 1ª Edição

**Produtor** João Silva e Sousa  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Vinhas Velhas, T. Franca, T. Nacional, Tinto Cão  
**Teor Alcoólico** 14% **Longevidade** 15 anos  
**Notas de Prova** Cor vermelho-rubi muito intenso. Aroma intenso com notas de frutos vermelhos (morangos, framboesas) maduros bem integrados com as notas de madeira (especiarias, chocolate, tosta). Na boca é complexo confirmando as notas de madeira. Denso, equilibrado e estruturado. Envolvente e suave, mas com taninos firmes. Final longo e persistente.  
**Enologia** João Silva e Sousa

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF<sup>a</sup> 035175

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



# Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Junho de 2023

## Quinta da Giesta Reserva Tinto 2019

**Produtor** Boas Quintas  
**Denominação de Origem** DOC Dão  
**Castas** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Longevidade** 8 a 10 anos  
**Notas de Prova** Cor rubi intenso. Aroma fresco e complexo, notas de fruta vermelha madura, chocolate e um ligeiro balsâmico, bem integradas com as notas da boa madeira. Na boca é elegante e complexo, boa estrutura e taninos suaves. Final prolongado.  
**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

Sócio **19,00€** GFA 0,75L Não Sócio **20,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF<sup>a</sup> 065408

**114,00€** Caixa 6 GFAS **120,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Junho de 2022

## Falua Unoaked Undated Tinto

**Produtor** Falua  
**Denominação de Origem** Regional Tejo  
**Castas** Castas Cabernet Sauvignon  
**Teor Alcoólico** 15,5%  
**Longevidade** 12 a 15 anos  
**Notas de Prova** Cor vermelho denso. Bom aroma, expressivo e elegante. Fresco mas com notas de frutos vermelhos e silvestres maduros, quase compotados. Um "sous-bois" de fundo com bons taninos. Na boca é complexo, redondo com boa acidez, suave e envolvente. Bom fim de boca.  
**Enologia** Antonina Barbosa

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF<sup>a</sup> 035083

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



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Dezembro de 2021

## Vicentino Reserva Tinto 2017

**Produtor** Vicentino Vinhos  
**Denominação de Origem** Regional Alentejano  
**Castas** Touriga Nacional  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Longevidade** 10 a 15 anos  
**Notas de Prova** Cor vermelho granada intensa. Aroma complexo, elegante e delicado, notas de fruta vermelha madura, especiarias e grafite. Muito agradável. Na boca é complexo e equilibrado, com boa estrutura e acidez, denso e fresco. Final longo.  
**Enologia** Bernardo Cabral

Sócio **16,63€** GFA 0,75L Não Sócio **17,50€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF<sup>a</sup> 065058

**99,78€** Caixa 6 GFAS **105,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos  
Enólogos do Fórum em  
Novembro de 2023

## Porto Barão de Vilar Branco 10 Anos

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

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

Encomende em Caixa de 2 gfa REF<sup>a</sup> 022604

**27,56€** Caixa 2 GFAS **29,00€** Caixa 2 GFAS

# Fórum de ENÓLOGOS



12  
Garrafas

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

## Conjunto Fórum de Enólogos

- 1 gfa. Ameal Solo Único Branco 2022
- 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. Quinta Monte d'Oiro Reserva Branco 2021
- 1 gfa. Falua Reserva Unoaked Branco 2020
- 1 gfa. Poente Tinto 2021
- 1 gfa. Fora da Caixa Tinto - 1ª Edição
- 1 gfa. Quinta da Giesta Reserva Tinto 2019
- 1 gfa. Falua Unoaked Undated Tinto
- 1 gfa. Vicentino Reserva Tinto 2017
- 1 gfa. Porto Barão de Vilar Branco 10 Anos

Sócio  
**239,64€**

Caixa de 12 gfas  
REFª 125929

Não Sócio  
**252,25€**



Vinificação

A a Z

Paulo Nunes

## A Casta Barcelo (ou Barcello)

A dimensão qualitativa de uma Denominação de Origem passa como é obvio pela capacidade de produzir vinhos de grandiosa qualidade capazes de marcar de uma forma indelével a nossa memória, um pensamento destes parece obviamente uma verdade da La Palice... mas vejamos!

Alem dessa memória gustativa, também existe a memória de "um saber fazer" que é aperfeiçoada vindima após vindima e que se transforma de uma forma absoluta em parte integrante de um terroir.

Será então de extrema importância a memória na definição de uma Denominação de Origem com toda a certeza.

Um dos grandes livros da viticultura portuguesa "*Portugal Vitícola*" foi escrito pelo agrônomo Cincinato da Costa no ano de 1900. O livro retrata um levantamento vitícola exaustivo com caracterização das castas e dos mostos produzidos por essas mesmas castas, um documento único que muito nos tem ajudado até aos dias de hoje na perpetuação de uma "RX" feito à época, hoje com mais de um século de vida demonstra a riqueza de castas existentes em Portugal.

Nesse livro Cincinato da Costa mencionava que a casta Barcello (como era apelidada na época) juntamente com a casta Dona Branca eram a base dos vinhos brancos do Dão.

Pouco mais de um século decorrido existem perguntas que se impõem. Que casta é o Barcelo que casta é a Dona Branca? O que é que estas castas dizem ao Dão de hoje? Provavelmente muito pouco.

Estão fora do "palco" mediático que agora é ocupado por outras protagonistas com destaque óbvio para a recém-chegada Encruzado. Sim recém-chegada! Duas décadas, três décadas em viticultura e enologia é apenas um início, nada mais do que isso!

Talvez essa "volatilidade" de perfis de vinho seja um dos problemas do nosso país, a falta de constância, recordamos sempre aquela velha frase, "o difícil são os primeiros 200 anos" e o que fazemos em consonância com esse pensamento?

Mas falemos então da casta Barcelo!

Já no ano de 1900 Cincinato da Costa a adjetivava de excelente qualidade, isso pelo menos mantém-se consistente até aos nossos dias, na minha opinião.



Casta generosa no rendimento em mosto, forma cachos pequenos um pouco esfarrapados com bagos soltos, o que ajuda imenso na sanidade da uva em anos vitícolas em que tradicionalmente em terras do Dão nos bate à porta as chuvas do equinócio.

Produz mostos muito equilibrados, com uma ótima relação entre a componente ácida e os açúcares, este equilíbrio permite diferentes abordagens na vinificação. Responde de forma positiva em fermentações mais exigentes como acontece em fermentação em barrica ou em simples fermentações em cuba de inox ou cimento, essa "plasticidade" é fator diferenciador da casta.

Os vinhos produzidos pela casta são sempre caracterizados por uma componente aromática subtil de grande classe nunca caindo no exagero da exuberância, sempre muito mais mineral e até vegetal. Fator importante é também o saber esperar pelos vinhos provenientes da casta Barcelo, vinhos que revelam maior complexidade com o passar dos anos, sendo o tempo amigo da casta.

Com tantos fatores positivos então o porquê do esquecimento desta casta? Como é óbvio não estão esquecidas... é por isso que estamos agora a ler sobre a casta Barcelo (ou Barcello como era escrito em 1900)!



## O Fugitivo Barcelo Branco 2022

**Produtor** Casa da Passarella  
**Denominação de Origem** DOC Dão  
**Casta** Barcelo

**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em cuba de cimento com controlo de temperatura, maceração pré-fermentativa e fermentação, estágio de 6 meses com as borras em barrica usada.

**Teor Alcoólico** 12,5%

**Notas de Prova** Cor citrina. Aroma elegante e complexo, ameixa amarela e melão casca de carvalho com toque minerais e florais envolvidos por notas de madeira e tosta. Na boca é muito fresco e elegante, profundo e tenso com notas picantes. Final prolongado.

**Longevidade** 9 a 10 anos

**Serviço** A 10/12°C com mariscos, peixes gordos grelhados e carnes brancas.

**Enologia** Paulo Nunes

Sócio  
**28,50€** GFA 0,75L

Não Sócio  
**30,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas REF<sup>a</sup> 035845

**85,50€** Caixa 3 GFAS

**90,00€** Caixa 3 GFAS



# R Rótulos PERSONALIZADOS

Um Serviço único e exclusivo da ENOTECA



## DOURO Tinto 2022

1 Gfa  
REFª 015787

Sócio **9,26€** Não Sócio **9,75€**

3 Gfas  
REFª 035787

Sócio **26,93€** Não Sócio **28,35€**

6 Gfas  
REFª 065787

Sócio **49,88€** Não Sócio **52,50€**



## ALENTEJO Tinto 2021

1 Gfa  
REFª 015923

Sócio **9,26€** Não Sócio **9,75€**

3 Gfas  
REFª 035923

Sócio **26,93€** Não Sócio **28,35€**

6 Gfas  
REFª 065923

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** Hill Valley

**Notas de Prova** Cor rubi escuro. Aroma complexo, frutos azuis e especiarias da madeira do estágio. Na boca é muito equilibrado, com boa estrutura e uma ótima acidez a dar-lhe frescura. Suaves notas do estágio. Final suave e agradável.

**Enologia** David Baverstock, Pedro Furriel

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

Grand Cuvée  
Prestige

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€



## 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** 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

**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 **Hill Valley** e a **JAPG** (produtores de vários vinhos premiados nacional e internacionalmente) disponibiliza-lhe um serviço único. Colocamos numa garrafa de inquestionável qualidade, o rótulo idealizado por si. Marque os momentos mais importantes da sua vida ou da sua empresa com uma garrafa que leva a sua mensagem.

