



ENOTECA

REVISTA TRIMESTRAL - ENTREGA GRATUITA PARA SÓCIOS - DIRETOR: JOSÉ SERÓDIO

www.enoteca.pt · Nº 136 - 4º TRIMESTRE 2025 - DEZEMBRO/FEVEREIRO · Clube de Vinhos

ESPORÃO



Ameal
Loureiro
Branco

VINHOS VERDES



Murças
Minas
Tinto

DOURO



Esporão
Reserva
Tinto

ALENTEJO

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



Vinho, um brinde à sua saúde!

Têm vindo a público certas opiniões que descrevem o vinho como algo maléfico, chegando ao ponto de atribuir ao vinho a capacidade de provocar cancro...enfim, *quot capita, tot sensus!*

Sabemos que tudo em excesso faz mal... o sol, o exercício físico, a água e sim até o vinho, é verdade. Mas não querendo entrar num debate do que faz pior, sabemos que o vinho é um produto que, em moderação, nos traz muitos benefícios para a saúde, dizia-nos o saudoso Prof. Dr. Daniel Serrão, que tivemos o privilégio de contar como nosso sócio e o prazer de confraternizar com ele em muitos eventos.

Preparamos neste trimestre uma prenda para todos os que adquirirem a totalidade da proposta trimestral (veja nas páginas centrais), novas colheitas, novos vinhos e uma separata muito especial para Ofertas.

Um bom e santo Natal para todos e um brinde (com vinho) à vossa saúde neste ano que vai entrar!

José Seródio
jserodio@enoteca.pt

Nuno Seródio
nserodio@enoteca.pt

Nós Seleccionamos...

Estes 6 Enólogos garantem a qualidade dos vinhos que apresentamos.



Álvaro van Zeller Anselmo Mendes João Silva e Sousa



José Manuel Sousa Soares Manuel Vieira Tiago Alves de Sousa

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

3	Editorial	26	Galeria do Produtor
4	Porquê pertencer à Enoteca	28	Vinhos do Trimestre
5	Os Clubes da Enoteca	30	Cave Brancos
6	EnoClube	34	Cave Rosés
7	Enoteca Garrafeira Clube	35	Cave Tintos
8	Montra de Prémios	40	Cave Superior
9	Como Encomendar	45	Garrafeira do Clube
10	Notícias do Vinho	48	Cave Privada
13	Conjunto 6 Terroirs	50	Espumantes/Champagnes
14	Agora Provo Eu	51	Generosos
16	Projeto Barrica X	52	Portos
18	Vinificação de A a Z	54	Espirituosos
20	Rótulos Personalizados	57	Conjunto Natal & Reveillon
22	Bacelo Novo	58	Fórum de Enólogos
25	Cesto de Inverno		

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



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

Porquê pertencer à ENOTECA?

Painel de Prova ENOTECA



Na Enoteca estamos constantemente à procura dos melhores vinhos. Para além das amostras que chegam à Enoteca, uma equipa profissional seleciona aqueles vinhos que se destacam do panorama geral no mundo dos vinhos portugueses. Regularmente são realizadas provas cegas, nas quais os Enólogos que fazem parte do Painel de Prova - **Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, João Silva e Sousa, José Manuel Sousa Soares, Manuel Vieira e Tiago Alves de Sousa** - conhecedores apenas do preço de venda ao público de cada um dos vinhos, avaliam os vinhos na sua qualidade/preço. Só os vinhos que obtiverem classificação média igual ou superior a 14 (numa escala de 0 a 20) são aprovados.

7 RAZÕES para pertencer à ENOTECA

1
RAZÕES



Objetividade

Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.



Rigor

Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.



Preço Justo

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



Comodidade

Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.



Informação

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



Formação

Publicamos artigos de formação sobre a temática do vinho.



Convívio

Organizamos visitas a Adegas, Quintas e Herdades, bem como Almoços e Jantares Vínicos.

Escolha o Clube certo para si e inscreva-se!

MAIS INFORMAÇÕES

enoteca@enoteca.pt / T. 228 348 440
www.enoteca.pt

Os Clubes da ENOTECA

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 (ler abaixo)
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 (ler abaixo)
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 - **73,30€**)

➤ **Conjunto 6 Garrafas**

1 Gfa. Talentus Grand Cuvée Bruto Natural

1 Gfa. Ameal Loureiro Branco 2023

1 Gfa. Cottas Branco 2022

1 Gfa. Villa Lisa Reserva Tinto 2022

1 Gfa. Quinta S. João Batista Reserva Tinto 2021

1 Gfa. Florão Tinto 2021

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 - **28,45€**)

➤ **Conjunto 2 Garrafas**

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

1 Gfa. **Cottas Tinto 2020**

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

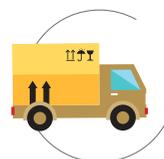
Ligue para o Telf. **228 348 440** ou **934 400 893** e diga-nos quais os produtos que pretende.



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 - Vinha Barca do Inferno

Porto, 18 de JULHO 2025 (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 24 de JULHO 2025 (Restaurante Versátil)

Apresentação do projeto e dos vinhos por **Francisco Macieira**



VINHA BARCA DO
INFERNO

A família Macieira dedica-se à produção de vinhos há quatro gerações, exclusivamente a partir das uvas das suas Quintas, fundando em 2003 a **Sociedade Agrícola Quinta do Garrido**, detentora da **Adega Garrocha**. Francisco Macieira, seguiu as pisadas da família e hoje, é ele o enólogo que gere o destino da sociedade, que explora três Quintas na região de Lisboa, mais concretamente no concelho de Alenquer: a **Quinta da Gaia**, a **Quinta de Sans Souci** e **Quinta do Garrido** onde encontramos a **Vinha da Barca do Inferno**.

Esteve à prova o vinho **Mar do Inferno branco 2023**, já no jantar com a entrada foi servido o **Barca do Inferno Reserva branco 2022**, com o prato principal o **Barca do Inferno Reserva Touriga Nacional tinto 2022** e com a sobremesa o **Barca do Inferno Reserva Sousão tinto 2021**.

No restaurante **DeCastro Gaia** os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelo **Chef José Guedes**, desde os aperitivos que acompanharam os vinhos da prova, passando à entrada de Bacalhau meia cura da Islândia com alhada e espinafres, Perna de Pato confitada, seu arroz e enchidos portugueses como prato principal e o Bolo de chocolate sem farinha e framboesa para a sobremesa.

Em Lisboa, no restaurante **Versátil** o **Chef Ricardo Canelas** presenteou-nos com Crocante de alheira com ovo de codorniz em salada de alfaces e redução de balsâmico para a entrada, Bacalhau com crosta de broa e azeitona sob cama de puré de grão e espinafres salteados para o prato principal e para a sobremesa Tarte tatin de maçã, tépida com bola de gelado de nata.



Porto - DeCastro Gaia

Lisboa - Versátil

JANTAR COM PROVAS - Quinta Nova & Taboadella

Porto, 18 de SETEMBRO 2025 (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 25 de SETEMBRO 2025 (Restaurante Versátil)

Apresentação do projeto e dos vinhos por **António Bastos no Porto**
e **Pedro Teixeira em Lisboa**



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

TABOADELLA
1255

Desde 1999 que a quarta geração da **família Amorim** desenvolve, pelas mãos de **Luisa Amorim**, o negócio do vinho com um profundo respeito pela herança histórica e a reputação de duas grandes regiões vitivinícolas em Portugal. No Douro com a **Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo** e no Dão com a **Taboadella**, cultivam-se apenas castas autóctones em 127ha de vinha, parcela a parcela, onde a aliança entre os processos tradicionais e a sofisticada tecnologia são a génese para a criação de vinhos de exceção.

À prova estiveram o **Taboadella Unoaked branco 2024** e o **Grinha Reserva branco 2024**. No jantar a acompanhar as entradas o **Taboadella Caementa Rosé 2023**, a acompanhar o prato principal o **Quinta Nova Reserva Blanc de Noir 2024** e a acompanhar a sobremesa o **Porto Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo Vintage 2000**.

A ementa pelo **Chef José Guedes** do restaurante **DeCastro** do Porto foi a seguinte: para a entrada Salmão curado vinagrete de framboesa figos e nozes, como prato principal Presa de porco Bísaro com pêsego e para a sobremesa um doce de chocolate, café e avelã.

Em Lisboa no Restaurante **Versátil** o **Chef Ricardo Canelas** apresentou-nos como entrada Mil folhas de beterraba com queijo chevre e nozes, para prato principal Salmão com crosta herbácea em quinoa aromatizada com limão e espargos verdes salteados e como sobremesa Tarte de pêsego com molho inglês.



Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Versátil

JANTAR COM PROVAS - Quinta do Hospital & Quinta do Mourão

Porto, 23 de OUTUBRO 2025 (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 30 de OUTUBRO 2025 (Restaurante Versátil)

Apresentação do projeto por **Duarte Mestre** e dos vinhos pela enóloga **Kátia Gomes** no Porto e pela enóloga **Verónica Pereira** em Lisboa.

