

A close-up photograph of a hand holding a snifter glass filled with white wine. The hand is positioned in the center, with fingers wrapped around the stem of the glass. The wine is a pale yellow color, and the glass is partially filled. The background is a plain, light color.

ENOTECA

www.enoteca.pt • Nº 138 - 2º TRIMESTRE 2026 - JUNHO/AGOSTO • Clube de Vinhos

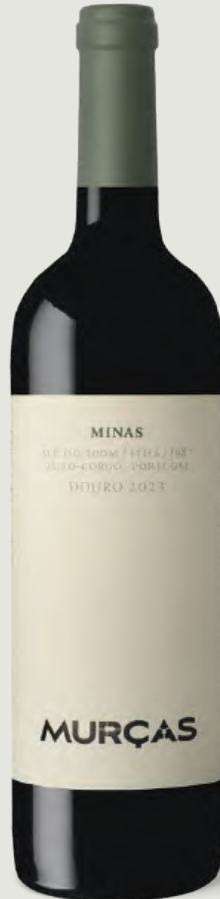
ESPORÃO



Ameal

Loureiro
Branco

VINHOS VERDES



Murças

Minas
Tinto

DOURO



Esporão

Reserva
Tinto

ALENTEJO

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

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

- 3 Editorial
- 4 Porquê pertencer à Enoteca
- 5 Os Clubes da Enoteca
- 6 EnoClube
- 7 Enoteca Garrafeira Clube
- 8 Montra de Prémios
- 9 Como Encomendar
- 10 Notícias do Vinho
- 15 Projeto Barrica X
- 17 Conjunto 6 Terroirs
- 18 Espumantes/Champagnes
- 19 O Espumante à Mesa
- 20 Agora Provo Eu
- 22 Castas
- 24 Vinificação de A a Z
- 26 Rótulos Personalizados
- 28 Bacelo Novo
- 31 Cesto de Verão
- 32 Galeria do Produtor
- 34 Vinhos do Trimestre
- 36 Cave Brancos
- 40 Cave Brancos/Rosés
- 41 Cave Rosés
- 42 Cave Tintos
- 46 Cave Superior
- 52 Garrafeira do Clube
- 58 Cave Privada
- 60 Fórum de Enólogos
- 65 Portos
- 66 Generosos
- 67 Espirituosos

I Índice



SÓCIOS

A Enoteca apresenta-se como um Clube, tendo como foco da sua atividade o Vinho... somos um **Clube de Vinhos!** A nossa ambição sempre foi, e sempre será, apresentar aos Sócios os melhores vinhos, tendo sempre como bússola a relação entre o preço e a qualidade.

Nestes nossos mais de **40 anos de atividade** (depois de nascermos, fomos oficialmente registados a 22 de Maio de 1984), tivemos um percurso interessante, tendo sempre presente em cada decisão tomada **"o que é melhor para o Sócio?"**. Criámos o **Programa Trimestral**, a escolha segura para quando o sócio não está com vontade de seleccionar entre a variedade de vinhos apresentados. Reparámos que um dos elementos mais importantes no ciclo do vinho, desde a colheita até à entrega, não era suficientemente valorizado e tudo fizemos para dar o devido relevo ao **Enólogo**. A Enoteca foi crescendo, foi evoluindo, a seleção dos vinhos foi-se tornando num processo cada vez mais criterioso e para dar resposta à escolha de cada vez mais vinhos existentes no mercado é criado o **Painel de Prova**, inicialmente com o Álvaro, o Anselmo, o João e o Manuel e mais recentemente com a adição do José Manuel e do Tiago, temos aqui o garante da qualidade de todos os vinhos apresentados.

Para os Sócios que não podiam participar nas atividades desenvolvidas pelo Clube (visitas, provas, jantares...) criámos o **Enoteca Garrafeira Clube** e quando fomos abordados para ajudar a dar vida a um projeto de enólogos, dissemos "Presente" e em conjunto com um grupo de enólogos, foi criado o **Fórum de Enólogos**.

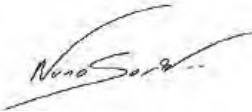
Ao longo destes anos todos fomos sempre auscultando as opiniões dos sócios, afinal para quem o Clube existe, e fomos sempre tentando mostrar o nosso reconhecimento através de campanhas exclusivas, quer através da apresentação de vinhos que dificilmente se encontravam no mercado, quer através de propostas com valores muito atrativos, quer no lançamento de certos vinhos, quer por um processo de atribuição de pontos com cada compra feita e que o Sócio pode rebater em vários produtos e vinhos.

A divulgação e informação também sempre foi um dos objetivos do Clube, aliás nas palavras do fundador José Seródio, **"Quem mais sabe, melhor bebe!"**. Neste sentido criamos neste trimestre a rubrica **"CASTAS"**, onde iremos falar de uma casta de vinho diferente de trimestre para trimestre. Para dar início a esta rubrica escolhemos para este trimestre a Loureiro.

Também neste trimestre criamos **mais uma vantagem para os Sócios**, nos vinhos da Proposta Trimestral (e pontualmente noutros vinhos também), no decorrer do trimestre em que são propostos, os **pontos auferidos contam a dobrar** (p. ex. na aquisição de uma caixa de um vinho da proposta trimestral com o valor de €70 até agora o Sócio recebia 7 pontos, a partir de agora receberá 14 pontos).

A satisfação do Sócio é o que nos motiva, para isso existimos, para isso evoluímos.

Somos o **seu Clube de Vinhos**.


nserodio@enoteca.pt

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



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 (<i>ler abaixo</i>)
Envio da Revista Enoteca	SIM - A Revista ENOTECA (trimestral) será enviada aos sócios do EnoClube.
Primeiros Provadores	SIM - O sócio pode integrar o grupo dos Primeiros Provadores.



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



*Programa Trimestral

- Todos os trimestres, coincidindo com a edição da Revista Enoteca, **são selecionados os dois vinhos que têm a melhor relação qualidade/preço de todos os vinhos apresentados na Revista Enoteca** (na edição de Natal - 4º Trimestre, adicionalmente é apresentado um Espumante). A informação detalhada dos vinhos do programa trimestral é apresentada nas páginas centrais da Revista Enoteca e na página inicial do web site Enoteca.
- A Enoteca compromete-se a **enviar aos sócios uma caixa de cada um dos vinhos propostos**, sendo o débito efetuado após o envio. Se por qualquer motivo o Sócio não desejar receber os vinhos da proposta trimestral (parcialmente ou na sua totalidade) apenas terá de informar a Enoteca dessa sua decisão no prazo de 8 dias após receber a Revista Enoteca.
- A **proposta trimestral não obriga o sócio a qualquer número mínimo de encomendas**. Findo o prazo de renúncia, os vinhos serão enviados para a morada de entrega indicada pelo sócio (no caso da existência de encomendas de outros vinhos, a entrega dos vinhos da proposta trimestral será, sempre que possível, efetuada na mesma data).



Se para além da comodidade do Programa Trimestral, gosta de participar em eventos ligados à temática do Vinho, Visitas a Adegas e Herdades, Jantares Vínicos, Cursos de Prova, entre outros, a modalidade certa para si é o **EnoClube - Clube dos Conhecedores**.



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



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



➤ Aquando da inscrição no **EnoClube - Clube dos Conhecedores**, o Sócio fica também inscrito no **Programa Trimestral*** (página 5).



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

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 - **101,00€**)

➤ **Conjunto 6 Garrafas**

- 1 Gfa. Espumante Scorpio Bruto Natural
- 1 Gfa. O Enólogo Encruzado Branco 2023
- 1 Gfa. Alyantiju Tinto 2017
- 1 Saca-Rolhas ENOTECA
- 2 DropStop ENOTECA

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 - **30,00€**)

➤ **Conjunto 2 Garrafas**

1 Gfa. Espumante Scorpio Bruto Natural

2 Flutes Schott-Zwiesel da Schott-Zwiesel

1 Saca-Rolhas ENOTECA

Conjunto entregue com a primeira encomenda



**+ 1 Saca-Rolhas
ENOTECA**



Escolha o Clube certo para si e INSCREVA-SE!

NO SITE www.enoteca.pt

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

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

OU PELO E-MAIL enoteca@enoteca.pt

Montra de PRÉMIOS



20 PONTOS

10 Identificadores de Garrafeira (reutilizáveis)



36 PONTOS

Saca-rolhas ENOTECA



36 PONTOS

1 gfa Cave Real Reserva Douro Tinto 2020



40 PONTOS

Voucher 10,00€ para utilizar numa Encomenda ou no Site *enoteca.pt*



44 PONTOS

Bomba de Vácuo "Vacuvin" com 2 Rolhas



50 PONTOS

2 Copos "Tinto do Clube" da Schott-Zwiesel



60 PONTOS

2 Cálices de Vinho do Porto "Siza Vieira" da Schott-Zwiesel



420 PONTOS

1 gfa Alves de Sousa Abandonado Tinto 2021



400 PONTOS

Decanter ATLANTIS Cristal

- Por cada compra é-lhe atribuída uma pontuação correspondente a uma percentagem dos vinhos adquiridos (10%).
- Exemplo: 1 caixa de vinho 30 euros = 3 pontos
- Todos os sócios/clientes que totalizam durante 1 ano um mínimo de 20 pontos qualificam-se automaticamente para escolher os prémios selecionados.
- Considerar-se-á para o cálculo da pontuação todas as compras efetuadas desde o dia 1 de janeiro de 2003.

Como Encomendar à ENOTECA?

Como posso fazer uma Encomenda?

Para encomendar por favor escolha um dos seguintes métodos:

Site

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



E-mail

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



Nota de Encomenda

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



Telefone

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



Como é feita a entrega?

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

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



Como posso pagar a Encomenda?

Poderá pagar a sua Encomenda por **Débito Direto**, por **Transferência Bancária**, por **Cartão de Crédito**, por **Multibanco**, por **MBWay** ou por **Cheque**.

Na sua Encomenda indique qual o **método de pagamento pretendido** e a Enoteca enviar-lhe-á os dados necessários para que possa proceder ao pagamento.



Notícias do VINHO

JANTAR COM PROVAS - Casa da Passarella

Porto, 19 de FEVEREIRO 2026 (Restaurante DeCastro - Cais de Gaia)

Lisboa, 20 de FEVEREIRO 2026 (Restaurante Versátil - Alcântara)

*Apresentação do projeto e dos vinhos por **Nelson Coelho** no Porto e em Lisboa*



Desde 1892, a **Casa da Passarella** tornou-se uma das casas emblemáticas dos vinhos de Portugal, por onde passaram alguns nomes lendários da enologia portuguesa, nos seus 100 hectares, dos quais 50 são de vinha, divididos em sete diferentes vinhas, cada uma com características únicas. Em 2008 a Casa, com novo proprietário, sofre transformações profundas, a nível vitivinícola e enológico, e o nome da Casa da Passarella voltaria a ser falado no mundo do vinho. **Paulo Nunes**, o novo enólogo, é responsável por mais de 200 referências e pontuações acima de 90% em revistas e por mais de 50 medalhas (sendo destas mais de 40 de Ouro) da Casa da Passarella.

Estiveram à prova os vinhos **Abanico Reserva branco 2023** e **Abanico Reserva tinto 2022**, no jantar com a entrada o **Oenólogo Encruzado branco 2023**, com o prato principal o **Oenólogo Vinhas Velhas tinto 2021** e com a sobremesa o **Espumante O Fugitivo Baga**.

No **restaurante DeCastro Gaia** os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelo **Chef José Guedes**, desde os aperitivos que acompanharam os vinhos da prova, passando à entrada de Bacalhau como à Gomes de Sá, para o prato principal tivemos Novilho com molho de queijo da serra e para a sobremesa Leite creme laranja e avelã.

Em Lisboa, no **restaurante Versátil** o **Chef Ricardo Canelas** presenteou-nos com Pic Apero Campestre, Sortido de mini nems, Tortilha recheada e Mini pastel de nata para os vinhos da prova, para a entrada Robalo marinado com salada de funcho e maçã verde, para o prato principal Magret de pato, puré de abóbora 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 - Quinta do Cume

Porto, 12 de MARÇO 2026 (Restaurante DeCastro - Cais de Gaia)

Lisboa, 19 de MARÇO 2026 (Restaurante Versátil - Alcântara)



Apresentação do projeto e dos vinhos por Cláudia Cudell e Jorge Tenreiro no Porto e por Frederico Cudell Tenreiro em Lisboa.

O vinho da **Quinta do Cume** nasce nas encostas solarengas de Provesende, na margem direita do Rio Douro, no coração do Douro Vinhateiro (cima-corgo), local que reúne todas as características para a elaboração de vinhos de qualidade e a satisfação de quem os prova: terreno acidentado, solo xistoso, exposição solar ideal e altitude ideal. **Jorge Tenreiro**, cirurgião de profissão, apaixonado desde a infância pelo Douro, escolheu Provesende para a concretização de um sonho, sua mulher e "braço direito", **Cláudia Cudell**, é o dínamo que energiza todas as ações e decisões. Os enólogos **Jean-Hugues Gros** e **Frederico Cudell Tenreiro** são os responsáveis pelos vinhos de qualidade feitos na Quinta.

À prova esteve o **Quinta Cume Colheita branco 2024**, ao jantar com a entrada foi servido o **Quinta Cume Gouveio branco 2022**, com o prato principal o **Quinta Cume Grande Reserva tinto 2019** e com a sobremesa o **Porto Quinta Cume Vintage 2020**.

