



ENOTECA

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

www.enoteca.pt · Nº 139 - 3º TRIMESTRE 2026 - SETEMBRO/NOVEMBRO · 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’

O VINHO E AS HISTÓRIAS

Alguns produtores e alguns enólogos são também contadores de histórias, dizem-nos porque aquele terroir é excelente para aquela casta, na sua quota de 300 ou 400 m, ou naquele micro terroir específico, ou porque teve uma percentagem de 40% de uma casta para obter um maior equilíbrio no volume ou no aroma..., ou aquela vinha de pedra rolada, que durante a noite permite uma maior e melhor maturação do fruto..., ou aquelas vinhas na mesma altitude mas com exposições solares diferentes, Nascente, Sul e Poente..., ou até aquele espumante que utiliza vinho do Porto como licor de expedição..., etc..., etc...

Estas histórias tornam o vinho melhor? Não! Mas fazem-nos apreciar aquele vinho de uma maneira diferente, reconhecemos facilmente o porquê daquela qualidade, imergimos nas palavras e nas histórias e a nossa apreciação acompanha a nossa mente enquanto ela nos transporta para dimensões que de outra forma não conheceríamos.

Nuno Seródio
nserodio@enoteca.pt

Nós Seleccionamos...

Estes 6 Enólogos garantem a qualidade dos vinhos que apresentamos.



Álvaro van Zeller Anselmo Mendes João Silva e Sousa



José Manuel Sousa Soares Manuel Vieira Tiago Alves de Sousa

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

3	Editorial	24	Portos Ruby
4	Porquê pertencer à Enoteca	25	Portos Brancos e Tawny
5	Os Clubes da Enoteca	26	Galeria do Produtor
6	EnoClube	28	Vinhos do Trimestre
7	Enoteca Garrafeira Clube	30	Cave Brancos
8	Montra de Prémios	33	Cave Rosés
9	Como Encomendar	34	Cave Tintos
10	Notícias do Vinho	38	Cave Superior
13	Conjunto 6 Terroirs	43	Espumantes/Champagnes
14	Agora Provo Eu	44	Garrafeira do Clube
17	Cesto de Outono	48	Cave Privada
18	Vinificação de A a Z	50	Fórum de Enólogos
20	Bacelo Novo	54	Generosos
22	Rótulos Personalizados	57	Espirituosos

I
Índice

R. Alves Redol, 243-249, 4050-043 Porto
Apartado 4414, 4007-803 Porto
T. 228 348 440 / M. 934 400 893
enoteca@enoteca.pt / www.enoteca.pt



ENOTECA
CLUBE DE VINHOS
Desde 1984

Publicação Periódica Trimestral / Proprietário-Editor: José Seródio / Diretor Geral: Nuno Seródio /
Sede da Redação: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto / Sede do Editor: R. Alves Redol, 243/249,
4050-043 Porto / Estatuto editorial: ver www.enoteca.pt / Design: Três Sentidos Design /
Capa: Orlando Mendonça / Produção Gráfica: Viana & Dias / Sede Impressor: R. São Gonçalo, 40 / 4730-908
Vila de Prado / Tiragem: 12.000 Exemplares / Depósito Legal: 68.051/93 / N° Registo ERC: 117272

Porquê pertencer à ENOTECA?

Painel de Prova ENOTECA



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

7 RAZÕES para pertencer à ENOTECA

7
RAZÕES



Objetividade

Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.



Rigor

Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.



Preço Justo

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



Comodidade

Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.



Informação

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



Formação

Publicamos artigos de formação sobre a temática do vinho.



Convívio

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

Escolha o Clube certo para si e inscreva-se!

MAIS INFORMAÇÕES

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

Os Clubes da ENOTECA

Compare as vantagens dos 2 Clubes da ENOTECA!

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



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



*Programa Trimestral

■ Todos os trimestres, coincidindo com a edição da Revista Enoteca, **são selecionados os dois vinhos que têm a melhor relação qualidade/preço de todos os vinhos apresentados na Revista Enoteca** (na edição de Natal - 4º Trimestre, adicionalmente é apresentado um Espumante). A informação detalhada dos vinhos do programa trimestral é apresentada nas páginas centrais da Revista Enoteca e na página inicial do web site Enoteca.

■ A Enoteca compromete-se a **enviar aos sócios uma caixa de cada um dos vinhos propostos**, sendo o débito efetuado após o envio. Se por qualquer motivo o Sócio não desejar receber os vinhos da proposta trimestral (parcialmente ou na sua totalidade) apenas terá de informar a Enoteca dessa sua decisão no prazo de 8 dias após receber a Revista Enoteca.