FALUA

Ambas Quintas - a do Hospital na região do Vinho Verde e a do Mourão na região do Douro - são detidas pela **Falua**, fundada em 1994 na região do Tejo e agora também presente nestas duas regiões.

Na **Quinta do Hospital** os vinhos tomam o nome do título atribuído a um dos proprietários da Quinta do Hospital, "**Barão do Hospital**", vinhos distinguidos pelos mais prestigiados concursos. Na longa história da **Quinta do Mourão**, a excelência foi um valor que viajou pelo tempo e entre as várias gerações dedicadas à produção de grandes vinhos do Porto e vinhos DOC Douro reconhecidos nacional e internacionalmente.

Estiveram à prova os vinhos **Barão do Hospital Loureiro branco 2021** e o **Espumante Barão do Hospital Bruto Natural Padeiro Rosé**, já no jantar com a entrada foi servido o **Barão do Hospital Alvarinho branco 2021**, com o prato principal uma novidade, **Rio Bom Reserva tinto 2023** e com a sobremesa o **Porto São Leonardo branco 10 Anos**.

No restaurante **DeCastro Gaia** o **Chef José Guedes** preparou-nos para a entrada Lombo de Bacalhau à Zé do Pipo, para o prato principal Vitela Maronesa, molho de vinhos e migas de tomate e cogumelos e Tarte de queijo no forno com citrinos para a sobremesa.

Em Lisboa, no restaurante **Versátil** o **Chef Ricardo Canelas** presenteou-nos para a entrada Vichissoise com crocante de Parmesão, para o prato principal Codorniz corada com rocha de batata aromatizada com trufa e jus de aves e para a sobremesa Sericaia com gelado de baunilha de Madagáscar.



Porto - DeCastro Gaia

Lisboa - Versátil

Conjunto 6 Terroirs



V. Verde
Barão do Hospital
Loureiro
Branco 2022



Douro
Terra a Terra
Reserva
Tinto 2021



Lisboa
Barca do Inferno
Reserva Sousão
Tinto 2021



Tejo
Cabeça de Toiro
Reserva Terroir
Syrah
Tinto 2020

Alentejo
DSF
Grand Noir
Tinto 2020



Dão
Taboadella
Unoaked
Branco 2024

Conjunto
6 Terroirs

Sócio
66,00€

Não Sócio
69,50€

Caixa 6 garrafas
REFº 066020



Agora
provo
EU!

Nuno Cancela de Abreu

Respectus

A arte de saber esperar e a ciência da elegância

Partilhar convosco o **Respectus 2019** é abrir o coração sobre um dos projetos mais particulares da minha vida enológica. Este espumante nasceu de um compromisso pessoal: provar que conseguimos **criar algo verdadeiramente excepcional**, capaz de ombrear com os melhores champagnes que tanto admiramos.

Em 2019, quando provei as primeiras **uvas de Encruzado** daquela vindima, notei algo diferente. Era uma daquelas colheitas que me desafiavam. Decidi então **apostar tudo nesta casta e fazer um Brut Nature**, sem qualquer adição de açúcar, sem maquilhagem, a uva na sua essência e o terroir do Dão.

Foi, sem sombra de dúvida, uma escolha arriscada. Sabia que não produziria este espumante todos os anos, apenas quando as condições me garantissem **algo verdadeiramente especial**. É uma filosofia que aprendi ao longo de décadas: a qualidade nunca se negocia, mesmo que isso signifique anos de espera.

As uvas inteiras foram prensadas diretamente, e o mosto limpo fermentou 20% em barrica e o restante em cuba de inox a 14°C, procurando aquele equilíbrio entre complexidade e frescura, que tanto persigo nos meus vinhos.

O que vos posso contar sobre estes 50 meses de estágio em contacto com as leveduras? Foram tempos de ansiedade e expectativa. Cada visita à adega era uma conversa silenciosa com as garrafas.

O dégorgement só aconteceu em março de 2024. Confesso que adiei o lançamento deste espumante ao mercado, não por falta de coragem, mas porque sabia que **cada mês extra traria mais profundidade**. Sempre que provava o resultado, sabia que **tinha conseguido algo único**.

Visualmente, aqueles reflexos amarelo-dourados contam toda a história do tempo. No nariz uma sinfonia: ameixa branca, maçã verde, pera, com notas de amêndoa e manga. Depois chegam os aromas dos quais me orgulho mais: padaria, croissant, aquela ligeira baunilha que só um estágio longo e cuidadoso consegue criar.

Na boca, é onde ele revela a sua verdadeira personalidade. Volumoso, estruturado, com uma textura cremosa que me lembra os grandes champagnes que provei em Reims. A mineralidade cítrica e as notas de brioche prolongam-se num final que parece não ter fim.

Cada decisão técnica foi intencional:

- **Blanc de Blanc com Encruzado**, porque acredito no potencial desta casta.
- **Brut Nature**, (zero dosage), porque quero que sintam a uva na sua essência.
- **Primeira prensagem apenas**, porque a qualidade começa na vinha e nos permite a obtenção de uma excelente qualidade da uva.
- **Uma garrafa especial**, com base larga e topo estreito, para preservar cada bolha reduzindo o contacto com o oxigénio.



Sirvam-no entre 8-10°C, deixem-no respirar até aos 10-12°C. É um espumante que não tem medo da comida, acompanha leitão, cabrito, cogumelos, frutos secos.

O **Respectus 2019** é a **minha resposta a décadas de perguntas**, a resposta está em cada gole, **sim conseguimos fazer espumantes de classe mundial**. É um símbolo da resiliência da vinha, da riqueza do nosso terroir e do potencial ilimitado dos vinhos portugueses.

É para pessoas como vocês, que entendem que **por trás de cada grande vinho há uma história de paixão**, de escolhas e de riscos assumidos.

Este não é apenas um vinho comemorativo, é uma **declaração de amor ao que faço**, uma promessa de que continuarei a trabalhar com o mesmo rigor, respeitando a natureza e valorizando o tempo como o ingrediente mais precioso.

Porque fazer vinho é, acima de tudo, um exercício de responsabilidade, e partilhá-lo convosco, é o maior prazer que posso ter.

Saúde, amigos.

Respectus

Encruzado Brut Nature Millésime 2019

Produtor Boas Quintas **Denominação de Origem** DOC Dão

Casta Encruzado **Teor Alcoólico** 12%

Vinificação Vindima manual em Agosto de 2019. Prensagem direta das uvas inteiras, o mosto limpo fermentou a 14°C em barrica (20%) e em inox. Engarrafamento em Janeiro de 2020 para a segunda fermentação. Estágio de 50 meses em garrafa com as leveduras. Dégorgement feito em Março de 2024.

Notas de Prova Cor amarelo-dourado. Aroma fresco, no início notas de frutos brancos de caroço (ameixa branca, maçã verde, pera) seguidos por notas de amêndoa e um toque de manga. Finalizando com os aromas terciários de padaria, croissant e um ligeiro toque de baunilha. Na boca é volumoso, estruturado, com textura cremosa. Final mineral, fresco e muito prolongado com notas de citrinos, pão tostado e de brioche.

Longevidade 5 a 6 anos **Serviço** 8/10°C com carnes vermelhas assadas no forno, risoto de cogumelos ou sozinho com frutos secos a acompanhar. **Enologia** Nuno Cancela de Abreu



Sócio
47,50 GFA 0,75L

Não Sócio
50,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 1 gfa REF^a 016025

BOAS QUINTAS



Visita à Herdade da Aldeia de Cima

sábado, 20 de Setembro de 2025

No âmbito do **Projeto Barrica X - Herdade da Aldeia de Cima Multi-Vintage**, o EnoClube organizou uma visita à Herdade para os sócios aderentes ao projeto.

Reunidos os Sócios, **Pedro Canedo** (responsável comercial) e **António Cavalheiro** (enólogo) explicaram-nos um pouco o projeto da Herdade da Aldeia de Cima e levantaram um pouco o véu sobre o **HAC Multi-Vintage**.

Após esta primeira explicação fomos conduzidos no todo-terreno da Herdade à **Serra do Mendro**, mais precisamente a um miradouro sobre a **Vinha dos Alfaiates** onde António Cavalheiro nos explicou a orografia, os tipos de solos e as castas que nos rodeavam.

De seguida visitamos a **Adega** da Herdade, onde encontramos as **cubas de inox troncocônicas** e as **cubas de cimento nico velo**, as **tinajas de terracota** e os **foudres de carvalho**, onde os vinhos que irão compor o lote do Multi-Vintage do Projeto Barrica fermentaram e estagiam. Aqui, depois de uma educativa visita, tivemos a oportunidade de fazer uma **prova de cada um dos vinhos que irão compor o lote final**, falamos do **Aragonês 22**, do **Alicante Bouschet 23** e do **Trincadeira 24**. Após a prova e orientados pelo enólogo, cada um de nós tentou fazer um lote baseado na percentagem prevista para o Multi-Vintage. Foram encontrados resultados interessantes, ligeiramente diferentes entre si, mas em todos verificamos que, neste caso, o todo é muito mais do que a soma das partes. Muito, muito interessante.