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

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

**Encomenda Mínima:** 12 Garrafas.

PARA QUALQUER ESCLARECIMENTO FALE CONNOSCO

▪ Telf. 228 348 440 ▪ E-mail: [enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt)



BARÃO<sup>D</sup>  
HOSPITAL

*Raízes na Hospitalidade*



# Conjunto 6 Terroirs



**V. Verde**  
Casa Santa  
Eulália  
Sauvignon Blanc  
Branco 2023



**Douro**  
Quinta da  
Carregosa  
Reserva  
Branco 2022



**Lisboa**  
Quinta do  
Boiçã  
Reserva  
Tinto 2021

**Dão**  
Caves Velhas  
Reserva Encruzado  
Branco 2022



**P. Setúbal**  
Periquita  
Reserva  
Tinto 2022



**Tejo**  
Quinta S. João  
Batista  
Touriga Nacional  
Cabernet Sauvignon  
Tinto 2021



Conjunto  
6 Terroirs

Sócio  
**59,85€**

Não Sócio  
**63,00€**

Caixa 6 garrafas  
REF\* 065930

# 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

Sócio  
**4,75€**

GFA 0,75L

Não Sócio  
**5,00€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 12 gfas REF<sup>a</sup> 125618

**57,00€**

Caixa 12 GFAS

**60,00€**

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Douro

## BACELO NOVO

TINTO 2022

**Produtor** Van Zeller Wine Collection

**Denominação de Origem** DOC Douro

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

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

**Teor Alcoólico** 13,5%

**Notas de Prova** Cor rubi de aspeto brilhante. Aromas de frutos silvestres maduros, com nuances vegetais. Na boca sobressaem as frutas do bosque e algumas notas de esteva, acidez equilibrada e corpo médio. Taninos suaves e bem integrados. Final prolongado e agradável.

**Longevidade** 6 a 7 anos

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

**Enologia** Álvaro van Zeller

Sócio  
**4,75€**

GFA 0,75L

Não Sócio  
**5,00€**

GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 12 gfas REF<sup>a</sup> 125884

**57,00€**

Caixa 12 GFAS

**60,00€**

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Alentejo

## BACELO NOVO

TINTO 2020

**Produtor** Herdade Monte Novo e Figueirinha

**Denominação de Origem** Reg. Alentejano

**Castas** Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet

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

**Teor Alcoólico** 13,5%

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

**Longevidade** 4 a 5 anos

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

**Enologia** Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

Sócio  
**4,75€**

GFA 0,75L

Não Sócio  
**5,00€**

GFA 0,75L

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

**57,00€**

Caixa 12 GFAS

**60,00€**

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

## CONJUNTO BACELO NOVO

4 gfas. **Bacelo Novo Branco 2023 Dão** + 4 gfas. **Bacelo Novo Tinto 2022 Douro**

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

SÓCIO **57,00€** Caixa 12 GFAS REF<sup>a</sup> 125944 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

  
Nova  
Colheita



12  
Garrafas  
ALENTEJO

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



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**  
Reserva Barrel Top Walk

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.

# Cesto de VERÃO

OFERTA



 **Espumante Talentus**  
Grand Cuvée Bruto Natural



V. Verde



Dão



Douro



Pen. Setúbal

## Conjunto 12 Garrafas

- 3 Gfas. Barão do Hospital Loureiro 2023 V. Verde
- 3 Gfas. Fonte do Ouro Res. Especial Encruzado Branco 2023 Dão
- 3 Gfas. Bom Malandro Tinto 2021 Douro
- 3 Gfas. JMF Grande Escolha Tinto 2021 Pen. Setúbal

Cesto de  
**VERÃO**

Caixa 12 garrafas  
REFª 125931

Sócio  
**106,40€**

Não Sócio  
**112,00€**

# P



## Galeria do **Produtor**

### João Silva e Sousa

João Silva e Sousa

Tataraneto, bisneto e neto de produtores de vinho da região do Dão, João Silva e Sousa começou, aos 15 anos, a trabalhar em adegas e nas vinhas do avô.

Como enólogo, iniciou a sua carreira antes de terminar a licenciatura no Instituto Superior de Agronomia.

Trabalhou durante 10 anos na Forrester, empresa do grupo multinacional Bacardi-Martini, produtor de Vinho do Porto com as marcas Offley, Diez Hermanos e Raíña Santa.

Com a aquisição da Forrester pela Sogrape, integrou a equipa de enologia da Ferreira-Offley. Mais tarde, foi o responsável pela Área Operacional Agrícola da Sogrape que incluía vinhas nas regiões dos Vinhos Verdes, Dão, Bairrada, Douro e Alentejo.

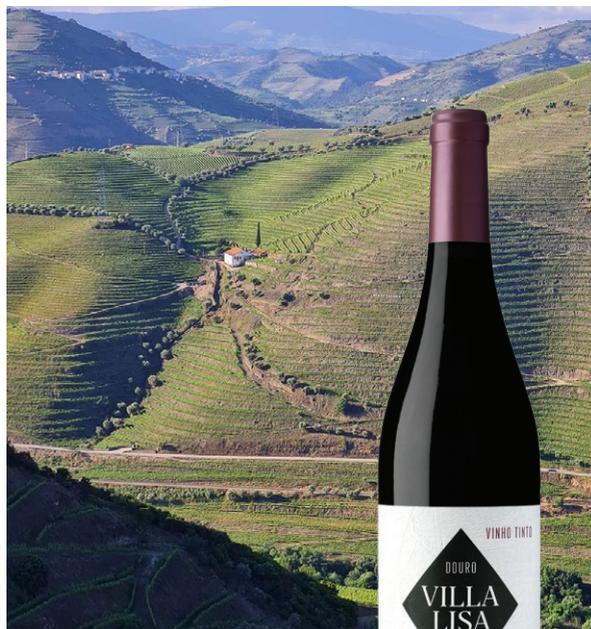
No início do milénio decidiu utilizar os conhecimentos adquiridos para, em sociedade, poder fazer vinhos de forma independente. Foi sócio fundador de 2 empresas onde criou marcas de sucesso nas regiões do Douro, Vinho Verde, Dão e Alentejo.

Trabalha como consultor de enologia para várias empresas de vinho em Portugal e iniciou o seu projeto pessoal em 2017 para explorar a incrível diversidade do "Terroir" do Douro: diferentes sub-regiões, altitudes, exposições, vinhas e castas.

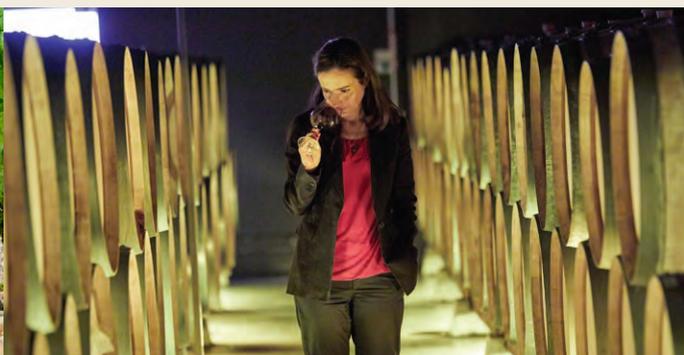
O vinho **Villa Lisa Reserva Tinto 2022** é feito com Tinta Roriz (10%) do Baixo Corgo plantada a 400

metros, com Touriga Franca (70%) do Cima Corgo de uma vinha plantada em 1983 a cerca de 500m e com Touriga Nacional (20%) do Douro Superior plantada a 300m.

Do Baixo Corgo e da Roriz vai buscar a frescura, da Touriga Franca do Cima Corgo obtém a definição aromática e a elegância, a Touriga Nacional do Douro Superior contribui para a estrutura e corpo deste vinho. Estágio em barricas de 500 litros "Séquin Moreau" durante 12 meses.



■ Ver pág. 30



## Galeria do **Produtor**

# Conde Vimioso



## CONDE VIMIOSO

Fundada em 1994, a Falua tornou-se uma referência no setor vitivinícola português. Com raízes na região do Tejo, expandiu a sua presença para as regiões dos Vinhos Verdes e do Douro, consolidando-se como uma embaixadora global dos vinhos portugueses de excelência.

A celebrar 30 anos de história, a Falua apresenta um portefólio único que leva o melhor de Portugal ao mundo.

A região do Tejo, rica em terroirs diversos, é sinónimo de produção de vinhos de qualidade.

A Vinha do Convento, uma vinha de 45 hectares onde as videiras crescem entre seixos, situa-se num terroir emblemático que outrora foi leito do rio Tejo, contando uma história com mais de 400 mil anos e cultivando uma combinação de castas que captam a essência da região.

A gama de vinhos Conde Vimioso é o símbolo de um legado histórico, permitindo-nos explorar um Tejo nobre, clássico e único.

Entre a penumbra e a temperatura controlada da sala das barricas e a moderna adega, onde o inox e as mais modernas técnicas na produção de vinhos coabitam com as técnicas mais ancestrais, a Falua orgulha-se de ter ao seu dispor todas as armas e artes para a conceção de vinhos únicos e de grande qualidade.

Os vinhos tintos Conde Vimioso, são vinhos com uma identidade própria. Vinhos que trazem aos seus consumidores experiências que se querem ricas e ao mesmo tempo inovadoras. Vinhos que trazem à boca e ao nariz, um pouco do lugar, das pessoas e da paixão de fazer vinho.

Vinhos que, acima de tudo, são um prazer de degustar e partilhar como é o caso do vinho que lhe apresentamos este trimestre, **o Conde Vimioso Sommelier Edition Tinto 2022**, conforme poderá comprovar.



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

■ Ver pág. 31

# Vinhos do trimestre



"Cor rubi intenso. Aroma jovem com boa intensidade, complexo, notas de grafite, frutos do bosque, moka, chocolate e madeira muito bem integrada. Na boca equilibrado e elegante confirmando as notas de madeira. Bons taninos. Bom final."

