

A photograph of a robin perched on the neck of a chilled wine bottle. The bottle is covered in condensation droplets, and the wine inside is a deep red color. The background is a soft, out-of-focus light brown. The word "ENOTECA" is overlaid in large, grey, sans-serif capital letters, with the letter 'T' highlighted in red.

ENOTECA

ESPORÃO



Ameal
Loureiro
Branco

VINHOS VERDES



Murças
Minas
Tinto

DOURO



Esporão
Reserva
Tinto

ALENTEJO

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

PRESCRITORES

Um prescritor (num sentido mais abrangente do termo), será alguém com conhecimento numa determinada área que usa esse conhecimento para indicar, prescrever ou aconselhar uma outra pessoa (ou pessoas) em relação ao uso ou consumo de determinado bem ou serviço.

A Enoteca, com os seus mais de 40 anos de aprendizagem contínua e apoiada no saber de inúmeros produtores e enólogos, mais precisamente no conhecimento dos enólogos que constituem o painel de prova, assume-se como um prescritor dos melhores vinhos para todos os seus sócios e clientes.

Mas seremos os únicos? Não, não temos essa presunção, somos talvez dos poucos que o fazemos, a nível profissional de uma forma completamente imparcial. O processo de seleção dos vinhos que apresentamos permite-nos fazer esta afirmação.

Também vós, os nossos sócios e clientes, ao dar a provar e a conhecer os vinhos que vos chegam através da Enoteca, são também prescritores, de facto são a linha da frente neste combate constante contra os vinhos não merecedores de confiança.

Para todos vós, um imenso muito obrigado, bem hajam!

José Seródio
jserodio@enoteca.pt

Nuno Soares
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	25	Cesto de Inverno
4	Porquê pertencer à Enoteca	26	Galeria do Produtor
5	Os Clubes da Enoteca	28	Vinhos do Trimestre
6	EnoClube	30	Cave Brancos
7	Enoteca Garrafeira Clube	34	Cave Rosés
8	Montra de Prémios	35	Cave Tintos
9	Como Encomendar	39	Cave Superior
10	Notícias do Vinho	43	Garrafeira do Clube
13	Conjunto 6 Terroirs	46	Cave Privada
14	Agora Provo Eu	48	Fórum de Enólogos
16	Projeto Barrica X	52	Espumantes/Champagnes
18	Vinificação de A a Z	53	Portos
20	Rótulos Personalizados	54	Generosos
22	Bacelo Novo	57	Espirituosos

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 - **84,40€**)

➤ **Conjunto 6 Garrafas**

- 1 Gfa. Quinta S. Salvador da Torre Loureiro 2023
- 1 Gfa. Quinta do Cume Reserva Branco 2023
- 1 Gfa. Morgado de Bucelas Puro Calcário Branco 2025
- 1 Gfa. Grainha Reserva Tinto 2022
- 1 Gfa. Barca do Inferno Reserva Tinto 2022
- 1 Gfa. Howard's Folly Sonhador Tinto 2020

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 - **28,00€**)

➤ **Conjunto 2 Garrafas**

1 Gfa. Cave Real Reserva Douro Tinto 2020

1 Gfa. Cave Real Alentejano Tinto 2021

Conjunto entregue com a primeira encomenda



**+ 1 Sacar-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**

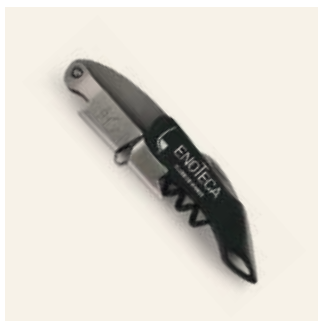
OU PELO E-MAIL enoteca@enoteca.pt

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

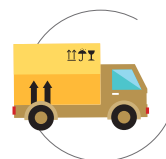
Ligue para o Telf. **228 348 440** ou **934 400 893** e diga-nos quais os produtos que pretende.



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.



EVENTO FÓRUM DE ENÓLOGOS

Vila Galé Collection Palácio dos Arcos - 29 NOVEMBRO 2025

Realizou-se mais um evento do Fórum de Enólogos, desta vez no Hotel Vila Galé Collection Palácio dos Arcos, tendo estado presentes nas provas os enólogos **Álvaro van Zeller, Bernardo Cabral, David Baverstock, João Silva e Sousa, Jorge Alves, José Gaspar, José Maria Bettencourt, Mafalda Magalhães, Manuel Vieira, Nuno Cancela de Abreu, Tiago Alves de Sousa e Tomaz Vieira da Cruz**. Como habitualmente, nos eventos organizados pelo Fórum de Enólogos, os enólogos, no início da tarde, reuniram-se para provarem (em prova cega) vários vinhos e todos os que obtiveram uma **classificação média igual ou superior a 85%** estiveram disponíveis para os sócios os degustarem durante o jantar (para além dos vinhos servidos com cada prato).

No início da noite, já no jantar com os sócios, como **welcome drink**, esteve a ser servido o espumante **Barão do Hospital Padeiro Bruto Natural Rosé** com vários petiscos (óperas de foie gras, esferas de chevre com amêndoa dourada, canapé de salmão fumado com ovas de truta e mini macarons de figo, chevre e tomilho). Na **entrada**, como "vinho de serviço", tivemos o **Muros Antigos Escolha branco 2024**, a acompanhar uma almofada crocante de cogumelos em redução de vinagre balsâmico. O **Vale da Raposa Reserva branco 2024** foi servido com o **primeiro prato**, lagareiro de polvo com batata nova e grelos salteados. Entre o primeiro e o segundo prato, como limpa Palato foi servido um flute de limão com vodka. Para acompanhar o **segundo prato**, lombo de Novilho com gratinado de batata e mousse de espinafres foi servido o **Murças Minas tinto 2023**. Para terminar o **Porto Barão de Vilar Tawny 10 Anos com a sobremesa** de crocante de chocolate e creme brulée.

Os vinhos aprovados no início da tarde e disponíveis para serem provados por todos durante o jantar foram: **O Espumante Scorpio Bruto Natural (Lisboa); os brancos Talentus Reserva 2024 (Lisboa), Pacheca Reserva Vinhas Velhas 2024 (Douro), Covela Viognier Reserva 2024 (V. Verdes), Murgas Arinto 2022 (Bucelas), Morgado de Bucelas Cuvée Arinto 2022 (Bucelas), Vicentino Reserva 2022 (Alentejo), Howard's Folly Reserva 2022 (Alentejo), Pasmados Garrafeira 2015 (Península de Setúbal), Venera Reserva 2023 (Douro); o rosé Quinta do Carmo (Alentejo); os tintos Pasmados 2023 (Pen. Setúbal), Bacalhôa Touriga Nacional 2021 (Dão), Rio Bom Reserva 2023 (Douro), Santa Vitória Syrah 2023 (Alentejo), Santa Vitória Touriga Nacional 2023 (Alentejo), Conde Vimioso Reserva 2022 (Tejo), Quinta da Oliveirinha Grande Reserva 2022 (Douro), Murças Reserva 2021 (Douro), Tecedeiras Reserva 2021 (Douro), Venera Grande Reserva Vinhas Velhas e Touriga Nacional 2023 (Douro), Gandarada Reserva Especial 2022 (Dão), Vicentino Pinot Noir 2022 (Alentejo), Vilarissa Valley Grande Reserva Syrah 2020 (Douro), Esporão AB 2015 (Alentejo); os fortificados Porto Barão de Vilar L.B.V. Unfiltered 2018 (Porto) e o Porto Alves de Sousa Vintage 2023** (alguns destes vinhos já estão disponíveis na presente revista e os restantes estarão brevemente no site e nas próximas revistas Enoteca). Uma vez terminado o jantar, realizou-se o sorteio das garrafas que os sócios presentes não abriram. Não podemos terminar sem agradecer o apoio das empresas **"Riedel - The Wine Glass Company"** e **"Gifts4wine - Acessórios para vinhos"** na realização deste evento.