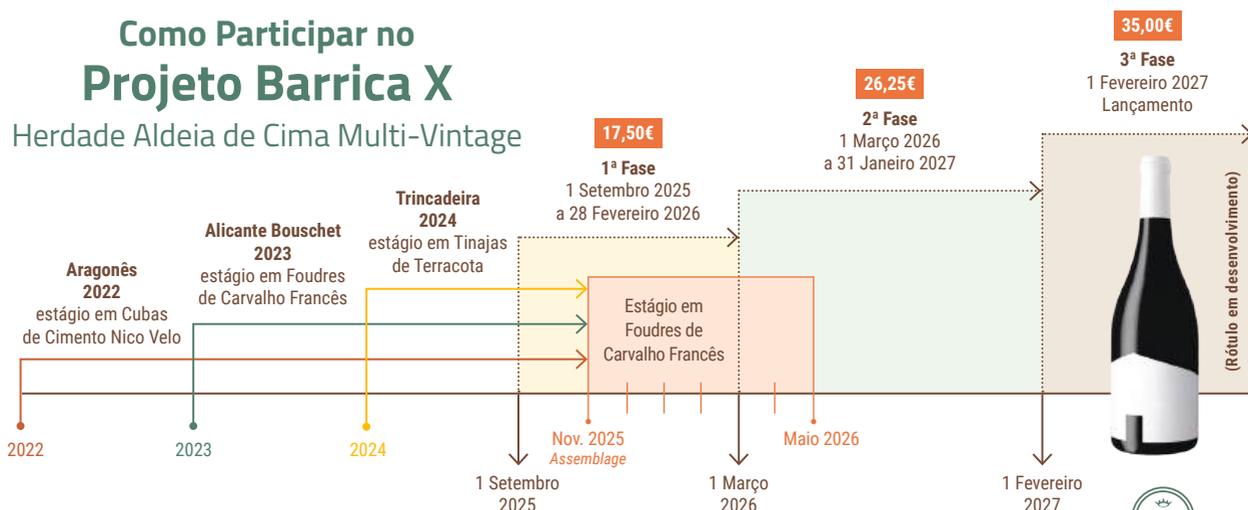
Depois deste “mini-curso” de enologia, fomos para um simpático espaço mesmo junto ao **centenário olival dos Fontanais** onde se iria realizar o almoço, e onde nos esperavam umas belíssimas entradas e o **Reserva branco 2022 da Herdade Aldeia de Cima**. Já o almoço (cozido de grão e pão de cabeça feito na Herdade) foi inicialmente acompanhado pelo **HAC Garrafeira branco 2021** e depois pelo **Reserva tinto 2021**. A refeição estava maravilhosa e todos os vinhos sublimes!





Como Participar no Projeto Barrica X

Herdade Aldeia de Cima Multi-Vintage



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

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:



HERDADE ALDEIA DE CIMA



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

António Bastos

A Quinta Nova

Entre história, património genético, pioneirismo e inovação

Um projeto que honra a memória do Douro e, ao mesmo tempo, projeta os seus vinhos para o futuro, em produções limitadas e exclusivas que refletem a essência de um terroir inigualável.

Quinta Nova Vinha Centenária

A **Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo** é uma das propriedades mais antigas e emblemáticas do Douro, com mais de **250 anos de história**, totalmente integrada no **Património Mundial da UNESCO** desde 2001. Situada na sub-região do Cima Corgo, a Quinta estende-se por **120 hectares**, dos quais **85 ha de vinha contínua** descem em encostas íngremes até à margem direita do Douro, ao longo de 1,5 km.

Antiga propriedade da **Casa Real Portuguesa** até 1725, a Quinta nasceu da junção de duas quintas, tornando-se numa "Quinta Nova". Desde 1999 pertence à família Amorim, cujo legado empresarial remonta a 1870, com a cortiça como ponto de partida. Hoje, é **Luisa Amorim** quem lidera o projeto de vinhos, dando continuidade a uma tradição familiar que alia inovação à preservação do património cultural e genético da região.

Sustentabilidade e visão

Na vinha e na adegas, a Quinta Nova segue uma filosofia de **respeito pela tradição e pela natureza**: práticas agrícolas sustentáveis e com o propósito de proteger o futuro, num ato pioneiro é aplicado atualmente granulado de cortiça na base da videira - escava-se e envolve-se manualmente cada videira com cortiça e recobre-se novamente com terra - para reter a humidade e atenuar as variações térmicas, promovendo a resiliência da planta em condições extremas como ligação simbólica com a origem da família Amorim, e uma vinificação que aposta cada vez menos na madeira, favorecendo vinhos mais frescos, finos e contemporâneos, alinhados com as tendências globais, mas sempre com o caráter único do Douro.

A adega: entre o passado e o futuro

A adega original data de **1764** e é uma das mais antigas da região, com dois edifícios construídos em patamares distintos, paredes de xisto e portas largas que recebiam as pipas de Vinho do Porto. Em 2023, este espaço histórico foi renovado pelo arquiteto **Arnaldo Barbosa**, preservando a traça original e projetando uma "adega do futuro".

No seu interior, ergue-se uma instalação única no mundo: **32 cubas de cimento cru, inspiradas nos socialcos do Douro e na sua margem de rio**, todas diferentes, **únicas no mundo**, desenvolvidas em parceria com a empresa italiana CLC Srl, **promovem micro-oxigenação natural e aportam maior frescura e elegância aos vinhos**. A renovação incluiu ainda o restauro dos lagares históricos de granito, datados de 1764, usados para a pisa a pé de pequenos lotes especiais e Porto Vintage, e a criação de uma cave de foudres das melhores tanoarias francesas, para afinar diferentes perfis de vinho.



O património vitícola

O terroir da Quinta Nova é único: **solos de xisto grauvaquico pré-ordovício**, pobres em nutrientes mas ricos em identidade. A verticalidade do xisto permite que as raízes penetrem até **20 metros**, alcançando reservas de água e conferindo às uvas películas mais espessas, resultando em vinhos de grande estrutura, cor intensa e taninos firmes. O clima rigoroso, com invernos frios e verões quentes, aliado às encostas de até **45% de declive** e altitudes entre **80 e os 340 metros**, potencia a complexidade dos vinhos.

A vinha tem uma idade média de **45 anos** e está dividida em **41 parcelas distintas**, de acordo com o seu microterroir. Mas o maior tesouro são os **7 hectares de vinha centenária**, em **field blend com cerca de 80 castas indígenas**, com densidades de **6000 plantas por hectare**, em **socalcos de muros de xisto históricos**, onde entre outras, encontramos a **Parcela 21**. Este património genético assegura novas plantações a partir das próprias estacas, garantindo a continuidade do encepamento original. Aqui, ainda se mobiliza o solo com charrua e cavalo, aplicando apenas adubação natural, numa prática que preserva a história do Douro, sempre com o propósito de respeitar e preservar o equilíbrio harmonioso de cada casta e videira.

É nas pequenas parcelas de vinha centenárias que nascem vinhos raros como o **Mirabilis**, **Aeternus** e **Porto Vintage**. São vinhos de enorme concentração natural, frescura e longevidade, que expressam a essência mais pura do seu património vitícola.

Pioneirismo monovarietal

A Quinta Nova foi também palco da **primeira plantação monovarietal do Douro**, realizada entre 1979 e 1981 em parceria com o Ministério da Agricultura e o Centro de Estudos Vitivinícolas do Douro. Foram escolhidas três castas emblemáticas:

- **Touriga Nacional** (1,55 ha, 170 m, exposição nascente/norte) – **Parcela 29**
- **Tinta Roriz** (1,46 ha, 165 m, sul/poente) – **Parcela 28**
- **Touriga Franca** (1,43 ha, 160 m, sul/poente) – **Parcela 27**

Estas parcelas pioneiras, juntamente com a **Parcela 21 de vinha centenária**, dão origem a **vinhos extraordinários e históricos da Quinta Nova - P28/P21, e P29/P21**, ambos constituídos por 25% da parcela 21, de vinha centenária, e respetivamente por 75% da **primeira vinha de Tinta Roriz da região do Douro** – parcela 28, e pela parcela 29, igualmente a **primeira parcela de Touriga Nacional a ser plantada no Douro**.