**João Silva e Sousa**



## Villa Lisa

**Reserva Tinto 2022**

*Douro*

**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 "dêlestage".

Maceração pós-fermentativa. Estágio de 12 meses em depósitos de inox e em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau".

**Teor Alcoólico** 14%

**Longevidade** 12 a 15 anos

**Serviço** A 14/16°C com pratos da cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole.

**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<sup>a</sup> 065909

**50,76€**

CAIXA 6 GFAS

**53,40€**

GFA 0,75L

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



“Cor granada profunda. Boa intensidade aromática, notas de fruta madura, ameixas, amoras pretas, notas minerais e um toque de especiarias. Na boca é elegante e macio, com taninos robustos mas muito bem integrados. Final frutado e persistente.”

**Antonina Barbosa**



## Conde Vimioso

Sommelier Edition Tinto 2022

Tejo

**Produtor** Falua - Conde Vimioso

**Denominação de Origem** Regional Tejo

**Castas** Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah

**Vinificação** Colheita manual para caixas de 15 kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada. Estágio de 12 meses em barricas de segundo e terceiro ano de carvalho francês.

**Teor Alcoólico** 13,5%

**Longevidade** 5 a 6 anos

**Serviço** A 16/18°C com carnes grelhadas e assadas, caça, enchidos e queijos.

**Enologia** Antonina Barbosa

Sócio	Não Sócio
<b>7,98€</b>	<b>8,40€</b>
GFA 0,75L	GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas  
REF<sup>o</sup> 065924

<b>47,88€</b>	<b>50,40€</b>
CAIXA 6 GFAS	GFA 0,75L

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

▪ Telefone 228 348 440 ▪ E-mail [enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt)



## Muros Antigos Escolha 2024

**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 longa a baixa temperatura. Estágio sobre borras finas com bâtonnage regular durante 3 meses.  
**Teor Alcoólico** 12,5%  
**Notas de Prova** Cor amarelo-citrino límpida. Aroma frutado, notas de fruta amarela de caroço, ananás verde, citrinos e um toque mineral. Na boca é equilibrado e fresco. Final correto.  
**Longevidade** 4 a 5 anos  
**Serviço** A 8°C 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 • REF\* 065910

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

## Muros Antigos Loureiro 2024

**Produtor** Anselmo Mendes Vinhos  
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde  
**Castas** Loureiro  
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48 a 72h. Fermentação com controlo de velocidade e temperatura. Estágio mínimo sobre borras finas de 3 meses com bâtonnages regulares.  
**Teor Alcoólico** 12%  
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino. Aroma de fruta jovem, notas florais e fruta branca de caroço e um ligeiro mineral. Boca com bom volume, equilibrada, fresca. Final fresco e elegante.  
**Longevidade** 8 anos  
**Serviço** A 8°C como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.  
**Enologia** Anselmo Mendes

**Sócio** 6,18€  
 Não Sócio 6,50€  
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065911

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065719

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

## Ameal Loureiro 2023

**Produtor** Quinta do Ameal  
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde  
**Castas** 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



## Quinta de S. Salvador da Torre 2023

**Produtor** Quinta de S. Salvador da Torre  
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde  
**Castas** Loureiro  
**Vinificação** vindima manual para pequenas caixas. Prensagem dos bagos inteiros sem engajo, clarificação a frio e fermentação lenta, com temperatura controlada. Estágio em cuba de inox durante 6 meses.  
**Teor Alcoólico** 12,5%  
**Notas de Prova** Cor citrina, com reflexos dourados. Aroma complexo, flor de laranjeira e jasmim e notas cítricas de toranja, manga madura e lichias. Boca muito equilibrada, fresco com excelente acidez, vibrante. Boa textura. Final muito agradável.  
**Longevidade** 7 a 8 anos  
**Serviço** A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando saladas, mariscos e peixe cozido ou grelhado.  
**Enologia** Anselmo Mendes

Sócio  
**9,03€**  
 GFA 0,75L

Não Sócio  
**9,50€**  
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065829

**54,18€**  
 Caixa 6 GFAS

**57,00€**  
 Caixa 6 GFAS



## Muros Antigos Alvarinho 2023

**Produtor** Anselmo Mendes Vinhos  
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde  
**Castas** Alvarinho  
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48h a 72h. Fermentação longa a baixa temperatura.  
**Teor Alcoólico** 12,5%  
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino. Aroma fresco e complexo, frutas brancas maduras, pêssago 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€**  
 GFA 0,75L

Não Sócio  
**10,50€**  
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065646

**59,88€**  
 Caixa 6 GFAS

**63,00€**  
 Caixa 6 GFAS



## Pego do Velho 2023

**Produtor** Soc. Agrícola Quinta da Serpe  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Viosinho, Rabigato, Arinto  
**Vinificação** vindima manual. Prensagem direta das uvas. Decantação estática. Fermentação com temperatura controlada.  
**Teor Alcoólico** 14%  
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino. Aroma elegante e mineral, leves notas florais (acácia) e de fruta fresca (ameixa branca). Na boca é fresco, com algum volume e bom equilíbrio. Final agradável.  
**Longevidade** 6 a 7 anos  
**Serviço** A 8/10°C com pratos de peixe e marisco.  
**Enologia** Carlos Magalhães

Sócio  
**7,46€**  
 GFA 0,75L

Não Sócio  
**7,85€**  
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065837

**44,76€**  
 Caixa 6 GFAS

**47,10€**  
 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

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



## Villa Lisa Reserva 2020

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF\* 065579

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

## 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

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF\* 065711

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

## A Descoberta Colheita 2024

**Produtor** Casa da Passarella  
**Denominação de Origem** DOC Dão  
**Castas** Malvasia Fina, Verdelho, Encruzado  
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de cimento e inox. Estágio sobre as borras totais em cuba de cimento.  
**Teor Alcoólico** 13%  
**Notas de Prova** Cor citrino esverdeado, límpido. Aroma com notas tropicais, citrinos e leve herbáceo. Boca fresca e equilibrada, leve toque adocicado, fresco. Bom final.  
**Longevidade** 5 a 6 anos  
**Serviço** A 10/12°C com peixes, mariscos, carnes brancas e saladas.  
**Enologia** Paulo Nunes

Sócio **6,08€**  
 Não Sócio **6,40€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF\* 065901

**36,48€** **38,40€**  
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

## Abanico Reserva 2022

**Produtor** Casa da Passarella  
**Denominação de Origem** DOC Dão  
**Castas** Bical, Cerceal, Barcelo, Terrantez e outras autóctones  
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em balseiros de 2500 L e barricas usadas de 600 L. Estágio de 12 meses em balseiros de carvalho.  
**Teor Alcoólico** 13%  
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino intensa. Aroma de fruta amarela madura, mel especiarias, tosta, leves notas fumadas, um toque mineral. Na boca é guloso, complexo, alguma evolução mas muito boa acidez. Encorpado e elegante. Final longo.  
**Longevidade** 8 a 10 anos  
**Serviço** A 10/12°C com pratos elaborados de peixe, patés, pratos de carnes brancas, aves e carnes vermelhas mais complexas, como cabrito assado ou chanfana.  
**Enologia** Paulo Nunes

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF\* 065903

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



## Monte D'Oiro 2023

**Produtor** Quinta do Monte D'Oiro  
**Denominação de Origem** Reg. Lisboa  
**Castas** Arinto, Fernão Pires, Viognier  
**Vinificação** Vindima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio de 5 meses em cubas de inox.

**Teor Alcoólico** 13%

**Notas de Prova** Cor brilhante em amarelo citrino. Aroma jovem e mineral com leve toque de citrinos. Boa estrutura e bom volume de boca. Equilibrado. Final seco e fresco.

**Longevidade** 4 a 5 anos

**Serviço** A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.

**Enologia** Graça Gonçalves, Grégory Viennois

Sócio  
**9,03€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**9,50€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065838

**54,18€**  
Caixa 6 GFAS

**57,00€**  
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€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**9,90€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065736

**56,46€**  
Caixa 6 GFAS

**59,40€**  
Caixa 6 GFAS



## Platónico 2024

**Produtor** Manzwine  
**Denominação de Origem** Regional Lisboa  
**Castas** Arinto, Fernão Pires  
**Vinificação** Colheita manual. Pré-seleção das uvas. Desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa. Fermentação em depósito de Inox de pequeno volume, com controlo da temperatura.

**Teor Alcoólico** 13%

**Notas de Prova** Cor amarelo citrino. Aroma muito expressivo, intenso e elegante, notas de bergamota, pêssego, tangerina, marmelo doce. Corpo correto, bela textura, frutado. Bela acidez a dar frescura. Final frutado.

**Longevidade** 4 a 5 anos

**Serviço** A 10/12°C com pratos de peixe, pratos ligeiros e saladas.

**Enologia** Ricardo Noronha

Sócio  
**7,60€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**8,00€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065912

**45,60€**  
Caixa 6 GFAS

**48,00€**  
Caixa 6 GFAS



## Florão 2023

**Produtor** Quinta da Fonte Souto  
**Denominação de Origem** Reg. Alentejano  
**Castas** Arinto, Verdelho  
**Vinificação** Vindima manual para pequenas caixas. Receção na adega da propriedade com triagem manual. Desengace e esmagamento suave, prensagem a baixa pressão numa prensa pneumática. Fermentação em cubas de inox a baixas temperaturas. Estágio de 6 meses em cubas de inox.

**Teor Alcoólico** 13%

**Notas de Prova** Cor amarelo citrino. Aroma exuberante com notas frutadas de pêssego, ameixa e citrinos. Na boca é fresco e mineral, boa acidez e equilíbrio. Final suave e fresco.

