

ENOTECA

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’



João Seródio

jsferodio@enoteca.pt

Nuno Seródio

nserodio@enoteca.pt

Mudança

*"Mudam-se os tempos, mudam-se as vontades,
Muda-se o ser, muda-se a confiança;
Todo o mundo é composto de mudança,
Tomando sempre novas qualidades."*

Luís Vaz de Camões

Vivemos tempos estranhos... será?

Vejamos, neste momento, pelo mundo fora temos guerras, fome, desespero, mas também encontramos novos começos, grandes e pequenos avanços nas mais diversas áreas... esperança! E aqui, no nosso pequeno cantinho que é Portugal, temos também dissabores, alegrias, desesperos (sendo o que nos afeta mais diretamente, a atual crise no setor) e esperanças.

Olhando para trás, para tempos idos, pensamos: não é mais do mesmo? com outras cores e sabores, mas não é mais do mesmo? Lembremo-nos que já passámos por crises muito maiores, quer a nível nacional quer internacional. E o que fazemos? mudamos, adaptamos e melhoramos! Somos um povo forte e resiliente, encontramos novos caminhos, novas qualidades... já dizia o poeta!

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

I
Índice

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

Apartado 4414, 4007-803 Porto

T. 228 348 440 / M. 934 400 893

enoteca@enoteca.pt / www.enoteca.pt



ENOTECA
CLUBE DE VINHOS
Desde 1984

Publicação Periódica Trimestral / Proprietário-Editor: José Seródio / Diretor: José Seródio
Sede da Redação: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto / Sede do Editor: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto / Estatuto editorial: ver www.enoteca.pt / Design: Três Sentidos Design
Capa: Orlando Mendonça / Produção Gráfica: Viana & Dias / Sede do Impressor: Rua de São Gonçalo, 40 4730-908 Vila de Prado / Tiragem: 12.000 Exemplares / Depósito Legal: 68.051/93
Nº Registo ERC: 117272

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

7 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

Compare as vantagens dos 2 Clubes da ENOTECA!

EnoClube - Clube dos Conhecedores	
Quota anual	50,00€
Oferta inscrição	SIM - Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual.
Oferta Renovação	SIM - Sempre de valor igual ou superior à quota anual.
Desconto	10% - Nos vinhos da Gama Enoteca (Bacelo Novo, Cave Real). 5% - Nos restantes vinhos e produtos. Desconto adicional de 5€ - em encomendas de 3 ou mais caixas.
Participação em Eventos da Enoteca	SIM - Jantares Temáticos, visitas a Caves/Adegas, participação em Vindimas, Cursos de Prova, etc.
Programa Trimestral*	SIM - Uma seleção de 2 caixas (6 gfs. cada), que lhe será enviada todos os 3 meses <i>(ler abaixo)</i>
Envio da Revista Enoteca	SIM - A Revista ENOTECA (trimestral) será enviada aos sócios do EnoClube.
Primeiros Provadores	SIM - O sócio pode integrar o grupo dos Primeiros Provadores.



Enoteca Garrafeira Clube	
Quota anual	15,00€
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	5% - em todos os produtos.
Participação em Eventos da Enoteca	NÃO
Programa Trimestral*	SIM - Uma seleção de 2 caixas (6 gfs. cada), que lhe será enviada todos os 3 meses <i>(ler abaixo)</i>
Envio da Revista Enoteca	SIM - A Revista ENOTECA (trimestral) será enviada aos sócios do Enoteca Garrafeira Clube
Primeiros Provadores	NÃO



*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).

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**.



➤ Com uma quota de **€50,00** anual (12 meses sobre a data de inscrição), os sócios do **EnoClube - Clube dos Conhecedores** 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 e Bacelo Novo), de **5% em todos os outros produtos** e se a encomenda for de 3 ou mais caixas tem 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*** (página 5).



➤ 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**.

Campanha Novo Sócio

Faça-se Sócio do **EnoClube**

PELA INSCRIÇÃO/QUOTA

do 1º ano - **50,00€**

RECEBA O:

Conjunto 6 garrafas

“NOVO SÓCIO”

(Valor mercado - **75,70€**)

➤ **Conjunto 6 Garrafas**

- 1 Gfa. Talentus Grand Cuvée Bruto Natural
- 1 Gfa. Quinta S. Salvador da Torre Alv./Lou. 2024
- 1 Gfa. Quinta da Carregosa Reserva Branco 2022
- 1 Gfa. Taboadella Caementa Rosé 2023
- 1 Gfa. Vale da Raposa Reserva Tinto 2021
- 1 Gfa. Esporão Colheita Tinto 2022

Conjunto entregue com a primeira encomenda



1 Saca-Rolhas ENOTECA
2 DropStop ENOTECA

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**.



- Com uma quota anual (12 meses sobre a data de inscrição) de **€15,00** os sócios do **Enoteca Garrafeira Clube** usufruem de um **desconto de 5% em todos os produtos encomendados na Revista Enoteca ou no site** (enoteca.pt).



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



- Aquando da inscrição no **Enoteca Garrafeira Clube**, o Sócio fica também inscrito no **Programa Trimestral*** (página 5).

Campanha Novo Sócio

Faça-se Sócio do
Enoteca Garrafeira Clube

PELA INSCRIÇÃO/QUOTA

do 1º ano - **15,00€**

RECEBA O:

Conjunto 2 garrafas

"NOVO SÓCIO"

(Valor mercado - **28,30€**)

➤ **Conjunto 2 Garrafas**

1 Gfa. **Talentus Grand Cuvée Bruto Natural**

1 Gfa. **Dalva Reserva Tinto 2022**

Conjunto entregue com a primeira encomenda



**+ 1 Saca-Rolhas
ENOTECA**

Escolha o Clube certo para si e INSCREVA-SE!

NO SITE **www.enoteca.pt**

OU PEÇA A **FICHA DE INSCRIÇÃO** NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA

OU PELOS TELEFONES **228 348 440 / 934 400 893**

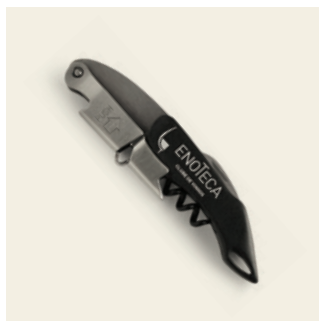
OU PELO E-MAIL **enoteca@enoteca.pt**

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** escolha os vinhos e preencha a **Nota de Encomenda** online.



E-mail

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



Nota de Encomenda

Preencha a **Nota de Encomenda** que acompanha a revista e coloque-a num posto ou marco de Correio.



Telefone

Ligue para o Telf. **228 348 440** ou **934 400 893** e diga-nos quais os produtos que pretende.



Como é feita a entrega?

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

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



Como posso pagar a Encomenda?

Poderá pagar a sua Encomenda por **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 Vesúvio

Porto, 22 de MAIO 2025 (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 29 de MAIO 2025 (Restaurante Versátil)

Apresentação do projeto e dos vinhos por Mário Parada



QUINTA DO VESUVIO

Criada pela lendária Dona Antónia Adelaide Ferreira, a **Quinta do Vesúvio** é uma das maiores propriedades do Douro, com uma área total de 326 hectares, dos quais 133 são plantados com vinha. A Quinta do Vesúvio é também uma das propriedades mais emblemáticas da região, situada nas margens do rio Douro Superior, a 120 km do Atlântico e a apenas 30 km da fronteira espanhola.

Com mais de 200 anos de tradição vinícola, a Quinta do Vesúvio possui uma longa história de reconhecida excelência e qualidade. A sua combinação única de localização, solo e castas resulta na produção de excelentes Portos Vintage e vinhos do Douro. Desde que a **Symington** adquiriu a Quinta do Vesúvio em 1989, a qualidade dos vinhos aí produzidos tem vindo a ser reconhecida a nível nacional e mundial, conforme os inúmeros prémios e pontuações elevadas o podem comprovar.