JANTAR COM PROVAS - Quanta Terra

Porto, 20 de NOVEMBRO 2025 (Restaurante DeCastro - Cais de Gaia)

Lisboa, 27 de NOVEMBRO 2025 (Restaurante Versátil - Alcântara)

*Apresentação do projeto e dos vinhos pelos enólogos **Celso Pereira e Jorge Alves** no Porto e pelo enólogo **Jorge Alves** em Lisboa*



Tanto **Celso Pereira** como **Jorge Alves** poderiam ter como apelido 'Quanta Terra', não fossem eles próprios a personificação desta marca de vinhos. Foi o Douro que os juntou, ligando-os para a vida. São enólogos, gestores, especialistas em vinho. Trabalham em casas diferentes, concorrentes. Até a um ponto. Porque a partir daí, e quando entra em cena o Quanta Terra, a história é outra.

Estiveram à prova os vinhos **Espumante Quanta Terra Éclat Bruto 2020** e **Quanta Terra Phenomena Rosé 2024**, no jantar com a entrada o **Quanta Terra Grande Reserva branco 2023**, com o prato principal o **Quanta Terra Grande Reserva tinto 2021** e com a sobremesa o **Porto Quanta Terra Tawny 10 Anos**.

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 Arroz cremoso de peixe, para o prato principal tivemos Costela mendinha Maronesa com milhos de enchidos e para a sobremesa Gratinado de maçã com amêndoa e baunilha.

Em Lisboa, no **restaurante Versátil** o **Chef Ricardo Canelas** presenteou-nos com Espetada Teriaky, Mini taquitos, Mini blinis de pimentos e Chouquette de Emental para os vinhos da prova, para a entrada Tártaro de dois peixes, para o prato principal Magret de pato, puré de abobora em espinafres salteados e molho de frutos do bosque e para a sobremesa Tatin de maçã com gelado de nata e caramelo toffee.



Porto - DeCastro Gaia

Lisboa - Versátil

JANTAR COM PROVAS - Herdade Aldeia de Cima

Lisboa, 22 de JANEIRO 2026 (Restaurante Versátil - Alcântara)

Porto, 29 de JANEIRO 2026 (Restaurante DeCastro - Cais de Gaia)

Apresentação do projeto e dos vinhos por **Pedro Canedo**



HERDADE
ALDEIA DE CIMA

A **Herdade Aldeia de Cima** é um projeto pessoal de Luisa Amorim, nesta Herdade não existe um pedaço de terra igual ao outro. Com a intenção de produzir a tipicidade regional característica desta região quente que produz vinho há mais de 2000 anos, os vinhos da Aldeia de Cima, clássicos e elegantes, evidenciam uma enorme complexidade de solos heterogêneos e o carácter das castas indígenas e de castas perfeitamente adaptadas à região. Vinhos que preservam a história do lugar.

Esteve à prova o **HAC Alyantiju tinto 2018**, no jantar com a entrada o **HAC Garrafeira branco 2021**, com o prato principal o **HAC Myndru tinto 2021** e com a sobremesa o **HAC Garrafeira tinto 2021**.

Em Lisboa, no **restaurante Versátil** os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelo **Chef Ricardo Canelas**, desde os aperitivos que acompanharam o vinho da prova, passando à entrada de Vol-au-vent de frango e cogumelos silvestres, o Magret de pato com puré de maçã anisado e redução de vinho tinto como prato principal e Torta de ovo com gel de frutos vermelhos e tuile de amêndoa para a sobremesa.

No Porto, no **restaurante DeCastro** Gaia os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelo **Chef José Guedes**, desde os aperitivos que acompanharam o vinho da prova, passando à entrada surpreendeu-nos com Pregado assado, emulsão de alho e azeite para a entrada, para o prato principal Lombinho de borrego, gnocchi com cogumelos e sálvia e para a sobremesa a Mousse de chocolate belga com flor de sal.



Lisboa - Versátil



Porto - DeCastro Gaia

Conjunto 6 Terroirs



V. Verde
Morgado do Perdigo
Alvarinho & Loureiro
Branco 2024



Douro
Rosé de Ventozelo
2024



Lisboa
Platónico
Reserva
Tinto 2021



Dao
Abanico
Reserva
Tinto 2022



Tejo
Conde Vimioso
Sommelier
Edition
Tinto 2022



Alentejo
Esporão
Colheita
Tinto 2022



Conjunto 6 Terroirs	Sócio 58,81€	Não Sócio 61,90€	Caixa 6 garrafas REF* 066122
------------------------	------------------------	----------------------------	---------------------------------



Agora
provo
EU!

Francisco Macieira

Barca do Inferno Reserva Sousão Tinto 2021

A Força do Atlântico. A Elegância do Calcário. O Carácter do Sousão.

Entre a Serra de Montejunto e o Atlântico, onde a luz é ampla e o vento traz frescura do mar, nasce um vinho de carácter raro. A **330 metros de altitude**, na **Quinta do Garrido**, as **vinhas da Barca do Inferno** elevam-se acima dos nevoeiros costeiros e beneficiam de um equilíbrio natural que só os grandes terroirs oferecem.

O **Barca do Inferno Reserva Sousão 2021** é a interpretação mais elegante de uma casta conhecida pela sua intensidade. Aqui, o Sousão revela-se profundo, mas refinado. Estruturado, mas harmonioso. Poderoso, mas sempre equilibrado.

Os solos argilo-calcários, ricos em calcário ativo, conferem tensão, precisão e uma assinatura mineral subtil. A influência atlântica preserva a frescura natural da uva e permite maturações lentas, traduzidas num vinho vibrante e cheio de energia.

A vindima manual foi realizada no momento ideal. A fermentação decorreu com rigor e respeito absoluto pela identidade da casta. O estágio parcial em barrica, complementado pela maturação em betão, permitiu integrar estrutura e pureza sem mascarar o carácter do terroir.

No copo, apresenta uma cor profunda e envolvente.

No aroma, revela camadas de frutos silvestres negros, ameixa madura e delicadas notas especiadas.

Na boca, é intenso e sedutor, com textura firme mas polida, sustentado por uma frescura que lhe confere equilíbrio e prolonga o final de forma elegante e persistente.

É um vinho de presença segura.

De gastronomia exigente.

De guarda promissora.

O **Barca do Inferno Reserva Sousão 2021** afirma-se como um Sousão atlântico de luxo

- feito para apreciadores que valorizam autenticidade, identidade e sofisticação.

Um vinho que não impõe.

Marca.



VINHA BARCA DO INFERNO

Barca do Inferno Reserva Sousão Tinto 2021

Produtor Barca do Inferno

Denominação de Origem Regional Lisboa

Casta Sousão

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

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor violeta intenso, quase opaco. Aroma jovem com notas de frutos de bago maduros e um toque mineral. Na boca é macio, fresca 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

Agora preço EU!



Sócio
11,88€ GFA

Não Sócio
12,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF* 065983

71,28€ CAIXA 6 GFAS

75,00€ CAIXA 6 GFAS





· PROJETO ·

BARRICA X

Visita à Herdade da Aldeia de Cima

Sábado, 14 de Fevereiro de 2026

No âmbito do **Projeto Barrica X - Herdade da Aldeia de Cima Multi-Vintage**, o EnoClube organizou mais uma visita à Herdade para os sócios aderentes ao projeto, desta vez esperava-nos um momento especial, a **criação do lote (assemblage)** do vinho que irá ser o **Herdade Aldeia de Cima Multi-Vintage**.

Reunidos os Sócios e, após uma breve conversa sobre a Herdade e sobre o projeto, fomos até à Vinha dos Alfiates onde António Cavalheiro (enólogo) nos falou sobre a vinha e os seus pontos mais interessantes. O tempo, apesar do frio e do vento excessivo, colaborou uma vez que a chuva decidiu não aparecer!