**Longevidade** 2 a 3 anos

**Serviço** A 10/12°C com pratos de aves de capoeira e massas. Compatível com a dieta vegetariana e vegan.

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

Sócio  
**9,03€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**9,50€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065716

**54,18€**  
Caixa 6 GFAS

**57,00€**  
Caixa 6 GFAS



## A Descoberta 2023

**Produtor** Casa da Passarella

**Denominação de Origem** DOC Dão

**Castas** Touriga Nacional, Tinta Roriz

**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Desengace seguido de fermentação com controlo de temperatura.

**Teor Alcoólico** 12,5%

**Notas de Prova** Cor rosa salmão. Aroma fresco, frutos vermelhos (groselha, framboesa e morango), notas de pêssego e um ligeiro toque de cassis. Na boca é seco com boa acidez. Final fresco.

**Longevidade** 4 a 5 anos

**Serviço** A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando saladas, marisco, pratos de peixe, carnes brancas e pratos da cozinha oriental.

**Enologia** Paulo Nunes

Sócio  
**6,08€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**6,40€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065902

**36,48€**  
Caixa 6 GFAS

**38,40€**  
Caixa 6 GFAS

## Rosé de Ventozelo 2024

**Produtor** Quinta de Ventozelo

**Denominação de Origem** DOC Douro

**Castas** Tinta Roriz

**Vinificação** Vindima manual para caixas de 25 Kg. Seleção de cachos na vinha e triagem ótica dos bagos à entrada da adega. Refrigeração dos bagos, desengace e prensagem. Decantação a frio e fermentação com controlo de temperatura (16°C).

**Teor Alcoólico** 12,5%

**Notas de Prova** Cor pétala de rosa. Boa intensidade aromática. Notas florais, frutos vermelhos maduros, framboesas, morango silvestre, groselha e discretas notas vegetais. Na boca é fresco e equilibrado. Final discreto.

**Longevidade** 6 a 7 anos

**Serviço** A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves de peixe e carnes brancas.

**Enologia** José Manuel Sousa Soares

Sócio  
**13,30€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**14,00€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065919

**79,80€**  
Caixa 6 GFAS

**84,00€**  
Caixa 6 GFAS

## Taboadella Caementa 2023

**Produtor** Taboadella

**Denominação de Origem** DOC Dão

**Castas** Tinta Roriz

**Vinificação** Vindima manual. Desengace total por vibração. Prensagem da uva inteira. Fermentação em tulipas de cimento Nico Velo. Estágio de 4 meses em barricas de carvalho francês de 500L.

**Teor Alcoólico** 13%

**Notas de Prova** Cor rosa - casca de cebola aberta. Aromas delicados de frutos vermelhos (amora, framboesa), floral (rosas), mineral e um leve toque de especiarias (pimenta). Boca com boa intensidade a confirmar a fruta vermelha e as especiarias. Final agradável.

**Longevidade** 4 a 5 anos

**Serviço** A 9/11°C com pratos de peixe, massas apaladadas e carnes brancas.

**Enologia** Jorge Alves, Rodrigo Costa

Sócio  
**14,25€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**15,00€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065649

**85,50€**  
Caixa 6 GFAS

**90,00€**  
Caixa 6 GFAS



## Cottas 2020

**Produtor** Quinta de Cottas  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão  
**Vinificação** 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. Aroma jovem com boa intensidade, notas de grafite, frutos do bosque, moka, chocolate e madeira muito bem integrada. Na boca equilibrado e elegante confirmando as notas de madeira. Bom final.  
**Longevidade** 10 a 15 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 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065756

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



## Barão de Vilar Lote Único 2021

**Produtor** Van Zeller Wine Collection  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela  
**Vinificação** Vindima manual com seleção. Arrefecimento em câmara frigorífica e desengace. Curta maceração pré-fermentativa. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial de 24 meses em barricas de carvalho francês.  
**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** 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€** Não Sócio **8,50€**  
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065594

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



## Villa Lisa Reserva 2022

**Produtor** João Silva e Sousa  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz  
**Vinificação** Vinificação Colheita manual para caixas de 20 Kg. Fermentação em inox. Desengace e esmagamento com pouca remontagem e duas "délestages". Maceração pós-fermentativa. Estágio de 12 meses em depósitos de inox e em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau".  
**Teor Alcoólico** 14%  
**Notas de Prova** Cor rubi intenso. Aroma jovem com boa intensidade, complexo, notas de grafite, frutos do bosque, moka, chocolate e madeira muito bem integrada. Na boca equilibrado e elegante confirmando as notas de madeira. Bons taninos. Bom final.  
**Longevidade** 12 a 15 anos  
**Serviço** A 14/16°C com pratos da cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole.  
**Enologia** João Silva e Sousa

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065909

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



## Cave Real Reserva Douro 2020

**Produtor** João Silva e Sousa  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Touriga Franca, Touriga Nacional  
**Vinificação** Vindima manual. Desengace e esmagamento. Fermentação com baixa intensidade de remontagem e 2 "délestages". Maceração pós-fermentativa até final de Novembro. Separação das películas que serão posteriormente prensadas. Estágio de 12 meses, em depósitos de inox e em barricas de carvalho francês "Seguin Moreau".  
**Teor Alcoólico** 14%  
**Notas de Prova** Cor rubi fechado. Aroma intenso com notas de fruta preta, cereja e mirtilos, com notas de madeira do estágio discretas e bem integradas. Na boca é macio e elegante. Final frutado, longo e persistente.  
**Longevidade** 10 a 15 anos  
**Serviço** A 14/16°C com carnes assadas, caça de pêlo, borrego, cabrito e queijos.  
**Enologia** João Silva e Sousa

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065491

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



## Ventozelo Reserva 2023

**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. No nariz é fresco com notas florais e de frutos silvestres maduros com um leve toque de baunilha. Na boca é bem estruturado, com taninos redondos, macio e equilibrado. Boa acidez. Final persistente.  
**Longevidade** 10 a 12 anos  
**Serviço** A 16/18°C com carnes e cozinha mediterrânea e queijos.  
**Enologia** José Manuel Sousa Soares

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065856

**55,56€** **58,50€**  
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

## Quinta Nova Unoaded 2023

**Produtor** Quinta Nova N. Sra. do Carmo  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Amarela  
**Vinificação** Colheita manual. 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. Estágio em inox e cubas de cimento entre 9 a 10 meses.  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Notas de Prova** Cor rubi com laivos azulados. Aroma jovem e intenso, exuberante e mineral, notas de frutos do bosque. Na boca é muito macio e equilibrado com boa estrutura, volume 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** António Bastos, Jorge Alves

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065796

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

## Murças Minas 2023

**Produtor** Murças  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Touriga Franca, Tinta Francisca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz  
**Vinificação** Colheita manual. Desengace e esmagamento, pisa a pé. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas em lagares de granito e prensagem em antiga prensa vertical. Estágio de 9 meses em cubas de betão e barricas usadas de carvalho francês.  
**Teor Alcoólico** 13%  
**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. Boa acidez, bem integrada. 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, José Luís Moreira Silva

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065807

**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 Touriga Nacional 2021

**Produtor** Alves de Sousa  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Touriga Nacional  
**Vinificação** Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura e longa maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano.  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Notas de Prova** Cor rubi intensa. Aroma com boa complexidade, muito floral, notas de boa fruta, bergamota e um toque de especiarias. Na boca encontramos taninos vivos mas polidos e bem integrados com um ligeiro vegetal mentolado. Final longo.  
**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\* 065566

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

## A Descoberta Colheita 2022

**Produtor** Casa da Passarella  
**Denominação de Origem** DOC Dão  
**Castas** Jaen, Touriga Nacional, Alfrocheiro  
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Fermentação em lagar e em cuba com controlo de temperatura. Estágio de 8 meses em barricas usadas de 600 L de carvalho francês e 4 meses em garrafa.  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Notas de Prova** Cor púrpura. Aroma de frutos vermelhos maduros. Na boca é equilibrado e de grande elegância. Final médio.  
**Longevidade** 6 a 7 anos  
**Serviço** A 16/18°C com carnes vermelhas e assados.  
**Enologia** Paulo Nunes

Sócio **6,08€** Não Sócio **6,40€**  
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065925

**36,48€** **38,40€**  
 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



## Monte D'Oiro 2022

**Produtor** Quinta do Monte d'Oiro  
**Denominação de Origem** Reg. Lisboa  
**Castas** Syrah, Tinta Roriz, Touriga Nacional  
**Vinificação** Vindima parcela a parcela. Colheita manual com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.  
**Teor Alcoólico** 13%  
**Notas de Prova** Cor rubi de intensidade média. Aroma jovem, delicado e leve, floral e frutado (ameixa fresca). Na boca é elegante e equilibrado, fino e fresco com um perfil gastronómico. Bom final.  
**Longevidade** 8 a 10 anos  
**Serviço** A 16/18°C com patés de pato, caça (javali, pombo), carnes vermelhas e pratos de peixes gordos condimentados, cabrito, queijos e enchidos.  
**Enologia** Graça Gonçalves, Grégory Viennois

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065842

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



## Barca do Inferno Reserva 2022

**Produtor** Garrocha Wines  
**Denominação de Origem** Reg. 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. Final persistente.  
**Longevidade** 9 a 10 anos  
**Serviço** A 15/17°C com carnes vermelhas grelhadas e peixes gordos no forno ou grelhados.  
**Enologia** Francisco Macieira