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, à entrada de Feijoada do mar, o prato principal com um porco Bísaro e milhos de enchidos e na sobremesa uma tartelete de chocolate e framboesa.

Em Lisboa, no **restaurante Versátil** os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelo **Chef Ricardo Canelas** que nos apresentou para a entrada um crocante de queijo chevre com marmelada e nozes, para o prato principal um bacalhau em crosta de broa sobre migas de couve e para a sobremesa um fondant de chocolate com gelado de nata.



Porto - DeCastro Gaia

Lisboa - Versátil

JANTAR COM PROVAS - Quinta de Cottas

Porto, 9 de ABRIL 2026 (Restaurante DeCastro - Cais de Gaia)

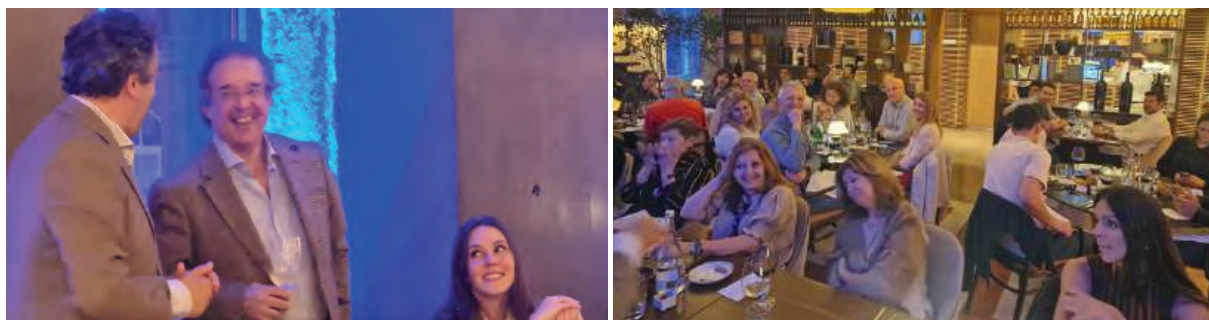
Apresentação do projeto e dos vinhos por **Pedro do Carmo** e **João Silva e Sousa**.

QUINTA DE
COTTAS
DOURO

Localizada perto do Pinhão, no Vale de Alijó (cima-corgo), a **Quinta de Cottas** é uma propriedade que usufrui das condições de excelência para a produção de vinhos do Douro e do Porto, os seus solos de xisto encontram-se apenas povoados com as castas mais tradicionais desta região única. A Quinta de Cottas produz vinhos que captam a essência das principais castas do Douro, vinhos de elevada qualidade e com personalidade distinta que exprimem o seu terroir único.

Esteve à prova **Cottas branco 2024**, no jantar com a entrada o **Cottas Viosinho branco 2024**, com o prato principal o **Cottas tinto 2022** e com a sobremesa o **Porto Cottas Tawny 10 Anos**.

A qualidade dos pratos elaborados pelo **Chef José Guedes** é ponto assente no **jantar do restaurante DeCastro**, desde os aperitivos que acompanharam os vinhos da prova aos pratos do jantar: na entrada um Robalo com funcho e laranja, no prato principal uma Costela Mendinha Maronesa com arroz de enchidos e feijoca e para a sobremesa uma Tarte de queijo no forno e gelado de caramelo salgado.



Porto - DeCastro Gaia

VISITA - Casa da Passarella

Passarella, Dão - 2 Maio 2026

Neste Sábado a previsão meteorológica não antecipava bom tempo, nuvens escuras ameaçavam a visita com cargas de água... no entanto tudo correu pelo melhor! À hora prevista (ou quase), todos chegamos e fomos recebidos por **Ricardo Cabral**, o proprietário, e **Nelson Coelho**, o diretor comercial que tomou para si o papel de cicerone da **Casa da Passarella**.

Após uma agradável conversa sobre a propriedade, o seu significado ancestral para o local e a sua posição como produtor, começamos, entre pingas de chuva, a visita. Deslocamo-nos à Casa, aqui com uma vista privilegiada sobre algumas das vinhas, Nelson falou-nos das mesmas e do seu terroir sem igual. Aproveitando uma aberta no tempo, fomos numa carrinha de caixa aberta até uma vinha de Uva-Cão e após uma pequena caminhada chegámos à famosa vinha centenária Pai d'Avis, uma vinha com 140 anos de onde saem alguns dos mais preciosos néctares da Casa da Passarella. Depois da visita às vinhas fomos ver a Adega onde são vinificados e estagiados os vinhos, por processos tradicionais, onde as fermentações começam com leveduras indígenas em lagares de granito e vimos a sala das barricas onde parte deles estagiam até serem engarrafados. Visitámos também o acervo da Casa da Passarella onde pudemos ver a evolução dos métodos vitivinícolas da Casa da Passarella através dos tempos.

Acabada que estava a parte mais educativa da visita, dirigimo-nos para o almoço onde fomos também muito bem recebidos pelo Chef António Batista, que nos preparou um belo almoço regional. Para começar o tradicional melão com presunto acompanhado pelo **O Oenólogo Encruzado**, seguiu-se um rancho com força, um prato típico da Serra da Estrela, acompanhado pelo **O Oenólogo Vinhas Velhas** e a título de curiosidade também provamos um **O Fugitivo Bastardo**. Para terminar, como sobremesa, requeijão da serra da estrela com doce de abóbora e queijo da serra da estrela com marmelada, acompanhada pelo espumante **O Fugitivo Baga**, a palavra "sublime" é capaz de não ser suficiente para descrever este almoço.

Queremos aqui em nome dos presentes e do Clube, expressar a nossa gratidão pela forma como fomos recebidos na Casa da Passarella, uma experiência que, sem dúvida, todos os presentes repetirão quando a oportunidade surgir.



VISITA - Quinta dos Murças

Covelinhas, Douro - 9 Maio 2026

90% probabilidade de chuva... era o que estava reservado para nós neste sábado para a nossa visita à **Quinta dos Murças**. A resiliência dos Sócios mais uma vez ficou comprovada! À hora marcada estávamos todos a dizer "Presente". **Mafalda Magalhães**, **António Roquette** e a equipa da Quinta deram-nos as boas vindas e depois de uma pequena conversa decidimos ir de imediato para as vinhas... São Pedro tinha abrandado a cadência da chuva.

Embarcamos numa Mitsubishi Canter de caixa aberta e eis-nos a caminho das vinhas. Mafalda Magalhães, a enóloga, deu-nos uma explicação sobre as vinhas as castas e a biodiversidade da Quinta do Murças, a visita continuou com um passeio pelas diversas vinhas, incluindo a famosa VV 47, que em bons anos produz cerca de 1000 garrafas. Com apontamentos aqui e ali sobre procedimentos enológicos e vitivinícolas o passeio continuou até chegarmos à estrada onde a carrinha nos esperava para nos levar de volta à Quinta. Após visitarmos a adega com os seus lagares de granito e a sala das barricas, fomos para uma prova conduzida por Mafalda onde degustamos o **Minas 2023**, o **Margem 2023** e o **Reserva 2022**, todos a prometer grande longevidade, em particular o Margem e o Reserva. Tivemos também a oportunidade de provar o **Ameal Loureiro**, as colheitas de 2024 e de 2020... incrível também a longevidade destes brancos.

Finda a prova aguardava-nos o almoço. Continuamos com o **Ameal Loureiro** a acompanhar uma tiborna de bacalhau muito saborosa (apenas como apontamento, por volta desta altura São Pedro decidiu abrir as comportas e chovia copiosamente), o **Reserva tinto 2019** em garrafa Magnum acompanhou umas bochechas de porco com puré de batata doce e espargos, comprovamos que é um vinho que evolui maravilhosamente bem. Por fim, e a acompanhar uma torta de laranja o **Porto Quinta dos Murças Tawny 10 Anos**. Um almoço muito, muito agradável e do agrado dos presentes.





SANTA VITÓRIA

VINHOS

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



WWW.SANTAVITORIA.PT



@CASA.SANTA.VITORIA



CASASANTAVITORIA



INFO@SANTAVITORIA.PT



· PROJETO ·

BARRICA X

Herdade Aldeia de Cima Multi-Vintage

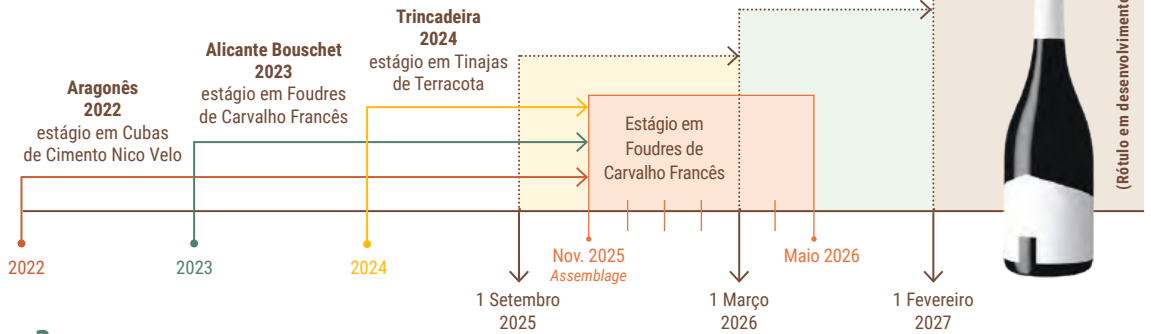
Prova do Multi-Vintage | 12 de Maio de 2026 - pelo Enólogo António Cavalheiro

"É sempre motivo de entusiasmo e grande expectativa, quando revisitamos lotes que permanecem em estágio na zona mais tranquila da adega. O efeito do tempo, a influência dos pequenos foudres de carvalho francês e a forma como naturalmente vão evoluindo as três castas que compõem este Multi-Vintage, relembram-nos mais uma vez, a nobreza de pensar no vinho como um ser vivo.

A prova revela uma notável integração da madeira e fruta para além da complexidade que começa agora a vislumbrar-se. Na cor percebemos o efeito do estágio com tons menos carregados. Aromaticamente a madeira começa a deixar-se notar e os taninos, outrora mais evidentes, dão lugar a uma textura sedosa.

É por fim a confirmação que a arte de esperar é indissociável da Enologia!"

António Cavalheiro



HERDADE ALDEIA DE CIMA

35,00€

3ª Fase
1 Fevereiro 2027
Lançamento

Que Preço?

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



BARRICA X

- 1/32 de Barrica - 3 cx / 6 gfas
- 1/16 de Barrica - 6 cx / 6 gfas
- 1/8 de Barrica - 12 cx / 6 gfas
- 1/4 de Barrica - 24 cx / 6 gfas
- Meia Barrica - 48 cx / 6 gfas
- Uma barrica - 96 cx / 6 gfas

QUADRO DE VALORES

	1 Março 2026 a 31 Janeiro 2027 € 26,25 / gfa	A partir de 1 Fevereiro 2027 € 35,00 / gfa
	472,50 €	630,00 €
	945,00 €	1.260,00 €
	1.417,50 €	2.520,00 €
	2.126,25 €	5.040,00 €
	3.189,38 €	10.080,00 €
	4.758,75 €	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.

ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVAÇÃO



O equilíbrio entre a vinha
e a biodiversidade.

Traduzido numa colheita que
respeita o ritmo da natureza.



A altitude da Serra
de São Mamede.
Num vinho fresco, vibrante
e cheio de identidade.



Conjunto 6 Terroirs



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



Douro
Quinta de Ventozelo
Viosinho
Branco 2024



Lisboa
Quinta do Boição
Reserva
Branco 2024

Dão
Fonte do Ouro
Branco 2025



Tejo
Conde Vimioso
Sommelier Edition
Tinto 2022



Alentejo
Santa Vitória
Reserva
Tinto 2020



Conjunto
6 Terroirs

Sócio
57,52€

Não Sócio
60,55€

Caixa 6 garrafas
REF° 066192



Espumante | V. VERDES

Anselmo Mendes Alvarelhão Private Bruto Rosé

Produtor Anselmo Mendes Vinhos

Enologia Anselmo Mendes

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



Espumante | DOURO

Ventozelo Grande Reserva Bruto Natural

Produtor Quinta de Ventozelo

Enologia José

SÓCIO **28,50€** NÃO SÓCIO **30,00€** 1 GFA 0,75 L
REF* 015763



Espumante | LISBOA

Scorpio 10 Anos Sobre Borrás Bruto Natural

Produtor JAPG

Enologia José Gaspar

SÓCIO **36,10€** NÃO SÓCIO **38,00€** 1 GFA 0,75 L
REF* 016070



Espumante | DOURO

Vértice Gouveio Bruto

Produtor Caves Transmontanas

Enologia Celso Pereira

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



Espumante | DÃO

Respectus Encruzado Brut Nature Millésime

Produtor Boas Quintas

Enologia Nuno Cancela de Abreu

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



Espumante | DOURO

Éclat Super Reserva Bruto

Produtor Quanta Terra

Enologia Celso Pereira e Jorge Alves

SÓCIO **52,25€** NÃO SÓCIO **55,00€** 1 GFA 0,75 L
REF* 016080

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



ESPUMANTE à Mesa

por **Celso Pereira**

O Espumante à Mesa Glamour, Paixão e a Arte de Maridar

Há vinhos que se bebem. E há vinhos que se vivem.

O espumante pertence, sem reservas, a esta segunda categoria.

Mais do que uma bebida, é um convite ao prazer, à partilha e à celebração dos sentidos.