■ A **proposta trimestral não obriga o sócio a qualquer número mínimo de encomendas**. Findo o prazo de renúncia, os vinhos serão enviados para a morada de entrega indicada pelo sócio (no caso da existência de encomendas de outros vinhos, a entrega dos vinhos da proposta trimestral será, sempre que possível, efetuada na mesma data).

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



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



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



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



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

Campanha Novo Sócio

Faça-se Sócio do **EnoClube**

PELA INSCRIÇÃO/QUOTA

do 1º ano - **50,00€**

RECEBA O:

Conjunto

"NOVO SÓCIO"

(Valor mercado - **100,00€**)

➤ **Conjunto**

1 Gfa. Espumante Scorpio Bruto Natural

1 Gfa. Sumius Alvarinho 2025

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

"NOVO SÓCIO"

(Valor mercado - **30,00€**)

➤ **Conjunto**

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**

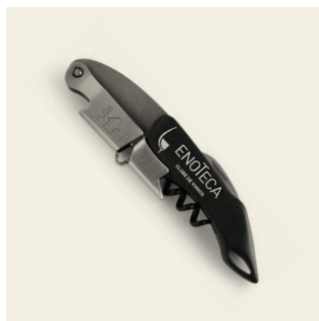
OU PELO E-MAIL **enoteca@enoteca.pt**

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 Enogastronómico - Alves de Sousa

Porto, 14 de MAIO 2026 (Restaurante DeCastro - Cais de Gaia)

Lisboa, 21 de MAIO 2026 (Restaurante Versátil - Alcântara)

Alves de Sousa

Domingos Alves de Sousa e o seu filho e enólogo Tiago, fizeram a apresentação do projeto da Família Alves de Sousa e dos vinhos da **Quinta da Oliveirinha**. À prova estiveram os vinhos **Oliveirinha branco 2025** e o **Oliveirinha rosé 2025** servidos com aperitivos variados. Com a entrada foi servido o **Quinta da Oliveirinha Reserva branco 2024**, para acompanhar o prato principal o **Quinta da Oliveirinha Grande Reserva tinto 2022** e a primeira surpresa da noite, uma prova *en primeur* do **Quinta da Oliveirinha Vinha Franca tinto 2023**. Para acompanhar sobremesa foi servido o **Porto Quinta da Oliveirinha Reserva Branco** e a segunda surpresa da noite, também *en primeur* o **Porto Vintage Alves de Sousa 2024**. Surpresas sublimes, o nosso grande agradecimento ao Eng.º Domingos e ao Tiago por esta deferência.

A acompanhar os maravilhosos vinhos Alves de Sousa, no Porto o **Chef José Guedes**, no restaurante **DeCastro** do Cais de Gaia apresentou-nos como entrada um bacalhau com broa, para o prato principal porco ibérico com batata gratin e para a sobremesa maçã assada, crumble de amêndoa e figos. Já em Lisboa, no **restaurante Versátil**, o **Chef Ricardo Canelas** apresentou-nos para a entrada um tártaro de salmão em polenta frita, para o prato principal bochechas de porco com esmagada de batata e esponja de espinafres e para a sobremesa brownie de chocolate com sorbet de tangerina.

Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Versátil

Jantar Enogastronómico - Quinta Dos Loivos

Porto, 14 de MAIO 2026 (Restaurante DeCastro - Cais de Gaia)

Lisboa, 21 de MAIO 2026 (Restaurante Versátil - Alcântara)



QUINTA
DOS LOIVOS

O objetivo principal deste jantar foi a apresentação da **gama "Venera"** da **Quinta dos Loivos** aos Sócios. Ana Mota (Diretora de Operações), Jorge Alves (Enólogo Responsável) e André Almeida (Diretor de Marketing) trataram da apresentação do projeto em toda a sua abrangência e complexidade. Os vinhos que trouxeram foram o **Venera branco 2023** e o **Venera tinto 2024** para uma prova comentada que antecipou o jantar, o qual teve para a entrada o **Venera Reserva rosé 2023**, no prato principal o **Venera Vinhas Velhas & Touriga Nacional tinto 2023** e com a sobremesa o **Porto Loivos Vintage 2023**.

continuação →

Vinhos de topo mereciam acompanhamentos à altura. Não ficámos decepcionados, no Porto o **Chef José Guedes** preparou para a entrada um arroz de camarão, para o prato principal uma posta de novilho e molho vilão e para a sobremesa um bolo de chocolate sem farinha. Em Lisboa, o **Chef Ricardo Canelas** apresentou para a entrada crepe de camarão com molho de champanhe, como prato principal lombinhos de porco com batata rösti, feijão verde e bacon e para a sobremesa pêra em vinho tinto com leite-creme.

Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Versátil

Jantar Fórum de Enólogos • Porto, 4 de JULHO 2026 • Hotel Crowne Plaza Porto

Realizou-se mais um **evento do Fórum de Enólogos** a 4 de Julho no Hotel Crowne Plaza Porto, para um jantar com enólogos de referência e as suas criações. Após a prova dos Enólogos dos cerca de 30 vinhos, seguiu-se o acolhimento dos sócios e o jantar. Os sócios foram recebidos com o **Talentus Premium branco 2024** acompanhado por aperitivos variados. Já no jantar na entrada foi servido o **Quinta da Giesta Reserva branco 2024** a acompanhar uma espetada de polvo crocante, guacamole e maionese de alho assado, para o prato principal o **Zom Reserva tinto 2024** a acompanhar posta de vitela grelhada com polenta de tomate seco e penca salteada e com a sobremesa serviram o **Quinta da Gaivosa Porto 10 anos branco** com um brownie de chocolate, gelado de baunilha.

Para além dos vinhos acima mencionados, também estiveram disponíveis na sala, os vinhos que foram aprovados pelos enólogos na prova que teve lugar antes do jantar: os espumantes Aliança Particular Brut Nature, Ex-Libris Bruto e o Sumius Reserva Bruto Natural, os brancos Bacalhôa Bical 1931 Vinhas Velhas 2022, Berço 2024, Casa Capitão-mor Alvarinho Sobre-Lias 2022, Cottas Viosinho 2025, Fonte da Vila Single Vineyard 2019, Howard's Folly Sonhador 2025, Sumios Alvarinho 2025, Talentus 2025 e o Zom 2024, o rosé Quinta da Giesta 2024, os tintos Alabastro Reserva 2022, Bacalhôa Baga 2021, Bacalhôa Merlot 2022, Bacalhôa Syrah 2024, Bacalhôa Touriga Nacional 2021, Fonte da Vila Single Vineyard 2016, Palácio da Bacalhôa 2016, Parceria 2023, Parceria Reserva 2018, Pego do Velho Reserva 2023, Quinta da Bacalhôa 2022, Quinta da Giesta Reserva 2020, Quinta da Oliveirinha Vinha Franca 2023, Quinta da Terrugem 2021, Sumius D'Antigamente 2024, Talentus 2024 e o Ventozelo Tinta Barroca 2024, os fortificados Bacalhôa Moscatel Setúbal 5 Anos, Porto Alves de Sousa Vintage 2024 e o Porto Palmer branco 20 Anos. No fim do jantar os vinhos sobranes foram sorteados pelos presentes.





QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

TABOADELLA
1255



HERDADE
ALDEIA DE CIMA



Quinta Nova

Reserva Terroir Blend

DOURO

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



Taboadella

Reserva Barrel Top Walk

DÃO

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



Herdade Aldeia de Cima

Reserva

ALENTEJO

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

Conjunto 6 Terroirs



V. Verde
Muros Antigos
Loureiro
Branco 2024



Douro
Villa Lisa
Reserva
Tinto 2022



Lisboa
Morgado de Bucelas
Arinto Puro Calcário
Branco 2025



Lisboa
Barca do Inferno
Reserva Sousão
Tinto 2021



Alentejo
Quinta do Carmo
Rosé 2024



Alentejo
Gamo
Branco 2023

Conjunto
6 Terroirs

Sócio
51,92€

Não Sócio
54,65€

Caixa 6 garrafas
REFº 066262



Agora
provo
EU!

por **Tiago Alves de Sousa**

A Rainha do Douro - Touriga... Franca!

Entre os muitos elementos que tornam o Douro uma das regiões mais apaixonantes do mundo vitícola, destaca-se a sua incrível diversidade de castas. Um total de 116 castas, das quais 113 podem ser utilizadas nos vinhos DOC Douro (mais 3 nos espumantes) e 111 nos vinhos do Porto.

Muitos dos grandes vinhos da região resultam de lotes de várias destas castas, beneficiando (e muito!) dessa diversidade e da sua complementaridade, criando maior complexidade, equilíbrio e harmonia.

Mas em tudo existe uma base, um pilar. E dentro desta extraordinária diversidade existe uma casta que sobressai. Pela sua presença nas vinhas, pelo seu papel nos últimos 100 anos de grandes vinhos do Porto e na história mais recente dos Douros.

A Touriga. Mas porventura não a Touriga que a maioria estaria a pensar. Não a Nacional. A Touriga Franca!