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065811

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



## Platónico Reserva 2021

**Produtor** Manzwine  
**Denominação de Origem** Reg. Lisboa  
**Castas** Aragonéz, Castelão, Syrah, Touriga Nacional  
**Vinificação** Colheita manual com seleção. Seleção manual da uva à entrada da adega. Desengace total. Fermentação com as películas, com cuidada maceração a temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho francês e americano e em tanques inox durante 12 meses. Ligeira filtração antes do engarrafamento.  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Notas de Prova** Cor rubi fechado. Aroma intenso, fruta madura, cassis, ameixa preta, pimenta preta, pimentão, notas especiadas da madeira. Na boca fruta sobremadura, notas de compota com ligeira acidez a equilibrar. Boa estrutura.  
**Longevidade** 9 a 10 anos  
**Serviço** A 16/18°C com pratos de carne vermelha, caça e queijos.  
**Enologia** Ricardo Noronha

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065921

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



## Conde Vimioso Sommelier Edition 2022

**Produtor** Falua  
**Denominação de Origem** Regional Tejo  
**Castas** Aragonéz, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah  
**Vinificação** Colheita manual para caixas de 15 kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada. Estágio de 12 meses em barricas de segundo e terceiro ano de carvalho francês.  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Notas de Prova** Cor granada profunda. Boa intensidade aromática, notas de fruta madura, ameixas, amoras pretas, notas minerais e um toque de especiarias. Na boca é elegante e macio, com taninos robustos mas muito bem integrados. Final frutado e persistente.  
**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\* 065924

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



## Cabeça de Toiro Reserva Cab. Sauvignon 2022

**Produtor** Enoport Wines  
**Denominação de Origem** DoTejo  
**Castas** Cabernet Sauvignon  
**Vinificação** Desengace total, fermentação com maceração pelicular a 25%, prensagem ligeira e adição do vinho de prensa ao lote. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.  
**Teor Alcoólico** 15%  
**Notas de Prova** Cor rubi profunda e intensa. Aroma complexo onde predomina fruta preta como ameixa e groselha madura com nuances de pimento e um toque no final de grafite e pólvora. Na boca é redonda e envolvente, com uma acidez marcada a dar-lhe frescura, taninos densos, harmonioso. Bom final.  
**Longevidade** 5 a 6 anos  
**Serviço** A 18°C com queijos secos, plumas e secritos de porco preto, pratos condimentados com especiarias verdes (manjericao, orégãos, alecrim ou tomilho).  
**Enologia** Nuno Faria

Sócio **8,41€**  
GFA 0,75L

Não Sócio **8,85€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065773

**50,46€**  
Caixa 6 GFAS

**53,10€**  
Caixa 6 GFAS



## Nã Te Rales 2020

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

Sócio **7,60€**  
GFA 0,75L

Não Sócio **8,00€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065582

**45,60€**  
Caixa 6 GFAS

**48,00€**  
Caixa 6 GFAS



## Esporão Colheita 2022

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

Sócio **9,03€**  
GFA 0,75L

Não Sócio **9,50€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065395

**54,18€**  
Caixa 6 GFAS

**57,00€**  
Caixa 6 GFAS



## Florão 2020

**Produtor** Quinta da Fonte Souto  
**Denominação de Origem** Reg. Alentejano  
**Castas** Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah, Mistura de Castas  
**Vinificação** Vindima manual. Triagem manual. Desengace e esmagamento suave, prensagem a baixa pressão numa prensa pneumática. Fermentação em vasilhas com controlo individual das temperaturas e movimentos de maceração. 50% do lote estagia 6 meses em barricas usadas de carvalho francês de 400 L.  
**Teor Alcoólico** 14%  
**Notas de Prova** Cor vermelho rubi. Aroma rico e complexo, notas de frutos negros maduros, kirsch, pinhal e um toque balsâmico. Na boca é sedoso e fresco com taninos presentes sem serem agressivos, frutos vermelhos e silvestres, um pouco de cravinho e noz-moscada. Amplo a terminar com um ligeiro e agradável toque apimentado.  
**Longevidade** 6 a 7 anos  
**Serviço** A 16/18 °C com carnes vermelhas grelhadas, costeletas de porco fritas. Compatível com a dieta vegetariana e vegan.  
**Enologia** Charles Symington, Pedro Correia, José Daniel Soares

Sócio **9,03€**  
GFA 0,75L

Não Sócio **9,50€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065737

**54,18€**  
Caixa 6 GFAS

**57,00€**  
Caixa 6 GFAS

# CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



## Expressões

Anselmo Mendes - Branco 2021

**Produtor** Anselmo Mendes Vinhos

**Denominação de Origem** DOC Vinhos Verdes

**Castas** 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 do Cume

Reserva Branco 2023

**Produtor** Quinta do Cume

**Denominação de Origem** DOC Douro

**Castas** Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho, Gouveio

**Vinificação** Vindima manual. 60% do mosto fermenta em inox com controle de temperatura e os restantes 40% em cascos de carvalho francês onde estagia.

**Teor Alcoólico** 13%

**Notas de Prova** Cor citrina. Aroma com alguma complexidade, fruta madura (toranja, manga) com notas de barrica. Boca equilibrada, ampla e madura com as notas de madeira bem casadas e um toque mineral com uma acidez muito fina. Final longo.

**Longevidade** 7 a 8 anos

**Serviço** A 10/12°C com peixes gordos, carnes brancas, ostras e queijos

**Enologia** Jean-Hughes Gros, Frederico Cudell Tenreiro

Sócio  
**14,25€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**15,00€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065916

**85,50€**  
Caixa 6 GFAS

**90,00€**  
Caixa 6 GFAS

## Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado Branco 2023

**Produtor** Boas Quintas

**Denominação de Origem** DOC Dão

**Castas** Encruzado

**Vinificação** Contacto pelicular e prensagem. Fermentação em barricas novas de carvalho francês onde estagia durante 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. Boca com notas minerais, a confirmar os aromas num conjunto complexo com uma excelente acidez a equilibrar, boa estrutura. Final fresco e persistente.

**Longevidade** 5 a 6 anos

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

**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

Sócio  
**13,78€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**14,50€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065804

**82,68€**  
Caixa 6 GFAS

**87,00€**  
Caixa 6 GFAS

# CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Novo



Novo



## O Cénologo Encruzado Branco 2022

**Produtor** Casa da Passarella

**Denominação de Origem** DOC Dão

**Castas** Encruzado

**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Parte da fermentação (25%) dá-se em barricas novas, ocorrendo o restante (75%) em cuba de cimento.

**Teor Alcoólico** 12,5%

**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. Boca com notas minerais, a confirmar os aromas num conjunto complexo com uma excelente acidez a equilibrar, boa estrutura. Final fresco e persistente.

**Longevidade** 6 a 8 anos

**Serviço** A 10/12°C com pratos elaborados de peixe e marisco, peixes fumados, carnes brancas, caça de penas e queijos.

**Enologia** Paulo Nunes

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REP\* 065917

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

## Quinta S. João Batista Chardonnay e Fernão Pires 2023

**Produtor** Enoport Wines

**Denominação de Origem** DOC DoTejo

**Castas** Chardonnay, Fernão Pires

**Vinificação** Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação alcoólica à temperatura de 14°C. Final de fermentação em barricas novas de Carvalho Francês, durante 2 meses.

**Teor Alcoólico** 13%

**Notas de Prova** Cor amarelo-palha aberta. Aroma frutado e complexo, fresco e elegante, notas de fruta madura, alperce, casca de cedro, baunilha e citrinos. Na boca é encorpado e cremoso, macio e equilibrado. Confirma a frescura. Bom final.

**Longevidade** 5 a 6 anos

**Serviço** A 7/8°C com pratos de peixe de rio como Sável e queijos de estrutura média.

**Enologia** Nuno Faria

Sócio  
**11,83€** Não Sócio  
12,45€  
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REP\* 065771

**70,98€** 74,70€  
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

## Howard's Folly Sonhador Branco 2023

**Produtor** Howard's Folly

**Denominação de Origem** Regional Alentejano

**Castas** Vinhas velhas com mais de 100 anos com predominância de Arinto, Fernão Pires, Verdejo, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina

**Vinificação** Colheita manual. Seleção manual das uvas. Desengace total e suave esmagamento. 48 horas de decantação a frio. 15% do lote fermenta em barricas novas de carvalho francês de 500 L e os restantes 85% permanecem em inox sobre borras finas. Estágio de 4 meses em inox e barrica de carvalho francês.

**Teor Alcoólico** 12,5%

**Notas de Prova** Cor amarelo palha. Aroma complexo, leve floral e frutado (fruta de caroço, pêssego), merengue de limão com as notas de madeira muito bem integradas. Na boca é complexo, excelente acidez a dar-lhe frescura, vibrante e equilibrado e envolvente. Bom volume com alguma mineralidade. Final longo.

**Longevidade** 5 a 6 anos

**Serviço** A 12/14°C com peixes gordos assados ou grelhados (atum, salmão), carnes brancas, massas condimentadas e queijos.

**Enologia** David Baverstock, Pedro Furriel

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REP\* 065797

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



## Quinta Nova Reserva Touriga Nacional Tinto 2022

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

**Denominação de Origem** DOC Douro

**Castas** Touriga Nacional

**Vinificação** vindima manual das uvas com seleção.

Desengace total, fermentação em cubas de inox.

Estágio de 9 meses em barricas de segundo de carvalho francês de 300 L.

**Teor Alcoólico** 14%

**Notas de Prova** Cor rubi com laivos azulados. Aroma intenso e fresco, notas florais de violetas e flor de laranjeira, frutadas de mirtilos e amoras negras bem envolvidas em notas especiadas da madeira do estágio. Na boca é sedoso, confirmando a fruta negra, taninos redondos e uma maravilhosa acidez e mineralidade. Final prolongado.