Leveza que liberta

Num mundo que valoriza cada vez mais o equilíbrio e a moderação, o espumante surge como aliado natural. Com um teor alcoólico que raramente ultrapassa os doze graus, frequentemente inferior ao de muitos vinhos tranquilos, permite desfrutar de uma refeição completa com leveza e sem peso na consciência. Bebe-se com prazer do início ao fim, sem que o álcool domine a experiência. É o vinho que acompanha sem atropelar, que anima sem exagerar.

Esta moderação natural faz dele a escolha ideal para almoços longos, brunches descontraídos ou jantares onde se pretende manter a lucidez tão afiada quanto o apetite.

O Grande Camaleão à mesa

Se há qualidade que distingue verdadeiramente o espumante no universo gastronómico, é a sua extraordinária capacidade de maridagem. A acidez viva e as bolhas funcionam como um autêntico limpador de palato, cortando a gordura de um queijo amanteigado, equilibrando a riqueza de um marisco grelhado ou refrescando o paladar entre garfadas de um risotto cremoso.

Do aperitivo à sobremesa, o espumante percorre toda a refeição com desenvoltura rara. Acompanha ostras com a mesma naturalidade com que abraça um bacalhau com natas, realça a delicadeza de um ceviche e não se intimida perante a intensidade de uma carne branca com molho de citrinos. É o camaleão da mesa, adapta-se, complementa, eleva.

O espumante é, acima de tudo, um vinho social. Ninguém abre uma garrafa de espumante para beber sozinho num canto, abre-se para partilhar, para brindar, para olhar nos olhos de quem se estima e dizer, sem palavras, que aquele momento importa.

Nos encontros de família, nos jantares entre amigos, nas reuniões onde o riso é o melhor tempero, o espumante circula como um elo invisível que une as pessoas à volta da mesa.

A sua efervescência contagia o ambiente: onde há borbulhas, há conversa; onde há conversa, há vida.



Agora
provo
EU!

por **Patrícia Peixoto**

Parem de lhes chamar Verdes

Hoje olhamos para a região dos vinhos verdes de forma completamente diferente de como se olhava há alguns anos.

Historicamente foi das primeiras regiões a produzir vinho, na região dos vinhos verdes produz-se vinhos há mais de 2000 anos (já Séneca e Plínio, o Velho, mencionavam a produção de vinho entre os rios Douro e Minho). Foi a primeira região a exportar, desde século XIV, pelo porto de Viana, para vários mercados europeus, tendo a menção ao termo "Vinho Verde" surgido em documentos históricos em 1549, ou seja séc. XVI. João de Barros já utilizava esta expressão para identificar os vinhos produzidos no Minho. Já na altura apresentava um perfil que muito agradava os ingleses e não só, pelas características naturais da região, resultantes do clima, solo e castas plantadas, habituando o mundo a um estilo específico pela acidez e elegância que apresentava. Curiosamente nesta fase a região pintava-se principalmente de vinho tinto.

Um olhar sobre a atualidade, leva-nos a refletir e reconhecer as grandes mudanças. Temos o conhecimento técnico, Enologia e Viticultura, mas também diferentes condições climáticas a moldar a matéria-prima com características bem diferentes que permite ao Enólogo criar vinhos bem distintos.

Muitos consumidores já perceberam que esta região tem um potencial enorme e que, tendo em conta as novas tendências de consumo, esta região também leva vantagem! Convém alertar, a quem ainda não reparou, que o vinho da Região dos Vinhos Verdes já não é o que era! Hoje é possível produzir vinhos de perfis completamente distintos e com uma qualidade irrefutável. Olha-se de outra forma para o que por cá estamos a produzir, desde vinhos espumantes incríveis, vinhos rosés, brancos e tintos com grande variedade de castas, estrutura, cor e elegância.

Atualmente é uma região de vinho branco, com cerca de 80% da área de vinha plantada com castas brancas, principalmente Loureiro, Arinto, Trajadura e Alvarinho. A região também recebe bem outras variedades que permitem ao enólogo mais liberdade e fazer vinhos diferentes.

O gosto do consumidor tem seguido novas tendências. Hoje procura vinhos secos, com teores alcoólicos mais baixos, elegantes, frescos e estrutura mediana, e é neste estilo de vinhos que vemos a região dos vinhos verdes a brilhar e crescer. Vinhos para consumo prontos a beber mas também vinhos com enorme potencial de guarda, fruto do conhecimento e irreverência da nova geração de enólogos e produtores que trazem o gosto de experimentar e explorar o potencial das uvas e da região, que afinal... tem tudo o que precisamos.



Aqui na **Vinha A4uatro** (Trofa – Região Vinho Verde, sub-região do Ave) encontramos uma vinha em solo xisto, onde a maturação é conseguida no seu ponto ideal em meados de setembro. A casta Loureiro é a rainha e exploramos todo o seu potencial. Na nossa vinha ela presenteia-nos com um pH surpreendentemente baixo, e, ainda que desafiando a enologia, não faltando frescura, traz também a longevidade, algo apontado como falha aos vinhos produzidos nesta região, dizendo que não podiam envelhecer com saúde!

O **Vinha A4uatro Loureiro Grande Escolha**, tem como segredo o cuidado da vinha. É um vinho feito 100 % com a casta Loureiro pronto para consumir de imediato, mas também ao longo dos próximos anos, sem pressa e com a contrapartida do ganho em complexidade, estrutura, suavidade, surpresa e prazer. A enologia neste caso não recorreu a estágio em barrica, mas simplesmente uva sã e bâtonnage em cuba de inox durante 4 meses. A estrutura está em perfeito equilíbrio com a acidez natural, sendo por isso bastante gastronómico abrangendo vários pratos, carne branca, bacalhau, enchidos ou um queijo bem cremoso e intenso.

A região dos vinhos verdes já não é o que era... é tudo o que sempre foi e muito, muito mais!

Vinha A4uatro

Loureiro Grande Escolha Branco 2024

Produtor Vinha A4uatro

Denominação de Origem DOC Vinho Verde **Casta** Loureiro

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 bâtonnage.

Teor Alcoólico 12% **Longevidade** 4 a 5 anos

Notas de Prova Aspetto limpo e brilhante, cor amarelo palha. Aroma intenso e jovem, notas florais, fruto de caroço, e algum citrino. Na boca é fresco e elegante, boa estrutura, suave confirmando as notas cítricas. Final fresco e citrino.

Serviço A 10/12°C com gastronomia portuguesa, queijos suaves, peixe, marisco ou carnes brancas.

Enologia Patrícia Peixoto



Sócio
8,55€ GFA 0,75L

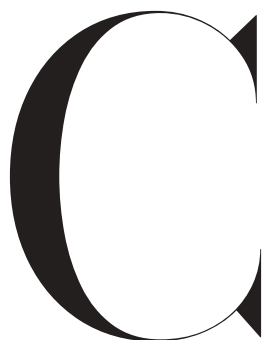
Não Sócio
9,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 066132

51,30€ CAIXA 6 GFAS

54,00€ CAIXA 6 GFAS

Vinha A4uatro



CASTAS

- Loureiro

Casta Loureiro

Esta casta é reconhecida pelos seus vinhos frescos com aromas marcadamente florais e frutados, vinhos leves e muito fáceis de beber com alguns a exibir uma mineralidade agradável, vinhos que todos nós apreciamos em momentos mais relaxados... geladinhos com marisco fresco, ceviches ou até um sushi, entre amigos naquelas tertúlias à beira da piscina, num dia de verão ao entardecer... Excelentes!

Mas eis que, pela mão de alguns produtores, dos quais destacamos **Anselmo Mendes** e a **Quinta do Ameal**, encontramos uma outra vertente. Com uma visão diferente na enologia, a casta Loureiro mostra todo o seu potencial evolutivo, perdemos um pouco a nível da exuberância aromática, surgem aromas minerais e ganhamos um mundo novo no palato, mais estrutura, mais untuosidade e cremosidade, maior volume e quando o vinho passa por barrica, vamos também buscar subtis notas tostadas e de especiarias. Vemos este vinho ganhar toda uma **nova dimensão gastronómica**... já não o vamos servir tão fresco e vamos pegar num copo mais amplo para que os aromas se revelem adequadamente, quando o colocamos a acompanhar um peixe gordo assado ou um tártaro de salmão, massas condimentadas, risottos mais complexos, bifes de peru ou frango grelhados com molho de manteiga e queijos fortes... arrisque nas combinações, experimente, vai-se surpreender.

Mas quem é a **Loureiro**, como chegou até nós, qual o seu terroir preferencial?

Sabemos que é uma **casta muito antiga** que encontrou o seu **lar ideal no vale do Lima** e como outras coisas muito antigas, a origem exata não é conhecida. As análises de ADN inserem a Loureiro no grupo das **castas ancestrais do noroeste peninsular (Minho e Galiza)** e muito embora partilhe uma proximidade genética com outras castas locais, mantém uma **assinatura biológica totalmente individualizada**.

É uma casta de maturação precoce, prefere solos profundos e algo férteis, necessita proteção do vento embora se dê bem com a humidade no ar, é uma casta que se adapta a quase todas as formas de condução. Apresenta cachos alongados, compridos com uma forma cónico-alada, embora compactos os bagos, de tamanho médio, arredondados com uma tonalidade verde-amarelada, não ficam esmagados. É uma casta que nos solos profundos e férteis origina vinhos mais leves, suaves e frescos e nos solos menos férteis e arenosos produz vinhos com maior mineralidade e corpo. Regionalmente esta casta também é conhecida como **Loureira (na Galiza), Galego ou Branco Redondo**.

A **Loureiro** destaca-se por ser uma casta muito produtiva e fértil que confere uma extraordinária exuberância aromática aos vinhos. Tradicionalmente orientada para **vinhos que deveriam ser bebidos enquanto jovens**, recentemente foi **dada a devida importância à sua incrível longevidade**. Hoje é amplamente reconhecida como **uma das principais e mais nobres variedades** da Região Demarcada dos **Vinhos Verdes**.



Muros Antigos Loureiro 2024

DOC Vinho Verde

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
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.
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



Ameal Loureiro 2024

DOC Vinho Verde

Produtor Quinta do Ameal
Notas de Prova Cor amarelo, com laivos esverdeados. Aroma fresco, leve e exuberante, dominado por notas citrinas e minerais e um leve toque floral. Limpo, preciso e marcante. Boa acidez a dar-lhe frescura, vivo, vibrante e com bom volume. Final longo e fresco.
Enologia José Luís Moreira da Silva, Mafalda Magalhães

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

Encomende Caixas de 6 gfas
 REF* 066179

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



Vinha A4uatro Loureiro Grande Escolha 2024

DOC Vinho Verde

Produtor Vinha A4uatro
Notas de Prova Aspetto limpo e brilhante, cor amarelo palha. Aroma intenso e jovem, notas florais, fruto de caroço, e algum citrino. Na boca é fresco e elegante, boa estrutura, suave, notas cítricas. Final fresco e citrino.
Enologia Patrícia Peixoto

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

Encomende Caixas de 6 gfas
 REF* 066132

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



Quinta de S. Salvador da Torre Loureiro 2024

DOC Vinho Verde

Produtor Qta S. Salvador da Torre
Notas de Prova Cor citrina. Aroma complexo, flor de laranjeira, jasmim, notas cítricas de toranja e mentolados. Boca muito equilibrada, fresco com excelente acidez, vibrante. Boa textura. Final muito agradável.
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



Quinta de S. Salvador da Torre Vinha dos Castanheiros Loureiro 2023

DOC Vinho Verde

Produtor Qta S. Salvador da Torre
Notas de Prova Cor amarelo palha citrino intenso. Aroma delicado e elegante a revelar boa evolução, notas de fruta madura, meladas, pêssago em calda. Na boca é cheio e volumoso, boa estrutura, fresco. Final longo.
Enologia Anselmo Mendes

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

Encomende Caixas de 3 gfas
 REF* 036034

57,00€ **60,00€**
 Caixa 3 GFAS Caixa 3 GFAS



Loureiro Private 2021

DOC Vinho Verde

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
Notas de Prova Cor amarelo citrino pálido. Aroma complexo, intenso e expressivo. Notas florais (jasmim) e de hortelã-pimenta. Na boca é suave com belas notas evolutivas a petróleo. Boa acidez e mineralidade. Equilibrado. Final longo e complexo.
Enologia Anselmo Mendes

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

Encomende Caixas de 3 gfas
 REF* 036204

79,80€ **84,00€**
 Caixa 3 GFAS Caixa 3 GFAS



Vinificação

A a Z

por **Tiago Alves de Sousa**

As Novas Vinhas Velhas

Na região demarcada do Douro (RDD) temos ainda o privilégio de trabalhar com vinhas muito antigas, plantadas pelos nossos antepassados. Vinhas com uma identidade singular e responsáveis por alguns dos melhores vinhos do Douro e Porto.

Com esse privilégio vem também muita responsabilidade. De honrar esse legado no nosso trabalho e nos nossos vinhos. E de preparar as novas vinhas para as próximas gerações.

Quando olhamos para as vinhas plantadas na região ao longo dos últimos anos, existe uma realidade incontornável: houve tanto que mudou. Apesar do reconhecimento mundial das vinhas velhas do Douro e da singularidade do seu modelo vitícola, amplamente refletido na qualidade e prestígio dos seus vinhos, levando inclusive a região a tornar-se a primeira em Portugal a regulamentar e proteger a utilização da menção tradicional “Vinhas Velhas” (IVDP, Circular n.º 11/2020).