Já na Adega da Herdade, aproximava-se o momento mágico, António Cavalheiro falou-nos dos **três vinhos que iriam compor o lote** e alguns sócios provaram cada um destes vinhos. E eis o momento, juntam-se os vinhos numa proveta, um bocado deste, um pouco daquele e mais um pouco do outro... estava feito o lote (já anteriormente pensado, provado, repensado, provado mais uma vez, etc...). A composição final foi esta:

- **70% Alicante Bouschet 2023** da Vinha dos Alfiates com **estágio em barrica de carvalho francês**
- **20% Aragonês 2022** da Vinha de Santana **estagiado em cimento**
- **10% Trincadeira 2024** da Alfiates em **tinaja de barro**

A primeira vez que o **HAC Multi-Vintage viu a luz do dia!** Os sócios presentes provaram o vinho e a reação foi muito positiva, e embora o vinho ainda vá estagiar em Foudres usados de Carvalho Francês de 1200 L por uns meses, **podemos já afirmar com grande certeza que irá ser um grande vinho**. Parabéns, António Cavalheiro, a ti e a toda a equipa que desde o início estão envolvidos neste projeto e que nos deram este vinho. Após a prova, esperava-nos uma merenda de produtos regionais e alguns néctares da Herdade.

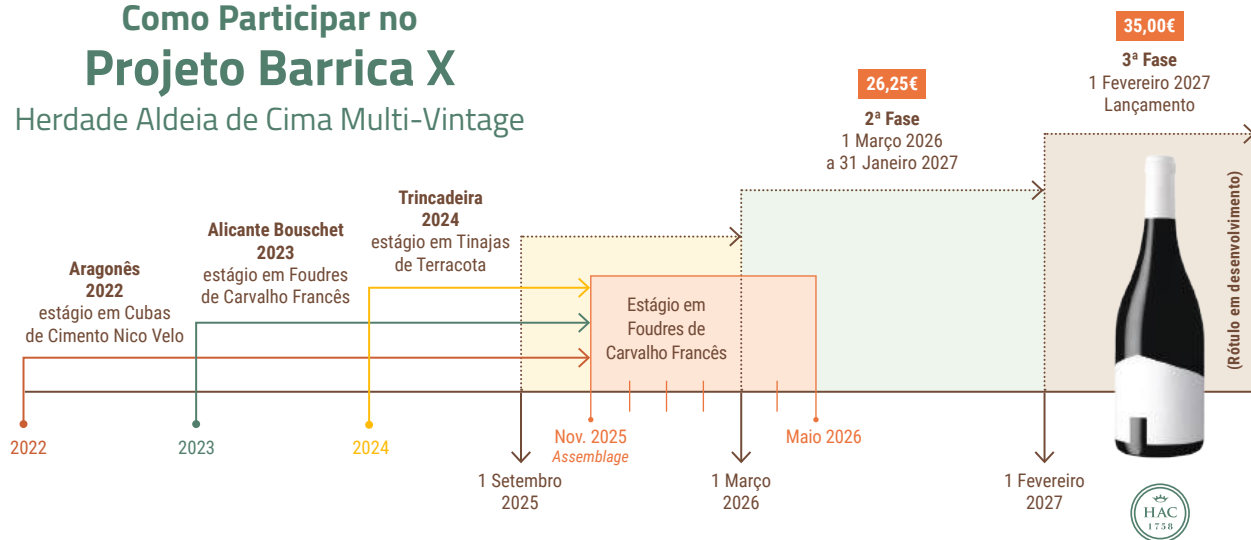
Uma excelente e muito auspiciosa visita. Obrigado a todos, em especial ao **Pedro Canedo e ao António Cavalheiro**, que tornaram esta uma visita que iremos lembrar por muito tempo.





Como Participar no Projeto Barrica X

Herdade Aldeia de Cima Multi-Vintage



Que Preço?

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

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

Que Quantidade?

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

PROJETO BARRICA X	QUADRO DE VALORES	
	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	472,50 €	630,00 €
▪ 1/16 de Barrica - 6 cx / 6 gfas	945,00 €	1.260,00 €
▪ 1/8 de Barrica - 12 cx / 6 gfas	1.890,00 €	2.520,00 €
▪ 1/4 de Barrica - 24 cx / 6 gfas	3.780,00 €	5.040,00 €
▪ Meia Barrica - 48 cx / 6 gfas	7.560,00 €	10.080,00 €
▪ Uma barrica - 96 cx / 6 gfas	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 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

The Wine Collection

The Wine Collection: herança, território e visão no Douro

Há histórias que não se contam apenas em datas, mas em gestos repetidos ao longo de gerações. A **The Wine Collection** nasce desse fio contínuo que liga a família van Zeller ao vinho há mais de quatro séculos, cruzando memória e visão contemporânea. Um projeto que olha o Douro de dentro para fora, respeitando o seu património e explorando, com sensibilidade e ambição, as múltiplas expressões que o território pode oferecer.

De uma linhagem histórica a um projeto de futuro

A **The Wine Collection, S.A.** (antiga Barão de Vilar, S.A.) é uma empresa jovem, mas com uma histórica secular ligada à linhagem da reconhecida família van Zeller, que conta com 14 gerações ininterruptas dedicadas ao comércio e produção de vinhos. Fundada em 1996 por Fernando Luiz van Zeller – e depois passada aos seus filhos Fernando e Álvaro van Zeller – após a venda da Quinta do Noval, então na posse da família, à seguradora francesa AXA, o nome original da empresa recupera um título de família concedido pela Rainha D. Maria II – Barão de Vilar. Além de nome de empresa, Barão de Vilar foi também o nome “emprestado” a uma das suas principais marcas de vinhos DOC Douro e Vinho do Porto.

Durante as três décadas seguintes, em particular desde 2008, a Barão de Vilar, Vinhos SA, foi alargando o seu portfólio de marcas e de vinhos, reforçando as suas gamas em praticamente todas as categorias. E eis que surge a primeira reflexão: a designação, até então, da empresa, não refletia, na totalidade, aquele que é hoje o projeto dos irmãos Fernando e Álvaro van Zeller - e de tantas outras pessoas. Surge, assim, aquilo que hoje se conhece como “The Wine Collection”, uma empresa que representa uma coleção de valores, ideias, estilos e vinhos, guiada por uma missão quase instintiva: preservar o património, criar vinhos de qualidade superior e levar o Douro e o Vinho do Porto mais longe.

Onde o Douro se revela em diferentes paisagens e terroirs

Emolduradas pelas majestosas montanhas do Douro, as vinhas pertencentes à The Wine Collection contam a história rica e apaixonante de uma tradição enraizada nas encostas íngremes e no terroir distintivo desta região vitivinícola única. A combinação única de solos xistosos, altitudes variadas e microclimas singulares cria as condições ideais para a produção de uvas de elevada qualidade, dando origem a vinhos que capturam a autenticidade e a essência do terroir duriense. No total, a empresa detém 24 hectares para produção própria de vinhos, contando ainda com cerca de 240 hectares de vinha de fornecedores fidelizados.



A viagem começa na Quinta do Tombo, localizada no Vale da Vilarça, no Douro Superior, planície aluvionar suavemente ondulada, que apresenta condições únicas e privilegiadas para a viticultura, com um terroir difícil de encontrar noutras partes do Douro. A bacia plana onde a quinta se insere, com pequenas colinas, rodeadas por escarpas de granito, criam um conjunto particular e distinto de fatores. O solo é mais profundo, mas com grande nível de pedregosidade e o clima quente e seco, o que confere aos vinhos características únicas e distintas dos restantes produzidos na região.

Já em Vila Nova de Foz Côa, a Quinta do Saião desenvolve-se como um grande anfiteatro natural voltado para o rio Douro. Nasce da comunhão entre a natureza e a cultura da vinha, preservando e valorizando a biodiversidade e o património histórico, natural e paisagístico da região do Douro Superior.