É de longe a mais plantada no Douro, representando mais de 25% da sua área de vinha. Numa região com tantas castas, uma ter tamanha presença diz tudo sobre a sua importância.

Foi igualmente uma das castas que ajudou a reerguer o Douro após a devastação provocada pela filoxera na transição para o século 20. À época, a procura por soluções levou o viticultor duriense Albino de Souza a inspirar-se na técnica francesa de hibridação, cruzando a Touriga Nacional (já considerada uma das melhores) com a casta Marufo (uma das mais resistentes à filoxera). A junção de uma técnica tida como "francesa" com as características herdadas do "pai" Touriga Nacional deu origem ao nome "Touriga Francesa". A partir de 2000 a designação oficial passou a ser "Touriga Franca", podendo atualmente utilizar-se as duas sinónimas.

No que respeita à produção e potencial qualitativo, a Touriga Franca apresenta indicadores de excelência, conseguindo agradar, quer ao viticultor pela sua consistência na vinha, quer ao enólogo pela sua qualidade. E versatilidade, uma vez que, consoante o local, é capaz de fazer grandes tintos, rosés e até mesmo espumantes, sem nunca esquecer o seu papel basilar no vinho do Porto – quer num grande Vintage, quer no melhor dos Tawnys.

Por tudo isto e muito mais, a Touriga Franca é a rainha do Douro. Então... porque falamos tão pouco dela?

Porque é que tantas publicações e manuais quase a ignoram, colocando os holofotes apenas na Nacional? Porque existem tantos varietais de tantas castas no Douro e tão poucos de Touriga Franca?



Esta reflexão levou-nos, ao longo de diversos anos, a aprofundar ainda mais o estudo e o trabalho em torno da casta. E se é verdade que o seu papel nos grandes vinhos de lote do Douro é fundamental, é também verdade que merece muito mais visibilidade.

Merece subir ao palco e mostrar por si só o seu extraordinário valor. Essa é a nossa missão com este vinho.

A “**Vinha Franca**” é a melhor parcela de Touriga Franca da Quinta da Oliveirinha, no coração do Vale do Douro. E o ano de 2023 trouxe ao de cima o melhor desta vinha e desta grande casta. Trabalhada com todo o cuidado e atenção na vinha e adega, estagiando por 2 anos em barricas cuidadosamente selecionadas, de forma a potenciá-la, elevá-la e sempre respeitando a sua profunda elegância e identidade.

Resultou uma edição muito especial de apenas 2000 garrafas. A nossa sincera homenagem ao Douro e à sua rainha.

Quinta da Oliveirinha

Vinha Franca Tinto 2023

Produtor Alves de Sousa

Denominação de Origem DOC Douro

Casta Touriga Franca

Vinificação Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura durante 9 dias e 12 dias de contacto pelicular. Estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês novas.

Teor Alcoólico 14,5% **Longevidade** 20 a 25 anos

Notas de Prova Cor rubi, intensa e profunda. Aroma muito complexo, com notas de bosque, hortelã-pimenta, amoras pretas, ginjas maceradas e especiarias (pimenta branca, café). Taninos redondos, textura de veludo, finíssimo, com múltiplas matizes a revelarem-se em boca com uma profunda elegância. Final longo.

Serviço A 16/17°C com pratos de carnes intensas (vaca ou cabrito). Beneficia decantado 20 minutos antes de servir.

Enologia Tiago Alves de Sousa



Sócio
76,00€ GFA 0,75L

Não Sócio
80,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 1 gfa REF^a 016209

Edição limitada de 2.000 garrafas

Alves de Sousa



SANTA VITÓRIA

VINHOS

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



WWW.SANTAVITORIA.PT



@CASA.SANTA.VITORIA



CASASANTAVITORIA



INFO@SANTAVITORIA.PT

Cesto de OUTONO



OFERTA



Voucher 10€ para usar nas suas próximas compras



V. Verde



Dão



Tejo



Alentejo

Conjunto 12 Garrafas

3 Gfas. Ameal Loureiro Branco 2024 **V. Verde**

3 Gfas. Quinta da Giesta Tinto 2024 **Dão**

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

3 Gfas. Cave Real Alentejano Tinto 2021 **Alentejo**

Cesto de
OUTONO

Caixa 12 garrafas
REFª 126263

Sócio
104,88€

Não Sócio
110,40€



Vinificação

A a Z

por Anselmo Mendes

Alvarinhos de Curtimenta

Nos anos mais recentes a palavra curtimenta assumiu destaque no mundo dos vinhos. Nada de novo!!! Curtimenta significa macerar na presença de álcool ou dito de outra forma, fermentação com as partes sólidas da uva.