À prova estiveram os vinhos **Comboio do Vesúvio**, o **branco da colheita de 2024** e o **tinto da colheita de 2022**. No jantar foi servido com as entradas o **Pombal do Vesúvio tinto 2022**, com o prato principal o **Quinta do Vesúvio tinto 2022** e com a sobremesa o **Porto Vintage Quinta do Vesúvio 2022**.

No **restaurante De Castro** o **Chef José Guedes** apresentou-nos uma salada de pato e pêssago com molho César como entrada, um porco bísaro com arroz cremoso de cogumelos como prato principal e como sobremesa uma tarte de queijo no forno com frutos do bosque. Em Lisboa no **restaurante Versátil** (antigo Falstaff), o **Chef Ricardo Canelas** preparou-nos um carpaccio de novilho com rúcula e redução de balsâmico e lascas de parmesão para acompanhar o Pombal do Vesúvio, risoto de cogumelos selvagens aromatizado com trufa como prato principal e um lingote de chocolate com bola de gelado de nata para harmonizar com o Porto Vintage.



Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Falstaff

JANTAR COM PROVAS · Caves Velhas

Porto, 12 de JUNHO 2025 (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 26 de JUNHO (Restaurante Versátil)

*Apresentação do projeto e dos vinhos por **Nuno Faria***



CAVES VELHAS

Pertença do **grupo Enoport**, **Caves Velhas** é um símbolo de tradição e qualidade nos vinhos portugueses. A marca começou por se distinguir pela produção de vinhos de excelência classificados como Garrafeira, consolidando um legado de prestígio no mundo vinícola. Em 1881, pela mão de João Camillo Alves e seu cunhado, surge a firma Alves & Freire, dedicada à compra e venda de vinhos na região de Bucelas. Em 1890, Camillo Alves segue sozinho no negócio dos vinhos sendo as primeiras décadas do século XX de grande expansão a nível nacional e internacional, com estratégias vanguardistas para a época. Por volta dos anos 50, a empresa decide expandir para a distribuição de vinhos e no início dos anos 70, altera a sua denominação para “CAVES VELHAS – Companhia Portuguesa de Vinhos de Marca”. Em 1971 a empresa é adquirida pela Central de Cervejas e em 2005 pelo Grupo Enoport. Com mais de 80 anos de história, Caves Velhas continua a preservar a sua identidade, oferecendo vinhos de excelência que atravessam gerações.

Nestes jantares estiveram à prova o **Caves Velhas Romeira Chardonnay branco 2023** e o **Caves Velhas Reserva rosé 2023**, já no jantar com a entrada foi servido o **Caves Velhas Garrafeira Arinto branco 2020**, com o prato principal o **Caves Velhas Garrafeira Lisboa tinto 2018** e com a sobremesa o **Caves Velhas Carcavelos 30 Anos**.

No **restaurante DeCastro Gaia** os pratos foram idealizados pelo **Chef José Guedes** desde os aperitivos que acompanharam os vinhos da prova, passando à entrada de robalo com molho do assado, para o prato principal plumas de porco bísaro, milhos crocantes de enchidos e para a sobremesa toucinho do céu, baunilha e figo grelhado. Em Lisboa, no **restaurante Versátil** o **Chef Ricardo Canelas** preparou para a entrada tártaro de salmão sobre coral de arroz, para o prato principal costela de borrego com puré de couve-flor e romanesca e para a sobremesa pêra glaceada sobre crumble de chocolate e gelado de nata.



Porto - DeCastro Gaia

Lisboa - Faistaff



Agora
provo
EU!

Anselmo Mendes

Anselmo Mendes - A Torre

Alvarinho 2019

A **Quinta da Torre** é um espaço vinhateiro localizado em Monção, Sub-região Monção e Melgaço. Este vale também designado Vale do Gadanha usufrui de condições de microclima e solos de aluvião onde a casta Alvarinho expressa toda a sua classe de casta de nível mundial, produzindo vinhos diversos e diferenciados.

Nos seus 62 ha, os 50 ha da casta Alvarinho, distribuídos em 8 parcelas com texturas de solo diferentes permitem elaborar Alvarinhos de diferentes perfis.

Nestas parcelas nascem vinhos como Parcela Única, Expressões da Torre, Curtimenta, Tempo e Contacto. O **Anselmo Mendes A Torre** resulta de uma seleção na vinha. Nas parcelas de maior potencial são recolhidas apenas os cachos da base das varas atempadas. Esta seleção teve como base um estudo de vários anos assente em microvinificações quer das parcelas, bem como dos diferentes posicionamentos dos cachos e ainda da maturidade das varas.

A vindima para **Anselmo Mendes A Torre** é feita apenas durante a manhã com temperaturas abaixo de 15°C. Segue a prensagem de uva inteira e fermentação em barricas usadas de carvalho francês. Permanece 9 meses em barricas e após enchimento estagia no mínimo 54 meses em garrafa.

O **Anselmo Mendes A Torre** congrega a nossa experiência de quase 40 anos com casta Alvarinho, os nossos estudos de fermentação em madeira, estudos de parcelas e texturas de solo e ainda a seleção de cachos na vinha. Contudo a prova durante o estágio determina a qualidade da colheita e a decisão de lançamento. Isto significa que nem todos os anos há **Anselmo Mendes A Torre**.





QUINTA DA TORRE

—
ANSELMO MENDES

Anselmo Mendes **A Torre** Alvarinho 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 adega 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 bâtonnage 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, magret de pato) e carnes brancas.

Enologia Anselmo Mendes

Agora provo EU!



Anselmo Mendes **A Torre** Alvarinho 2019

Sócio
50,35 GFA 0,75L

Não Sócio
53,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 1 gfa REF^a 015852



Na compra deste vinho o Sócio
será convidado para uma **visita**
que terá lugar na **Quinta da Torre**





HERDADE ALDEIA DE CIMA / ENOTECA

Herdade Aldeia de Cima Multi-Vintage

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

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

Nesta décima edição do projeto barrica, a **Enoteca** associou-se a uma Herdade Alentejana especializada na produção de vinhos de grande qualidade e de quantidade limitada, vinhos que já obtiveram reconhecimento nacional e internacional. Pensamos que apenas assim poderíamos ter um garante de qualidade, para apresentar um vinho diferente, um vinho que reúne lotes de diferentes anos, um vinho sem data de colheita, um **Multi-Vintage**. O produtor selecionado para o **Projeto Barrica X** é a **Herdade Aldeia de Cima**.



HERDADE
ALDEIA DE CIMA

Um Alentejo Diferente

Na Serra do Mendro, ergue-se a Herdade Aldeia de Cima, um projeto de Luisa Amorim, que com o marido Francisco Rêgo e as duas filhas, pouco a pouco têm vindo a recuperar o espírito comunitário da aldeia e a arquitetura típica do Alentejo. Trata-se de um território de 3500 hectares de montado, biodiversidade singular e vinhas geridas de forma ecologicamente sadia. Neste lugar, toda a terra é cuidada, da Serra do Mendro e todo o território. Para além da redução de químicos é promovida a regeneração da biodiversidade, garantindo o bem-estar de quem trabalha e vive no local, honrando a herança natural e cultural.

O Alentejo representa 34,2% do território nacional e abriga a maior extensão de montado do mundo - mais de um milhão de hectares. Este é o principal sistema agrossilvopastoril da Europa, formado por uma paisagem natural complexa e ancestral. O montado é equiparado, pela *Conservation International*, a ecossistemas como a Amazônia ou o Bornéu - um dos 36 *hotspots* de biodiversidade do planeta. Abriga mais de 200 espécies animais, 135 espécies de plantas e 140 ervas aromáticas. A sua heterogeneidade é um mosaico de usos: mato, pastagem, agricultura, e floresta de densidade variável. Gera produtos como cortiça, bolota, mel, medronho, vinho, queijo ou ervas medicinais.



É também no montado que crescem os medronheiros – arbustos de grande porte, nativos da região mediterrânica e capazes de viver até 200 anos – e onde, de flor em flor, as abelhas recolhem o néctar e o pólen para a sua alimentação, polinizando as plantas e contribuindo para o equilíbrio dos ecossistemas.