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

QUINTA NOVA
Vinha Centenária
Referência P28/P21

Douro Tinto 2021



Sócio
85,50€
GFA 0,75L

Não Sócio
90,00€
GFA 0,75L

Caixa 1 Gfa
REF^o 016008

Parcela 28
1^a Parcela
Tinta Roriz
Parcela 21
Vinha Centenária

QUINTA NOVA
Vinha Centenária
Referência P29/P21

Douro Tinto 2021



Sócio
85,50€
GFA 0,75L

Não Sócio
90,00€
GFA 0,75L

Caixa 1 Gfa
REF^o 016009

Parcela 29
1^a Parcela
Touriga Nacional
Parcela 21
Vinha Centenária

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 The 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 REFª 015787	Sócio 9,26€	Não Sócio 9,75€
-----------------------------	-----------------------	---------------------------

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

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



Alentejo Tinto 2021

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 REFª 015971	Sócio 9,26€	Não Sócio 9,75€
-----------------------------	-----------------------	---------------------------

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

6 Gfas REFª 065971	Sócio 49,88€	Não Sócio 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 REFª 015157	Sócio 11,40€	Não Sócio 12,00€
-----------------------------	------------------------	----------------------------

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

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



Porto Tawny 10 Anos

Produtor The 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 REFª 012055	Sócio 15,20€	Não Sócio 16,00€
-----------------------------	------------------------	----------------------------

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

6 Gfas REFª 062055	Sócio 86,87€	Não Sócio 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

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^a 125943

57,00€

Caixa 12 GFAS

60,00€

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Douro

**BACELO
NOVO**

TINTO 2022

Produtor The 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^a 125884

57,00€

Caixa 12 GFAS

60,00€

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Alentejo

**BACELO
NOVO**

TINTO 2020

Produtor Herdade Monte Novo e Figueirinha

Denominação de Origem Reg. Alentejano

Castas Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet

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

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma

vinoso com notas de frutos vermelhos maduros e um toque de chá preto. Na boca é suave e equilibrado com taninos suaves. Final agradável.

Longevidade 4 a 5 anos

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

Enologia Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

Sócio

4,75€

GFA 0,75L

Não Sócio

5,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 12 gfas REF^a 125279

57,00€

Caixa 12 GFAS

60,00€

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

CONJUNTO BACELO NOVO

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

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

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

Preço EnoClube na página seguinte

Sócio
EnoClube

4,50€ Gfa
54,00€ Caixa

BACELO NOVO



Nova
Colheita



12
Garrafas
DÃO



12
Garrafas
DOURO



12
Garrafas
ALENTEJO

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



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

TABOADELLA
1255



HERDADE
ALDEIA DE CIMA



Quinta Nova

Reserva Terroir Blend

DOURO

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



Taboadella

Reserva Barrel Top Walk

DÃO

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



Herdade Aldeia de Cima

Reserva

ALENTEJO

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

Cesto de INVERNO

OFERTA



 **Espumante Talentus**
Grand Cuvée Bruto Natural



Douro



Tejo



Tejo



Alentejo

Conjunto 12 Garrafas

3 Gfas. Villa Lisa Reserva Tinto 2022 **Douro**

3 Gfas. Conde Vimioso Sommelier Edition Tinto 2022 **Tejo**

3 Gfas. Quinta S. João Batista Reserva Tinto 2021 **Tejo**

3 Gfas. Florão Tinto 2021 **Alentejo**

Cesto de
INVERNO

Caixa 12 garrafas
REFª 126019

Sócio
111,15€

Não Sócio
117,00€

P



Galeria do **Produtor**

Quinta dos Murças

QUINTA DOS
MURÇAS
DOURO · PORTUGAL

Situada no centro da DOC Douro, na fronteira entre o Baixo e o Cima Corgo, é caracterizada pela presença de 8 terroirs muito marcados pelas montanhas, pelas diferentes altitudes e exposições solares, pelos solos xistosos e pelo clima característico do vale do rio Douro. Nas vinhas foram plantadas dezenas de castas autóctones, segundo Produção Biológica e Produção Integrada. As oliveiras, laranjeiras, amendoeiras e mata mediterrânica ajudam a manter o equilíbrio do ecossistema. Desde 2017, de forma a produzir a favor da terra, dos produtos e das pessoas, toda a Quinta está em Modo de Produção Biológica.

A Quinta dos Murças é hoje uma propriedade agrícola de 155ha, situada ao longo de 3,2km na margem direita do rio. A data da sua fundação não conseguimos precisar. A primeira referência escrita à Quinta dos Murças data de 1770. Em 2008, o grupo Esporão adquiriu a propriedade, assumindo a condução de uma das propriedades mais interessantes do Cima-Corgo. Esta tem apetência para produzir vinhos do Douro e Vinho do Porto, juntando dois dos melhores e mais conhecidos vinhos de Portugal.

São cerca de 300.000 videiras em 48ha. Plantadas ao alto e em patamares, ocupando zonas com 300m de altitude e zonas mais próximas da ampla frente de rio, os vinhedos beneficiam de diferentes exposições solares. Para além da vinha, existem 19 ha com cerca de 6.000 pés de oliveiras, um pomar com 800 laranjeiras, tangerineiras, limoeiros e outras árvores de fruto, e cerca de 88ha de área florestal classificada.

Na adega existe para o Quinta dos Murças Minas, 2 túlipas de betão natural, e para o estágio dos vinhos Quinta dos Murças e de parte do lote do vinho Assobio tinto, cerca de 300 barricas de várias dimensões.

O sistema de controlo de temperatura e humidade das caves da Quinta dos Murças conta-se entre as suas características mais marcantes e inovadoras. Limita-se a utilizar a água fresca que nasce nas minas da Quinta associada a um sistema de solo radiante em toda a extensão da cave, que permite um controlo de temperatura ecológico e funcional. Ainda nos dias de hoje são usados processos de vinificação tradicionais do Douro, tais como a vinificação em lagares de granito, a pisa a pé e a fermentação com base em leveduras indígenas.

A combinação desta diversidade de fatores, associada aos processos de vinificação usados, privilegiam o carácter original dos frutos, resultando em vinhos de terroir concentrados, elegantes e de grande frescura.



■ Ver pág. 29



Galeria do **Produtor**

Casa da Passarella



A Casa da Passarella foi fundada em 1892, 16 anos antes da demarcação da região do Dão, em 1908. Localizada em Lagarinhos, na sub-região da Serra da Estrela, a uma altitude de 600 a 800m, é hoje uma das mais emblemáticas Casas produtoras de Portugal. Nunca se saberá se foi o clima, se foi a terra. Se foi o talento das pessoas que por lá passaram e das suas apaixonantes histórias e personalidades. Ou se terá sido, pura e simplesmente, sorte. Aquela mesma sorte que fez com tudo isto se encontrasse, no mesmo lugar, na altura certa, como uma bênção de planetas alinhados, de Sol e chuva e da curiosidade dos homens.

Uma coisa, porém, é certa. Silenciosa e imponente, a velha montanha tem assistido ao nascimento de grandes vinhos naquele pedaço de terra do Dão que tem a seus pés. E se para ela um século e meio é quase nada, no tempo dos homens muita coisa aconteceu desde que a primeira vinha foi plantada e a primeira pedra da Casa foi colocada, algures pelas últimas décadas do século XIX. Atravessadas por tempos de guerra e paz, partidas e chegadas, esplendor e esquecimento, as terras da Passarella viram história a ser escrita - por muitos e talentosos autores, mas sempre com o seu sangue: o vinho.

A Casa da Passarella conta com sete vinhas (Vinha do Província, Vinha das Pedras Altas, Vinha Centenária Pai D'Aviz, Vinha do Quintal, Vinha das Dualhas, Vinha das Encumeadas e Vinha da Pedra do Gato). Estas sete vinhas da Passarella nasceram duma insólita, mas antiquíssima combinação de fatores. De um lado, a irreverência dos humanos. Do outro, as leis vagarosas da natureza e da passagem do tempo - as "sete magníficas" poderiam muito bem ser as "sete sobreviventes", como puros frutos que são da seleção natural.

Durante mais de um século, o uso e o desuso, as novas plantações e o abandono, as experiências e devaneios de grandes enólogos, temperadas pela paciente sabedoria popular, trouxeram-nos até aqui. Até este puzzle imperfeito de diferentes exposições, parcelas e castas que se completa em apenas 60 hectares. Foi em 2008 com a aquisição por parte dos atuais proprietários, com um trabalho de vinicultura profundo e também com a recuperação do património edificado da propriedade, onde se inclui a adega, que o nome da Casa da Passarella voltaria a ser falado no mundo do vinho. Desde esta data que a enologia está a cargo de Paulo Nunes, responsável por mais de 200 referências e pontuações acima de 90% em revistas e por mais de 50 medalhas (sendo destas mais de 40 de ouro) da Casa.



■ Ver pág. 29

Vinhos do trimestre



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

José Gaspar

Espumante Scorpio Bruto Natural Lisboa

Produtor JAPG - Quinta da Barreira
Denominação de Origem Regional Lisboa
Casta Arinto, Chardonnay
Vinificação Vindima em 2016, casta a casta com refrigeração a zero graus durante 48 horas, sendo as uvas prensadas inteiras. Decantação a frio dos mostos e fermentação durante 3 semanas a 12°C. Espumantização pelo método clássico, com rémuage e dégorgement feitos à mão. Estágio em garrafa superior a 60 meses sobre as borras finas de fermentação, antes do dégorgement (Setembro 2025).

Teor Alcoólico 12,5%
Longevidade 4 a 5 anos após dégorgement (Setembro 2025)

Serviço Servir num flute de cristal a 7/9°C como aperitivo, tónico ou acompanhando assados, carnes brancas, peixes, mariscos e ostras.

Enólogo José Gaspar

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

Encomende em Caixa de 2 gfas
REF* 026024

28,50€	30,00€
CAIXA 2 GFAS	CAIXA 2 GFAS



Oferta Especial Natal

Quinta da Giesta
Colheita Tardia 2024

(Na compra dos 3 Vinhos do Trimestre)



Estes são os vinhos (pag. 30 e 31) que serão enviados ao Sócio (1 caixa de cada) no âmbito do PROGRAMA TRIMESTRAL

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

MERRY
Christmas



“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.”