Paradoxalmente, a maioria das vinhas plantadas na RDD ao longo das últimas décadas seguiu modelos profundamente diferentes, numa evidente contradição, com o risco patente de perda de uma identidade vitivinícola verdadeiramente única.

Sabendo que tal não aconteceu por acaso – os enormes desafios que representam a escassez de recursos humanos e os elevadíssimos custos de produção encaminharam a RDD na procura de soluções que permitissem introduzir algum nível de mecanização nas suas vinhas. Os desafios são inquestionáveis, mas, porventura, algumas das soluções encontradas, essas sim, poderão ser alvo de alguma reflexão. Nos patamares, em vez de se adaptar as máquinas à paisagem, fez-se o caminho oposto, adaptando-se a paisagem às máquinas. Nas vinhas ao alto, poderia ter-se procurado inspiração em outras regiões de viticultura de montanha, como, por exemplo, o Mosel na Alemanha, onde existem ferramentas específicas desenvolvidas para permitir mecanizar em declives tão ou mais acentuados... adotaram-se antes ferramentas mais convencionais que limitam, e muito, a sua implantação.

Face a este contexto, nas quintas da família Alves de Sousa, demos início a partir de 2003 a um estudo profundo dos diferentes tipos de vinha instalados na RDD, procurando compreender qual o caminho a seguir no futuro. Após alguns anos a conclusão tornou-se evidente – os nossos antepassados já tinham encontrado a resposta há mais de um século. O modelo da vinha tradicional era aquele que apresentava a melhor capacidade de adaptação às condições da região, o melhor preparado para fazer face aos desafios climáticos que enfrentamos, e aquele em que era mais evidente a identidade e a qualidade que distinguem os grandes vinhos do Douro e do Porto.

Em 2014 nasceu assim o projeto **“As Novas Vinhas Velhas”** da família Alves de Sousa.

Desde então a quase totalidade das vinhas que plantámos segue este princípio, no qual recriamos os elementos-chave das antigas vinhas tradicionais do Douro, conjugados com uma viticultura de precisão, moderna e sustentável, preparada para os desafios presentes e futuros e adaptada às novas ferramentas tecnológicas.

Nas “novas vinhas velhas”, sempre que possível, preservamos a topografia natural das encostas, mantendo ou reconstruindo os tradicionais muros de pedra e plantando segundo as curvas de nível, reduzindo significativamente o risco de erosão, além do importante contributo para a preservação da icónica paisagem duriense (Património Mundial da UNESCO desde 2001). O cuidado paisagístico estende-se igualmente à utilização de postes de xisto, quando disponíveis, uma solução mais exigente, mas mais harmoniosa na integração com a paisagem.

No sistema de condução, o tradicional Guyot duplo revelou-se, ao longo de décadas, muito bem adaptado às condições naturais do Douro e particularmente resiliente face às alterações climáticas. A menor altura do tronco reduz o esforço da videira no transporte da água e nutrientes das raízes para as folhas, tornando-a mais eficiente, enquanto a disposição dos cachos oferece maior proteção contra a radiação solar direta, reduzindo o risco de escaldão. Este sistema promove ainda um equilíbrio natural entre vegetação e produção, reduzindo a necessidade de intervenções mais intensivas.

As “Novas Vinhas Velhas” seguem também o modelo tradicional de elevada densidade de plantação – cerca de 8.000 videiras por hectare – especialmente adequado às condições da RDD. A competição entre videiras reduz o vigor, limita as perdas de água por transpiração foliar e favorece o aprofundamento radicular, aumentando a resiliência climática. O sombreamento natural entre bardos ajuda a proteger as videiras do calor extremo e a maior cobertura do solo contribui para reduzir a evaporação da água do solo. Este modelo permite igualmente uma menor produção por videira, com evidentes benefícios qualitativos e maior longevidade da vinha, sem comprometer a produção por hectare.

Outro elemento central é a co-plantação de diversas castas autóctones (o famoso “field blend”), cuja diversidade genética aumenta a resistência da vinha a pragas, doenças, acidentes climáticos e às próprias variações interanuais. Esta complexidade varietal contribui igualmente para a profundidade, equilíbrio e complexidade características dos grandes vinhos de “field blend” do Douro.

Claro que os desafios inicialmente referidos ainda assim persistem e até se agravaram. Mas hoje as ferramentas podem e devem ser outras. A constante e acelerada evolução tecnológica e digital cria novas oportunidades. Um dos melhores exemplos reside na utilização de drones na vinha, não apenas para monitorização, mas para verdadeira intervenção agrícola. Mais do que próxima, a tecnologia já existe e evolui muito rapidamente. Há ainda que ultrapassar algumas questões burocráticas próprias do “Velho Mundo Vitícola Europeu” (e, neste caso concreto, com uma legislação de facto “velhinha”, limitativa e a necessitar de revisão urgente para a qual devemos trabalhar). Mas as mais-valias são por demais evidentes: transporte de uvas a partir de vinhas de acesso difícil, diretamente para a adega em tempo recorde. Tratamentos fitossanitários com débitos variáveis planta a planta (face à integração com ferramentas de análise de imagem e IA) e, se necessário, 24 horas por dia nos períodos mais críticos. Libertando recursos humanos de trabalhos particularmente exigentes e que cada vez menos estão dispostos a executar. Avanços que permitirão termos uma verdadeira viticultura de precisão ao mais alto nível, instalada no modelo de vinha que provou e continua a provar o seu valor. Que os nossos antepassados com tanto esforço, dedicação e sabedoria empírica desenvolveram e que hoje a ciência e o rigor técnico validam.

O casamento perfeito entre inovação e tradição. E a garantia de um futuro de identidade, legado e sustentabilidade para o nosso Douro.



Gaivosa Primeiros Anos Tinto 2023

Produtor Alves de Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Field Blend de 13 castas indígenas do Douro predominando Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Amarela.

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor rubi intensa e profunda. Aroma intenso e complexo, notas de frutos de bosque, ervas finas, ameixa preta, hibisco e um leve toque de chocolate negro. Na boca é envolvente e elegante, fresco com taninos finos. Final longo e persistente.

Longevidade 15 a 20 anos

Serviço A 16/17°C com pratos de carnes brancas assadas, caça de penas, peixes gordos assados, pratos com cogumelos (massas, risotto) e queijos de meia cura. Beneficia se decantado 20 minutos antes de servir.

Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio
16,63€
GFA 0,75L

Não Sócio
17,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixa de 3 gfas
REF^o 036199

48,89€
CAIXA 3 GFAS

52,50€
CAIXA 3 GFAS

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

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



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 VERÃO



OFERTA



Voucher 10€ para usar nas suas próximas compras



Douro



Bucelas



Douro



Dão

Conjunto 12 Garrafas

3 Gfas. Quinta de Ventozelo Rabigato Branco 2024 Douro

3 Gfas. Morgado de Bucelas Arinto Puro Calcário 2025 Bucelas

3 Gfas. Zom Rosé 2024 Douro

3 Gfas. Caves Velhas Garrafeira Dão Juta Tinto 2018 Dão

Cesto de VERÃO

Caixa 12 garrafas
REF* 126193

Sócio
118,75€

Não Sócio
125,00€

P



Galeria do **Produtor**

The Wine Collection

A **The Wine Collection** (antiga Barão de Vilar, Vinhos S.A.) 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. É uma empresa que representa uma coleção de valores, ideias, histórias e vinhos, o ponto de encontro entre a tradição, através do know how da família Van Zeller no setor do vinho desde o início do século XVII, e a inovação, com uma enorme aposta na diferenciação e singularidade dos seus vinhos e apresentações.

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, Vilarissa, Kaputt, Maynard's e ZOM**, vinhos que interpretam o Douro sob diferentes estilos e ambições, mantendo sempre um denominador comum: autenticidade, carácter e profundo respeito pelo território.

Quinta de Zom

ZOM, o Douro na sua mais pura essência

A Quinta de ZOM, propriedade da Van Zeller Wine Collection, localizada no Parque Natural do Douro Internacional (Património Mundial da UNESCO), é o habitat paradisíaco de várias espécies protegidas, entre elas a Águia de Bonelli. De costumes discretos e observação rara, a permanência desta ave de rapina na região representa o que o Douro Superior tem de melhor: a natureza, a autenticidade e a aventura num território selvagem com paisagens, sons, cheiros e



The Wine Collection

sabores para explorar. Na fórmula de sucesso de ZOM estão as pessoas, as terras, os ares e os rios que lhe dão origem, mas também a mais moderna tecnologia, a paixão e expertise de uma empresa com um legado sem paralelo no universo dos vinhos portugueses.

A coleção de vinhos da Quinta de ZOM, propriedade da The Wine Collection, é composta exclusivamente por categoria Reserva ou Grande Reserva. Em destaque está o **ZOM Reserva Tinto**, um vinho intenso e versátil que combina as castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Alicante Bouschet e um ligeiro blend de vinhas velhas. O estágio de 15 meses em barricas de carvalho francês confere-lhe intensos aromas a frutos vermelhos silvestres, com notas balsâmicas suaves e nuances a especiarias.



■ Ver pág. 34



Galeria do **Produtor**

José Maria da Fonseca



A família **Soares Franco**, proprietária da empresa há quase 200 anos, tem assumido um papel determinante no setor vinícola nacional. Fundada em 1834 por **José Maria da Fonseca**, é a mais antiga empresa portuguesa produtora de vinhos de mesa e Moscatel de Setúbal. É um dos líderes nas áreas de produção e comercialização de vinhos de mesa e generosos, encontrando-se as suas marcas presentes em mais de 70 países.

Na **José Maria da Fonseca (JMF)** encontramos mais de 30 marcas (entre vinhos de mesa, generosos e licorosos) distribuídas por cinco regiões: Península de Setúbal, Alentejo, Douro, Dão e Vinhos Verdes. Muitas destas marcas são hoje casos de popularidade a nível nacional e internacional e autênticos emblemas do nosso país. Este sucesso decorre do enorme investimento humano e material e de uma constante capacidade de renovação que, ao longo da sua história, e atualmente já na sétima geração, tem sabido preservar uma herança preciosa sem descuidar a modernização, correspondendo aos padrões de exigência que os consumidores dela esperam e surpreendendo a cada passo.

Domingos Soares Franco Coleção Privada

A forte cultura existente na empresa, de aliar a inovação (utilizando as mais modernas práticas e processos enológicos) à tradição (p. ex.: fermentação em talhas no Alentejo) foi um dos fatores que levou ao nascimento da gama. A **gama Coleção Privada Domingos Soares Franco** surge em 1998, impulsionada pela necessidade de criar um espaço de total liberdade criativa e experimentalismo para

Domingos Soares Franco, o enólogo principal da José Maria da Fonseca. Embora sejam da sua responsabilidade todos os vinhos da JMF, existem uns que reserva para si como especiais, vinhos que traduzem o seu espírito criador, a paixão que sente pela viticultura e enologia, e a influência que tem do Novo Mundo. A estes vinhos chamou-lhes **Domingos Soares Franco - Coleção Privada**.

Nascido no Alentejo na Herdade Monte da Ribeira, em Reguengos de Monsaraz, este vinho 100% Syrah da colheita 2021, feito com vinhas plantadas em 2015, é um excelente exemplo da gama Coleção Privada DSF, fermentado em cubas de inox e estagiado em barricas de carvalho, chega-nos com aromas envolventes que continuam na prova num conjunto fresco, suave e equilibrado.



■ Ver pág. 35

Vin T Vinhos do trimestre



“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.”

Álvaro van Zeller



Zom Reserva Tinto 2021 Douro



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 13,5% **Longevidade** 8 a 10 anos

Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas grelhadas, caça de pelo, assados de carnes brancas e de peixes, cozinha tradicional Portuguesa (cozido, feijoada à transmontana) e queijos curados. Beneficia se for decantado meia hora antes de servir.

Enologia Álvaro van Zeller

Sócio 9,90€ GFA 0,75L	Não Sócio 11,00€ GFA 0,75L
------------------------------------	---

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF^a 066016

59,40€ CAIXA 6 GFAS	66,00€ GFA 0,75L
-------------------------------	----------------------------

**Preço Especial
para SÓCIOS**
Até 15 JULHO 2026

APÓS ESSA DATA
- PREÇO SÓCIO:

GFA **10,45€**
CAIXA 6 GFAS **62,70€**

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

Vinhos do trimestre



“Cor vermelho granada. Aroma de frutos pretos (mirtilo, amora silvestre), bergamota, notas fumadas, de chocolate negro e de especiarias. Na boca é suave e equilibrado, frutado com notas de pimenta preta. Boa acidez a dar-lhe frescura. Boa estrutura com taninos presentes, mas suaves.”

Domingos Soares Franco



Colecção Privada DSF Syrah Tinto 2021 Alentejo



Produtor José Maria da Fonseca
Denominação de Origem Regional Alentejano
Casta Syrah
Vinificação Vindima cuidada com seleção de cachos. Desengace e maceração pré-fermentativa. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio de 8 meses em barricas usadas de carvalho francês de várias utilizações (60% de 4ª, 35% de 3ª e 5% de 2ª).
Teor Alcoólico 14,5%
Longevidade 12 a 15 anos
Serviço A 14/16°C com pratos de carne, caça, queijos fortes de pasta mole e enchidos.
Enologia Domingos Soares Franco

Sócio 9,90€ GFA 0,75L	Não Sócio 15,00€ GFA 0,75L
------------------------------------	---

Encomende em Caixa de 6 gfas
REFª 066134

59,40€ CAIXA 6 GFAS	90,00€ GFA 0,75L
-------------------------------	----------------------------

Preço Especial para SÓCIOS
Até 15 JULHO 2026

APÓS ESSA DATA
- PREÇO SÓCIO:
GFA **14,25€**
CAIXA 6 GFAS **85,50€**

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



SUGESTÃO Branco



“Cor amarelo, com laivos esverdeados. Aroma fresco, leve e exuberante, dominado por notas citrinas e minerais com um leve toque floral. Limpo, preciso e marcante. Boa acidez a dar-lhe frescura, vivo, vibrante e com bom volume. Final longo e fresco.”