O Alentejo é também a única região do país que reúne quase todos os tipos de solo.

A Herdade Aldeia de Cima é exemplo desta riqueza. Os seus solos – xistos, granitos, gabros, quartzitos – são parte do Maciço Antigo Ibérico, unidade geomorfológica mais antiga da Península. A 424 metros de altitude, no coração da Serra do Mendro (que divide o Alto do Baixo Alentejo), surge uma terra fresca e diversificada, marcada pela Falha da Vidigueira e pelas particularidades geológicas de um “*horst*” (um bloco de terreno elevado entre falhas geológicas).

Adega Boutique

Na Herdade Aldeia de Cima encontramos o saber ancestral, a diversidade e a mineralidade dos solos, o carácter das castas e as texturas sedosas que a história revela.

Marcada pelo encontro entre o passado e o futuro, a Adega Boutique promove uma enologia pouco interventiva, aproveitando a autenticidade de cada um dos elementos de estágio.

As estruturas microporosas sem revestimento interior respeitam a natureza e permitem diversas micro-oxigenações na vinificação e estágio. Este processo contribui para a afinação e estabilidade dos vinhos favorecendo ainda a preservação da genuinidade de cada casta.

A Vinha

A altitude e as condições edafoclimáticas excecionais da Herdade Aldeia de Cima, associadas às temperaturas mínimas mais baixas da região, são ideais para a frescura natural, complexidade e mineralidade nos vinhos.

A herdade contém a cota mais alta da Serra do Mendro, com 424 metros, caracterizada por uma forte amplitude térmica que pode variar até 20°C num só dia, proporcionando dias longos e soalheiros e noites envoltas em nevoeiros trazidos pelos ventos frescos do Atlântico.

No perímetro de 4 quilómetros da herdade, encontramos 5 vinhas distintas com uma zonagem de **22 parcelas** de dimensões variáveis – entre 0,30 a 2,90 hectares. Plantados em solos xistosos de baixa fertilidade, a diversidade das 22 parcelas oferece **36 microterroirs**, destacando-se a primeira vinha plantada em patamares tradicionais de um bardo no Alentejo – a **Vinha dos Alfaiates** – de onde se contempla a imensidão desta terra.

Com a intenção de manter a tipicidade da região do Alentejo que produz vinho há mais de 2000 anos, na Herdade Aldeia de Cima é promovida uma viticultura sã e sustentável. **Todas as vinhas são certificadas em Modo de Produção Biológico, e enquadradas no Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo.** Ainda hoje a vindima é realizada manualmente, com a dedicação e o saber das pessoas da aldeia durante o mês de Agosto.

Na herdade encontramos maioritariamente as castas brancas Antão Vaz, Alvarinho, Arinto, Perrum e Roupeiro e as castas tintas Alicante Bouschet, Aragonês, Trincadeira, Alfrocheiro e Baga.



As 5 Vinhas

Vinha da Família - 1000 m² / Plantação: vinha em vaso / Microterroirs: 1 / Altitude: 325 metros

Vinha da D'Aldeya - 4 ha / Plantação: vinha ao alto / Microterroirs: 6 / Altitude: 325 a 345 metros

Vinha da De Sant'Anna - 4 ha / Plantação: vinha ao alto / Microterroirs: 7 / Altitude: 280 a 300 metros

Vinha dos Alfaites - 12 ha / Plantação: patamares / Microterroirs: 18 / Altitude: 330 a 390 metros

Courelas da Cevadeira - 1,2 ha / Plantação: vinha tradicional / Microterroirs: 2 / Altitude: 237 metros

HERDADE ALDEIA DE CIMA MULTI-VINTAGE

Um Multi-Vintage (ou não vintage ou *undated*) é feito a partir de uma mistura de lotes de diferentes anos de colheita. Esta mistura (*assemblage*) irá permitir ao enólogo ir buscar o que há de melhor em cada vindima e em cada lote, aproveitando assim os seus pontos fortes criando um vinho de qualidade superior ao que seria possível utilizando apenas as uvas de um único ano.

O **HAC Multi-Vintage**, deve o seu nascimento à dedicação e empenho de um sem número de mãos da equipa de viticultura e da equipa de enologia da Herdade. À frente desta equipa o enólogo **António Cavalheiro**.

Este **HAC Multi-Vintage** é composto por **3 lotes**, sendo eles:

- **Aragonês tinto 2022** da Vinha de Sant'Anna;
- **Alicante Bouschet tinto 2023** da Vinha dos Alfaites;
- **Trincadeira tinto 2024** da Vinha dos Alfaites

O lote final (a percentagem exata de cada casta ainda por decidir) irá ter a sua *assemblage* em Novembro de 2025.

Vindima, Vinificação e Estágio

Este vinho é feito com vinhos de **três castas de diferentes colheitas, Aragonês 2022, Alicante Bouschet 2023 e Trincadeira 2024**. A colheita das três castas foi feita manualmente e as uvas foram levadas cuidadosamente para a adega, onde a **Alicante Bouschet** e a **Trincadeira** fermentaram em **inox** e a **Aragonês** em **cubas de cimento nico velo** onde também estagia. O **Alicante Bouschet** estagia em **foudres de carvalho francês** e a **Trincadeira 2024** estagia em **tinajas de terracota**.

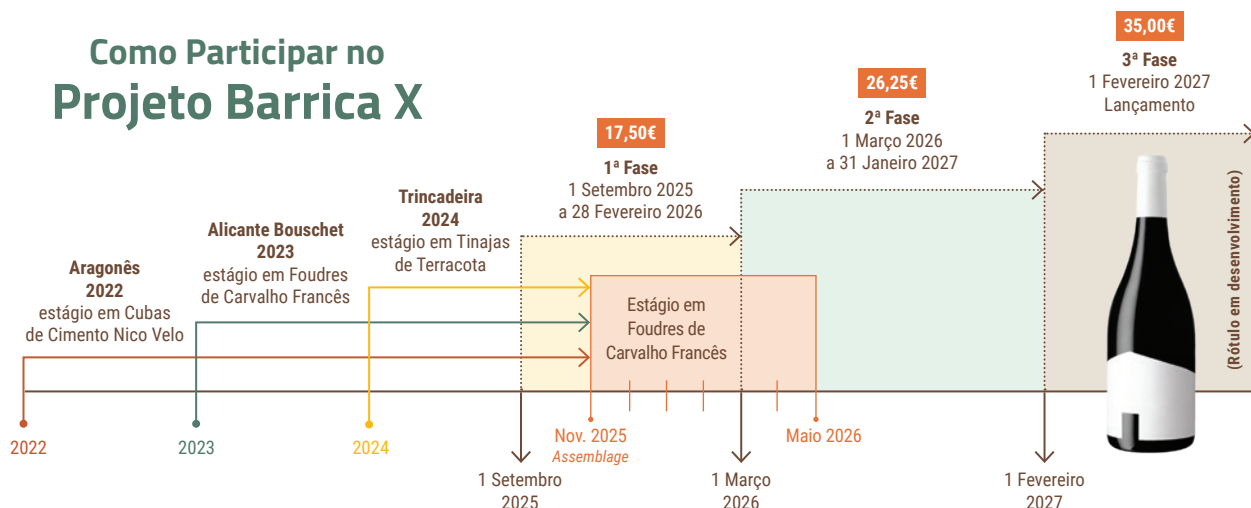
Em Novembro de 2025 (em data a determinar), será feita a *assemblage* (lote) das 3 colheitas, aqui irá ser decidido que percentagem de cada vinho integrará o lote do **HAC Multi-Vintage**. Quando este evento tiver lugar, os sócios aderentes ao projeto serão convidados a participar neste nascimento. O blend resultante será transferido para foudres de carvalho onde continuará a estagiar cerca de 6 meses.