Lourenço Charters
José Luís Moreira da Silva



Murças Minas

Tinto 2023

Douro

Produtor Murças
Denominação de Origem DOC Douro
Casta 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%
Longevidade 10 anos
Serviço A 14/16°C com carnes vermelhas (cabrito assado, porco preto), pratos condimentados de peixes gordos e queijos de pasta mole.
Enologia Lourenço Charters, José Luís Moreira Silva

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

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF* 065807

56,46€	59,40€
CAIXA 6 GFAS	CAIXA 6 GFAS

Preço Especial Natal

Até 31 Dezembro 2025

Após essa data:

10,93€ GFA / Não sócio **11,50€**

CAIXA 6 GFAS **65,58€** / CAIXA 6 GFAS **69,00€**



“Cor vermelho rubi. Aroma jovem e expressivo com notas de frutos negros (ameixa), florais (violeta) e de especiarias (pimenta preta, baunilha). Na boca é equilibrado, guloso, encorpado, envolvente, fresco e elegante. Final longo.”

Paulo Nunes



Abanico

Reserva Tinto 2022

Dão

Produtor Casa da Passarella
Denominação de Origem DOC Dão
Casta Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em cuba de cimento com maceração pré e pós fermentativa. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros.
Teor Alcoólico 13,5%
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com peixes gordos, carnes vermelhas e queijos. Este vinho não foi filtrado pelo que irá desenvolver depósito com o passar dos anos.
Enologia Paulo Nunes

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

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF* 066006

54,18€	57,00€
CAIXA 6 GFAS	CAIXA 6 GFAS



Muros Antigos Escolha 2024

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Castas Alvarinho, Loureiro, Avesso
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação do mosto a frio. Fermentação longa a baixa temperatura. Estágio sobre borras finas com bâtonnage regular durante 3 meses.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo-citrino límpida. Aroma frutado, notas de fruta amarela de caroço, ananás verde, citrinos e um toque mineral. Na boca é equilibrado e fresco. Final correto.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 8°C como aperitivo ou a acompanhar marisco, peixe cozido ou grelhado e carnes brancas.
Enologia Anselmo Mendes

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065910

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

Muros Antigos Loureiro 2024

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065911

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

Morgado do Perdigão Quinta de S. Salvador da Torre Alvarinho & Loureiro 2024

Produtor Quinta de Paços
Denominação de Origem Regional Minho
Castas Alvarinho, Loureiro
Vinificação Vindima separada por castas. Desengace total, parte das uvas são sujeitas a maceração pelicular durante cinco horas com controlo da temperatura, sendo a outra parte logo prensada. Decantação. Fermentação em cubas de aço inoxidável, ficando o vinho sobre as borras finas com "bâtonnage" durante 9 meses até ao engarrafamento.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor límpida amarelo citrino. Aroma complexo, frutos brancos maduros, tropicais e algum citrino. Na boca é macio e complexo, redondo e longo, fresco com notas minerais, frutadas e de citrinos. Equilibrado e elegante.
Longevidade 10 a 15 anos
Serviço A 9/10°C com mariscos, pratos de peixe e aves.
Enologia Rui Cunha

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066026

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

Produtor Quinta de S. Salvador da Torre
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Castas Loureiro
Vinificação Vindima manual para pequenas caixas. Prensagem dos bagos inteiros sem engajo, clarificação a frio e fermentação lenta, com temperatura controlada. Estágio em cuba de inox durante 6 meses.
Teor Alcoólico 12%
Notas de Prova Cor citrina. Aroma complexo, flor de laranjeira e jasmim e notas cítricas de toranja, e mentolados. 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€
 Não Sócio 9,50€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066057

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




Nova
Colheita




Novo




Novo



Muros Antigos Alvarinho 2024

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. Estágio mínimo de 3 meses sobre borras finas com bâtonnage regular.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma fresco e complexo, frutas brancas maduras, pêssago fresco, damasco, notas pronunciadas de citrinos (limão e toranja) e muito mineral. Boca com um ataque fresco, bem equilibrado, acidez vibrante. 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* 066044

59,88€
Caixa 6 GFAS

63,00€
Caixa 6 GFAS

Quinta da Carregosa Colheita 2024

Produtor Quinta da Carregosa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho, Rabigato, Malvasia Fina
Vinificação Vindima manual com seleção. Esmagamento e desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa a 10°C durante 48 horas. Decantação a 7°C durante 48h. Fermentação com controlo de temperatura (12/15°C). Estágio em inox.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor amarelo pálido com laivos esverdeados. Aroma jovem e fresco com notas de frutos tropicais, frutos de polpa branca e um toque abauilhado. Na boca é macio, estruturado e equilibrado com boa acidez e mineralidade. Final longo.
Longevidade 3 a 4 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
6,65€
GFA 0,75L

Não Sócio
7,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066027

39,90€
Caixa 6 GFAS

42,00€
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

Zom 2024

Produtor The Wine Collection
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho, Rabigato, Gouveio
Vinificação Vindima manual, refrigeração e curta maceração pré-fermentativa. Desengace seguido de esmagamento em prensa automática. Fermentação em cubas de aço inoxidável. Parte do lote é transferido para barricas de carvalho francês e o restante permanece em cuba de inox durante 5 meses, dos quais, 4 com bâtonnage.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor amarelo citrino, pálido. Aroma jovem e frutado, notas florais, de fruta de caroço. Ataque de boca com notas de bâtonnage, macio com bom equilíbrio e acidez. Final agradável.
Longevidade 3 a 4 anos
Serviço A 10/12°C com carnes brancas, marisco e peixe.
Enologia Álvaro van Zeller

Sócio
8,55€
GFA 0,75L

Não Sócio
9,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066028

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



Quinta do Cume 2024

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 13%
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma jovem, vivo e fresco, frutado com notas de citrinos e um ligeiro toque tropical (maracujá). Na boca é equilibrado com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final fresco.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 10/12°C com peixes gordos, carnes brancas e queijos.
Enologia Frederico Cudell Tenreiro, Jean-Hughes Gros

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066029

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



Zom Reserva 2023

Produtor The Wine Collection
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho, Rabigato, Gouveio
Vinificação Vindima manual, refrigeração e curta maceração pré-fermentativa.
 Fermentação em cubas de aço. 60% do lote é transferido para barricas de carvalho francês, uma pequena parte é armazenada em barricas novas e o restante em barricas de 2º e 3º ano onde estagia durante 12 meses. Os restantes 40% permanecem em cuba de inox. Bâtonnage regular durante 6 meses. O vinho é estabilizado e filtrado antes do engarrafamento.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino pálido. Aroma jovem e frutado com belas notas da madeira bem integrada (baunilha, pimenta branca). Na boca é encorpado, cheio com uma boa envolverência da madeira do estágio, boa textura e acidez. Vinho muito gastronómico.
Longevidade 5 a 6 anos
Serviço A 10/12°C com carnes brancas, marisco e peixe.
Enologia Álvaro van Zeller

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066030

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



Abanico Reserva 2022

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065903

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



Taboadella Unoaked 2024

Produtor Taboadella
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Encruzado, Bical, Cerceal-Branco
Vinificação Vindima manual.
 Fermentação com controlo de temperatura, 80% do mosto fermenta em inox e os restantes 20% em tulipas de cimento.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor amarelo-citrino. Aroma intenso, floral com notas frutadas, citrinos e frutos brancos. Na boca é elegante e harmonioso, com boa acidez e estrutura. Final longo.
Longevidade 3 a 4 anos
Serviço A 10/12°C com entradas, peixes, carnes brancas, aves e queijos.
Enologia Rodrigo Costa

Sócio
11,40€ Não Sócio
 GFA 0,75L 12,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066011

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



Platónico 2024

Produtor Manzwine

Denominação de Origem Regional Lisboa

Castas Arinto, Fernão Pires

Vinificação Colheita manual. Pré-seleção das uvas. Desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa. Fermentação em depósito de Inox de pequeno volume, com controlo da temperatura.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo citrino.

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

Longevidade 4 a 5 anos

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

Enologia Ricardo Noronha

Sócio
7,60€
GFA 0,75L

Não Sócio
8,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065912

45,60€
Caixa 6 GFAS

48,00€
Caixa 6 GFAS



Mar do Inferno Arinto 2023

Produtor Garrocha Wines

Denominação de Origem Reg. Lisboa

Castas Arinto

Vinificação Vendimia 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
8,55€
GFA 0,75L

Não Sócio
9,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065981

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
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
5,46€
GFA 0,75L

Não Sócio
5,75€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065982

32,76€
Caixa 6 GFAS

34,50€
Caixa 6 GFAS



Florão 2024

Produtor Quinta da Fonte Souto

Denominação de Origem Reg. Alentejano

Castas Arinto, Verdelho

Vinificação Vendimia manual para pequenas caixas. Receção na adegas 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
9,03€
GFA 0,75L

Não Sócio
9,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065962

54,18€
Caixa 6 GFAS

57,00€
Caixa 6 GFAS



Zom 2024

Produtor The Wine Collection
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Tinto Cão
Vinificação Colheita manual e transporte das uvas em caixas de 20kg para a adega. Chegadas, foram imediatamente arrefecidas em câmara frigorífica e esmagadas e desengaçadas no dia seguinte. Pequena maceração em prensa pneumática. Fermentação em cuba inox.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor casca de cebola aberta. Aroma fresco e intenso com notas frutadas e minerais. Boca fresca e elegante, com bom volume. Final longo.