José Luís Moreira da Silva
Mafalda Magalhães



Ameal Loureiro Branco 2024 V. Verdes

Produtor Quinta do Ameal
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Loureiro
Vinificação Vindima manual, prensagem pneumática dos cachos inteiros. Decantação a frio do mosto durante 24 horas. Fermentação a temperatura controlada durante 12 a 15 dias. Estágio em contacto com as borras, durante cerca de 7 meses em cuba de inox a temperatura controlada.
Teor Alcoólico 12%
Longevidade 10 a 12 anos
Serviço A 8°C como aperitivo, a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.
Enologia José Luís Moreira da Silva, Mafalda Magalhães

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REFª 066179

51,30€ CAIXA 6 GFAS	54,00€ CAIXA 6 GFAS
-------------------------------	-------------------------------



BENEFÍCIO EXCLUSIVO DOS SÓCIOS

Em cada trimestre, nos vinhos propostos como **“Vinhos do Trimestre”**, os pontos auferidos para os Sócios **contam a dobrar!**

Exemplo: na compra de uma caixa com valor de 60€, em vez de receber 6 pontos, **recebe 12 pontos.**



SUGESTÃO Branco

Deseja adicionar um vinho branco aos seus Vinhos do Trimestre?

Veja aqui a nossa sugestão - **também com pontos a dobrar!**

Este vinho não faz parte da Seleção Trimestral. Apenas será enviado ao Sócio se for expressamente solicitado.

CAVE Brancos

Para todas as ocasiões...



Muros Antigos Escolha 2025

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

Sócio **5,70€** Não Sócio **6,00€**
GFA 0,75L GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066194

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

Sócio **6,18€** Não Sócio **6,50€**
GFA 0,75L GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065911

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



Quinta de S. Salvador da Torre Loureiro 2024

Produtor Quinta de S. Salvador da Torre
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Loureiro
Vinificação vindima manual para pequenas caixas. Prensagem dos bagos inteiros sem engaço, clarificação a frio e fermentação lenta, com temperatura controlada. Estágio em cuba de inox durante 6 meses.
Teor Alcoólico 12%
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

← Abra e descubra...



Muros Antigos Alvarinho 2025

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Alvarinho
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48h a 72h. Fermentação longa a baixa temperatura. 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, excelente equilíbrio, acidez vibrante, fresco. Final longo e persistente.
Longevidade 10 anos
Serviço A 11/13°C como aperitivo ou acompanhando marisco, peixes no forno, carnes brancas e queijos de pasta mole.
Enologia Anselmo Mendes

Sócio
9,98€
 Não Sócio
10,50€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066180

59,88€ **63,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Quinta da Carregosa Zom Colheita 2025

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 e inox.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor amarelo pálido com laivos esverdeados. Aroma jovem e fresco, notas de frutos tropicais e um toque abauilhado. Na boca é macio e equilibrado, boa acidez. 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€
 Não Sócio
7,00€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066165

39,90€ **42,00€**
 Caixa 6 GFAS 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€
 Não Sócio
9,00€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066028

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



Quinta do Cume 2024

Produtor Quinta do Cume
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Rabigato, Viosinho
Vinificação Vindima manual. Fermentação em cubas de inox com temperatura constante de 16°C. Estágio de 9 meses em cubas de inox.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma jovem, vivo e fresco, frutado com notas de citrinos e um ligeiro toque tropical (maracujá). Na boca é equilibrado com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final fresco.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 10/12°C com peixes gordos, carnes brancas e queijos.
Enologia Frederico Cudell Tenreiro, Jean-Hughes Gros

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066029

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



Zom
Reserva 2023

Produtor The Wine Collection
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho, Rabigato, Gouveio
Vinificação vindima manual, refrigeração e curta maceração pré-fermentativa. Fermentação em cubas de aço. 60% do lote é transferido para barricas de carvalho francês, uma pequena parte é armazenada em barricas novas e o restante em barricas de 2º e 3º ano onde estagia durante 12 meses. Os restantes 40% permanecem em cuba de inox. Bâtonnage regular durante 6 meses. O vinho é estabilizado e filtrado antes do engarrafamento.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino pálido. Aroma jovem e frutado com belas notas da madeira bem integrada (baunilha, pimenta branca). Na boca é encorpado, cheio com uma boa envolvente 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
11,00€

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066030

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



Quinta da Rede
Reserva 2023

Produtor Quinta da Rede
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Gouveio, Arinto, Viosinho
Vinificação vindima manual. Seleção manual em tapete de escolha. Prensagem suave em prensa pneumática. A fermentação inicia-se em cubas de inox com controlo de temperatura terminando em barricas de carvalho francês, 20% novas e 80% usadas. Estágio de 6 meses com bâtonnage semanal.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma intenso com notas florais (flor de laranjeira) fruto de caroço (alperce), fruta tropical e leves notas especiadas. Na boca boa acidez a dar-lhe frescura, equilibrado. Bom final.
Longevidade 5 a 6 anos
Serviço A 10/12°C com peixes gordos grelhados ou assados, caldeiradas, bacalhau, aves no forno e queijos fortes.
Enologia Paulo Nunes

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066136

71,28€ **75,00€**
 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 15 kg, 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
12,50€

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066119

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



A Descoberta
2025

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066152

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



Abanico Reserva 2024

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 **9,50€**
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066153
54,18€ **57,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Taboadella 2025

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 límpida. Aroma intenso, floral com notas frutadas, citrinos (lima) e frutos brancos. Na boca é elegante e harmonioso, equilibrado, boa acidez e estrutura. Final longo.
Longevidade 3 a 4 anos
Serviço A 10/12°C com entradas, peixes, carnes brancas, aves e queijos.
Enologia Rodrigo Costa

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066162
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
Casta 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€ Não Sócio
 GFA 0,75L **8,00€**
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066101
45,60€ **48,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Mar do Inferno Arinto 2023

Produtor Garrocha Wines
Denominação de Origem Reg. Lisboa
Casta 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 o 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€ Não Sócio
 GFA 0,75L **9,00€**
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065981
51,30€ **54,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

CAVE Brancos

CAVE Rosés



Altas Quintas 600 2025

Produtor Altas Quintas
Denominação de Origem DOC Alentejo
Castas Antão Vaz, Fernão Pires, Arinto
Vinificação Colheita manual, arrefecimento em câmara de frio, seleção de bagos em mesa de escolha. Desengace, esmagamento e prensagem suave. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio de 90 dias com bâtonnage.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor citrina, com aromas discretos de frutos de caroço e ligeiras notas vegetais. Na boca é leve e fresco, equilibrado. Final agradável.
Longevidade 3 a 4 anos
Serviço A 9/11°C com saladas diversas, peixes fritos ou grelhados e mariscos.
Enologia António Ventura

Sócio
8,55€
GFA 0,75L

Não Sócio
9,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066173

51,30€ **54,00€**
Caixa 6 GFAS 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 pelucica. 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€ **77,40€**
Caixa 6 GFAS 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€
GFA 0,75L

Não Sócio
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€
GFA 0,75L

Não Sócio
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 como aperitivo ou acompanhando saladas, marisco, pratos de peixe, carnes brancas e pratos da cozinha oriental.

Enologia Paulo Nunes

Sócio
6,08€
GFA 0,75L

Não Sócio
6,40€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066031

36,48€
Caixa 6 GFAS

38,40€
Caixa 6 GFAS



Quinta da Giesta 2024

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Casta Touriga Nacional
Vinificação Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 6 horas. Fermentação do mosto limpo a 14°C durante 15 dias, sendo que 30% fermenta em barricas de carvalho francês, onde estagiou durante 6 meses.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor rosa salmão. Aroma muito elegante, notas florais e frutadas (frutos vermelhos). Boca elegante, bem estruturada e frutada. Fresco e muito equilibrado. Final fresco e saboroso.

Longevidade 3 a 4 anos

Serviço A 10/12°C como aperitivo, ou acompanhando sushi, pastas e enchidos.

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio
9,41€
GFA 0,75L

Não Sócio
9,90€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065955

56,46€
Caixa 6 GFAS

59,40€
Caixa 6 GFAS



Altas Quintas 600 2024

Produtor Altas Quintas
Denominação de Origem DOC Alentejo
Casta Touriga Nacional
Vinificação Colheita manual, arrefecimento em câmara de frio, seleção de bagos em mesa de escolha. Desengace, esmagamento e prensagem suave. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio de 90 dias com bâtonnage.

Teor Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor rosa-pálido (casca de cebola). Aroma jovem e expressivo, fresco com notas minerais e frutadas (morangos, groselha) e um toque floral. Na boca é leve, fresco e equilibrado. Final fresco.

Longevidade 3 a 4 anos

Serviço A 9/11°C com saladas diversas, peixes fumados, mariscos e aves.

Enologia António Ventura

Sócio
8,55€
GFA 0,75L

Não Sócio
9,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066174

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



Quinta do Carmo Reserva 2024

Produtor Bacalhôa
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Aragonez, Touriga Nacional
Vinificação Vindima precoce. Prensagem direta e suave das uvas tintas. Curto contacto pelicular. Co-fermentação em depósitos de inox onde maior parte do vinho estagia, o restante estagia em barricas de madeira com um ano de uso prévio em vinhos brancos.

Teor Alcoólico 11,5%

Notas de Prova Cor rosa aberto (Provence). Aroma intenso e expressivo, notas de frutos vermelhos (groselha, morango, framboesa), minerais e um ligeiro floral. Na boca é fresco e vibrante, com uma acidez viva. Final tenso.

Longevidade 3 a 4 anos

Serviço A 7/9°C sozinho como aperitivo ou acompanhado saladas, mariscos, peixes grelhados ou carnes brancas.

Enologia Rui Vieira

Sócio
12,35€
GFA 0,75L

Não Sócio
13,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066186

74,10€
Caixa 6 GFAS

78,00€
Caixa 6 GFAS



Cottas 2020

Produtor Quinta de Cottas
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão
Vinificação Vindima manual para caixas de 25 kg. Seleção, desengace e esmagamento à entrada da adegas. Maceração pré-fermentativa de 24h. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial (30% do lote) em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi intenso. Aroma jovem com boa intensidade, notas de grafite, frutos do bosque, moka, chocolate e madeira muito bem integrada. Na boca equilibrado e elegante confirmando as notas de madeira. Bom final.
Longevidade 10 a 15 anos
Serviço A 15/17°C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.
Enologia João Silva e Sousa

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065756
45,30€ Caixa 6 GFAS
47,70€ Caixa 6 GFAS

Dalva Reserva 2023

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066032
45,60€ Caixa 6 GFAS
48,00€ Caixa 6 GFAS

Villa Lisa Reserva 2022

Produtor João Silva e Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
Vinificação Colheita manual para caixas de 20 Kg. Fermentação em inox. Desengace e esmagamento com pouca remontagem e duas "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€
 Não Sócio
8,90€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065909
50,76€ Caixa 6 GFAS
53,40€ Caixa 6 GFAS

Cave Real Reserva Douro 2020

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065491
51,30€ Caixa 6 GFAS
54,00€ Caixa 6 GFAS



Quinta Nova Unoaked 2023

Produtor Quinta Nova N. Sra. do Carmo
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Amarela
Vinificação Colheita manual. Seleção manual das uvas com triagem à entrada da adega. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas de inox de 25.000 litros. Estágio em inox e cubas de cimento entre 9 a 10 meses.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi com laivos azulados. Aroma jovem e intenso, exuberante e mineral, notas de frutos do bosque. Na boca é muito macio e equilibrado com boa estrutura, volume e acidez. Final agradável.
Longevidade 5 a 7 anos
Serviço A 16/17°C com massas apaladadas, aves, carnes brancas e queijos de estrutura média.
Enologia António Bastos, Jorge Alves

Sócio
10,45€ 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



Murças Minas 2023

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

Sócio
10,93€ Não Sócio
 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
Casta 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



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 adega, 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 duriente 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€ Não Sócio
 GFA 0,75L 12,50€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066120

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



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€
 GFA 0,75L

Não Sócio
6,40€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066137

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

Quinta da Giesta 2024

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
Vinificação Vendimia 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%
Notas de Prova Cor rubi brilhante. Aroma exuberante marcado pelos frutos vermelhos e negros, com um toque floral 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.
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
9,41€
 GFA 0,75L

Não Sócio
9,90€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066113

56,46€ **59,40€**
 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€
 GFA 0,75L

Não Sócio
8,40€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065924

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

Pasmados 2023

Produtor José Maria da Fonseca
Denominação de Origem Regional Península de Setúbal
Castas Malbec, Touriga Nacional, Syrah
Vinificação Fermentação em curtimento com controlo de temperatura, 50% do lote em inox e 50% em barricas de carvalho francês e americano. Estágio de 8 meses com bâtonnage. Ligeira filtração antes do engarrafamento.
Teor Alcoólico 13,5%
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.
Longevidade 7 a 8 anos
Serviço A 12/14°C com carnes vermelhas assadas ou grelhadas, estufados de carne, caça de pelo ou penas e queijos fortes.
Enologia Domingos Soares Franco