Organolepticamente - o que tentaremos conseguir

Os anos de experiência que **António Cavalheiro** tem na **Herdade Aldeia de Cima** e o seu conhecimento profundo dos variados micro-terroirs e o vinho aí gerado, para além do que já sabe de cada uma das castas que irão compor este vinho, permite com um grande grau de certeza dizer que este será um tinto de cor viva, de nariz com notas a bosque, fresco e ligeiro mentolado. Na boca espera-se que revele bastante estrutura e taninos afinados. No final deverá ter uma textura sedosa, sendo longo e elegante. Será também um vinho que evoluirá bem em garrafa, com um excelente potencial de guarda.



Como Participar no Projeto Barrica X



Que Preço?

1ª Fase - Até 28 de Fevereiro de 2026, pode adquirir este vinho a **17,50€** por garrafa.

2ª Fase - De 1 Março 2026 a 31 de Janeiro de 2027, poderá adquirir cada garrafa a **26,25€**.

3ª Fase - A partir de 1 de Fevereiro de 2027, entrará em vigor o preço de mercado, **35,00€** por garrafa.

Que Quantidade?

Calculamos que cada barrica dê origem a **576 garrafas de 750 ml**, ou seja **96 caixas de 6 garrafas** por cada barrica. Cada participante ou co-proprietário poderá adquirir:

 BARRICA X	QUADRO DE VALORES		
	Até 28 Fevereiro 2026 € 17,50 / gfa	1 Março 2026 a 31 Janeiro 2027 € 26,25 / gfa	A partir de 1 Fevereiro 2027 € 35,00 / gfa
▪ 1/32 de Barrica - 3 cx / 6 gfas	315,00 €	472,50 €	630,00 €
▪ 1/16 de Barrica - 6 cx / 6 gfas	630,00 €	945,00 €	1.260,00 €
▪ 1/8 de Barrica - 12 cx / 6 gfas	1.260,00 €	1.890,00 €	2.520,00 €
▪ 1/4 de Barrica - 24 cx / 6 gfas	2.520,00 €	3.780,00 €	5.040,00 €
▪ Meia Barrica - 48 cx / 6 gfas	5.040,00 €	7.560,00 €	10.080,00 €
▪ Uma barrica - 96 cx / 6 gfas	10.080,00 €	15.120,00 €	20.160,00 €

Quando recebo o Meu Vinho?

▪ A entrega do vinho será efetuada **depois do estágio em garrafa** e quando o enólogo der a sua aprovação para o vinho ser apresentado. Considerando todos os fatores envolvidos na produção deste Multi-Vintage, calculamos que seja em **Fevereiro de 2027**.

Para mais informações e/ou encomendas por favor envie um e-mail para enoteca@enoteca.pt

NOTAS

- Cada participante será convidado para participar no assemblage do Multi-Vintage na Herdade Aldeia de Cima em Novembro de 2025 (data a determinar).
- Cada participante será convidado para provar o lote do Herdade Aldeia de Cima Multi-Vintage, na Herdade, antes do seu lançamento para o mercado (data a determinar).
- A Enoteca garante a entrega deste vinho ou a devolução do valor caso a qualidade do vinho não corresponda à qualidade expectável.



Vinificação

A a Z

Nuno Cancela de Abreu

Quinta da Giesta

Equilíbrio entre castas e barricas: o luxo da subtilidade

Acredito que a verdadeira identidade de um vinho nasce do equilíbrio – um diálogo subtil entre a pureza da fruta e a complexidade conferida pelo estágio em barrica. Este binómio é o coração da minha filosofia enológica e o fio condutor de tudo o que faço.

A minha história, enraizada em Mortágua desde 1884, é feita de gerações que escutaram a terra e aprenderam a respeitar o tempo. Hoje, com mais de 40 vindimas vividas, continuo a procurar esse ponto de harmonia onde a fruta se expressa com autenticidade e a madeira reflete, sem distorcer, a essência do vinho.

Na **Quinta da Giesta**, trabalho com duas castas que são verdadeiros pilares do Dão: a Touriga Nacional e a Encruzado. A Touriga Nacional, intensa e aromática, oferece fruta preta, notas florais e taninos firmes. A Encruzado, por sua vez, revela uma elegância mineral e uma estrutura rara entre as castas brancas. Ambas têm uma identidade forte, mas é na forma como interagem com a madeira que atingem a sua plenitude.

A barrica, para mim, não é um fim, mas um meio. É um instrumento de afinação. O seu papel é elevar a fruta. No caso da Touriga Nacional, a madeira suaviza os taninos e acrescenta camadas de especiarias e tostados, sem apagar a intensidade da fruta. Com a Encruzado, a barrica confere untuosidade e notas de baunilha ou frutos secos, mas sempre com a frescura e a mineralidade em primeiro plano.

Cada decisão – desde o tipo de carvalho até ao tempo de estágio – é tomada com um único objetivo: preservar a identidade da fruta e enriquecer a sua expressão com subtilidade e precisão.

A Touriga Nacional, rainha das castas tintas portuguesas, exige respeito e contenção. A sua expressividade é tal que, se não for bem equilibrada, pode sobrepor-se a outras nuances. A barrica ajuda a domar essa exuberância, integrando os taninos e conferindo-lhe uma dimensão extra de sofisticação. Mas o segredo está em não exagerar: a fruta deve continuar a ser a protagonista.

A Encruzado, por outro lado, é uma casta que pede tempo. A sua estrutura e mineralidade tornam-na ideal para o estágio em madeira, onde ganha volume e complexidade. A barrica, neste caso, não é apenas um complemento – é uma parceira. O estágio em barrica tem múltiplos propósitos: permite uma micro-oxigenação gradual do vinho, que suaviza os taninos e contribui para a estabilização da cor; confere aromas e sabores terciários, como baunilha, especiarias ou tosta; e, mais importante, confere aos vinhos uma estrutura fina com uma longevidade invejável.



A escolha cuidada das barricas numa pequena tanoaria borgonhesa, permite-me escolher a floresta, a tosta e alongar os estágios. Em alguns casos, opto por barricas novas para dar mais estrutura; noutros, por barricas usadas, para preservar a delicadeza da fruta.

Este trabalho minucioso é feito casta a casta, vinho a vinho, vindima a vindima. Porque cada ano é diferente, e o equilíbrio entre fruta e barrica nunca é uma fórmula - é uma escuta atenta, uma decisão sensível, quase intuitiva.

O resultado são vinhos que respeitam a origem, que falam da terra e do tempo, mas que também revelam a mão do enólogo - uma mão que guia, mas não impõe. Este é o meu compromisso: criar vinhos com alma, onde a fruta e a madeira coexistem em harmonia, porque acredito que o verdadeiro luxo está na subtilidade.

**QUINTA DA
GIESTA**



Quinta da Giesta Branco 2023

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

Sócio	Não Sócio
56,46€	59,40€
GFA 0,75L	GFA 0,75L

Caixa 6 Gfas REF* 065736

Quinta da Giesta Reserva Tinto 2019

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

Sócio	Não Sócio
114,00€	120,00€
GFA 0,75L	GFA 0,75L

Caixa 6 Gfas REF* 065408

Quinta da Giesta Grande Reserva Branco 2021

Sócio
104,50€
GFA 0,75L

Não Sócio
110,00€
GFA 0,75L

Caixa 1 Gfa REF* 015855

Quinta da Giesta Grande Reserva Tinto 2016

Sócio
104,50€
GFA 0,75L

Não Sócio
110,00€
GFA 0,75L

Caixa 1 Gfa REF* 015848

Quinta da Giesta Colheita Tardia 2024

Sócio
22,80€
GFA 0,75L

Não Sócio
24,00€
GFA 0,75L

Caixa 1 Gfa REF* 015857

R Rótulos PERSONALIZADOS

**Um Serviço Único,
Original e Exclusivo
da ENOTECA**

1

Escolha um Vinho
(Douro ou Alentejo),
um Espumante
ou um Porto.

2

Envie-nos a suas ideias
para o Rótulo: mensagens,
fotografias, desenhos,
logotipos, dedicatórias...
Dê largas à sua
imaginação!

3

Receba gratuitamente
em sua casa o Vinho
escolhido, com um
Rótulo idealizado por si!



ESCOLHA AGORA
O SEU VINHO!