Longe dos mapas e roteiros turísticos, a Quinta de ZOM descansa tranquilamente em Freixo de Espada à Cinta. Situada no coração do Parque Natural do Douro Internacional, está cercada por uma paisagem impactante de natureza e imponentes escarpas. O clima é rigoroso e seco, com verões muito quentes e invernos extremamente frios. Os solos xistosos e pedregosos intensificam ainda mais o clima, motivo pelo qual se tem assumido como uma espécie de “laboratório a céu aberto” para Álvaro van Zeller, enólogo executivo da The Wine Collection, S.A.

Uma coleção que dá forma à identidade

A The Wine Collection é, apesar da sua história recente enquanto empresa, um dos grupos mais relevantes ligados ao Vinho do Porto e, mais recentemente, aos vinhos DOC Douro. O seu portefólio reflete não apenas escala e diversidade, mas sobretudo uma visão construída ao longo de gerações, onde cada marca ocupa um lugar próprio e bem definido. Da herança da família van Zeller fazem parte nomes incontornáveis como **Barão de Vilar, Palmer, Feuerheerd's, ZOM, Kaputt, Maynard's e Vilarissa**, vinhos que interpretam o Douro sob diferentes estilos e ambições, mantendo sempre um denominador comum: autenticidade, carácter e profundo respeito pelo território.



The Wine Collection



Porto Palmer Cask 150 Anos

Sócio
1.567,50€
GFA 0,75L

Não Sócio
1.650,00€
GFA 0,75L

Caixa de 1 gfa
REFª 016053

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 2023

Produtor The Wine Collection

Denominação de Origem DOC Douro

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

Vinificação Vindima manual com seleção criteriosa das uvas. Desengace e esmagamento para cubas inox onde ocorre a fermentação com controlo de temperatura. Finda a fermentação, parte do lote estagia em barricas usadas de carvalho francês e americano durante 6 meses.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor rubi. Aromas de frutos silvestres maduros (amoras pretas) envolvidos por delicadas notas de especiarias. Na boca sobressai a fruta madura equilibrada por boa acidez e notas suaves de madeira. Taninos suaves e bem integrados. Encorpado e elegante. Final prolongado.

Longevidade 6 a 7 anos

Serviço A 14/15°C com pratos simples de carnes brancas e vermelhas, risottos, pastas e queijos de intensidade média.

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 126114

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 2023 Douro**

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

SÓCIO **57,00€** Caixa 12 GFAS REF^a 126115 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 PRIMAVERA



OFERTA

 **Voucher 10€** para usar nas suas próximas compras



Vinho Verde



Douro



Douro



Dão

Conjunto 12 Garrafas

3 Gfas. Muros Antigos Escolha branco 2024 V. Verde

3 Gfas. Casa de Cambres Reserva Rosé 2024 Douro

3 Gfas. Cottas Tinto 2020 Douro

3 Gfas. Abanico Reserva Tinto 2022 Dão

Cesto de
PRIMAVERA

Caixa 12 garrafas
REFª 126123

Sócio
89,30€

Não Sócio
94,00€

P



Galeria do **Produtor**

Quinta da Giesta Boas Quintas

"Um enólogo, várias regiões, perfis distintos de vinho" ultrapassa a fronteira do mote, tornando-se um testemunho vivo de descoberta das características únicas de cada região e da conceção de vinhos que se afirmam pela originalidade. A filosofia Boas Quintas assenta na diversidade e defende por isso que cada um dos seus vinhos tem uma natureza e identidade própria. A Boas Quintas brinda os seus consumidores com uma produção de vinhos certificados de alta qualidade, resultado da experiência vitivinícola e do recurso a tecnologias de topo que permitem potenciar as qualidades de cada néctar, atribuindo sofisticação e complexidade.

Com tradição agrícola de mais de 140 anos, a família Cancela de Abreu guarda registos da sua atividade vitivinícola desde 1884. Em 1991, Nuno Cancela Abreu, representante da 4ª Geração, administrador, enólogo e viticultor, decidiu empregar toda a sua experiência ao serviço de um projeto que lhe permitisse criar vinhos de alta qualidade, caráter e personalidade: nasceu assim o projeto Boas Quintas na região do Dão.

A excelente recetividade por parte dos críticos e dos consumidores aliada a um rol de prémios desde 1998, a expansão para novas quintas e regiões dá continuidade à fundação originalmente familiar, evoluindo para um projeto ambicioso de produção de vinhos nas regiões do Dão, da Península de Setúbal e do Alentejo. Nas instalações da Boas Quintas na zona da Gandarada, a moderna adega concentra toda a logística da produção, afinação, enchimento, armazenamento e expedição dos vinhos. Aqui fica a base da empresa e o seu centro de controlo de qualidade.

QUINTA DA
GIESTA



Desde 2010 que Nuno Cancela de Abreu abraça um projeto multi-regional, marcando presença nas regiões do Dão, de Bucelas, da Península de Setúbal, do Alentejo, do Porto e do Douro.

A QUINTA DA GIESTA

A família Cancela de Abreu guarda registos da sua atividade nesta casa, construída no centro da vila de Mortágua, desde 1884. Na Quinta da Giesta predominam o verde dos pinhais, o cinzento do granito e do xisto e os amarelos das giestas. Esta vinha está plantada em encosta, a uma altitude média de 200 m, num solo com boa retenção de água. Hoje a Quinta da Giesta é sinónimo de excelência.

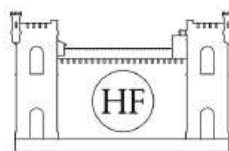


■ Ver pág. 28



Galeria do **Produtor**

Howard's Folly



HOWARD'S FOLLY

O produtor Howard's Folly Wine nasceu em 2002 fruto da união de um empresário Inglês de Yorkshire, Howard Bilton e de um enólogo Australiano, David Baverstock. Desde o início que, o objetivo principal desta união foi revelar o que de melhor as castas portuguesas no terroir alentejano da Serra de São Mamede (Portalegre) têm para oferecer.

Howard Bilton é um entusiasta, amante de vinhos e admirador dos vinhos de Portugal, especialmente os da região do Alentejo.

David Baverstock é um enólogo radicado em Portugal e com provas dadas a nível nacional e internacional da sua experiência, saber e criatividade. Para além de ser o cofundador e diretor de Enologia da casa Howard's Folly e durante largos anos (cerca de 30), ter tido este cargo no Esporão, é também atualmente Chairman Winemaker do grupo Winestone. Foi considerado enólogo do ano em 1999, 2013, 2015 e, mais recentemente, em 2025.

A propriedade conta com 7 hectares na Serra de São Mamede onde encontramos plantadas as castas Touriga Nacional, Aragonez, Syrah, Trincadeira e Alicante Bouschet.

Para além das vinhas próprias, tem acordos estabelecidos com viticultores locais detentores de vinhas velhas onde podemos encontrar mais de 20 castas (muitas delas que não se conseguem identificar). Esta diversidade permite a vinificação de vinhos únicos.

Desde 2018, a casa Howard's Folly Wine conta com uma moderna adega em Estremoz, a primeira adega "urbana" em Portugal.

Esta adega conta com equipamentos de topo que permitem extrair o que de melhor as uvas podem dar. Howard's Folly Wine, mais do que apresentar vinhos no mesmo patamar de qualidade ano após ano, é, acima de tudo, um pequeno produtor cujo objetivo é sempre produzir o máximo de qualidade em cada colheita, exemplo disso é o vinho que lhe apresentamos este trimestre, o Howard's Folly Sonhador tinto 2021.