Sócio
8,55€
 GFA 0,75L

Não Sócio
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066128

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



Howard's Folly Aldeia 2021

Produtor Howard's Folly Wine
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Vinhas Velhas, Aragonez, Syrah
Vinificação Vindima manual para caixas de 15 Kg. Seleção manual e desengace total seguido de esmagamento cuidado. Estágio sobre as borras finas em inox durante 6 meses.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor vermelho rubi com laivos atijolados. Aromas de frutos vermelhos maduros, compota de morango, com um toque de especiarias. Na boca boas notas de fruta madura com taninos redondos. Final seco.
Longevidade 6 a 8 anos
Serviço A 14/16°C com pratos de peixes gordos, carnes brancas e vermelhas.
Enologia David Baverstock

Sócio
8,08€
 GFA 0,75L

Não Sócio
8,50€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066146

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



Nã Te Rales 2023

Produtor Herdade da Figueirinha
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet
Vinificação Fermentação separada por castas, 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 com laivos violeta. Aroma jovem e expressivo, frutos vermelhos maduros e um toque de especiarias. Na boca é frutado, macio e equilibrado. Taninos redondos. Final frutado.
Longevidade 5 a 6 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
Enologia Filipe Sevinata Pinto, Susana Correia

Sócio
8,08€
 GFA 0,75L

Não Sócio
8,50€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066168

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 "déstage" a temperaturas controladas em pequenas cubas de inox. 9 meses de estágio parcial em barricas usadas.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi escuro. Aroma complexo, frutos azuis e especiarias da madeira do estágio. Na boca é muito equilibrado, com boa estrutura e uma ótima acidez a dar-lhe frescura. Suaves notas do estágio. Final suave e agradável.
Longevidade 9 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de peixes gordos, carnes brancas e vermelhas.
Enologia David Baverstock, Pedro Furiel

Sócio
9,03€
 GFA 0,75L

Não Sócio
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065972

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



Florão 2021

Produtor Quinta da Fonte Souto
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Alfrocheiro, Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Mistura de Castas
Vinificação Vindima manual e triagem manual. Desengace e esmagamento suave, prensagem a baixa pressão numa prensa pneumática. Fermentação em vasilhas com controlo individual das temperaturas e movimentos de maceração. 75% do lote estagia 6 meses em barricas usadas de carvalho francês de 400 L.
Teor Alcoólico 14,5%
Notas de Prova Cor vermelho rubi intenso. Aroma rico e complexo, frutos silvestres com notas de frutos negros e vermelhos, especiarias e um toque balsâmico. Na boca é macio e fresco, muito equilibrado, com taninos presentes, mas harmoniosos, tudo bem casado a confirmar as notas aromáticas. Final fresco e amplo.
Longevidade 6 a 7 anos
Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas grelhadas, costeletas de porco fritas. Compatível com a dieta vegetariana e vegan.
Enologia Charles Symington, Pedro Correia, José Daniel Soares

Sócio
9,03€
 GFA 0,75L

Não Sócio
9,50€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066002

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



Expressões

Anselmo Mendes - Branco 2021

Produtor Anselmo Mendes Vinhos

Denominação de Origem DOC Vinhos Verdes

Casta Alvarinho

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

Teor Alcoólico 12,5%

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

Elegante com boa estrutura e acidez. Final longo.

Longevidade 15 anos

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

Enologia Anselmo Mendes

Sócio
22,80€

GFA 0,75L

Não Sócio
24,00€

GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas - REF* 035758

68,40€

Caixa 3 GFAS

72,00€

Caixa 3 GFAS



Quinta Nova

Blanc de Noir Reserva Branco 2024

Produtor Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

Denominação de Origem DOC Douro

Casta Tinta Roriz

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

Teor Alcoólico 13,5%

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

Longevidade 5 a 6 anos

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

Enologia António Bastos

Sócio
17,10€

GFA 0,75L

Não Sócio
18,00€

GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas - REF* 036013

51,30€

Caixa 3 GFAS

54,00€

Caixa 3 GFAS



Quinta do Cume

Rabigato Branco 2023

Produtor Quinta do Cume

Denominação de Origem DOC Douro

Casta Rabigato

Vinificação Colheita manual. Fermentação em cuba de inox com controle 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 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€

GFA 0,75L

Não Sócio
21,50€

GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas - REF* 036051

61,29€

Caixa 3 GFAS

64,50€

Caixa 3 GFAS

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Murgas Arinto de Bucelas Branco 2022

Produtor Quinta das Murgas
Denominação de Origem DOC Bucelas
Casta Arinto

Vinificação Colheita manual para pequenas caixas de 15 Kg. Desengace e maceração pré-fermentativa durante cerca de 1 semana. Fermentação em inox (80%) e em barricas usadas de carvalho francês de 350 litros (20%). Estágio de 10 meses em borras finas com bâtonnage nos primeiros 2 meses.

Teor Alcoólico 12,5%

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.

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Bernardo Cabral

Sócio
14,25€
GFA 0,75L

Não Sócio
15,00€
GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas - REF° 036121

42,75€
Caixa 3 GFAS

45,00€
Caixa 3 GFAS



Herdade Aldeia de Cima Alvarinho Branco 2024

Produtor Herdade Aldeia de Cima
Denominação de Origem Regional Alentejano
Casta Alvarinho

Vinificação Vindima manual. Fermentação com as borras finas durante 30 dias a baixa temperatura. O vinho estagia por 8 meses em depósitos de cimento Nico Velo de 2600 litros e depois mais 6 meses em balseiro de 2° ano de carvalho francês de 3000 litros.

Teor Alcoólico 11,5%

Notas de Prova Cor amarelo limão, límpida e brilhante. Aroma fresco e frutado, notas de flor de laranjeira e limão. Boca fresca com acidez presente, boa estrutura e equilíbrio. Final persistente.

Longevidade 8 anos

Serviço A 10/12°C com peixes, frutos do mar e queijo de ovelha.

Enologia António Cavalheiro

Sócio
16,63€
GFA 0,75L

Não Sócio
17,50€
GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas - REF° 036167

49,89€
Caixa 3 GFAS

52,50€
Caixa 3 GFAS



Herdade Aldeia de Cima Reserva Branco 2022

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

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

Teor Alcoólico 13,5%

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

Longevidade 6 a 8 anos

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

Enologia António Cavalheiro

Sócio
16,63€
GFA 0,75L

Não Sócio
17,50€
GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas - REF° 035977

49,89€
Caixa 3 GFAS

52,50€
Caixa 3 GFAS



Ventozelo Tinta Barroca 2024

Produtor Quinta de Ventozelo

Denominação de Origem DOC Douro

Casta 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
13,78€
GFA 0,75L

Não Sócio
14,50€
GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas • REF* 035999

41,34€
Caixa 3 GFAS

43,50€
Caixa 3 GFAS

Quinta Nova Reserva Touriga Nacional Tinto 2022

Produtor Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

Denominação de Origem DOC Douro

Casta Touriga Nacional

Vinificação Vindima manual das uvas com seleção. Desengace total, fermentação em cubas de inox. Estágio de 9 meses em barricas de 2º ano 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 3 gfas • REF* 035898

48,45€
Caixa 3 GFAS

51,00€
Caixa 3 GFAS

Quinta Nova Terroir Blend Reserva Tinto 2022

Produtor Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

Denominação de Origem DOC Douro

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

Vinificação Vindima manual das uvas com seleção. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas de inox. Duas "délestages" por dia. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor vermelho rubi muito intensa.

Aroma intenso e complexo, com notas de frutos negros, vermelhos, florais e de especiarias. Excelente acidez a dar-lhe frescura num conjunto muito equilibrado e bem estruturado. Final longo e persistente.

Longevidade 12 a 14 anos

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

Enologia Jorge Alves

Sócio
17,10€
GFA 0,75L

Não Sócio
18,00€
GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas • REF* 035650

51,30€
Caixa 3 GFAS

54,00€
Caixa 3 GFAS



Taboadella Reserva Jaen Tinto 2021

Produtor Taboadella
Denominação de Origem DOC Dão

Casta Jaen
Vinificação vindima manual. Desengace total por vibração. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio de 9 meses barricas de carvalho francês de 500L, 20% novas e 80% de segundo ano.

Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor vermelho-granada brilhante, aromas intensos de frutos azuis (amoras, mirtilos) com belas notas de especiarias (pimenta da Jamaica). Bem estruturado com taninos macios, finos e bem integrados, firme e elegante. Final longo, fresco e persistente.

Longevidade 10 a 12 anos

Serviço A 16/18 °C com carnes vermelhas assadas, caça de penas, pratos com cogumelos (massas, risotto) e queijos amanteigados.

Enologia Rodrigo Costa

Sócio
17,10€
GFA 0,75L

Não Sócio
18,00€
GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas • REF* 036161

51,30€
Caixa 3 GFAS

54,00€
Caixa 3 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 3 gfas • REF* 035904

54,72€
Caixa 3 GFAS

57,60€
Caixa 3 GFAS

Quinta da Giesta Reserva Tinto 2019

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

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

Teor Alcoólico 13,5%

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

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio
19,00€
GFA 0,75L

Não Sócio
20,00€
GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas • REF* 035408

57,00€
Caixa 3 GFAS

60,00€
Caixa 3 GFAS

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Conde Vimioso Reserva Tinto 2022

Produtor Falua

Denominação de Origem Regional Tejo

Castas Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Castelão, Aragonez

Vinificação Colheita manual para caixas de 15 kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada. Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 14%

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.

Longevidade 6 a 8 anos

Serviço A 16/18°C com pratos bem condimentados e carnes vermelhas.

Enologia Antonina Barbosa

Sócio
15,20€
GFA 0,75L

Não Sócio
16,00€
GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas • REF* 036127

45,60€
Caixa 3 GFAS

48,00€
Caixa 3 GFAS



Howard's Folly Sonhador Tinto 2021

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

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova 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.

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 3 gfas • REF* 035973

38,49€
Caixa 3 GFAS

40,50€
Caixa 3 GFAS



Esporão Reserva Tinto 2022

Produtor Esporão

Denominação de Origem DOC Alentejo

Castas Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Aragonez, 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 malolática 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. Envoltivo 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 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 3 gfas • REF* 035826

48,45€
Caixa 3 GFAS

51,00€
Caixa 3 GFAS

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



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 coccioposto 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 3 gfas • REF* 035703

48,45€
Caixa 3 GFAS

51,00€
Caixa 3 GFAS

Quinta da Fonte Souto Tinto 2019

Produtor Quinta da Fonte Souto

Denominação de Origem DOC Alentejo

Castas Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Syrah, T. Nacional

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

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor vermelho-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 3 gfas • REF* 035621

52,17€
Caixa 3 GFAS

54,90€
Caixa 3 GFAS

Santa Vitória Touriga Nacional Tinto 2023

Produtor Casa Santa Vitória

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Touriga Nacional

Vinificação Colheita manual. Seleção das uvas assim que chegam à adeg. Maceração a frio durante 48h. Fermentação com controlo de temperatura em lagares de inox. Fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês. Estágio de 14 meses nas mesmas barricas.

Teor Alcoólico 14%

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.

Longevidade 9 a 10 anos

Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.

Enologia Bernardo Cabral, Marta Maia

Sócio
20,43€

GFA 0,75L

Não Sócio
21,50€

GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas • REF* 036129

61,29€
Caixa 3 GFAS

64,50€
Caixa 3 GFAS



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

sócio **21,38€** GFA 0,75L | Não Sócio **22,50€** GFA 0,75L
64,14€ Caixa 3 gfas | **67,50€** Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REF* 036036



Casa de Paços Reserva Especial Branco 2019

Produtor Quinta de Paços
Denominação de Origem Regional Minho
Castas Arinto, Loureiro
Vinificação Vindima manual em caixas de 19 kg. Cerca de 50% do lote fermentou e estagiou em barricas usadas de carvalho francês durante 16 meses tendo ocorrido naturalmente a fermentação 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

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

Alves de Sousa Berço Branco 2024



Novo

Produtor Alves de Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Arinto, Aveso, Viosinho
Vinificação Vindima manual. Prensagem suave dos cachos inteiros. Fermentação em barricas novas de carvalho francês de 225 e 300 litros durante 12 dias. Estágio de 12 meses em barricas novas, 80% carvalho francês e 20% carvalho português.
Teor Alcoólico 12,5%
Longevidade 15 a 20 anos
Serviço A 10/12°C com carnes brancas, aves de capoeira, peixes gordos assados e queijos. Abrir 30 minutos antes de servir (se possível decantar)
Enologia Tiago Alves de Sousa



Cor citrino-palha. Aroma complexo e elegante, fruta branca, um toque de camomila, lima e belas notas especiadas da madeira (pimenta branca, folha de chá). Na boca é elegante, fresco e complexo a confirmar as notas aromáticas, envolvente com boa acidez e notas minerais. Final fresco, longo e persistente.

sócio **33,25€** GFA 0,75L | Não Sócio **35,00€** GFA 0,75L
99,75€ Caixa 3 gfas | **105,00€** Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REF* 036042





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



SÓCIO **36,10€** GFA 0,75L | Não Sócio **38,00€** GFA 0,75L
108,30€ Caixa 3 gfas | **114,00€** Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REF* 035936

Cabeça de Toiro Reserva Privada Chardonnay Branco 2022

Produtor Enoport Wines
Denominação de Origem DOC DoTejo
Casta Chardonnay
Vinificação Desengace total, maceração pelicular pré-fermentativa, suave prensagem pneumática, fermentação alcoólica a 16°C. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 13,5%
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 10/12°C com peixes gordos assados, aves, carnes brancas e queijos fortes.
Enologia Nuno Faria



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.