Celebre os momentos mais importantes e especiais da sua vida, dos seus amigos e familiares, ou da sua empresa, com um Vinho de inquestionável qualidade e uma garrafa que leva a sua mensagem.

Uma fotografia, um desenho, uma mensagem, uma ideia ou apenas um tema, são suficientes para a nossa Equipa de Design criar e produzir o seu Rótulo.

Douro Tinto 2022

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

1 Gfa	Sócio	Não Sócio
REFª 015787	9,26€	9,75€

3 Gfas	Sócio	Não Sócio
REFª 035787	26,93€	28,35€

6 Gfas	Sócio	Não Sócio
REFª 065787	49,88€	52,50€

Alentejo Tinto 2021

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

1 Gfa	Sócio	Não Sócio
REFª 015971	9,26€	9,75€

3 Gfas	Sócio	Não Sócio
REFª 035971	26,93€	28,35€

6 Gfas	Sócio	Não Sócio
REFª 065971	49,88€	52,50€

Espumante Talentus Grand Cuvée Prestige

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

1 Gfa	Sócio	Não Sócio
REFª 015157	11,40€	12,00€

3 Gfas	Sócio	Não Sócio
REFª 035157	33,25€	35,00€

6 Gfas	Sócio	Não Sócio
REFª 065157	64,60€	68,00€

Porto Tawny 10 Anos

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

1 Gfa	Sócio	Não Sócio
REFª 012055	15,20€	16,00€

3 Gfas	Sócio	Não Sócio
REFª 032055	45,03€	47,40€

6 Gfas	Sócio	Não Sócio
REFª 062055	86,87€	91,44€

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



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.

Conjunto 6 Terroirs



V. Verde
Quinta S. Salvador da Torre
Alvarinho Loureiro
Branco 2024



Douro
Villa Lisa
Reserva
Tinto 2020



Lisboa
Platónico
Reserva
Tinto 2021



Dão
Abanico
Reserva
Tinto 2021



Tejo
Cabeça de Toiro
Reserva Terroir
Touriga Nacional
Tinto 2020

Alentejo
Santa Vitória
Verdelho
Branco 2023



Conjunto
6 Terroirs

Sócio
54,39€

Não Sócio
57,25€

Caixa 6 garrafas
REF* 065978

BACELO NOVO

Sempre Presente



Nova
Colheita

Dão

BACELO
NOVO

BRANCO 2024

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 citrino.

Aroma muito limpo, jovem e frutado com um ligeiro mineral. Na boca é equilibrado, fresco e elegante confirmando as notas de fruta. Final fresco e agradável.

Longevidade 2 a 3 anos

Serviço Servir a 10/12°C com

entradas, marisco, peixe ou saladas.

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio

4,75€

GFA 0,75L

Não Sócio

5,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 12 gfas **REF* 125943**

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* 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 Sevinat Pinto, Susana Correia

Sócio

4,75€

GFA 0,75L

Não Sócio

5,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 12 gfas **REF* 125279**

57,00€

Caixa 12 GFAS

60,00€

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

CONJUNTO BACELO NOVO

4 gfas. **Bacelo Novo Branco 2024 Dão** + 4 gfas. **Bacelo Novo Tinto 2022 Douro**

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

SÓCIO **57,00€** Caixa 12 GFAS **REF* 125944** NÃO SÓCIO **60,00€** Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Sócio
EnoClube

4,50€ Gfa
54,00€ Caixa

BACELO NOVO



12
Garrafas
DÃO



12
Garrafas
DOURO



12
Garrafas
ALENTEJO

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



1892

**CASA DA
PASSARELLA**

DÃO

Histórias escritas com vinho



Cesto de OUTONO

OFERTA



Espumante Talentus
Grand Cuvée Bruto Natural



Dão



Dão



Alentejo

Conjunto 12 Garrafas

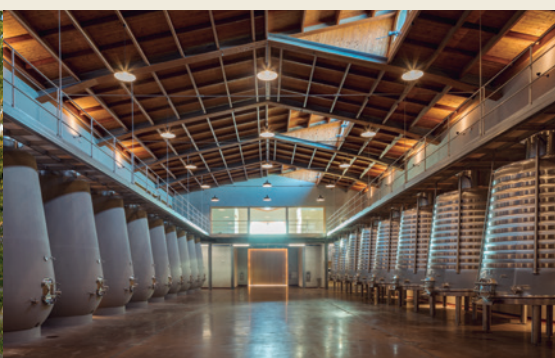
- 3 Gfas. Quinta da Giesta Branco 2023 Dão
- 3 Gfas. Taboadella Caementa Rosé 2023 Dão
- 3 Gfas. Cottas Tinto 2020 Douro
- 3 Gfas. Esporão Colheita Tinto 2022 Alentejo

Cesto de
OUTONO

Caixa 12 garrafas
REF* 125979

Sócio
120,65€
Não Sócio
127,00€

P



Galeria do **Produtor**

TABOADELLA 1255

Taboadella

O lugar da Taboadella herda uma Villae romana, com um enquadramento único junto à Ribeira das Fontainhas. As referências históricas da Taboadella remontam a 1255, com as casas da propriedade aconchegadas numa floresta mista de pinho, carvalho e castanheiro, rodeadas por um jardim secular que se estende às parcelas de vinha.

O património genético existente na Taboadella não só permite lentas maturações como deixa uma marca de grande elegância, originando vinhos clássicos, de grande complexidade e frescura, criados numa moderna adega com uma forte ligação à natureza onde o passado e o futuro se completam.

A Taboadella integra uma mancha única de 40 hectares de vinha, entre o Vale do Pereiro e o Vale do Sequeiro, marcada por um planalto triangular que se desenvolve entre as cotas de 400 a 530m com uma exposição solar privilegiada a sul e poente.

A vinha tradicional não é regada, perpetuando a qualidade ancestral e a tipicidade das 25 parcelas em modo de produção integrada, caracterizadas por uma densidade média de 3500 plantas. Com condições edafoclimáticas de exceção, o coração da Taboadella encontra-se nas castas antigas e nas videiras-mãe: Jaen, Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Pinheira que toda a vida deram origem a novas estacas contribuindo para o encepamento original, provenientes de videiras muito resistentes e perfeitamente adaptadas ao lugar. Nos anos 80 a vinha foi parcialmente replantada, introduzindo-se novas castas como a Tinta Roriz e o Encruzado, o Cerceal-Branco e o Bical, atingindo no presente uma idade média das videiras de 30 anos.

A Touriga Nacional é o ícone internacional das castas portuguesas com origem na região onde melhor se exprime, o Dão. Na Taboadella é uma casta que brilha a solo, e o **Taboadella Reserva Touriga Nacional** é um grande exemplar da sua acidez natural com este terroir excecional a permitir-nos detetar as violetas que povoam o aroma na nossa memória em complementaridade com as notas de altitude a especiaria preta e o quartzítico aroma a granito molhado, numa complexidade surpreendente.

A qualidade é internacionalmente comprovada com 91 pontos atribuídos pelo *Guia Peñín*, 92 pontos de *James Suckling* e 93 pontos pela *Wine Enthusiast*... mas nada melhor que comprovar por si!



■ Ver pág. 30



Galeria do **Produtor**

Quinta da Fonte Souto



Esta é a primeira propriedade da família Symington fora da região do Douro. A Quinta da Fonte Souto encontra-se na fascinante sub-região de Portalegre, no Alto Alentejo, no sul de Portugal. Perto da Serra de São Mamede (1.025 metros de altitude), a propriedade beneficia da altitude da área com o seu microclima mais fresco, em contraste com as condições tipicamente quentes e secas da região do Alentejo. A produção é baixa devido aos solos de xisto e granito, menos férteis do que os encontrados no terreno plano e ondulado que caracteriza a maioria do Alentejo.

A propriedade tem 207 hectares, dos quais 43 estão plantados com videiras. As principais castas são Aragonês, Alfrocheiro, Trincadeira, Alicante Bouschet, Syrah e Cabernet Sauvignon. A propriedade tem uma área substancial de castanheiros, de onde deriva o nome "souto", uma área arborizada plantada com castanheiros. Além disso, a propriedade tem uma vasta área florestal com 100 hectares, um terço da qual composta por sobreiros, uma característica da paisagem alentejana.