Longevidade 4 a 5 anos

Serviço A 10-12°C a acompanhar pratos de carne branca, marisco, peixes e saladas. O setting perfeito incluiria um brunch de sábado com ovos Benedict, tomates secos e azeitonas.

Enologia Álvaro van Zeller

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066055

51,30€ **54,00€**
 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€ Não Sócio
14,00€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065919

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



A Descoberta 2024

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%

Notas de Prova Cor rosa salmão.

Aroma fresco, fruta vermelha jovem (groselha, framboesa e morango), notas florais e um ligeiro toque de pimenta branca. Na boca é leve, fresco e equilibrado. 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€ Não Sócio
6,40€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066031

36,48€ **38,40€**
 Caixa 6 GFAS 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€ Não Sócio
15,00€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065649

85,50€ **90,00€**
 Caixa 6 GFAS 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€
 Não Sócio
7,95€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065756

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

Dalva Reserva 2023

Produtor Granvinhos
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional
Vinificação Colheita manual. Desengace total, maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi intenso. Aroma fresco de frutos vermelhos e negros complexados com leves notas de pimenta e baunilha. Na boca é volumoso, macio com taninos redondos, equilibrado e estruturado. Final sedoso e persistente.
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de carne vermelha, queijos fortes e cozinha mediterrânica em geral.
Enologia José Manuel Sousa Soares

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066032

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

Barão de Vilar Lote Único 2021

Produtor The Wine Collection
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela
Vinificação Vindima manual com seleção. Arrefecimento em câmara frigorífica e desengace. Curta maceração pré-fermentativa. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial de 24 meses em barricas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi com laivos atijolados. Aroma de fruta madura com boa evolução e complexidade, notas de ameixa seca, cereja preta e amoras silvestres muito maduras com um toque de canela e tabaco. Na boca é macio e complexo, equilibrado e elegante. Taninos macios e final longo.
Longevidade 5 a 6 anos
Serviço A 16/18°C com aves de capoeira assadas, grelhados, pratos de carne em geral, cozinha tradicional portuguesa.
Enologia Álvaro van Zeller, Manuel Vieira, Mafalda Machado

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065594

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

Villa Lisa Reserva 2022

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065909

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



Cave Real Reserva Douro 2020

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

Sócio
8,55€
 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

Ventozelo Reserva 2023

Produtor Quinta de Ventozelo
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Alicant 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

Zom Reserva 2021

Produtor The Wine Collection
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas. Arrefecimento em câmara frigorífica e posterior desengace seguido de fermentação com controlo de temperatura. Estágio em barricas de carvalho francês (novas e usadas) durante 15 meses.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor vermelho rubi. Aroma complexo, frutos negros e vermelhos maduros quase compotados, com notas de madeira muito bem integrada. Na boca é muito equilibrado com a boa acidez a dar-lhe frescura. Os taninos estão presentes, mas maduros e bem integrados no conjunto. Final longo.
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas grelhadas e também carnes brancas e peixes assados no forno. Beneficia se for decantado meia hora antes de servir.
Enologia Álvaro van Zeller

Sócio
10,45€
 GFA 0,75L

Não Sócio
11,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066016

62,70€
 Caixa 6 GFAS

66,00€
 Caixa 6 GFAS



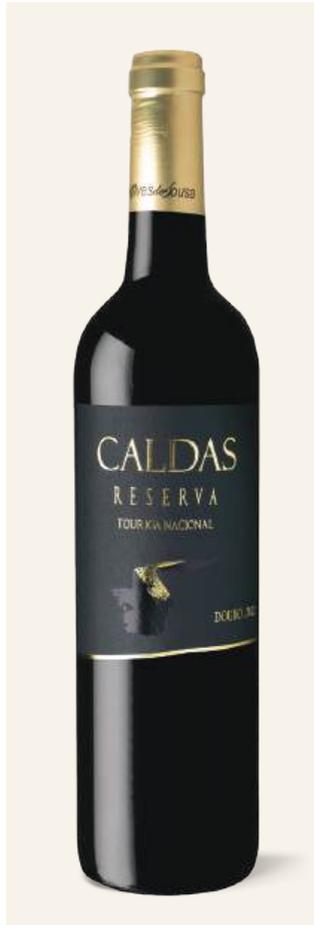
Terra a Terra Reserva 2021

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€ Não Sócio
 GFA 0,75L 11,50€

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065492

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



Caldas Reserva Touriga Nacional 2021

Produtor Alves de Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional
Vinificação Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura e longa maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma com boa complexidade, muito floral, notas de boa fruta, bergamota e um toque de especiarias. Na boca encontramos taninos vivos mas polidos e bem integrados com um ligeiro vegetal mentolado. Final longo.
Longevidade 10 a 12 anos
Serviço A 16/17°C com carnes vermelhas, aves e em particular com assados de cabrito e porco bísaro. Beneficia se aberto 30 minutos antes de servir.
Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio
11,40€ Não Sócio
 GFA 0,75L 12,00€

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065566

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



Ventozelo Tinta Barroca 2024

Produtor Quinta de Ventozelo
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Tinta Barroca
Vinificação Vindima manual em cepas com idade média de 20 anos, com seleção de cachos na vinha. Seleção à entrada da adega, desengace total e esmagamento. Fermentação em inox durante cerca de uma semana com macerações suaves e controlo de temperatura.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi violeta. Aroma intenso e elegante, notas de frutos vermelhos maduros, compotas com um toque floral. Na boca, é encorpado, taninos macios e bem integrados, boa acidez, bom equilíbrio. Final longo.
Longevidade 6 a 7 anos
Serviço A 16/18°C com arroz de pato, pratos de peixes gordos (bacalhau à brás) ou carnes grelhadas.
Enologia José Manuel Sousa Soares

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065999

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



A Descoberta Colheita 2022

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065925

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



Barca do Inferno Reserva 2022

Produtor Garrocha Wines
Denominação de Origem Reg. Lisboa
Castas Cabernet Sauvignon, Sousão
Vinificação vindima noturna com mistura de uvas no lagar, pisada a pé na madrugada seguinte. 20% do vinho estagia em barricas de carvalho americano e os restantes 80% em cubas de cimento.
Teor Alcoólico 14,5%
Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma de fruta vermelha madura, pimenta preta e especiarias. Boca com bom volume, fresco e harmonioso, poderoso. Final persistente.
Longevidade 9 a 10 anos
Serviço A 15/17°C com carnes vermelhas grelhadas e peixes gordos no forno ou grelhados.
Enologia Francisco Macieira

Sócio
10,45€ Não Sócio **11,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L
 Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065811

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



Platónico Reserva 2021

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

Sócio
10,93€ Não Sócio **11,50€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L
 Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065921

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



Conde Vimioso Sommelier Edition 2022

Produtor Falua
Denominação de Origem Regional Tejo
Castas 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 **8,40€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L
 Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065924

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



Cabeça de Toiro Reserva Cab. Sauvignon 2022

Produtor Enoport Wines
Denominação de Origem DoTejo
Castas Cabernet Sauvignon
Vinificação Desengace total, fermentação com maceração pelicular a 25%, prensagem ligeira e adição do vinho de prensa ao lote. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 15%
Notas de Prova Cor rubi profunda e intensa. Aroma complexo onde predomina fruta preta como ameixa e groselha madura com nuances de pimento e um toque no final de grafite e pólvora. Na boca é redondo e envolvente, com uma acidez marcada a dar-lhe frescura, taninos densos, harmoniosos. 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 **8,85€**
 GFA 0,75L 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 compostados 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 Sevinata Pinto, Susana Correia

Sócio
8,08€
 GFA 0,75L

Não Sócio
8,50€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065582

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

Sócio
9,03€
 GFA 0,75L

Não Sócio
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065972

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

Esporão Colheita 2022

Produtor Esporão
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Tinta Miúda, Alfocheiro
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€ **57,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Florão 2021

Produtor Quinta da Fonte Souto
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Alfrocheiro, Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Mistura de Castas
Vinificação Vindima manual e 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. 75% do lote estagia 6 meses em barricas usadas de carvalho francês de 400 L.
Teor Alcoólico 14,5%
Notas de Prova Cor vermelho rubi intenso. Aroma rico e complexo, frutos silvestres com notas de frutos negros e vermelhos, especiarias e um toque balsâmico. Na boca é macio e fresco, muito equilibrado, com taninos presentes, mas harmoniosos, tudo bem casado a confirmar as notas aromáticas. Final fresco e amplo.
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* 066002

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

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Casa do Capitão-mor Alvarinho Reserva Branco 2023

Produtor Quinta de Paços

Denominação de Origem DOC Vinhos Verdes

Castas Alvarinho

Vinificação Vindima manual em caixas de 19 kg. Desengace das uvas e maceração pelicular com controlo de temperatura durante 5 horas. Fermentação em inox a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas com bêtonnage durante 10 meses. Estágio parcial em barrica usada e em garrafa durante 12 meses.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor límpida, amarelo-citrino. Aromas complexos de frutos brancos, tropicais e florais muito bem casados com notas subtis da madeira do estágio. Na boca é equilibrado, com bom volume e frutado. Final longo e persistente.