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* 036125

Howard's Folly Reserva Branco 2022

Produtor Hill Valley Portugal
Denominação de Origem DOC Alentejo
Castas Field Blend de vinhas velhas com 70 anos. Predominância de Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina
Vinificação Colheita manual para caixas de 15Kg. Seleção das uvas em tapete de escolha. Desengace total, suave prensagem e esmagamento. 48 horas de decantação a frio. 35% do lote fermenta em barricas novas de carvalho francês de 500L e o resto em ovos de cimento. Estágio de 9 meses em cimento e carvalho.
Teor Alcoólico 13%
Longevidade 5 a 6 anos
Serviço A 12/14°C com peixes gordos ou carnes brancas assadas.
Enologia David Baverstock



Cor amarelo citrino. Aroma complexo, notas de frutos de caroço (alperce), leves notas abauilhadas da barrica. Na boca é equilibrado, boa acidez, com volume. Final fresco e longo.



SÓCIO **30,40€** GFA 0,75L | Não Sócio **32,00€** GFA 0,75L
91,20€ Caixa 3 gfas | **96,00€** Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REF* 036177

Altas Quintas Reserva Branco 2024



Produtor Altas Quintas
Denominação de Origem DOC Alentejo
Castas Arinto, Vinhas Velhas
Vinificação Colheita manual para caixas de 15 Kg, arrefecimento em câmara de frio durante 24h, seleção de bagos em mesa de escolha. Desengace, esmagamento e prensagem suave. Decantação estática. Fermentação de 70% do lote em barricas de 1º e 2º ano de 500 L, sendo os restantes 30% fermentados em esferas de cimento (Galileo). Estágio de 6 meses nos recipientes de fermentação.
Teor Alcoólico 13%
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 11/13°C com peixes gordos assados no forno, caldeiradas, bacalhau, carnes brancas assadas ou grelhadas.
Enologia António Ventura

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 malolática 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 vermelho-rubi muito intenso. Aroma intenso com notas de frutos vermelhos (morangos, framboesas) maduros bem integrados com as notas de madeira (especiarias, chocolate, tosta). Na boca é complexo confirmando as notas de madeira. Denso, equilibrado e estruturado. Envolvente e suave, mas com taninos firmes. Final longo e persistente.



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* 035175

Fora da Caixa

Tinto - 1ª Edição

Produtor João Silva e Sousa

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Vinhas Velhas, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão

Vinificação Vinho composto por um lote de 4 vinhos diferentes de 2018, 2019, 2020 e 2021. Em todos a vindima manual com maceração pós fermentativa que chegou a ser de 6 meses na colheita de 2020.

O estágio foi sempre feito em barricas novas tendo variado entre 12 e 48 meses conforme a colheita.

Teor Alcoólico 14%

Longevidade 15 anos

Serviço A 14/16°C com pratos de carnes vermelhas, assados, bacalhau.

Enologia João Silva e Sousa

Quinta do Ataíde

Vinha do Arco

Touriga Nacional Tinto 2018



Novo

Produtor Symington Family Estates

Denominação de Origem DOC Douro

Casta Touriga Nacional

Vinificação Vindima em caixas de 20 Kg. Seleção manual dos cachos à entrada da adega. Desengace suave.

Fermentação em cubas com controlo de temperatura.

Pisas, remontagens e delestages ajustados por cuba.

Maceração pós-fermentativa. Fermentação e estágio parcial durante 14 meses em barricas novas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 14%

Longevidade 12 a 15 anos

Serviço A 15/17°C com carnes vermelhas, caça de pelo, pratos com especiarias e queijos fortes.

Enologia Charles Symington, Pedro Correia



Cor rubi/granada. Aroma elegante e complexo, notas florais e balsâmicas (caruma, resina e menta) envolvidas por um agradável abaunilhado. Na boca é fresco, com boa estrutura e volume, taninos presentes, mas redondos, notas de frutos negros. Final longo e persistente.



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 035832



Cor rubi intensa. Aroma intenso e complexo, notas de frutos negros e silvestres maduros, frutos secos e especiarias. Na boca é equilibrado e elegante, muito envolvente, fresco e volumoso, confirma as notas dos aromas. Final prolongado e persistente.



sócio **31,35€** GFA 0,75L

Não Sócio **33,00€** GFA 0,75L

62,70€ Caixa 2 gfas

66,00€ Caixa 2 gfas

Caixa 2 gfas REF^o 036067

Quinta da Carregosa Origens Reserva Especial Tinto 2018

Produtor Quinta da Carregosa

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Touriga Franca, Touriga Nacional

Vinificação Vindima manual de lotes selecionados.

Esmagamento e desengace total. Maceração pré-fermentativa durante 24 horas. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em pequenas cubas de inox. Após o engarrafamento o vinho estagiou em garrafa 3 anos antes de ser comercializado.

Teor Alcoólico 17%

Longevidade 15 a 20 anos

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

Enologia Fernando Costa, Jorge Alves



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, com bastante espaço para continuar a evoluir. Muito harmonioso e equilibrado. Na boca é encorpado, denso, com taninos plenos muito bem integrados no conjunto. Boa acidez. Final longo e persistente. Vinho com grande potencial de envelhecimento.



sócio **35,15€** GFA 0,75L

Não Sócio **37,00€** GFA 0,75L

70,30€ Caixa 2 gfas

74,00€ Caixa 2 gfas

Caixa 2 gfas REF^o 026037

Vilarissa Valley Grande Reserva Syrah Tinto 2020

Produtor Quinta do Saião

Denominação de Origem Regional Duriense

Casta Syrah

Vinificação Colheita manual para caixas de 20kg, seleção das uvas em mesa de escolha. Desengace parcial e esmagamento para a cuba inox. Fermentação alcoólica durante 12 dias, com controlo de temperatura a 23°C, e remontagens de 2H em 2H, com uma durabilidade de 3 minutos cada ciclo. Estágio de 12 meses em barricas novas, 75% de carvalho francês e 25% carvalho americano.

Teor Alcoólico 14,5%

Longevidade Mais de 15 anos

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

Enologia Álvaro van Zeller



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.



sócio **38,00€** GFA 0,75L

Não Sócio **40,00€** GFA 0,75L

114,00€ Caixa 3 gfas

120,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 036089

Venera Grande Reserva Vinhas Velhas e Touriga Nacional Tinto 2023

Produtor Quinta dos Loivos

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Vinhas Velhas, Touriga Nacional

Vinificação Colheita manual para caixas de 15 kg, triagem das uvas à entrada da adega, desengace e esmagamento suave. Maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura e remontagens 3 vezes por dia durante 8 dias. Estágio de 24 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.

Teor Alcoólico 14,5%

Longevidade Mais de 15 anos

Serviço A 16/18°C com cabrito assado, arroz de pato, secretos e plumas de porco preto, rojões e caça.

Enologia Jorge Alves



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



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 034931

Taboadella

Barrel Top Walk Reserva Tinto 2021

Produtor Taboadella

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

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

Teor Alcoólico 13%

Longevidade 10 a 15 anos

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

Enologia Jorge Alves, Rodrigo Costa



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

Conde Vimioso

Reserva da Enoteca Tinto 2023

Produtor Falua

Denominação de Origem Regional Tejo

Castas Touriga Nacional, Castelão, Cabernet Sauvignon, Aragonez

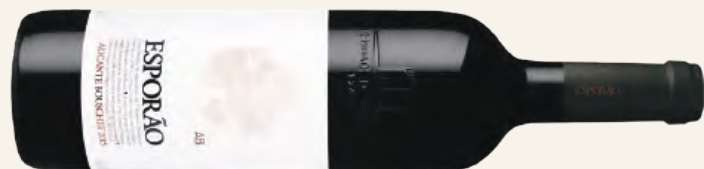
Vinificação Vindima manual em parcelas selecionadas da vinha do convento. Arrefecimento das uvas a 5°C durante 24 h. Desengace total e esmagamento suave. Maceração pré-fermentativa durante 48h a 10°C. Fermentação alcoólica seguida de fermentação malolática a temperatura controlada. Estágio de 12 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês.

Teor Alcoólico 14%

Longevidade 10 a 12 anos

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

Enologia Antonina Barbosa



Cor 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.



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* 036130

Esporão

Alicante Bouschet Tinto 2015

Produtor Esporão

Denominação de Origem DOC Alentejo

Casta Alicante Bouschet

Vinificação Vindima manual. Fermentação alcoólica, seguida de fermentação malolática em túlipas de betão de pequena capacidade. Estágio de 12 meses em carvalho francês, 30% em balseiros de 5000 litros e 70% em barricas de 500 litros. Estágio mínimo em garrafa de 24 meses.

Teor Alcoólico 14,5%

Longevidade 8 a 9 anos

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

Enologia David Baverstock, Sandra Alves



QUINTA DOS LOIVOS

A gama VENERA é a expressão de um Douro em altitude, curada pela Quinta dos Loivos. Pequenas produções que representam o ato de venerar a tradição, as castas autóctones e o território que lhes dá origem. Cada vinho é o retrato fiel de uma região ímpar, vista a 500 metros de altitude, onde a vinha é soberana.



VENERA
O peso da história
e a vibração da terra.
Saber com admiração,
conhecer com grandeza.
Sem quem valoriza identidade,
saberes e presença. Revela-se em
situações que vão ganhando expressão
com o tempo. Um encontro entre uvas de
Vinhos Velhos e Sousão. DOURO 2023

VENERA
O peso da história
e a vibração da terra.
Saber com admiração,
conhecer com grandeza.
Com presença serena e perfil
amigável, para quem reconhece
valor do tempo e da origem. Um
encontro entre uvas de Vinhas Velhas
e Touriga Nacional. DOURO 2023

Entre vinhas de exceção e um território
indivisível, nasce este vinho a partir
de Tinta Roriz e Touriga Franca.
Estruturado, persistente e
refinado, tem personalidade
incomum e intencional.
DOURO
2023

Do encontro entre Viosinho, Gouveio
e Alvarinho branco revela uma elegância
austera e um potencial nato
de longevidade. Um branco
de presença, feito para
evoluir com o tempo.
DOURO
2023

VENERA
DOURO 2023
DOC
Altitude
Cuidado absoluto
Potência e elegância
Touriga Franca e Tinta Roriz

VENERA
DOURO 2023
DOC
Altitude
Mineralidade
Elevada e longevidade
Arinto, Viosinho e Gouveio



Anselmo Mendes Parcela Única Alvarinho 2021

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

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

Teor Alcoólico 12,5%

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

Longevidade 20 anos

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

Enologia Anselmo Mendes

Sócio 1 gfa - 34,20€

Não Sócio 1 gfa - 36,00€

Refª 015750

Casa da Passarella Villa Oliveira Uva-Cão Branco 2021

Produtor Casa da Passarella
Denominação de Origem DOC Dão
Casta Uva-Cão

Vinificação Colheita manual, com seleção rigorosa dos cachos na vinha. Fermentação com leveduras indígenas. 50% em cubas de cimento e 50% em barricas de carvalho francês de 500 litros. Estágio de 10 meses tanto nas cubas como nas barricas. Loteamento, e engarrafamento. Estágio em garrafa até ao lançamento no mercado em Maio 2025 (cerca de 36 meses).

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo-palha brilhante. Aromas delicado e complexo, notas subtis de frutos amarelos e brancos. Na boca é muito fresco, redondo, mas com uma acidez vibrante, notas maduras e um toque cítrico e mineral. Final prolongado e elegante.

Longevidade 12 a 15 anos

Serviço A 10/12°C com peixes gordos assados, pratos de bacalhau regados em azeite, mariscos de sabor intenso (sapateira, lavagante), caça de penas, carnes brancas e queijos fortes.

Enologia Paulo Nunes

Sócio 1 gfa - 57,00€

Não Sócio 1 gfa - 60,00€

Refª 015934

Boas Quintas Quinta da Giesta Grande Reserva Branco 2021

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

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

Teor Alcoólico 12,5%

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

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio 1 gfa - 104,50€

Não Sócio 1 gfa - 110,00€

Refª 015855



Alves de Sousa Abandonado Tinto 2021

Produtor Alves de Sousa

Denominação de Origem DOC Douro

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

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

Teor Alcoólico 14%

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

Longevidade 30 a 35 anos

Serviço A 16/17°C com carnes vermelhas condimentadas, caça e cabrito assado.

Decantar 1 hora antes de servir

Enologia Tiago Alves de Sousa

Casa da Passarella Vindima de 2014 Tinto 2014

Produtor Casa da Passarella

Denominação de Origem DOC Dão

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

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

Teor Alcoólico 14%

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

Longevidade 15 a 20 anos

Serviço A 16/18°C pratos de carne mais estruturados e queijos. Estabilizado naturalmente, poderá criar algum depósito com o passar dos anos.

Enologia Paulo Nunes

Herdade Aldeia de Cima Garrafeira Tinto 2021

Produtor Herdade Aldeia de Cima

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Alicante Bouschet, Aragonez

Vinificação Vindima manual. Fermentação e estágio em balseiro novo de carvalho francês Radoux de 3000 L durante 18 meses, seguidos de mais 18 meses em garrafa.

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor rubi. Aroma exuberante de frutas negras, com notas balsâmicas e especiarias. Na boca confirma as frutas negras e vermelhas num conjunto elegante e bem estruturado. Final longo e persistente.