A primeira colheita já sob a propriedade da família Symington foi em 2017, e as uvas foram vinificadas no local, na adega bem equipada da propriedade. A vindima de estreia não poderia ter sido mais auspiciosa. O ano de estreia excepcionalmente quente e seco mostrou o benefício da altitude da vinha, que varia de 490 a 550 metros. Foram lançados os primeiros vinhos em 2019. É um projeto de longo prazo no qual se pretende colocar no mapa o terroir único desta sub-região, para os amantes de vinho tanto em Portugal como no resto do mundo.

Os vinhos Florão são equilibrados, estruturados e frescos, concebidos para um consumo mais descontraído, com um perfil jovem e ideal para serem apreciados enquanto novos. Eles representam a essência das castas e a sua expressão neste terroir.

No caso do **Florão tinto**, as castas base são as tradicionais Aragonéz, Alicante Bouschet e Trincadeira e mostra um claro carácter de vinho tinto de altitude - fresco e rico em aromas. Com vindima seletiva por casta, fermentação individual e movimentos de maceração e temperaturas ajustados ao potencial das uvas, o estágio ocorre parcialmente em barricas de carvalho francês usadas de 400 e 500L, de forma a respeitar a maturação e perfil aromático das castas.



www.falua.pt

■ Ver pág. 31

Vinhos do trimestre



"Cor rubi muito intensa. Aroma jovem e elegante, frutos negros, notas florais e balsâmicas. Na boca continua elegante, confirmando os frutos negros, complexo com notas de especiarias muito bem integradas, boa acidez e equilíbrio. Final longo, harmonioso e elegante."

Jorge Alves



Taboadella

Touriga Nacional Reserva Tinto 2021

Dão

Produtor Taboadella

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional

Vinificação Vindima manual. Desengace total por vibração. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês de 500L (20% em barrica nova e 80% em barricas de segundo ano).

Teor Alcoólico 13%

Longevidade 10 a 15 anos

Serviço A 16/17°C com carnes vermelhas, aves, assados de carnes (cabrito) e queijos fortes amanteigados.

Enologia Jorge Alves, Rodrigo Costa

Sócio
9,90€
GFA 0,75L

Não Sócio
17,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas
REFª 065647

59,40€ **102,00€**
CAIXA 6 GFAS GFA 0,75L

PREÇO ESPECIAL
SÓCIO
9,90€

ATÉ 5 OUTUBRO 2025

Preço após essa data
16,15€

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



"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."

Charles Symington



Florão

Tinto 2020

Alentejo

Produtor Quinta da Fonte Souto

Denominação de Origem Regional 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%

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 em Caixa de 6 gfas
REF* 065737

54,18€

CAIXA 6 GFAS

57,00€

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



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€
 GFA 0,75L

Não Sócio
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065910

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 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€
 GFA 0,75L

Não Sócio
6,50€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065911

37,08€
 Caixa 6 GFAS

39,00€
 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€
 GFA 0,75L

Não Sócio
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065668

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS

Quinta de S. Salvador da Torre Loureiro 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 engaço, 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, pêssego fresco, damasco, notas pronunciadas de citrinos (limão e toranja) e notas minerais. Boca com um ataque fresco, bem equilibrado, acidez vibrante. Notas de frutos tropicais e citrinos (casca de limão). Final longo com bom volume.
Longevidade 10 anos
Serviço A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando marisco, peixes no forno, carnes brancas e queijos de pasta mole.
Enologia Anselmo Mendes

Sócio 9,98€ 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
-------------------------------	-------------------------------



Quinta da Carregosa
Reserva 2023

Produtor Quinta da Carregosa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Gouveio, Rabigato, Viosinho
Vinificação Vindima manual. Esmagamento e desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa durante 48 horas. Decantação a frio durante 48h. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio parcial de 4 meses em barricas novas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor amarelo citrino límpida. Aroma mineral com notas de fruta jovem (pêra) e um toque de baunilha. Boca com boa estrutura, elegante e bem equilibrada, com boa acidez. Bom final.
Longevidade 5 a 6 anos
Serviço A 8/10°C sozinho ou com pratos de peixe, carnes brancas, saladas mediterrânicas e pratos da cozinha oriental.
Enologia Fernando Costa, Jorge Alves

Sócio 8,55€ GFA 0,75L	Não Sócio 9,00€ GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065980	

51,30€ Caixa 6 GFAS	54,00€ 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€
 GFA 0,75L
Não Sócio
9,00€
 GFA 0,75L
 Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065711

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



A Descoberta Colheita 2024

Produtor Casa da Passarela
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€
 GFA 0,75L
Não Sócio
6,40€
 GFA 0,75L
 Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065901

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



Abanico Reserva 2022

Produtor Casa da Passarela
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€
 GFA 0,75L
Não Sócio
9,50€
 GFA 0,75L
 Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065903

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.
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	Não Sócio
7,60€	8,00€
GFA 0,75L	GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065912	
45,60€	48,00€
Caixa 6 GFAS	Caixa 6 GFAS



Mar do Inferno
Arinto 2023

Produtor Garrocha Wines
Denominação de Origem Reg. Lisboa
Castas Arinto
Vinificação Vendima noturna, feita com 20% de Arinto de solo argilo-calcário e 80% de solo vulcânico. Maceração pelicular durante 12 horas. Fermentação em inox. Estágio em cuba de betão onde se realizou bâtonnage até um mês antes do engarrafamento.
Teor Alcoólico 12%
Notas de Prova Cor amarelo citrino com alguma intensidade. Aroma jovem, fresco e intenso, notas cítricas com um toque mineral. Na boca é equilibrado, boa acidez, boa textura. Bom final.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 12/14°C com peixes, mariscos, pratos condimentados da comida oriental.
Enologia Francisco Macieira

Sócio	Não Sócio
8,55€	9,00€
GFA 0,75L	GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065981	
51,30€	54,00€
Caixa 6 GFAS	Caixa 6 GFAS



Gamo
2023

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Arinto, Verdelho, Roupeiro
Vinificação Ligeira maceração pelicular. Prensagem. Decantação. O mosto limpo é fermentado a 17°C.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor amarelo citrino intenso. Aroma jovem, notas citrinas com um toque floral a madressilva, fruta de caroço, damasco, nêspere. Na boca é fresco e equilibrado, confirma a fruta do aroma, toque mineral. Final muito suave e agradável.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 8/10°C com peixes de mar, mariscos e saladas frias.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio	Não Sócio
5,46€	5,75€
GFA 0,75L	GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065982	
32,76€	34,50€
Caixa 6 GFAS	Caixa 6 GFAS



Florão
2024

Produtor Quinta da Fonte Souto
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Arinto, Verdelho
Vinificação Vendima 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 13,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino com alguma intensidade. Aroma jovem com notas frutadas a sobressair (laranja, pêssego e ameixa) e um toque mineral. Na boca é fresco e equilibrado. Boa estrutura, boa acidez. 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, Ricardo Constantino

Sócio	Não Sócio
9,03€	9,50€
GFA 0,75L	GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065962	
54,18€	57,00€
Caixa 6 GFAS	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



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



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 Vindima manual para caixas de 25 kg. Seleção, desengace e esmagamento à entrada da adegas. 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€
GFA 0,75L
Não Sócio
7,95€
GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065756

45,30€
Caixa 6 GFAS
47,70€
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€
GFA 0,75L
Não Sócio
8,50€
GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065594

48,48€
Caixa 6 GFAS
51,00€
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 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€
GFA 0,75L
Não Sócio
8,90€
GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065909

50,76€
Caixa 6 GFAS
53,40€
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€
GFA 0,75L
Não Sócio
9,00€
GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065491

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



Ventozele Reserva 2023

Produtor Quinta de Ventozele
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€
 GFA 0,75L
 Não Sócio
9,75€
 GFA 0,75L
 Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065856