**Longevidade** 12 a 14 anos

**Serviço** A 15/18°C com carnes vermelhas e assados de carnes brancas como cabrito assado e porco bísaro.

**Enologia** Jorge Alves, António Bastos

Sócio  
**16,15€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**17,00€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065898

**96,90€**  
Caixa 6 GFAS

**102,00€**  
Caixa 6 GFAS



## Casa da Passarella Enxertia Jaen Tinto 2018

**Produtor** Casa da Passarella

**Denominação de Origem** DOC Dão

**Castas** 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€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**13,00€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065760

**74,10€**  
Caixa 6 GFAS

**78,00€**  
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.

**Teor Alcoólico** 13,5%

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

**Longevidade** 8 a 10 anos

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

**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

Sócio  
**19,00€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**20,00€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065408

**114,00€**  
Caixa 6 GFAS

**120,00€**  
Caixa 6 GFAS

# CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



## Quinta S. João Batista Reserva Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon Tinto 2021

**Produtor** Enoport Wines

**Denominação de Origem** DOC DoTejo

**Castas** Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

**Vinificação** Desengace total. Maceração pelicular prolongada. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (28°C). Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

**Teor Alcoólico** 14,5%

**Notas de Prova** Cor rubi profundo com laivos violeta. Aroma jovem e elegante, com notas de frutos vermelhos, compota de morango, amora e um toque floral e de especiarias. Na boca é equilibrado com boa estrutura, envolvente e guloso. Bom final.

**Longevidade** 9 a 10 anos

**Serviço** A 16/18°C com pratos fortes da cozinha mediterrânica e queijos curados.

**Enologia** Nuno Faria

Sócio  
**11,83€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**12,45€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065843

**70,98€**  
Caixa 6 GFAS

**74,70€**  
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 abaunilhadas. 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€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**13,50€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065569

**76,98€**  
Caixa 6 GFAS

**81,00€**  
Caixa 6 GFAS

## Colecção Privada DSF Grand Noir Tinto 2020

**Produtor** José Maria da Fonseca

**Denominação de Origem** Regional Alentejano

**Castas** Grand Noir

**Vinificação** Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura durante 10 dias. Estágio de 8 meses em inox.

**Teor Alcoólico** 15%

**Notas de Prova** Cor vermelho profundo com alguns laivos acastanhados. Aroma complexo, frutos vermelhos maduros (amora, framboesa), notas de chocolate negro, goiaba, pimenta branca e cedro. A boca confirma os aromas, num conjunto denso e saboroso. Muito equilibrado. Final prolongado.

**Longevidade** 15 anos

**Serviço** A 14/16°C com carnes vermelhas, caça ou queijos de pasta mole. O vinho não foi filtrado nem estabilizado, pelo que irá criar depósito com o passar dos anos.

**Enologia** José Maria Bettencourt

Sócio  
**16,06€**  
GFA 0,75L

Não Sócio  
**16,90€**  
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065246

**96,36€**  
Caixa 6 GFAS

**101,40€**  
Caixa 6 GFAS

# CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



## Esporão Reserva Tinto 2022

**Produtor** Esporão

**Denominação de Origem** DOC Alentejo

**Castas** Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Aragonês, 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.

**Teor Alcoólico** 14%

**Notas de Prova** Cor rubi profundo e intenso. Aroma profundo e complexo, charmoso, belo "sous bois", frutos vermelhos e notas especiadas. Na boca é vivo e completo. Envolvente e super elegante, corpo sólido, taninos finos e vibrantes. Bom equilíbrio. Muito bom final, persistente e equilibrado.

**Longevidade** 9 a 10 anos

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

**Enologia** Sandra Alves, João Ramos

Sócio

**16,15€**

Não Sócio

**17,00€**

GFA 0,75L

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065826

**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, Aragonês, Alfrocheiro

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

**Teor Alcoólico** 14%

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

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

**Longevidade** 9 a 10 anos

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

**Enologia** Jorge Alves, António Cavalheiro

Sócio

**16,15€**

Não Sócio

**17,00€**

GFA 0,75L

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065703

**96,90€**

Caixa 6 GFAS

**102,00€**

Caixa 6 GFAS



## Quinta da Fonte Souto Tinto 2019

**Produtor** Quinta da Fonte Souto

**Denominação de Origem** DOC Alentejo

**Castas** Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Syrah, T. Nacional

**Vinificação** Vindima manual. Triagem manual na adega.

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-rubi 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

**17,39€**

Não Sócio

**18,30€**

GFA 0,75L

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF\* 065621

**104,34€**

Caixa 6 GFAS

**109,80€**

Caixa 6 GFAS



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 citrina. Aroma elegante e complexo, ameixa amarela e melão casca de carvalho com toque minerais e florais envolvidos por notas de madeira e tosta. Na boca é muito fresco e elegante, profundo e tenso com notas picantes. Final prolongado.



SÓCIO **28,50€** GFA 0,75L | Não Sócio **30,00€** GFA 0,75L

**85,50€** Caixa 3 gfas

**90,00€** Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF\* 035845

## O Fugitivo Barcelo Branco 2022

**Produtor** Casa da Passarella

**Denominação de Origem** DOC Dão

**Castas** Barcelo

**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em cuba de cimento com controlo de temperatura, maceração pré-fermentativa e fermentação, estágio de 6 meses com as borras em barrica usada.

**Teor Alcoólico** 12,5%

**Longevidade** 9 a 10 anos

**Serviço** A 10/12°C com mariscos, peixes gordos grelhados e carnes brancas.

**Enologia** Paulo Nunes



Cor amarelo citrina intensa. Aroma complexo, notas de fruta fresca, ameixa branca, frutos tropicais e citrinos, suaves notas de manteiga e tosta. Na boca é cremoso e fresco com notas de boa madeira. Final persistente e envolvente.



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\* 035918

## Dona Fátima Jampal Branco 2022



**Novo**

**Produtor** ManzWine

**Denominação de Origem** Regional Lisboa

**Castas** Jampal

**Vinificação** Colheita manual com seleção das uvas. Desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa. Fermentação em depósito de Inox de pequeno volume, com controlo da temperatura (entre 14-16°C). Final de fermentação em barricas de carvalho francês, onde estagiou 6 meses com bâtonnage.

**Teor Alcoólico** 13%

**Longevidade** Mais de 20 anos

**Serviço** A 11/12°C com pratos ligeiros e pratos de peixe.

**Enologia** Ricardo Noronha

# Garrafeira do CLUBE

Para beber ou guardar...



Cor rubi escuro intensa. Aroma frutado com belas notas de frutos pretos e vermelhos maduros e notas florais bem integrados com especiarias do estágio em madeira. Na boca mostra-se fresco e equilibrado com bom volume e estrutura. Bons taninos. Final muito elegante e persistente.

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

**54,15€** Caixa 3 gfas

**57,00€** Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF<sup>a</sup> 035767



Novo

## Cottas

### Reserva Tinto 2019

**Produtor** Quinta de Cottas

**Denominação de Origem** DOC Douro

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

**Vinificação** Colheita manual, triagem em tapete de escolha, desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa e fermentação em inox com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa longa seguida de fermentação maloláctica em barrica. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

**Teor Alcoólico** 14%

**Longevidade** 10 a 12 anos

**Serviço** A 15/17°C com peixes gordos assados, carnes vermelhas, caça de pelo, queijos.

**Enologia** João Silva e Sousa

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

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

**71,25€** Caixa 3 gfas

**75,00€** Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF<sup>a</sup> 034931



## Quinta do Monte d'Oiro

### Tinta Roriz Tinto 2020

**Produtor** Quinta do Monte d'Oiro

**Denominação de Origem** Regional Lisboa

**Casta** Tinta Roriz

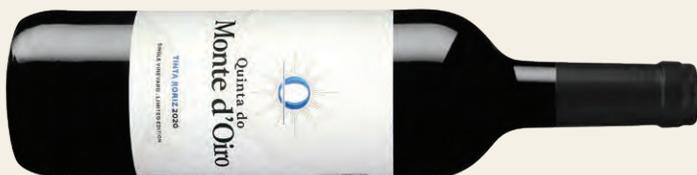
**Vinificação** Vindima manual. Escolha de cachos e desengace sem esmagamento. Fermentação com 30% de engajo em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio de 16 a 18 meses em barricas de carvalho francês, das quais 30% novas.

**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 minutos a 1 hora antes de servir.

**Enologia** Graça Gonçalves, Gregory Viennois



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<sup>a</sup> 035513





Cor rubi-granada profunda. Aroma intenso e complexo, notas de fruta preta e vermelha maduras, notas florais, minerais e um toque de especiarias. Na boca é concentrado, bem estruturado e fresco, confirma os frutos negros com taninos bem presentes. Grande potencial de envelhecimento. Final elegante, cheio de personalidade.

sócio **23,75€** GFA 0,75L | Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L  
**71,25€** Caixa 3 gfas | **75,00€** Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REF<sup>o</sup> 035597



## Conde Vimioso Reserva da Enoteca Tinto 2023



Novo

**Produtor** Falua  
**Denominação de Origem** Regional Tejo  
**Castas** Touriga Nacional, Castelão, Cabernet Sauvignon, Aragonez  
**Vinificação** Vindima manual em parcelas selecionadas da vinha do convento. Arrefecimento das uvas a 5°C durante 24 h. Desengace total e esmagamento suave. Maceração pré-fermentativa durante 48h a 10°C. Fermentação alcoólica seguida de fermentação malolática a temperatura controlada. Estágio de 12 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês.  
**Teor Alcoólico** 14%  
**Longevidade** 10 a 12 anos  
**Serviço** A 16/18°C com pratos de carnes grelhadas e assadas, pratos de caça, enchidos e queijos.  
**Enologia** Antonina Barbosa



Cor vermelho denso. Bom aroma, expressivo e elegante. Fresco mas com notas de frutos vermelhos e silvestres maduros, quase compotados. Um "sous-bois" de fundo com bons taninos. Na boca é complexo, redondo com boa acidez, suave e envolvente. Bom fim de boca.