Longevidade Mais de 15 anos

Serviço A 10/12°C com entradas, pratos de peixe e cabrito. Este vinho foi apenas ligeiramente filtrado, pelo que poderá criar depósito com o passar dos anos.

Enologia Rui Cunha

Sócio
15,20€
GFA 0,75L

Não Sócio
16,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066033

91,20€
Caixa 6 GFAS

96,00€
Caixa 6 GFAS

Quinta S. Salvador da Torre Vinha dos Castanheiros Branco 2023

Produtor Quinta de S. Salvador da Torre

Denominação de Origem DOC Vinhos Verdes

Castas Loureiro

Vinificação Vindima manual de cachos selecionados para pequenas caixas. Prensagem dos bagos inteiros sem engajo, longa clarificação estática a frio. Fermentação e estágio de 9 meses sobre borras finas, com bêtonnage regular. Estágio posterior de 1 ano em garrafa.

Teor Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor amarelo palha citrino intenso. Aroma delicado e elegante a revelar boa evolução, notas de fruta madura, meladas, pêssigo em calda. Na boca é cheio e volumoso, boa estrutura, fresco. Final longo.

Longevidade 9 a 10 anos

Serviço A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando mariscos, aves, peixe cozido ou grelhado e carnes brancas.

Enologia Anselmo Mendes

Sócio
19,00€
GFA 0,75L

Não Sócio
20,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066034

114,00€
Caixa 6 GFAS

120,00€
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 bêtonnage 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€** Não Sócio **15,00€**
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065916

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



Novo

Quinta Nova Blanc de Noir Reserva Branco 2024

Produtor Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Tinta Roriz

Vinificação Vindima manual. Prensagem muito suave dos bagos inteiros para cuidadosamente extrair o mosto branco das uvas tintas. Fermentação a baixas temperaturas (11-12 °C), primeiro em depósitos Inox, terminando 4 semanas mais tarde em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês (73%) e cubas de cimento (27%) onde estagia durante 6 meses.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor amarelo-citrino pálido, quase incolor. Aroma complexo, delicadas notas florais, minerais, citrinos, fruta branca de caroço e notas ligeiras de barrica. Bom volume de boca com acidez necessária para lhe dar frescura. Equilibrado.

Longevidade 5 a 6 anos

Serviço AA 10/12°C com carnes brancas, aves de capoeira, massas e saladas.

Enologia António Bastos

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066013

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



Novo

Herdade Aldeia de Cima Reserva Branco 2022

Produtor Herdade Aldeia de Cima

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Antão Vaz, Alvarinho, Arinto, Roupeiro, Perrum

Vinificação Vindima manual. Decantação a baixa temperatura durante 48h. Estágio de 6 meses, Antão Vaz em balseiros de 2º ano de carvalho francês de 3000 lts, Arinto e Alvarinho em depósitos de 2600 lts de cimento Nico Velo, Roupeiro e o Perrum em barricas de 2º ano de carvalho francês de 500 lts.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma complexo e delicado, citrinos, fruta madura e um toque floral com ligeiras notas de tosta. Boca complexa a confirmar os aromas, notas de fruta branca com um toque de pêssego, fruta bem equilibrada com a tosta e acidez no final. Amplo, denso, estruturado e mineral, com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo e harmonioso.

Longevidade 6 a 8 anos

Serviço A 10/12°C com risotto, pastas condimentadas, peixes gordos e saladas.

Enologia António Cavalheiro

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065977

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



Quinta Nova Reserva Touriga Nacional Tinto 2022

Produtor Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Touriga Nacional

Vinificação Vindima manual das uvas com seleção.

Desengace total, fermentação em cubas de inox.

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

Teor Alcoólico 14%

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

Longevidade 12 a 14 anos

Serviço A 15/18°C com carnes vermelhas

e assados de carnes com cabrito e porco bísaro.

Enologia Jorge Alves, António Bastos

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065898

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

Clave de Fã Grande Reserva Tinto 2019

Produtor Alteia - Fausto Cardoso

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Touriga Nacional, Vinhas Velhas

Vinificação Vindima manual, desengace, fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura, maceração longa e micro-oxigenação. Estágio de um ano em depósito de inox a que se seguem 8 meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano.

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor límpida, rubi intenso. Aroma maduro e complexo, frutos vermelhos e silvestres, amora, ameixa, figo e notas de especiarias da boa madeira. A boca confirma os aromas, num conjunto estruturado, denso, fresco e com taninos robustos. Final muito longo e persistente.

Longevidade 8 a 10 anos

Serviço A 16°C com carnes vermelhas, pratos de caça, boa harmonização com peru recheado. Beneficia se decantado.

Enologia João Silva e Sousa

Sócio **21,38€** Não Sócio **22,50€**
GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066035

128,28€ **135,00€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Quinta da Giesta Reserva Tinto 2019

Produtor Boas Quintas

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

Vinificação Fermentação com longa

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

Teor Alcoólico 13,5%

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

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065408

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

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Barca do Inferno Reserva Souseiro Tinto 2021

Produtor Barca do Inferno

Denominação de Origem Regional Lisboa

Castas Souseiro

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 Tinto 2021

Produtor Enoport Wines

Denominação de Origem DOC DoTejo

Castas Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

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

Teor Alcoólico 14,5%

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

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia Nuno Faria

Sócio
11,83€
GFA 0,75L

Não Sócio
12,45€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065843

70,98€
Caixa 6 GFAS

74,70€
Caixa 6 GFAS

Howard's Folly Sonhador Tinto 2020

Produtor Howard's Folly

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Vinhas Velhas, Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira

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

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor rubi intenso. Aroma de frutos silvestres pretos e azuis maduros (amoras, mirtilos), azeitonas pretas e ligeiras notas abaulhadas. Na boca é intenso com taninos vivos e precisos, boa acidez, bom volume e harmonia. Equilibrado. Final agradável.

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia David Baverstock

Sócio
12,83€
GFA 0,75L

Não Sócio
13,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065569

76,98€
Caixa 6 GFAS

81,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Esporão Reserva Tinto 2022

Produtor Esporão

Denominação de Origem DOC Alentejo

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

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

Teor Alcoólico 14%

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

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia Sandra Alves, João Ramos

Sócio
16,15€
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 cocchiopesto 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 adegas. Desengace e esmagamento suave, fermentação e maceração separadas por castas. Maceração pós-fermentativa. 50% do lote estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês de 400 L de segundo e terceiro ano.

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor vermelho-rubi 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 palha aberto, límpido. Aroma complexo, cítrico e floral, folha de limoeiro, damasco, notas de madeira bem integrada com algum fumado, floral exótico. A boca confirma as notas cítricas num conjunto complexo, com camadas, cremoso, bela textura e boa acidez, algum fruto seco, a denotar a madeira e uma boa evolução.



SÓCIO **21,38€** GFA 0,75L | Não Sócio **22,50€** GFA 0,75L

64,14€ Caixa 3 gfas

67,50€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 036036

Casa de Paços Reserva Especial Branco 2019

Produtor Quinta de Paços

Denominação de Origem Regional Minho

Castas Arinto, Loureiro

Vinificação Vindima manual em caixas de 19 kg. Cerca de 50% do lote fermentou e estagiou em barricas usadas de carvalho francês durante 16 meses tendo ocorrido naturalmente a fermentação malolática com a adição de borras da colheita seguinte (2020). Estágio em garrafa durante 28 meses antes do seu lançamento no mercado.

Teor Alcoólico 12,5%

Longevidade Mais de 15 anos

Serviço A 10/12°C pratos com alguma gordura, de aves como arroz de pato no forno, frango do campo no forno regado em azeite e e carnes vermelhas como cabrito ou anho em forno a lenha.

Enologia Rui Cunha



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 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

Garrafeira do CLUBE

Para beber ou guardar...



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

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

54,15€ Caixa 3 gfas

57,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 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^o 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^o 034931



Taboadella

Barrel Top Walk Reserva Tinto 2021

Produtor Taboadella

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

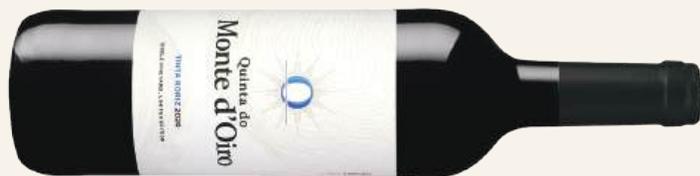
Vinificação Vindima manual. Fermentação prolongada a temperatura controlada em cubas de inox e depósitos de betão. Estágio em barricas de carvalho francês de 500 L e tosta média, Radoux, Taranseau e Cadous de 12 a 14 meses.