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



Quinta Nova Unoaked 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€
 GFA 0,75L
 Não Sócio
11,00€
 GFA 0,75L
 Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065796

62,70€
 Caixa 6 GFAS
66,00€
 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€
 GFA 0,75L
 Não Sócio
11,50€
 GFA 0,75L
 Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065807

65,58€
 Caixa 6 GFAS
69,00€
 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€
 GFA 0,75L
 Não Sócio
11,50€
 GFA 0,75L
 Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065492

65,58€
 Caixa 6 GFAS
69,00€
 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 2° e 3° 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 cabrito e porco bísaro. Beneficia se aberto 30 minutos antes de servir.
Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio
11,40€
 GFA 0,75L

Não Sócio
12,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065566

68,40€
 Caixa 6 GFAS

72,00€
 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€
 GFA 0,75L

Não Sócio
6,40€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065925

36,48€
 Caixa 6 GFAS

38,40€
 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€
 GFA 0,75L

Não Sócio
9,90€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065624

56,46€
 Caixa 6 GFAS

59,40€
 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 patês 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€
 GFA 0,75L

Não Sócio
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065842

54,18€
 Caixa 6 GFAS

57,00€
 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
 GFA 0,75L 11,00€
 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 Aragonez, 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
 GFA 0,75L 11,50€
 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 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%
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
 GFA 0,75L 8,40€
 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 redondo 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 secretos de porco preto, pratos condimentados com especiarias verdes (manjericao, orégãos, alecrim ou tomilho).
Enologia Nuno Faria

Sócio
8,41€ Não Sócio
 GFA 0,75L 8,85€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065773
50,46€ 53,10€
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Nã Te Rales 2020

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



Cave Real Alentejano 2021

Produtor Hill Valley
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Vinhas Velhas, Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira
Vinificação Vindima manual. Seleção manual e desengace total seguido de esmagamento cuidado. Fermentação com remontagens e "délestage" a temperaturas controladas em pequenas cubas de inox. 9 meses de estágio parcial em barricas usadas.
Teor Alcoólico 13,5 %
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.
Longevidade 9 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de peixes gordos, carnes brancas e vermelhas.
Enologia David Baverstock, Pedro Furriel

Sócio
9,03€
GFA 0,75L

Não Sócio
9,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065972

54,18€
Caixa 6 GFAS

57,00€
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, 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



Casa de Rodas Alvarinho Branco 2023

Produtor Symington Family Estates
Denominação de Origem DOC Vinhos Verdes
Casta Alvarinho

Vinificação Colheita manual, desengace total, prensagem dos bagos inteiros em prensa pneumática de uma forma suave. Clarificação estática do mosto por frio a 12°C durante 48h. Fermentação durante 3 semanas com temperaturas entre os 14°C e os 22°C. Estágio sobre borras finas durante 6 meses.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo citrino-palha. Aroma complexo, ligeiramente floral e frutado, notas de cardomomo e lavanda. Na boca é muito equilibrado, fresco e envolvente, boa estrutura e acidez vibrante. Final agradável.

Longevidade 8 a 10 anos

Serviço A 10/12°C como aperitivo ou com marisco, peixes gordos, aves, carnes brancas e queijos. Compatível com dietas vegetariana e vegan.

Enologia Anselmo Mendes

Sócio
17,01€
GFA 0,75L

Não Sócio
17,90€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065839

102,06€
Caixa 6 GFAS

107,40€
Caixa 6 GFAS



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 palha-citrino. 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

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



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



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€
GFA 0,75L

Não Sócio
12,45€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065771

70,98€
Caixa 6 GFAS

74,70€
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, Verdelho, 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€
GFA 0,75L

Não Sócio
13,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065797

76,98€
Caixa 6 GFAS

81,00€
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 com cabrito 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 Allier.

Teor Alcoólico 13,5%

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

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio
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



Barca do Inferno Reserva Sousão Tinto 2021

Produtor Barca do Inferno

Denominação de Origem Regional Lisboa

Castas Sousão

Vinificação Uvas colhidas no início de Outubro durante a noite. Uma parte das uvas fermenta em inox e outra parte em betão. 30% do vinho estagia em barricas de carvalho americano e os restantes 70% em cuba de betão, no mínimo durante 12 meses.

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor violeta intenso, quase opaco. Aroma jovem com notas de frutos de bago maduros e um toque mineral. Na boca é macio, frescura perfeita, equilibrado, notas de frutos negros, taninos firmes. Muito gastronómico.

Longevidade 8 a 9 anos

Serviço A 15/17°C com assados de carne, pratos bem condimentados, carne vermelha grelhada ao ponto sem molho, peixes gordos (sardinha, salmão).

Enologia Francisco Macieira

Sócio
11,88€
GFA 0,75L

Não Sócio
12,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065983

71,28€
Caixa 6 GFAS

75,00€
Caixa 6 GFAS



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



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



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€
GFA 0,75L

Não Sócio
17,00€
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 alcauz 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€
GFA 0,75L

Não Sócio
17,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065703

96,90€
Caixa 6 GFAS

102,00€
Caixa 6 GFAS



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

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor vermelho-ruby profundo. Aroma fresco, frutos negros e 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€
GFA 0,75L

Não Sócio
18,30€
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

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



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* 035767



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



Cor granada com laivos avermelhados. Aroma a mostrar boa evolução, complexo e elegante. Notas de madeira bem integrada e balsâmicas. Na boca é complexo, com boa estrutura e muito equilibrado, redondo e aveludado, boa acidez. Envolvente com um final longo.

sócio **22,80€** GFA 0,75L | Não Sócio **24,00€** GFA 0,75L

68,40€ Caixa 3 gfas

72,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 035984



Quinta da Carregosa

Vinhas Velhas Tinto 2020



Novo

Produtor Quinta da Carregosa

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Vinhas Velhas com predominância de Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Rufete, Tinta Barroca e Bastardo

Vinificação Vindima manual. Esmagamento e desengace total. Maceração pré-fermentativa durante 24 horas. Fermentação com controlo de temperatura.

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 14,5%

Longevidade 15 anos

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

Enologia Fernando Costa, Jorge Alves



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* 034931



Taboadella

Barrel Top Walk Reserva Tinto 2021

Produtor Taboadella

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

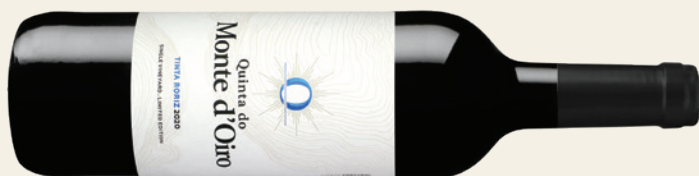
Vinificação Vindima manual. Fermentação prolongada a temperatura controlada em cubas de inox e depósitos de betão. Estágio em barricas de carvalho francês de 500 L e tosta média, Radoux, Taranseau e Cadous de 12 a 14 meses.

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 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 REFª 035513

Quinta do Monte d'Oiro Tinta Roriz Tinto 2020

Produtor Quinta do Monte d'Oiro

Denominação de Origem Regional Lisboa

Casta Tinta Roriz

Vinificação Vindima manual. Escolha de cachos e desengace sem esmagamento. Fermentação com 30% de engaçó 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 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 REFª 035597

Conde Vimioso Reserva da Enoteca Tinto 2023

Produtor Falua

Denominação de Origem Regional Tejo

Castas Touriga Nacional, Castelão, Cabernet Sauvignon, Aragonez

Vinificação Vindima manual em parcelas seleccionadas 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 maloláctica 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 rubi. Aroma de frutos vermelhos maduros (morangos, framboesas) e ligeiras notas abaunilhadas. 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 REFª 035283

Howard's Folly Grande Sonhador Tinto 2022

Produtor Howard's Folly

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 Furriel



Granvinhos Dalva Metamorfose Branco 2019

Produtor Granvinhos

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Vinhas Velhas com predominância de Malvasia Fina e Viosinho

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

Teor Alcoólico 12%

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

Longevidade 10 a 12 anos

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

Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio 1 gfa - 33,25€

Não Sócio 1 gfa - 35,00€

Refª 015761

Quinta Nova Mirabilis Branco 2023



Nova
Colheita

Produtor Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Vinhas Velhas, Gouveio, Viosinho

Vinificação Vindima manual. Seleção manual das uvas em tapete de escolha. Pressagem pneumática da uva inteira, Fermentação a baixas temperaturas. Final da fermentação alcoólica e estágio de 10 meses 50% em barricas novas de carvalho francês (Tronçais, Vosges, Nevers, Jura), 30% em barrica usada de 2º e 3º ano e 20% em cubas de cimento.