sócio **23,75€** GFA 0,75L | Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L  
**71,25€** Caixa 3 gfas | **75,00€** Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REF<sup>o</sup> 035083



## Falua Reserva Unoaked Undated Tinto

**Produtor** Falua  
**Denominação de Origem** Regional Tejo  
**Castas** Cabernet Sauvignon  
**Vinificação** Este vinho é feito com os melhores lotes das colheitas de 2016, 2017 e 2018. Depois da vindima as uvas são mantidas a 5°C durante 24 horas. As uvas são então desengaçadas e suavemente esmagadas, seguindo-se uma maceração pré-fermentativa a 10/12°C. A fermentação alcoólica é feita em pequenas cubas de inox, a temperatura controlada onde o vinho permanece até ser feito o lote.  
**Teor Alcoólico** 15,5%  
**Longevidade** 12 a 15 anos  
**Serviço** A 16/18°C com carnes vermelhas, caça, pratos de bacalhau, queijos e enchidos  
**Enologia** Antonina Barbosa



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<sup>o</sup> 035283



## Howard's Folly Grande Sonhador Tinto 2022

**Produtor** Howard's Folly Wine  
**Denominação de Origem** Regional Alentejano  
**Castas** Aragonez, Alicante Bouschet  
**Vinificação** Vindima manual para caixas de 15 Kg. 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 Furril



## Anselmo Mendes A Torre Branco 2019

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

**Vinificação** Colheita manual durante o período da manhã, para caixas pequenas e transporte para a adegas num curto espaço de tempo. Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Longa clarificação com frio. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês de 400 litros. Estágio em barricas durante 9 meses com bêttonnage sobre borras totais.

**Teor Alcoólico** 12,5%

**Notas de Prova** Aromas complexos e delicados. No nariz, as notas cítricas demonstram o carácter varietal da casta Alvarinho. Notas de baunilha e amêndoa, o estágio em madeira é delicado e subtil. A acidez e mineralidade presentes encontra-se em harmonia transmitindo estrutura e complexidade. Fino e elegante, um terminar longo e persistente.

**Longevidade** 20 anos

**Serviço** A 10/12°C como acompanhando marisco (arroz de lavagante), peixes (robalo, rodvalho), aves (peru no forno, maigret de pato) e carnes brancas.

**Enologia** Anselmo Mendes

**Sócio** 1 gfa - 50,35€  
**Não Sócio** 1 gfa - 53,00€  
Refª 015852

## Quinta de Ventozelo Essência Branco 2019



Novo

**Produtor** Quinta de Ventozelo  
**Denominação de Origem** DOC Douro  
**Castas** Viosinho, Malvasia Fina

**Vinificação** Vindima manual com cuidadosa seleção de uvas. À entrada da adega dupla seleção, manual dos cachos e "bago a bago" por máquina de triagem ótica. Desengace total. Vinificação separada por castas até ao blend final. Fermentação em cubas de inox e depois em barricas, sempre em contacto com as borras finas. Após fermentação, bêttonnage. Estágio de 8 meses em barricas de 300 lts de segundo e terceiro ano das tanoarias Baron, Radoux e Seguin Moreau. Estágio posterior de 5 anos em garrafa.

**Teor Alcoólico** 13,5%

**Notas de Prova** Cor citrino-palha. Aromas amplos e complexos, toques fumados, nuances especiadas e mel, notas frescas a casca de citrinos. Na boca é fresco, confirma a complexidade aromática, com textura aveludada e elegante. Final persistente e elegante.

**Longevidade** 15 a 20 anos

**Serviço** A 12/14°C com queijos fortes, foie gras, peixes gordos e carnes de intensidade média, risotto de cogumelos e trufas.

**Enologia** José Manuel Sousa Soares

**Sócio** 1 gfa - 36,58€  
**Não Sócio** 1 gfa - 38,50€  
Refª 015932

## Boas Quintas Quinta da Giesta Grande Reserva Branco 2021



Novo

**Produtor** Boas Quintas  
**Denominação de Origem** DOC Dão  
**Castas** Encruzado, Arinto

**Vinificação** Vindima manual. Contacto pelicular e prensagem. O mosto limpo fermenta em barricas novas de carvalho francês. Estágio de 9 meses nas barricas com bêttonnage.

**Teor Alcoólico** 12,5%

**Notas de Prova** Cor amarela. Aroma intenso, complexo e elegante a pera, marmelo e baunilha, belas notas minerais. Na boca, boa estrutura, boa textura, cremoso, excelente acidez, notas de tosta, fresco. Final longo e persistente.

**Longevidade** 9 a 10 anos

**Serviço** A 10/12°C com peixes gordos grelhados ou assados, carnes brancas estufadas, queijos de pasta mole, cogumelos.

**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

**Sócio** 1 gfa - 104,50€  
**Não Sócio** 1 gfa - 110,00€  
Refª 015855



## Alves de Sousa Abandonado Tinto 2021



Novo

**Produtor** Alves de Sousa

**Denominação de Origem** DOC Douro

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

**Vinificação** Desengace total. Fermentação durante 9 dias com controlo de temperatura. 12 dias de maceração pós-fermentativa. Estágio de 24 meses em barricas novas e de 2º ano de carvalho francês e português.

**Teor Alcoólico** 14%

**Notas de Prova** Cor rubi profunda. Grande profundidade aromática, pleno de identidade, com notas de folha de eucalipto, alcaçuz, folhas secas e chocolate negro. Boca plena de harmonia, com intensidade, mas também delicadeza e uma extraordinária pureza da fruta. Final persistente.

**Longevidade** 30 a 35 anos

**Serviço** A 16/17°C com carnes vermelhas condimentadas, caça e cabrito assado. Decantar 1 hora antes de servir

**Enologia** Tiago Alves de Sousa

Sócio 1 gfa - 99,75€

Não Sócio 1 gfa - 105,00€

Refª 015907

## Enoport Wines Cabeça de Toiro Reserva Privada Alicante Bouschet Tinto 2018



Novo

**Produtor** Enoport Wines

**Denominação de Origem** DOC DoTejo

**Castas** Alicante Bouschet

**Vinificação** Colheita manual nas primeiras horas do dia. Desengace total e maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura a 28°C. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

**Teor Alcoólico** 15,5%

**Notas de Prova** Cor granada intenso. Aroma vivo e fresco, com nuances de chocolate, tabaco e especiarias. Na boca é cheio, encorpado, complexo com belas notas balsâmicas. Final longo.

**Longevidade** 8 a 9 anos

**Serviço** A 16/18°C com carnes vermelhas, caça ou queijos de pasta mole.

**Enologia** Nuno Faria

Sócio 1 gfa - 36,10€

Não Sócio 1 gfa - 38,00€

Refª 015194

## Quinta da Fonte Souto Quinta da Fonte Souto Alicante Bouschet Tinto 2018



Novo

**Produtor** Quinta da Fonte Souto

**Denominação de Origem** DOC Alentejo

**Casta** Alicante Bouschet

**Vinificação** Vindima e Triagem manual. Desengace e esmagamento suave. Fermentação com controlo da temperatura e movimentos de maceração. Maceração pós-fermentativa. 80% do lote estagiou 14 meses em barricas de carvalho francês de 2º ano.

**Teor Alcoólico** 14,5%

**Notas de Prova** Cor rubi denso e profundo. Aroma intenso e complexo, "sous bois", mato, caruma e discretas notas de funcho, frutos negros (amora, mirtilo), ameixa preta com um toque de alcaçuz e nozes. Na boca frutos negros, chocolate, trufa e um toque fumado. Bom volume, boa acidez e estrutura, amplo e complexo, taninos macios de qualidade. Final aromático, prolongado e persistente.

**Longevidade** 12 a 14 anos

**Serviço** A 16/18°C com pratos da gastronomia tradicional alentejana, pratos ricos de carnes vermelhas, borrego, cabrito, caça ou queijos maturados. Beneficia se aberto 45 minutos a 1 hora antes de servir.

**Enologia** Charles Symington, Pedro Correia, José Daniel Soares

Sócio 1 gfa - 28,50€

Não Sócio 1 gfa - 30,00€

Refª 015922



Espumante  
**Quinta do Gradil Reserva Brut Nature**

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



Espumante  
**Quinta do Boiçã Arinto Bruto**

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



Espumante  
**Espumante Muros Antigos Alvarinho**

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



Espumante  
**Ventozelo Grande Reserva Bruto Natural**

SÓCIO **23,75€** | NÃO SÓCIO **25,00€** | 1 GFA 0,75 L  
REFª 015763



Espumante  
**Talentus Grand Cuvée Bruto Natural**

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



Espumante  
**Quinta do Boiçã Arinto Camarate Bruto Rosé**

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



Espumante  
**Anselmo Mendes Alvarelhão Private Bruto Rosé**

SÓCIO **19,95€** | NÃO SÓCIO **21,00€** | 1 GFA 0,75 L  
REFª 015781



Espumante  
**Vértice Gouveio Bruto**

SÓCIO **38,00€** | NÃO SÓCIO **40,00€** | 1 GFA 0,75 L  
REFª 015748

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - 35€



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

SÓCIO  
**19,00€**

NÃO SÓCIO  
**20,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 014440



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

SÓCIO  
**28,50€**

NÃO SÓCIO  
**30,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFª 014291



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

SÓCIO  
**93,10€**

NÃO SÓCIO  
**98,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFª 011605



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

SÓCIO  
**95,00€**

NÃO SÓCIO  
**100,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFª 012847



Dão  
**Quinta da Giesta  
Colheita Tardia  
2024**  
(0,375L)