■ Ver pág. 29

Vinhos do trimestre



“Cor rubi brilhante. Aroma exuberante marcado pelos frutos vermelhos e negros, com um toque foral e de especiarias. Na boca é suave, confirma a fruta do aroma. A frescura a equilibrar o corpo. Taninos presentes mas elegantes. Final muito suave e agradável!”

Nuno Cancela de Abreu



Quinta da Giesta

Tinto 2024

Dão

Produtor Boas Quintas

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

Vinificação Vindima manual. Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com temperatura controlada a 23°C. Maceração suave. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 5 a 6 anos

Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas, pratos picantes ou queijos de sabor ligeiro.

Enologia Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixa de 6 gfas
REFª 066113

56,46€	59,40€
CAIXA 6 GFAS	GFA 0,75L

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



“Cor rubi escuro e intenso. Aroma complexo, frutos azuis maduros (amoras, mirtilos) e notas de especiarias do estágio em madeira. A boa acidez dá-lhe uma frescura notável, intenso com taninos vivos e precisos, com um toque de notas do estágio, boa estrutura e equilíbrio. Final suave e agradável.”

David Baverstock



Howard's Folly Sonhador Tinto 2021 *Alentejo*

Produtor Howard's Folly Wine

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 parcial de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia David Baverstock

Sócio 9,41€ GFA 0,75L	Não Sócio 13,50€ GFA 0,75L
------------------------------------	---

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF* 065973

56,46€ CAIXA 6 GFAS	81,00€ GFA 0,75L
-------------------------------	----------------------------

Preço Especial para SÓCIOS
Até 12 ABRIL 2026

Após essa data:

SÓCIO 12,83€ GFA / CAIXA 6 GFAS 76,98€

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

▪ Telefone 228 348 440 ▪ E-mail enoteca@enoteca.pt



Muros Antigos Escolha 2024

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065910

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

Vinha A4uatro Escolha 2024

Produtor Vinha A4uatro
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Castas Loureiro, Trajadura, Alvarinho
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas de 20kg. Prensagem com cacho inteiro, decantação estática durante 48h. Fermentação a temperatura controlada, em cubas de inox, entre 14-16 graus, durante 15 dias. Estágio em cuba de inox durante 3 meses com batonnage.
Teor Alcoólico 12%
Notas de Prova Cor amarelo-citrino, límpida. Aroma de fruta amarela e tropical, boas notas florais. Na boca bom volume e equilíbrio, fresco com notas minerais.
Longevidade 3 a 4 anos
Serviço A 10/12°C com pratos de peixe e massas.
Enologia Patrícia Peixoto

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066116

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 bêtonnages 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

Quinta de S. Salvador da Torre Loureiro 2024

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 engação, 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



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 Zom 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 abaunilhado. 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



Douro Zom Branco 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€
 GFA 0,75L

Não Sócio
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066029

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 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 envolvência 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 Alvaro van Zeller

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066030

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



Venera 2023

Produtor Quinta dos Loivos
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Arinto, Viosinho, Gouveio
Vinificação Colheita manual para caixas de 15kg, triagem das uvas à entrada da adega, prensagem suave do cacho inteiro em prensa pneumática inerte. Decantação estática a frio durante 5 dias. Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura. Estágio em cuba inox durante 9 meses.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor amarelo pálido intenso. Aroma fresco e delicado, notas vegetais envolvidas por nuances florais e um toque de fruta de polpa branca muito madura, citrinos e especiarias. A boca envolvente confirma os aromas, ataque de fruta madura e fresca e um toque vegetal preciso e envolvente. Boa acidez.
Longevidade 5 a 6 anos
Serviço A 10/12°C com peixes do mar ou refeições simples.
Enologia Jorge Alves

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066119

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



Abanico Reserva 2023

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, lima, mel, especiarias, tosta, leves notas fumadas, um toque mineral. Excelente acidez na boca, guloso e complexo. Encorpado e elegante. Final longo.
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 10/12°C com pratos elaborados de peixe, patés, pratos de carnes brancas, aves e carnes vermelhas mais complexas, como cabrito assado ou chanfana.
Enologia Paulo Nunes

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066045

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 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066011

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



Morgado de Bucelas Arinto Puro Calcário 2025

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Bucelas
Castas Arinto

Vinificação Vindima manual. Contacto pelicular durante 4 horas, seguido de fermentação do mosto limpo a 14°C durante 25 dias. Após a fermentação realizou-se bâtonnage em cuba durante 3 meses.

Teor Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor amarelo citrino pálido. Aroma elegante e fresco, jovem e complexo, notas cítricas, florais e frutadas (fruta branca madura), leve especiado. Excelente acidez, vibrante, bom equilíbrio. Bom final.

Longevidade 2 a 3 anos

Serviço A 10/12°C com entradas, marisco, peixe grelhado e pratos frios (saladas).

Enologia Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066101

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 Vindima 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 3 a 4 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 cítricas com um toque floral a madressilva, fruta de caroço, damasco, nêspera. Na boca é fresco e equilibrado, confirma a fruta do aroma, toque mineral. Final muito suave e agradável.

Longevidade 3 a 4 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
-------------------------------	-------------------------------



Santa Vitória Reserva 2023

Produtor Casa Santa Vitória
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Arinto, Chardonnay, Verdelho

Vinificação Vindima com seleção das uvas na vinha. Desengace total e maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura, 30% do mosto em barricas de carvalho francês (onde depois estagia durante 6 meses) e o restante em inox.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor amarelo palha aberto. Aroma leve e delicado, frutos brancos maduros com leve toque da barrica (baunilha) bem integradas. Na boca é suave e equilibrado com uma acidez discreta a dar-lhe frescura.

Longevidade 4 a 5 anos

Serviço A 8/10°C com queijos amanteigados, peixes grelhados e condimentados e diversos pratos de carnes grelhadas.

Enologia Bernardo Cabral, Marta Maia

Sócio 12,26€ GFA 0,75L	Não Sócio 12,90€ GFA 0,75L
--	--

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066117

73,56€ Caixa 6 GFAS	77,40€ Caixa 6 GFAS
-------------------------------	-------------------------------



Casa de Cambres Reserva 2024

Produtor Solar de Cambres
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas de 20 kg. Prensagem suave em prensa pneumática. Decantação estática. Fermentação do mosto a temperatura controlada em cubas de inox. Estágio parcial em barrica durante 6 meses sobre borras finas.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor salmão claro. Aroma complexo com evolução, notas de pêssego com um toque de framboesa. Na boca revela-se muito suave e guloso com uma textura cremosa. Um rosé muito gastronómico.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de carne, caça e queijos bem estruturados.
Enologia António Braga

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066118
45,60€ **48,00€**
 Caixa 6 GFAS 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 20 kg 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
 GFA 0,75L 9,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066055
51,30€ **54,00€**
 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 com aperitivo ou acompanhando saladas, marisco, pratos de peixe, carnes brancas e pratos da cozinha oriental.
Enologia Paulo Nunes

Sócio
6,08€ Não Sócio
 GFA 0,75L 6,40€
 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
 GFA 0,75L 15,00€
 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€** **8,00€**
 Não Sócio **8,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066032

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

Venera 2023

Produtor Quinta dos Loivos
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Tinta Roriz
Vinificação Colheita manual para caixas de 15kg, triagem das uvas à entrada da adegas, desengace e esmagamento suave. Maceração pré-fermentativa a frio durante 4 dias. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura e remontagens bi-diárias durante 10 dias. Fermentação malolática controlada. Estágio em inox durante 14 meses.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi com laivos violeta, aroma elegante e bem duriense de fruta jovem e fresca. A boca confirma os aromas, muita fruta e elegância, macio e envolvente. Taninos presentes mas muito bem integrados. Equilibrado. Ideal para a mesa. Final agradável.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 16/17°C com massas apaladadas, peixes gordos, aves, carnes brancas e queijos de estrutura média.
Enologia Jorge Alves

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066120

71,28€ **75,00€**
 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 "délestage". 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€** **8,90€**
 Não Sócio **8,90€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065909