Teor Alcoólico 14%

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

Longevidade 15 a 20 anos

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

Enologia António Bastos

Sócio 1 gfa - 56,05€

Não Sócio 1 gfa - 59,00€

Refª 015976

Enoport Cabeça de Toiro Reserva Privada Chardonnay Branco 2022



Novo

Produtor Enoport Wines

Denominação de Origem DOC DoTejo

Castas Chardonnay

Vinificação Desengace total, maceração pelicular pré-fermentativa, suave pressagem pneumática, fermentação alcoólica a 16°C. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 13,5 %

Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma complexo, frutos maduros com notas de maçã verde, camomila e um toque de baunilha do estágio em boa madeira. Na boca é muito equilibrado com a excelente acidez a trazer frescura num conjunto envolvente, harmonioso e delicioso. Final prolongado.

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Nuno Faria

Sócio 1 gfa - 36,10€

Não Sócio 1 gfa - 38,00€

Refª 015936



Symington Quinta do Vesúvio Tinto 2022



Produtor Symington Family Estates
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela
Vinificação Colheita manual para caixas de 20Kg. Triagem manual de cachos, desengace suave e segunda escolha (mecânica) de bagos. Os bagos inteiros são suavemente esmagados. Fermentações acompanhadas individualmente. Maceração pós-fermentativa. Separação e prensagem das massas fermentadas. Estágio de 15 meses em barricas novas (80%) e usadas (20%) de carvalho francês de 400 e 225L.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Aroma fresco com de frutos vermelhos, notas delicadas de "sous bois" e especiarias. Na boca é cheio, volumoso, saboroso e sedutor, boa textura e acidez, confirma as notas especiadas. Final prolongado.
Longevidade 12 a 15 anos
Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas condimentadas, caça e cabrito assado. Compatível com dietas vegetarianas e vegan. Agradece decantação.
Enologia Charles Symington, Pedro Correia, Hugo Almeida

Sócio 1 gfa - 57,00€
Não Sócio 1 gfa - 60,00€
 Refª 015899

Herdade Aldeia de Cima Herdade Aldeia de Cima Garrafeira Tinto 2021

Produtor Herdade Aldeia de Cima
Denominação de Origem Regional Alentejano
Castas Alicante Bouschet, Aragonez
Vinificação Vindima manual. Fermentação e estágio em balseiro novo de carvalho francês Radoux de 3000 L durante 18 meses, seguidos de mais 18 meses em garrafa.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi. Aroma exuberante de frutas negras, com notas balsâmicas e especiarias. Na boca confirma as frutas negras e vermelhas num conjunto elegante e bem estruturado. Final longo e persistente.
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas (cabrito, borrego) assadas e pratos fortes da cozinha regional alentejana.
Enologia Jorge Alves, António Cavalheiro

Sócio 1 gfa - 85,50€
Não Sócio 1 gfa - 90,00€
 Refª 015987

Boas Quintas Quinta da Giesta Grande Reserva Tinto 2016

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet
Vinificação Colheita manual. Desengace e maceração a frio de 72 horas. Fermentação com longa e suave maceração com delestage. Fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês Allier onde estagia por 18 meses.
Teor Alcoólico 13,5 %
Notas de Prova Cor vermelho profundo. Aroma jovem e intenso, frutos do bosque e amora, com notas aromas florais, cassis, especiarias e bosque. Na boca é encorpado com taninos robustos mas polidos com uma acidez e frescura marcantes onde sobressai a fruta preta e o chocolate. Vinho cheio, concentrado e complexo com grande potencial de envelhecimento. Final equilibrado, expressivo, longo e persistente.
Longevidade 15 a 20 anos
Serviço A 16/18°C com caça, carne estufada condimentada, carnes fumadas, bacon/presunto e queijos curados.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio 1 gfa - 104,50€
Não Sócio 1 gfa - 110,00€
 Refª 015848



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€

Generosos Colheitas Tardias



Moscatel Setúbal
Alambre
20 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 014291



Moscatel Setúbal
Alambre
40 Anos
(0,50L)

SÓCIO
95,00€

NÃO SÓCIO
100,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 012847



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 Licoroso
Caves Velhas
Moscatel 50 Anos
Edição Limitada
(0,50L)

SÓCIO
280,25€

NÃO SÓCIO
295,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015878



Colheita Tardia 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€**

Portos . RUBY



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€

Portos . BRANCOS e TAWNY



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



Aguardente Velha
Curvada de Velha
(0,70 L)

SÓCIO
27,55€

NÃO SÓCIO
29,00€

1 GFA 0,70 L
REF^a 015128



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

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,50 L
REF^a 015926



Aguardente JMF
Espirito 50 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
118,75€

NÃO SÓCIO
125,00€

1 GFA 0,50 L
REF^a 015765



Gin
Ventozelo Premium Dry Gin
(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REF^a 013589



Cognac
Hine Rare Fine Champagne
(0,70 L)

SÓCIO
55,10€

NÃO SÓCIO
58,00€

1 GFA 0,70 L
REF^a 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^a 015206



Scotch Whisky
Cutty Sark Prohibition
(0,70 L)

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REF^a 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^a 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^a 015801

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



CABEÇA DE TOIRO

OFERTA



1 Garrafa MAGNUM 1,5L

Cabeça de Toiro Reserva Rosé 2023

Syrah, Castelão, Touriga Nacional

Na compra do



1 gfa Cabeça de Toiro Reserva Terroir Touriga Nacional Tinto 2020

1 gfa Cabeça de Toiro Reserva Terroir Syrah Tinto 2020

1 gfa Cabeça de Toiro Reserva Terroir Cabernet Sauvignon Tinto 2022

1 gfa Cabeça de Toiro Reserva 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

Sócio

106,88€ GFAS 0,75L

CONJUNTO CAIXA DE 6 GFAS REFª 065939

Não Sócio

112,50€ GFAS 0,75L

Produtor Enoport Wines **Denominação de Origem** DOC DoTejo **Enologia** Nuno Faria



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	Não Sócio
15,20€ GFA 0,75L	16,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixa de 6 gfas REF ^a 065561	
91,20€ Caixa 6 GFAS	96,00€ Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

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	Não Sócio
34,20€ GFA 0,75L	36,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixa de 1 gfa REF ^a 015750	



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	Não Sócio
7,84€ GFA 0,75L	8,25€ GFA 0,75L
Encomende em Caixa de 6 gfas REF ^a 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	Não Sócio
23,75€ GFA 0,75L	25,00€ GFA 0,75L
Encomende em Caixa de 3 gfas REF ^a 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^a 065408
114,00€ Caixa 6 GFAS **120,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Moscatel Alambre 20 Anos

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

Sócio
28,50€ GFA 0,50L Não Sócio
30,00€ GFA 0,50L
Encomende em Caixa de 1 gfa REF^a 014291



Conjunto Fórum de Enólogos

1 gfa. Ameal Solo Único Branco 2022
1 gfa. Parcela Única - Anselmo Mendes - Branco 2021
1 gfa. Poente Tinto 2021
1 gfa. Fora da Caixa Tinto - 1ª Edição
1 gfa. Quinta da Giesta Reserva Tinto 2019
1 gfa. Moscatel Alambre 20 Anos

Sócio
128,49€

Caixa de 12 gfas
REF^a 125985

Não Sócio
135,25€

Garrafas



BARÃO^{DO}
HOSPITAL

*A essência do Alvarinho
moldada pelo tempo e pelo saber*