SÓCIO  
**22,80€**

NÃO SÓCIO  
**24,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFª 015857



Vinho Licoroso  
**Cabeça de Toiro  
Reserva Privada**  
(0,50L)

SÓCIO  
**57,00€**

NÃO SÓCIO  
**60,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFª 015927

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



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

SÓCIO  
**18,05€**

NÃO SÓCIO  
**19,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 015172



Porto  
**Barão de Vilar**  
**Finest**  
**Reserve**  
(0,75 L)

SÓCIO  
**19,00€**

NÃO SÓCIO  
**20,00€**

1 GFA 0,50 L  
REFª 015886



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

SÓCIO  
**57,00€**

NÃO SÓCIO  
**60,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 015405



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

SÓCIO  
**61,75€**

NÃO SÓCIO  
**65,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 014073



Porto  
**Maynard's**  
**Vintage**  
**2021**  
(0,75 L)

SÓCIO  
**66,50€**

NÃO SÓCIO  
**70,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 015888



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

SÓCIO  
**79,80€**

NÃO SÓCIO  
**84,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 014414



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

SÓCIO  
**109,25€**

NÃO SÓCIO  
**115,00€**

1 GFA 0,75 L  
REFª 015776

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - 35€



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

SÓCIO  
**13,78€**

NÃO SÓCIO  
**14,50€**

1 GFA 0,50 L  
REF\* 012604



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

SÓCIO  
**15,20€**

NÃO SÓCIO  
**16,00€**

1 GFA 0,75 L  
REF\* 011244



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

SÓCIO  
**18,53€**

NÃO SÓCIO  
**19,50€**

1 GFA 0,50 L  
REF\* 014719



Porto  
**Palmer  
Branco  
20 Anos**  
(0,50 L)

SÓCIO  
**32,30€**

NÃO SÓCIO  
**34,00€**

1 GFA 0,50 L  
REF\* 015777



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

SÓCIO  
**42,75€**

NÃO SÓCIO  
**45,00€**

1 GFA 0,50 L  
REF\* 013810



Porto  
**Dalva  
Dry White  
20 Anos**  
(0,75 L)

SÓCIO  
**42,75€**

NÃO SÓCIO  
**45,00€**

1 GFA 0,50 L  
REF\* 015831



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

SÓCIO  
**71,25€**

NÃO SÓCIO  
**75,00€**

1 GFA 0,50 L  
REF\* 015819



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

SÓCIO  
**179,55€**

NÃO SÓCIO  
**189,00€**

1 GFA 0,75 L  
REF\* 015738



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

SÓCIO  
**209,00€**

NÃO SÓCIO  
**220,00€**

1 GFA 0,75 L  
REF\* 015778

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - 35€

# Espirituosos

## Seleção Enoteca



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

SÓCIO  
**27,55€**

NÃO SÓCIO  
**29,00€**

1 GFA 0,70 L  
REF\* 015128



Aguardente Vinica  
**Cabeça de Toiro Reserva Privada**  
(0,50 L)

SÓCIO  
**57,00€**

NÃO SÓCIO  
**60,00€**

1 GFA 0,50 L  
REF\* 015926



Aguardente JM  
**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

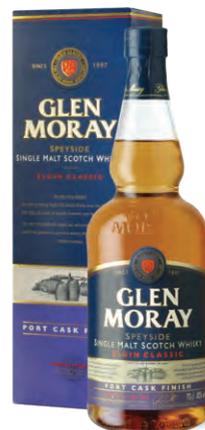


Cognac  
**Hine Rare Fine Champagne**  
(0,70 L)

SÓCIO  
**55,10€**

NÃO SÓCIO  
**58,00€**

1 GFA 0,70 L  
REF\* 012046



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



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 Elgin Heritage 12 Anos**  
(0,70 L)

SÓCIO  
**31,35€**

NÃO SÓCIO  
**33,00€**

1 GFA 0,70 L  
REF\* 014596



Blended Scotch Whisky  
**Label 5 Extra Rare 18 Anos**  
(0,70 L)

SÓCIO  
**52,25€**

NÃO SÓCIO  
**55,00€**

1 GFA 0,70 L  
REF\* 015801

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



# CABEÇA DE TOIRO



## Conjunto Cabeça de Toiro

- 1 gfa Cabeça de Toiro Touriga Nacional Tinto 2020
- 1 gfa Cabeça de Toiro Syrah Tinto 2020
- 1 gfa Cabeça de Toiro Cabernet Sauvignon Tinto 2022
- 1 gfa Cabeça de Toiro Bull's Temptation Tinto 2020
- 1 gfa Cabeça de Toiro Reserva Privada Chardonnay Branco 2022
- 1 gfa Cabeça de Toiro Reserva Privada Alicante Bouschet Tinto 2018

Produtor Enoport Wines Denominação de Origem DOC DoTejo Enologia Nuno Faria

Sócio **106,88€** GFAS 0,75L Não Sócio **112,50€** GFAS 0,75L

CONJUNTO CAIXA DE 6 GFAS REF<sup>a</sup> 065939

## Oferta



**1 Garrafa  
MAGNUM 1,5L**  
Cabeça de Toiro  
Reserva Rosé 2023  
Syrah, Castelão,  
Touriga Nacional

Clubes da Enoteca

# Enoteca Garrafeira Clube



## Campanha NOVO SÓCIO

Faça-se Sócio do Enoteca Garrafeira Clube e receba:

### Oferta de Inscrição\*

Pela INSCRIÇÃO/QUOTA  
do 1º ano - 15,00€

### Conjunto 2 garrafas "NOVO SÓCIO"

(Valor mercado - 29,80€)

- 1 Gfa. Talentus Grand Cuvée Bruto Natural
- 1 Gfa. Zom Reserva Tinto 2020
- + 1 Saca-Rolhas ENOTECA

*\*Oferta entregue com a primeira encomenda*



+ 1 Saca-Rolhas ENOTECA

## Enoteca Garrafeira Clube

### PROPOSTA TRIMESTRAL

Uma seleção de 2 caixas (6 garrafas de cada), que lhe será enviada todos os 3 meses (+ 3 garrafas de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista.

### OFERTA ANUAL

Oferta de um conjunto de garrafas de pelo menos o valor da sua quota, que lhe será enviado juntamente com uma encomenda.

### DESCONTO DE 5%

Desconto de 5% em todos os produtos apresentados pela Enoteca.

### Enoteca Garrafeira Clube

Quota anual	15,00€
Oferta inscrição	<b>SIM</b> - Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual.
Oferta Renovação	<b>SIM</b> - Sempre de valor igual ou superior à quota anual.
Desconto	5% - em todos os produtos.
Participação em Eventos da Enoteca	<b>NÃO</b>
Programa Trimestral	<b>SIM</b>
Envio da Revista Enoteca	<b>SIM</b> - A Revista ENOTECA, de periodicidade trimestral, será enviada aos sócios do Enoteca Garrafeira Clube
Primeiros Provedores	<b>NÃO</b>



**INCREVA-SE!**

NO SITE [www.enoteca.pt](http://www.enoteca.pt) OU PEÇA A FICHA DE INSCRIÇÃO NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA OU PELOS TELEFONES 228 348 440 / 934 400 893 OU PELO E-MAIL [enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt)

# EnoClube

## Clube dos Conhecedores



### Campanha NOVO SÓCIO

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 - 86,60€)

- 1 Gfa. Talentus Grand Cuvée Bruto Natural
- 1 Gfa. Casa de Rodas Alvarinho Branco 2023
- 1 Gfa. Fonte Ouro Rosé 2023
- 1 Gfa. Zom Reserva Tinto 2020
- 1 Gfa. Barca Inferno Reserva Syrah Tinto 2021
- 1 Gfa. Howard's Folly Sonhador Tinto 2020
- + 1 Saca-Rolhas ENOTECA
- + 2 DropStop ENOTECA



**CONJUNTO**  
**6 garrafas**



**+ 1 Saca-Rolhas ENOTECA**  
**+ 2 DropStop 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	<b>10%</b> - nos vinhos da Gama Enoteca (Bacelo Novo, Cave Real). <b>5%</b> - nos restantes vinhos e produtos. <b>Desconto adicional de 5€</b> - em encomendas de 3 ou mais caixas.
Participação em Eventos da Enoteca	SIM - Jantares Temáticos, visitas a Caves/Adegas, participação em Vindimas, Cursos de Prova, etc.
Programa Trimestral	SIM - Uma seleção de 2 caixas (6 gfs. cada), que lhe será enviada todos os 3 meses (+ 3 Gfs de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista.
Envio da Revista Enoteca	SIM - A Revista ENOTECA, de periodicidade trimestral, será enviada aos sócios do EnoClube.
Primeiros Provadores	SIM - O sócio pode integrar o grupo dos primeiros provadores.

**Não Perca esta Oportunidade**

NO SITE [www.enoteca.pt](http://www.enoteca.pt) OU PEÇA A **FICHA DE INSCRIÇÃO** NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA  
OU PELOS TELEFONES 228 348 440 / 934 400 893 OU PELO E-MAIL [enoteca@enoteca.pt](mailto:enoteca@enoteca.pt)



# VINHA BARCA DO INFERNO

*Vinhos que lançam o renascer  
de uma região.*

- 🌐 [www.barcadoinferno.com](http://www.barcadoinferno.com)
- ✉ [info@garrocha.pt](mailto:info@garrocha.pt)
- 📍 Quinta do Garrido, Carnota, Alenquer
- 📷 [@vinha\\_barca\\_do\\_inferno](https://www.instagram.com/vinha_barca_do_inferno)

*Cada garrafa Barca do Inferno conta  
uma história.  
Venha descobrir os nossos vinhos!*



Seja responsável. Beba com moderação.