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 REF^o 035513

Quinta do Monte d'Oiro Tinta Roriz Tinto 2020

Produtor Quinta do Monte d'Oiro

Denominação de Origem Regional Lisboa

Casta Tinta Roriz

Vinificação Vindima manual. Escolha de cachos e desengace sem esmagamento. Fermentação com 30% de 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 REF^o 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 selecionadas da vinha do convento. Arrefecimento das uvas a 5°C durante 24 h. Desengace total e esmagamento suave. Maceração pré-fermentativa durante 48h a 10°C. Fermentação alcoólica seguida de fermentação 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 REF^o 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 Furril



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

Quinta Nova Mirabilis Branco 2023

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. Prensagem 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

Enoport Cabeça de Toiro Reserva Privada Chardonnay Branco 2022

Produtor Enoport Wines

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Chardonnay

Vinificação Desengace total, maceração pelicular pré-fermentativa, suave prensagem 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 - 33,25€

Não Sócio 1 gfa - 35,00€

Refª 015761

Sócio 1 gfa - 56,05€

Não Sócio 1 gfa - 59,00€

Refª 015976

Sócio 1 gfa - 36,10€

Não Sócio 1 gfa - 38,00€

Refª 015936



Quinta do Saião Vilarissa Valley

Grande Reserva Syrah Tinto 2020 **Novo**



Produtor Quinta do Saião

Denominação de Origem Regional Duriense

Castas Syrah

Vinificação Colheita manual, desengace parcial e esmagamento para a cuba inox. Fermentação alcoólica durante 12 dias, com controlo de temperatura a 23°C, e remontagens de 2H em 2H, com uma durabilidade de 3 minutos cada ciclo. Estágio de 12 meses em barricas novas, 75% de carvalho francês e 25% carvalho americano.

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor rubi violeta, intensa, limpa e brilhante. Aroma complexo e guloso, frutos negros maduros, boa madeira muito bem integrada, notas balsâmicas, caixa de charuto, ameixa seca, alcaçuz, baunilha, muito, muito elegante e elegante, com bastante espaço para continuar a evoluir. Muito harmonioso e equilibrado. Na boca é encorpado, denso, com taninos polidos muito bem integrados no conjunto. Boa acidez. Final longo e persistente. Vinho com grande potencial de envelhecimento.

Longevidade mais de 15 anos

Serviço A 16/18°C perfeito com carnes vermelhas e carnes de caça, queijos com sabor forte e pratos apimentados e condimentados.

Enologia Álvaro van Zeller

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

Casa da Passarella Vindima de 2014

Tinto 2014



Novo

Produtor Casa da Passarella

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha

Vinificação Colheita manual de cinco das sete vinhas da Casa da Passarella, da escolha de um só dia de vindima. Vinificação em lagar de granito e fermentação espontânea. Estágio de 24 meses em toneis de carvalho. Engarrafado pela primeira vez em 2016, foi rearmado pelo enólogo Paulo Nunes, garrafa a garrafa cerca de sete anos depois.

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor vermelho rubi. Aroma fresco e complexo com notas minerais e de fruta vermelha, cássis, especiarias e um toque balsâmico. Na boca é encorpado e elegante, com taninos macios e boa acidez. Final longo e persistente

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 1 gfa - 35,15€

Não Sócio 1 gfa - 37,00€

Refª 016037

Sócio 1 gfa - 57,00€

Não Sócio 1 gfa - 60,00€

Refª 015899

Sócio 1 gfa - 270,75€

Não Sócio 1 gfa - 285,00€

Refª 015933



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 Bruto

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



Espumante
Barão do Hospital Padeiro Bruto Natural Rosé

SÓCIO **15,20€** NÃO SÓCIO **16,00€** 1 GFA 0,75 L
REFª 015941



Espumante
Espumante Muros Antigos Alvarinho

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



Espumante
Anselmo Mendes Alvarelhão Private Bruto Rosé

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



Espumante
Ventozelo Grande Reserva Bruto Natural

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



Espumante
Vértice Gouveio Bruto

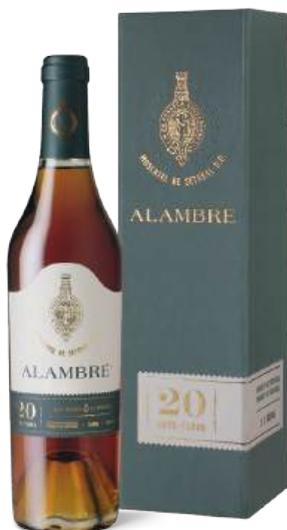
SÓCIO **38,00€** NÃO SÓCIO **40,00€** 1 GFA 0,75 L
REFª 015748



Espumante
Respectus Encruzado Brut Nature Millésime

SÓCIO **47,50€** NÃO SÓCIO **50,00€** 1 GFA 0,75 L
REFª 016025

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



Moscatel Setúbal
Alambre
20 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 014291



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

SÓCIO
93,10€

NÃO SÓCIO
98,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 011605



Moscatel Licoroso
Caves Velhas
Carcavelos 30 Anos
Edição Limitada
(0,50L)

SÓCIO
95,00€

NÃO SÓCIO
100,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015877



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€



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

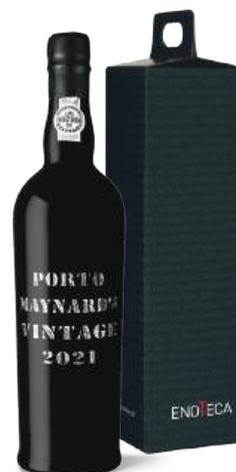


Porto
Maynard's
Organic
Vintage
2015
(0,75 L)

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



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€



Aguardente Velha
Curvada de Velha
(0,70 L)

SÓCIO
27,55€

NÃO SÓCIO
29,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 015128



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

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015926



Aguardente JMF
Espirito 50 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
118,75€

NÃO SÓCIO
125,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015765



Gin
Ventozelo Craft Dry Gin
(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 013589

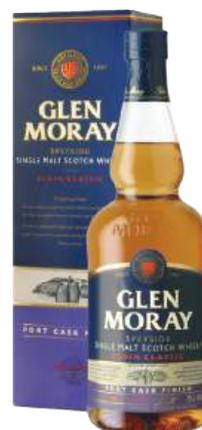


Cognac
Hine Rare Fine Champagne
(0,70 L)

SÓCIO
55,10€

NÃO SÓCIO
58,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 012046

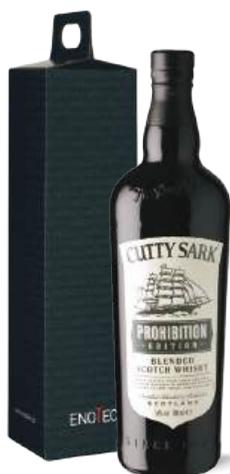


Single Malt Whisky
Glen Moray Port Cask Finish
(0,70 L)

SÓCIO
21,38€

NÃO SÓCIO
22,50€

1 GFA 0,70 L
REF* 015206



Scotch Whisky
Cutty Sark Prohibition
(0,70 L)

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 012435



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

SÓCIO
31,35€

NÃO SÓCIO
33,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 014596



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

SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 015801

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



Para o seu Natal Caixa de 6 garrafas + Produtos Gourmet

- 1 gfa. Espumante Dalva Bruto (Douro)
- 2 gfas. Quinta do Cume Branco 2024 (Douro)
- 2 gfas. Quinta S. João Batista Reserva Tinto 2021 (Tejo)
- 1 gfa. Porto Dalva Tawny 10 Anos (Porto)
- 1 frasco Figos Pingo de Mel em calda Casa das Rendufas (553 gr)
- 1 gfa. Caixa de 4 Bombons "Bonitos Bombonaria"

Conjunto Natal

SÓCIO **82,65€** NÃO SÓCIO **87,00€**

REF. 086039



Para o seu Reveillon Caixa de 6 garrafas + Produtos Gourmet

- 1 gfa. Espumante Muros Antigos Alvarinho 2022 (Minho)
- 1 gfa. Cabeça de Toiro Reserva Privada Chardonnay Branco 2022 (Tejo)
- 2 gfas. Quinta do Vesúvio Tinto 2022 (Douro)
- 1 gfa. Porto Alves de Sousa Vintage 2020 (Porto)
- 1 gfa. Aguardente JMF Espírito 50 Anos (P. Setúbal)
- 1 frasco Figos Pingo de Mel em calda Casa das Rendufas (553 gr)
- 1 gfa. Caixa de 24 Bombons "Bonitos Bombonaria"

Aquele Cabaz!

SÓCIO **370,50€** NÃO SÓCIO **390,00€**

REF. 086041

ALAMBRE

Moscatel de Setúbal

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



JOSÉ MARIA  DA FONSECA
SINCE 1834

www.jmf.pt
  [/josemariadafonseca](https://www.instagram.com/josemariadafonseca)

Seja responsável. Beba com moderação

WINE-MODERATION.eu
ALC 12-14%