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



Cave Real Reserva Douro 2020

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065491

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

Quinta Nova Unopened 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 adegas. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas de inox de 25.000 litros. Estágio em inox e cubas de cimento entre 9 a 10 meses.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi com laivos azulados. Aroma jovem e intenso, exuberante e mineral, notas de frutos do bosque. Na boca é muito macio e equilibrado com boa estrutura, volume e acidez. Final agradável.
Longevidade 5 a 7 anos
Serviço A 16/17°C com massas apaladadas, aves, carnes brancas e queijos de estrutura média.
Enologia António Bastos, Jorge Alves

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065796

62,70€ **66,00€**
 Caixa 6 GFAS 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€ Não Sócio
 GFA 0,75L 11,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066016

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

Murças 2023

Produtor Murças
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Tinta Francisca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz
Vinificação Colheita manual. Desengace e esmagamento, pisa a pé. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas em lagares de granito e prensagem em antiga prensa vertical. Estágio de 9 meses em cubas de betão e barricas usadas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor rubi intenso com laivos violeta. Aroma frutado com notas intensas de frutos vermelhos e pretos maduros com notas florais e balsâmicas. Na boca é fresco e vivo, com taninos firmes mas maduros. Boa acidez, bem integrada. Boa estrutura e persistência. Final longo, persistente.
Longevidade 10 anos
Serviço A 14/16°C com carnes vermelhas (cabrito assado, porco preto), pratos condimentados de peixes gordos (bacalhau com broa) e queijos de pasta mole.
Enologia Lourenço Charters, José Luís Moreira Silva

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065807

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€
 GFA 0,75L

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 adegas, 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€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065999

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




Nova Colheita

A Descoberta Colheita 2023

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€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066137

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
 GFA 0,75L 11,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065811

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



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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065924

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



Nã Te Rales 2020

Produtor Herdade da Figueirinha
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet
Vinificação Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Curtimentas de duração variável em função da casta. Fermentação a 26°C. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi. Aroma expressivo de frutos vermelhos levemente compotados e um toque de especiarias. Na boca é intenso e muito frutado com leve doçura não excessiva. Macio e equilibrado. Final frutado.
Longevidade 6 a 7 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
Enologia Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

Sócio
8,08€
 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€
 Não Sócio
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065972

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€
 Não Sócio
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066002

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



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 bâtonnage 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€
 Não Sócio
16,00€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066033

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



Quinta do Cume Rabigato Branco 2023

Produtor Quinta do Cume
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Rabigato
Vinificação Colheita manual. Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura. Estágio de 18 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês de 225 L.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor amarela-citrina. Aroma elegante com notas florais, de frutos brancos de caroço maduros e um toque mineral típico da casta. Boca com uma acidez vibrante, fresco, bom volume. Equilibrado. Final é longo, fresco e persistente.
Longevidade 10 a 12 anos
Serviço A 12/14°C com carnes brancas grelhadas, aves de capoeira, peixes gordos assados e queijos.
Enologia Jean-Hughes Gros, Frederico Cudell Tenreiro

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066051

122,58€ **129,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



O CENÓLOGO Encruzado Branco 2023

Produtor Casa da Passarela
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Encruzado
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Parte da fermentação (25%) dá-se em barricas novas, ocorrendo o restante (75%) em cuba de cimento.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino intensa. Aroma de fruta amarela madura, mel especiarias, tosta, leves notas fumadas, um toque mineral. Na boca é guloso, complexo, muito boa acidez. Encorpado e elegante. Final longo.
Longevidade 6 a 8 anos
Serviço A 10/12°C com pratos elaborados de peixe e marisco, peixes fumados, carnes brancas, caça de penas e queijos.
Enologia Paulo Nunes

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065917

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 como cabrito e porco bísaro.

Enologia Jorge Alves, António Bastos

Sócio
16,15€
GFA 0,75L

Não Sócio
17,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065898

96,90€
Caixa 6 GFAS

102,00€
Caixa 6 GFAS

O CENÓLOGO Vinhas Velhas Tinto 2021

Produtor Casa da Passarella

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Vinhas Velhas (Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc.)

Vinificação Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em cubas de cimento com maceração pré e pós fermentativa. Fermentação espontânea com leveduras autóctones. Estágio de 18 meses em toneis de carvalho.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor vermelho opaco. Aroma fresco e complexo, frutos vermelhos com notas de especiarias. Na boca é encorpado, fresco e elegante. Final longo e persistente.

Longevidade 10 a 12 anos

Serviço A 16/18 °C pratos de caça de pelo e penas, carnes assadas, gastronomia regional (arroz de pato, chanfana) e queijos curados.

Enologia Paulo Nunes

Sócio
18,24€
GFA 0,75L

Não Sócio
19,20€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065904

109,44€
Caixa 6 GFAS

115,20€
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 15 Kg. Seleção manual e desengace total seguido de esmagamento cuidado. Fermentação com remontagens e délestage a temperaturas controladas em pequenas cubas de inox. Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.

Teor Alcoólico 14%

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

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia David Baverstock

Sócio
12,83€
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. Envolve 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 cociopesto 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 adega. Desengace e esmagamento suave, fermentação e maceração separadas por castas. Maceração pós-fermentativa. 50% do lote estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês de 400 L de segundo e terceiro ano.

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor vermelho-rubi profundo. Aroma fresco, frutos negros e 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



SANTA VITÓRIA

VINHOS

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



WWW.SANTAVITORIA.PT



@CASA.SANTA.VITORIA



CASASANTAVITORIA



INFO@SANTAVITORIA.PT



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 maloláctica 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 amarelo citrino com alguma intensidade. Aroma delicado, com notas florais e de frutos brancos. Boa madeira a envolver os aromas. Boca a confirmar as notas aromáticas. Jovem, fresco e com boa estrutura, confirma as notas de carvalho francês bem integradas. Final muito fino e persistente.



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

85,50€ Caixa 3 gfas

90,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 036088

Venera Reserva Branco 2023



Novo

Produtor Quinta dos Loivos

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Viosinho, Gouveio, Arinto

Vinificação Colheita manual para caixas de 15kg, triagem das uvas à entrada da adega, maceração pelicular pré-fermentativa durante 6 horas, prensagem suave em prensa pneumática inerte. Decantação estática a frio durante 7 dias. Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura. Trásfega cuidada para barricas de carvalho francês de 500 L. Estágio nas barricas com bâtonnage mensal durante 12 meses. Estágio mínimo de 1 ano antes do lançamento.

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 10 a 12 anos

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

Enologia Jorge Alves



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



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 034931

Taboadella

Barrel Top Walk Reserva Tinto 2021

Produtor Taboadella

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

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

Teor Alcoólico 13%

Longevidade 10 a 15 anos

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

Enologia Jorge Alves, Rodrigo Costa



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



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 035513

Quinta do Monte d'Oiro

Tinta Roriz Tinto 2020

Produtor Quinta do Monte d'Oiro

Denominação de Origem Regional Lisboa

Casta Tinta Roriz

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

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Graça Gonçalves, Gregory Viennois



Falua Reserva Unoaked Undated tinto

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

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



sócio **23,75€** GFA 0,75L | Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L
71,25€ Caixa 3 gfas | **75,00€** Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REF° 035083



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 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° 035597



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

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° 035283



Anselmo Mendes A Torre Branco 2019

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

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

Teor Alcoólico 12,5%

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

Longevidade 20 anos

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

Enologia Anselmo Mendes

Sócio 1 gfa - 50,35€

Não Sócio 1 gfa - 53,00€

Refª 015852

Casa da Passarella Villa Oliveira 3ª Edição Branco

Produtor Casa da Passarella
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Encruzado

Vinificação Vinho de lote de várias colheitas. A colheita é manual para pequenas caixas de 12 kg. Fermentação em curtimenta com final em barrica de carvalho de 600L. Reservada 1 barrica de cada uma das colheitas de 2020, 2021, 2022, 2023 e 2024 para realizar o lote final.