Longevidade 8 a 10 anos

Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas (cabrito, borrego) assadas e pratos fortes da cozinha regional alentejana.

Enologia Jorge Alves, António Cavalheiro

Sócio 1 gfa - 99,75€

Não Sócio 1 gfa - 105,00€

Refª 015907

Sócio 1 gfa - 270,75€

Não Sócio 1 gfa - 285,00€

Refª 015933

Sócio 1 gfa - 61,75€

Não Sócio 1 gfa - 65,00€

Refª 015987



Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Covela Viognier Reserva Branco 2024

Produtor Lima & Smith
Denominação de Origem Regional Minho
Casta Viognier
Teor Alcoólico 13%
Longevidade 8 a 10 anos
Notas de Prova Cor amarelo citrino-palha. Aroma complexo, notas florais, exóticas, fruta amarela de caroço (pêssego) e especiarias. Na boca é fresco e intenso, voltam as notas exóticas com um ligeiro mineral. Muito gastronómico. Final longo e persistente.
Enologia Rui Cunha

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036183

42,75€ Caixa 3 GFAS **45,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Pacheca Reserva Vinhas Velhas Branco 2024

Produtor Quinta da Pacheca
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Malvasia Fina, Rabo de Ovelha, Viosinho, Fernão Pires, Rabigato, Códega e Gouveio
Teor Alcoólico 13,5% **Longevidade** 9 a 10 anos
Notas de Prova Cor amarelo-citrino pálido. Aroma complexo com notas discretas de fruta branca de caroço (maçã verde e pera), flores brancas, mineralidade, ligeiro fósforo e boa barrica. Na boca é elegante com boa estrutura e acidez, boa frescura notas minerais. Final médio-longo com um leve tostado.
Enologia Maria Serpa Pimentel, João Silva e Sousa

Sócio **30,40€** GFA 0,75L Não Sócio **32,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036184

91,20€ Caixa 3 GFAS **96,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Talentus Premium Branco 2024

Produtor JAPG
Denominação de Origem Regional Lisboa
Casta Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico 13%
Longevidade 3 a 4 anos
Notas de Prova Cor amarelo citrino-palha. Aroma muito exuberante, tropical, notas cítricas (toranja) e vegetais (espargo, folha de tomate) com um ligeiro abauilhado. Na boca é fresco, leve e cítrico, boa acidez, suave e equilibrado. Final suave e muito aromático.
Enologia José Gaspar

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 066172

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Pasmados Garrafeira Branco 2015

Produtor José Maria da Fonseca
Denominação de Origem Reg. Península de Setúbal
Castas Viosinho, Viognier, Arinto
Teor Alcoólico 13%
Longevidade 15 a 20 anos
Notas de Prova Cor amarelo-dourado intensa. Aroma a mostrar boa evolução em garrafa, fresco e intenso com notas de frutos secos (avelãs, damasco). Boca cheia, fresco com notas de madeira. Final longo e preciso.
Enologia Domingos Soares Franco

Sócio **23,66€** GFA 0,75L Não Sócio **24,90€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036185

70,98€ Caixa 3 GFAS **74,70€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Quinta do Carmo Rosé 2024

Produtor Bacalhôa
Denominação de Origem Regional Alentejano
Castas Aragonez, Touriga Nacional
Teor Alcoólico 11,5%
Longevidade 3 a 4 anos
Notas de Prova Cor rosa aberto (Provence). Aroma intenso e expressivo, notas de frutos vermelhos (groselha, morango, framboesa), minerais e um ligeiro floral. Na boca é fresco e vibrante, com uma acidez viva. Final tenso.
Enologia Rui Vieira

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 066186

74,10€ Caixa 6 GFAS **78,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Rio Bom Reserva Tinto 2023

Produtor Quinta do Mourão – Falua
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Vinhas Velhas
Teor Alcoólico 14%
Longevidade 8 a 10 anos
Notas de Prova A 14/16°C com pratos ricos de carne da gastronomia portuguesa, assados de carne, caça de pelo, pratos de bacalhau no forno com azeite, massas bem condimentadas e queijos fortes. Vinho com grande potencial de envelhecimento.
Enologia Antonina Barbosa

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036068

49,89€ Caixa 3 GFAS **52,50€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Murças Reserva Tinto 2021

Produtor Murças
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Vinhas Velhas.
Teor Alcoólico 13% **Longevidade** 10 a 15 anos
Notas de Prova Cor rubi violeta intensa. Aroma complexo e elegante, frutos vermelhos e negros frescos, com um toque de couro, e notas de especiarias. Na boca é fresco e elegante, muito frutado, intenso e com uma estrutura firme. Bom final.
Enologia José Luis Moreira da Silva

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036187

68,40€ Caixa 3 GFAS **72,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Quinta da Oliveirinha Grande Reserva Tinto 2022

Produtor Alves de Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Vinhas Velhas predominando Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela (15 no total)
Teor Alcoólico 14,5%
Longevidade 15 a 20 anos
Notas de Prova Cor rubi intensa e profunda. Aroma intenso e complexo, frutos vermelhos, leve fumado, pimenta preta, ginja, caramelo. Na boca é complexo, boa estrutura e acidez, taninos polidos, especiarias, chocolate negro. Final longo e firme, com grande personalidade.
Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio **25,65€** GFA 0,75L Não Sócio **27,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036091

76,95€ Caixa 3 GFAS **81,00€** Caixa 3 GFAS



Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Bacalhôa Touriga Nacional Tinto 2021

Produtor Bacalhôa
Denominação de Origem DOC Dão
Casta Touriga Nacional
Teor Alcoólico 13,5%
Longevidade 7 a 10 anos
Notas de Prova Cor rubi-granada. Aroma jovem e complexo, fruta vermelha com leves notas florais, notas balsâmicas e pimentão. A boca completa os aromas, num conjunto equilibrado, suave e elegante com boa estrutura. Bom final.
Enologia Francisco Antunes

Sócio **13,30€** GFA 0,75L Não Sócio **14,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036188

39,90€ Caixa 3 GFAS **42,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Gandarada Reserva Especial Tinto 2022

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Casta Tinta Roriz
Teor Alcoólico 13%
Longevidade 8 a 10 anos
Notas de Prova Cor rubi brilhante. Aroma complexo, fresco e jovem, notas de frutos vermelhos e de especiarias. Na boca é fresco, com bom volume, fino e elegante, equilibrado com taninos presentes. Final longo.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036189

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Santa Vitória Syrah Tinto 2023

Produtor Casa Santa Vitória
Denominação de Origem Regional Alentejano
Casta Syrah
Teor Alcoólico 14%
Longevidade 9 a 10 anos
Notas de Prova Cor rubi. Aroma intenso com alguma complexidade, elegante, notas de fruta vermelha e um ligeiro balsâmico. Na boca é suave e elegante, redondo e equilibrado, confirmando os aromas. Final longo e preciso.
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 036190

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2025

Porto Alves de Sousa Vintage 2023

Produtor Alves de Sousa
Denominação de Origem DOC Porto
Casta Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão
Teor Alcoólico 19,5%
Longevidade Mais de 50 Anos
Notas de Prova Cor rubi-violeta, retinto. Aroma intenso e complexo, frutos pretos maduros (amora preta compotada), bergamota, esteva, ginja. Na boca é muito intenso e elegante, confirma os aromas num conjunto com grande estrutura, muito frutado, e com taninos poderosos muito bem integrados. Final longo e intenso.
Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio **71,25€** GFA 0,50L Não Sócio **75,00€** GFA 0,50L

Encomende em Caixa de 1 gfa REF^a 016090

Fórum de ENÓLOGOS



12
Garrafas

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

Conjunto Fórum de Enólogos

- 1 gfa. Covela Viognier Reserva Branco 2024
- 1 gfa. Pacheca Reserva Vinhas Velhas Branco 2024
- 1 gfa. Talentus Premium Branco 2024
- 1 gfa. Pasmados Garrafeira Branco 2015
- 1 gfa. Quinta do Carmo Rosé 2024
- 1 gfa. Rio Bom Reserva Tinto 2023
- 1 gfa. Murças Reserva Tinto 2021
- 1 gfa. Quinta Da Oliveirinha Grande Reserva Tinto 2022
- 1 gfa. Bacalhôa Touriga Nacional Tinto 2021
- 1 gfa. Gandarada Reserva Especial Tinto 2022
- 1 gfa. Santa Vitória Syrah Tinto 2023
- 1 gfa. Porto Alves de Sousa Vintage 2023

Sócio
285,29€

Caixa de 12 gfas
REF* 126191

Não Sócio
300,30€



Porto
**Barão
de Vilar
Finest
Reserve**

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015886



Porto
**Barão
de Vilar
LBV
Unfiltered
2018**

SÓCIO
14,16€

NÃO SÓCIO
14,90€

1 GFA 0,75 L
REF* 016126



Porto
**Quinta
Nova
Vintage
2017**

SÓCIO
79,80€

NÃO SÓCIO
84,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 014414



Porto
**Quinta
do Tedo
Savedra
Vintage
2017**

SÓCIO
109,25€

NÃO SÓCIO
115,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015776



Porto
**Quinta
do Cume
Vintage
2019**

SÓCIO
66,50€

NÃO SÓCIO
70,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 014908



Porto
**Alves
de Sousa
Vintage
2020**

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015405



Porto
**Quinta
Nova
Vintage
2020**

SÓCIO
80,75€

NÃO SÓCIO
85,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015232



Porto
**Maynard's
Vintage
2021**

SÓCIO
66,50€

NÃO SÓCIO
70,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015888



Porto
**Alves
de Sousa
Vintage
2023**

SÓCIO
71,25€

NÃO SÓCIO
75,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 016090

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - 35€



Porto
Barão de Vilar
Branco
10 Anos

SÓCIO
13,78€

NÃO SÓCIO
14,50€

1 GFA 0,50 L
REF* 012604



Porto
Palmer
Branco
20 Anos

SÓCIO
32,30€

NÃO SÓCIO
34,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015777



Porto
Dalva
Dry White
20 Anos

SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015831



Porto
Barão de Vilar
Tawny
10 Anos

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 011244



Porto
Dalva
Tawny
10 Anos

SÓCIO
18,53€

NÃO SÓCIO
19,50€

1 GFA 0,75 L
REF* 014719



Porto
Barão de Vilar
Tawny
20 Anos

SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 013810



Porto
Barão de Vilar
Tawny
30 Anos

SÓCIO
71,25€

NÃO SÓCIO
75,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015819



Porto
Maynard's
Colheita
1974

SÓCIO
179,55€

NÃO SÓCIO
189,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015738



Porto
Palmer Cask 150 Anos

SÓCIO
1.710,00€

NÃO SÓCIO
1.800,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 016053

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



Colheita Tardia Dão
Quinta da Giesta
Colheita Tardia
2024

SÓCIO
22,80€

NÃO SÓCIO
24,00€

1 GFA 0,375 L
REF* 015857



Moscatel Setúbal
Alambre
20 Anos

SÓCIO
33,25€

NÃO SÓCIO
35,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 014291



Vinho Licoroso
Cabeça de Toiro
Reserva Privada

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015927



Moscatel Licoroso
Caves Velhas
Carcavelos 30 Anos
Edição Limitada

SÓCIO
95,00€

NÃO SÓCIO
100,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015877



Moscatel Licoroso
Caves Velhas
Moscatel 50 Anos
Edição Limitada

SÓCIO
280,25€

NÃO SÓCIO
295,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015878



Vinho Licoroso
Bastardinho
de Azeitão
40 Anos

SÓCIO
285,00€

NÃO SÓCIO
300,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 010519

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



Aguardente Velha
Curvada de Velha

SÓCIO
27,55€

NÃO SÓCIO
29,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 015128



Aguardente Vinica
Cabeça de Toiro Reserva Privada

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015926



Aguardente JM F
Espírito 50 Anos

SÓCIO
118,75€

NÃO SÓCIO
125,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015765



Aguardente de Medronho
Herdade Aldeia de Cima

SÓCIO
61,75€

NÃO SÓCIO
65,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015386



Gin
Ventozelo Craft Dry Gin

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 013589



Cognac
Hine Rare Fine Champagne

SÓCIO
55,10€

NÃO SÓCIO
58,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 012046

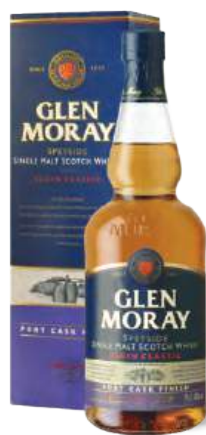


Scotch Whisky
Cutty Sark Prohibition

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 012435



Single Malt Whisky
Glen Moray Port Cask Finish

SÓCIO
21,38€

NÃO SÓCIO
22,50€

1 GFA 0,70 L
REF* 015206



Single Malt Whisky
Glen Moray Elgin Heritage 12 Anos

SÓCIO
31,35€

NÃO SÓCIO
33,00€

1 GFA 0,70 L
REF* 014596

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€

COLEÇÃO PRIVADA

DSF

Domingos Soares Franco

A criatividade e a paixão pela viticultura e enologia do Enólogo Domingos Soares Franco numa coleção de vinhos e moscatéis.



Seja responsável. Beba com moderação

WINEINMODERATION.eu
art. 22.º Vínculo

JOSÉ MARIA  DA FONSECA
SINCE 1834



www.jmf.pt

[/josemariadafonsecavinhos](https://www.instagram.com/josemariadafonsecavinhos)