Teor Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor citrino-dourado. Aroma limpo e complexo, notas de citrinos (lima, limão), fruta branca (líchias) com um toque floral e de especiarias. Grande volume e estrutura num conjunto de excelente frescura e acidez. Final prolongado.

Longevidade 12 a 15 anos

Serviço A 10/12°C com pratos de peixe estruturados, carnes brancas e queijos.

Enologia Paulo Nunes

Sócio 1 gfa - 90,25€

Não Sócio 1 gfa - 95,00€

Refª 016059



Novo

Herdade Aldeia de Cima Herdade Aldeia de Cima Garrafeira Branco 2021

Produtor Herdade Aldeia de Cima
Denominação de Origem Regional Alentejano
Castas Arinto, Antão Vaz, Alvarinho, Perrum, Roupeiro

Vinificação Vindima manual. Decantação lenta a baixa temperatura em inox. Fermentação "sur lie" em balseiro novo de carvalho francês Radoux de 3000 l com bâtonnage. Estágio de 9 meses no balseiro e 16 meses em garrafa

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor amarelo palha límpida. Aroma complexo com boas notas de fruta branca de caroço (pêra, maçã), notas minerais e de citrinos e leves notas de tosta. Na boca é cheio, frutado e amplo, bem texturado e uma acidez crocante. Final fresco e longo.

Longevidade 8 a 10 anos

Serviço A 10/12°C com peixes gordos grelhados ou assados, pratos ricos de bacalhau, carnes brancas, aves e queijos curados.

Enologia Jorge Alves, António Cavalheiro



Novo



Quinta do Cume Quinta do Cume Grande Reserva Tinto 2019



Produtor Quinta do Cume
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Vinhas Velhas

Vinificação Vindima manual. Fermentação em cuba de inox, com temperatura controlada a 25°C. Estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma complexo, intenso e concentrado, frutos negros e do bosque maduros, notas frescas de esteva, madeira e especiarias. Na boca é muito equilibrado, com estrutura e volume, concentrado e elegante. Taninos de boa qualidade.

Final muito longo e persistente.

Longevidade 10 a 15 anos

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

Enologia Jean-Hugues Gros

Sócio 1 gfa - 42,75€
Não Sócio 1 gfa - 45,00€
Refª 016050

Boas Quintas Quinta da Giesta Grande Reserva Tinto 2016

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet
Vinificação Colheita manual. Desengace e maceração a frio de 72 horas. Fermentação com longa e suave maceração com delestage. Fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês Allier onde estagia por 18 meses.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor vermelho profundo. Aroma jovem e intenso, frutos do bosque e amora, com notas aromas florais, cassis, especiarias e bosque. Na boca é encorpado com taninos robustos mas polidos com uma acidez e frescura marcantes onde sobressai a fruta preta e o chocolate. Vinho cheio, concentrado e complexo com grande potencial de envelhecimento. Final equilibrado, expressivo, longo e persistente.

Longevidade 15 a 20 anos

Serviço A 16/18°C com caça, carne estufada condimentada, carnes fumadas, bacon/presunto e queijos curados.

Enologia Nuno Cancela de Abreu

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

Herdade Aldeia de Cima Myndru Tinto 2021



Produtor Herdade Aldeia de Cima
Denominação de Origem Regional Alentejano
Castas Alfrocheiro, Tinta Grossa, Baga

Vinificação Vindima manual. 70% do lote fermenta e estagia durante 14 meses em ânforas cocciopesto de 1000L, os restantes 30% fermentam e estagiam durante 6 meses em tinajas de terracota de 150L.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor rubi aberta. Aroma elegante e complexo, notas de frutos vermelhos frescos, notas vegetais de esteva e carrasco, notas balsâmicas. Boa mineralidade e toques de casca de laranja no final. Na boca revela-se ao mesmo tempo delicado e firme, taninos redondos muito bem integrados e acidez viva. Final longo e persistente.

Longevidade 8 a 12 anos

Serviço A 14/16°C com caça de penas (perdiz) ou pequena de pelo (lebre, coelho bravo), carnes brancas, pratos ricos de peixe, cozinha regional alentejana e queijos de meia cura.

Enologia Jorge Alves, António Cavalheiro

Sócio 1 gfa - 66,50€
Não Sócio 1 gfa - 70,00€
Refª 016100



Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Espumante Scorpio Bruto Natural

Produtor JAPG
Denominação de Origem Regional Lisboa
Casta Arinto, Chardonnay
Teor Alcoólico 12,5%
Longevidade 4 a 5 anos após dégorgement (Setembro 2025)

Notas de Prova 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.

Enologia José Gaspar

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

Encomende em Caixa de 2 gfas REF^a 026024

28,50€ Caixa 2 GFAS **30,00€** Caixa 2 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Venera Reserva Branco 2023

Produtor Quinta dos Loivos
Denominação de Origem DOC Douro
Casta Viosinho, Gouveio, Arinto
Teor Alcoólico 13,5%
Longevidade 10 a 12 anos

Notas de Prova Cor amarelo citrino com alguma intensidade. Aroma delicado, com notas florais e de frutos brancos. Boa madeira a envolver os aromas. Boca a confirmar as notas aromáticas. Jovem, fresco e com boa estrutura, confirma as notas de carvalho francês bem integradas. Final muito fino e persistente.

Enologia Jorge Alves

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036088

85,50€ Caixa 3 GFAS **90,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Murgas Arinto de Bucelas Branco 2022

Produtor Quinta das Murgas
Denominação de Origem DOC Bucelas
Casta Arinto
Teor Alcoólico 12,5%
Longevidade 8 a 10 anos

Notas de Prova Cor amarelo citrino-palha. Aroma complexo com notas de boa evolução. Notas de fruta branca de caroço, ligeiro floral e um toque de mel. Boa acidez na boca, fresco. Bom corpo e estrutura. Final intenso e longo.

Enologia Bernardo Cabral

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 066121

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Vicentino Reserva Branco 2022

Produtor Vicentino - Vinhas da Costa Atlântica
Denominação de Origem Regional Alentejano
Castas Arinto, Chardonnay
Teor Alcoólico 12,5%
Longevidade 10 a 12 anos

Notas de Prova Cor amarelo-esverdeado intensa. Aroma complexo com notas de limão, lichia, flores brancas e um toque amanteigado e ligeiro fumado. Na boca é rico e fresco com um toque salino. Muito elegante, excelente evolução. Final muito longo, persistente e agradável.

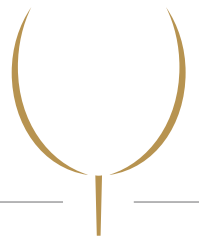
Enologia Bernardo Cabral

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 066124

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

Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Howard's Folly Reserva Branco 2022

Produtor Hill Valley Portugal
Denominação de Origem DOC Alentejo
Casta Field Blend de vinhas velhas com 70 anos. Predominância de Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina
Teor Alcoólico 13% **Longevidade** 5 a 6 anos
Notas de Prova Cor amarela-citrina intensa. Aroma complexo, intenso e elegante; fruta branca, lima e espargos com notas de madeira muito bem integradas e um toque leve de frutos secos e fumo. Boa evolução em garrafa. Boca ainda jovem com tudo a casar, equilibrado e elegante, frutado com boa acidez. Bom corpo, belíssima estrutura. Final longo e persistente.
Enologia David Baverstock

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036125

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Vilarissa Valley Grande Reserva Syrah Tinto 2020

Produtor Quinta do Saião
Denominação de Origem Regional Duriense
Casta Syrah
Teor Alcoólico 14,5% **Longevidade** Mais de 15 anos
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 elegante e 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.
Enologia Álvaro van Zeller

Sócio **35,15€** GFA 0,75L Não Sócio **37,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 2 gfas REF^a 026037

70,30€ Caixa 2 GFAS **74,00€** Caixa 2 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Venera Grande Reserva Tinto 2023

Produtor Quinta dos Loivos
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Vinhas Velhas, Touriga Nacional
Teor Alcoólico 14,5% **Longevidade** Mais de 15 anos
Notas de Prova Cor rubi, intensa e profunda. Aroma complexo, fruta vermelha e preta, notas de especiaria e balsâmicas com a madeira do estágio muito bem integrada. Na boca é redondo e suave, confirma os frutos negros. Elegante, firme, taninos vivos com acidez equilibrada. Belíssima estrutura. Final preciso, longo e persistente.
Enologia Jorge Alves

Sócio **38,00€** GFA 0,75L Não Sócio **40,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036089

114,00€ Caixa 3 GFAS **120,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Conde Vimioso Reserva Tinto 2022

Produtor Falua
Denominação de Origem Regional Tejo
Castas Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Castelão, Aragonez
Teor Alcoólico 14% **Longevidade** 6 a 8 anos
Notas de Prova Cor granada intensa. Aroma complexo e intenso a revelar boa evolução. Fresco com notas de fruta jovem, frutos negros e groselha, notas de especiarias, tosta, folhas secas e balsâmicas. Boca equilibrada e elegante. Taninos firmes mas sem agredir, Boa estrutura e volume, boa acidez. Final longo e persistente.
Enologia Antonina Barbosa

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 066127

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



Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Pasmados Tinto 2023

Produtor José Maria da Fonseca
Denominação de Origem Reg. Península de Setúbal
Castas Malbec, Touriga Nacional, Syrah
Teor Alcoólico 13,5%
Longevidade 7 a 8 anos
Notas de Prova Cor rubi. Aroma limpo, intenso e complexo; frutos vermelhos e silvestres maduros, ligeiro vegetal e notas de madeira bem integrada. Boca suave e equilibrada. Redondo, suculento e cheio, ligeiro seco no final. Final longo e elegante.
Enologia Domingos Soares Franco

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 066128

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Santa Vitória Touriga Nacional Tinto 2023

Produtor Casa Santa Vitória
Denominação de Origem Regional Alentejano
Casta Touriga Nacional
Teor Alcoólico 14%
Longevidade 9 a 10 anos
Notas de Prova Cor vermelha-rubi profunda. Aroma limpo e complexo, notas de fruta jovem madura, mirtilo, ginja, ligeiro balsâmico. Boca suave e equilibrada, ligeira acidez, bons taninos, bom volume. Final longo e suave.
Enologia Bernardo Cabral, Marta Maia

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036129

61,29€ Caixa 3 GFAS **64,50€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Esporão Alicante Bouschet Tinto 2015

Produtor Esporão
Denominação de Origem DOC Alentejo
Casta Alicante Bouschet
Teor Alcoólico 14,5% **Longevidade** 12 a 15 anos
Notas de Prova Cor vermelha-rubi intensa e fechada com laivos atijolados. Aroma a revelar muito boa evolução, "sous bois", fruta madura, frutos negros, madeira muito bem integrada, notas de especiarias, pimentão, pimenta preta, chocolate e notas balsâmicas, eucalipto. A boca confirma as notas balsâmicas e a boa evolução, ótima acidez e vivacidade, textura firme, boa estrutura e complexidade. Final muito longo e persistente.
Enologia David Baverstock, Sandra Alves

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036130

85,50€ Caixa 3 GFAS **90,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Porto Barão de Vilar L.B.V. Unfiltered 2018

Produtor The Wine Collection
Denominação de Origem DOC Porto
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão
Teor Alcoólico 20% **Longevidade** Em cave 12 a 15 anos. Depois de aberto 1 a 2 semanas
Notas de Prova Cor rubi com ligeiros laivos alaranjados e acastanhados. Aroma de frutos vermelhos maduros em compota (ameixa vermelha, morango, cereja, ginja), bergamota, frutos secos, mel e especiarias brancas. Boca cheia, redonda e doce, excelente equilíbrio entre açúcar e álcool, bons taninos e boa estrutura. Final suave e longo.
Enologia Álvaro van Zeller

Sócio **14,16€** GFA 0,50L Não Sócio **14,90€** GFA 0,50L

Encomende em Caixa de 2 gfa REF^a 026126

28,32€ Caixa 2 GFAS **29,80€** Caixa 2 GFAS

Fórum de ENÓLOGOS



12
Garrafas

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

Conjunto Fórum de Enólogos

- 1 gfa. Espumante Scorpio Bruto Natural
- 1 gfa. Venera Reserva Branco 2023
- 1 gfa. Murgas Arinto de Bucelas Branco 2022
- 1 gfa. Vicentino Reserva Branco 2022
- 1 gfa. Howard's Folly Reserva Branco 2022
- 1 gfa. Vilarissa Valley Grande Reserva Syrah Tinto 2020
- 1 gfa. Venera Grande Reserva Tinto 2023
- 1 gfa. Conde Vimioso Reserva Tinto 2022
- 1 gfa. Pasmados Tinto 2023
- 1 gfa. Santa Vitória Touriga Nacional Tinto 2023
- 1 gfa. Esporão Alicante Bouschet Tinto 2015
- 1 gfa. Porto Barão de Vilar L.B.V. Unfiltered 2018

Sócio
257,36€

Caixa de 12 gfas
REF* 126131

Não Sócio
270,90€



Espumante
Scorpio Bruto Natural

SÓCIO **14,25€** NÃO SÓCIO **15,00€** 1 GFA 0,75 L
REFª 016024



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
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€



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

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 015886



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

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 015405



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

SÓCIO
109,25€

NÃO SÓCIO
115,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 015776



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

SÓCIO
13,78€

NÃO SÓCIO
14,50€

1 GFA 0,50 L
REFº 012604



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

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 011244



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

SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 013810



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

SÓCIO
71,25€

NÃO SÓCIO
75,00€

1 GFA 0,50 L
REFº 015819



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

SÓCIO
179,55€

NÃO SÓCIO
189,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 015738



Porto
Barão de Vilar
Very Old Tawny
80 Anos
(0,75 L)

SÓCIO
522,50€

NÃO SÓCIO
550,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 016062

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



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

SÓCIO
22,80€

NÃO SÓCIO
24,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015857



Moscatel Setúbal
Alambre
20 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 014291



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

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015927



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

SÓCIO
95,00€

NÃO SÓCIO
100,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015877



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

SÓCIO
280,25€

NÃO SÓCIO
295,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015878



Vinho Licoroso
Bastardinho
de Azeitão
40 Anos
(0,50L)

SÓCIO
285,00€

NÃO SÓCIO
300,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 010519

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - 35€

Espirituosos

Seleção Enoteca



Aguardente Velha
Curvada de Velha
(0,70 L)

SÓCIO
27,55€

NÃO SÓCIO
29,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 015128



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

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015926



Aguardente JM
Espirito 50 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
118,75€

NÃO SÓCIO
125,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015765



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

SÓCIO
61,75€

NÃO SÓCIO
65,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015386



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

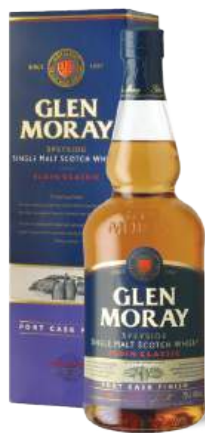


Scotch Whisky
Cutty Sark Prohibition
(0,70 L)

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 012435



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

SÓCIO
21,38€

NÃO SÓCIO
22,50€

1 GFA 0,70 L
REF* 015206



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

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€

Barca do Inferno

RESERVA SOUSÃO



Barca do Inferno nasceu
nas vinhas da Quinta do Garrido

Um vinho de carácter raro, profundo e poderoso.

Um vinho que não impõe. Marca.