Este é o processo comum na elaboração de tintos e menos habitual na vinificação de brancos. Contudo a fermentação em brancos com as partes sólidas da uva nos últimos anos tornou-se comum. De qualquer modo algumas regiões no mundo adoptam esta técnica há séculos. Os vinhos de talha no Alentejo são exemplo disso. Da mesma forma os brancos do Jura e da Geórgia seguem este processo ancestralmente.

A curtimenta pode ser parcial ou total. No caso da curtimenta total, a fermentação com as partes sólidas decorre até os açúcares da uva terem sido totalmente transformados em álcool.

As minhas primeiras experiências de curtimenta com Alvarinho remontam a 1999. Lancei um vinho com curtimenta total de Alvarinho em 2001. Em 2001 o vinho que lancei não teve qualquer sucesso. Hoje sei que o motivo assentou no lançamento precoce. Estes vinhos com curtimenta total, fruto da extração em presença do álcool formado que é um excelente solvente, aumenta o teor de taninos no vinho. Desta forma o vinho torna-se muito adstringente com cor amarelada difícil para o palato e para a vista. Estes vinhos necessitam de tempo em garrafa e/ou estágio em barrica.

No meu portfólio tenho 2 vinhos, o **Curtimenta** que fermenta 24 horas com as partes sólidas da uva desengaçada. Depois da prensagem termina a fermentação em barricas usadas de carvalho francês e estagia nas mesmas 9 meses. Depois de engarrafado, estagia no mínimo 24 meses em garrafa antes de sair para o mercado.

O outro vinho é o **Tempo** que faz curtimenta total com as partes sólidas da uva sem desengajar. Após prensagem estagia 12 meses em barrica usada de carvalho francês. Após engarrafamento estagia 48 meses em garrafa antes de sair para o mercado.

A capacidade de envelhecimento destes vinhos é enorme podendo comportar-se bem para lá de 30 anos.

O **Curtimenta** é ideal para harmonizar com bacalhau no forno e arroz de pato.

Já o **Tempo** é excelente para acompanhar queijos curados.

Experimente!



Anselmo Mendes Curtimenta Branco 2023

Produtor Anselmo Mendes Vinhos

Denominação de Origem DOC Vinhos Verdes (sub-região Monção e Melgaço)

Casta Alvarinho

Vinificação Colheita Manual. Maceração pelicular seguida de fermentação com as películas durante algumas horas. Termina a fermentação em barricas usadas de 400 litros de carvalho francês. Estágio nestas barricas durante 9 meses com bâtonnage sobre borras totais. Estágio de 12 meses em garrafa.

Teor Alcoólico 12,5% **Longevidade** 15 anos

Notas de Prova Cor amarelo citrino - palha, límpido. Aroma muito aromático, elegante, complexo e profundo com notas de citrinos (laranja, tangerina), flores brancas e um ligeiro abaunilhado do estágio em barrica. Na boca é complexo e equilibrado com uma excelente acidez, muito vibrante, boa estrutura, textura e volume. Final longo e persistente.

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

Enologia Anselmo Mendes

Sócio
30,40€ GFA 0,75L

Não Sócio
32,00€ GFA 0,75L

Encomende em
Caixa de 3 gfas
REFª 036264

Sócio
91,20€ CAIXA 3 GFAS

Não Sócio
96,00€ CAIXA 3 GFAS



Anselmo Mendes Tempo Branco 2020

Produtor Anselmo Mendes Vinhos

Denominação de Origem DOC Vinhos Verdes (sub-região Monção e Melgaço)

Casta Alvarinho

Vinificação Colheita manual com seleção para pequenas caixas. Maceração pelicular seguida de fermentação total com as películas durante algumas horas. Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses com bâtonnage regular.

Teor Alcoólico 12% **Longevidade** 20 anos

Notas de Prova Cor amarelo dourado carregado. Aroma intenso, expressivo e complexo, notas de marmelada de laranja, casca de citrinos, frutos secos (avelã, amêndoa) e tostado. Na boca é encorpado com taninos vivos mas elegante. Boa mineralidade. Final muito longo e complexo.

Serviço A 11/13°C acompanhando carnes de caça de sabor intenso e queijos de meia cura ou ilhas.

Enologia Anselmo Mendes

Sócio
47,50€ GFA 0,75L

Não Sócio
50,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 1 gfa
REFª 016265

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.

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



Porto
**Barão
de Vilar**
Finest
Reserve

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015886



Porto
**Barão
de Vilar**
LBV
Unfiltered
2018

SÓCIO
14,16€

NÃO SÓCIO
14,90€

1 GFA 0,75 L
REFª 016126



Porto
**Quinta
Nova**
Vintage
2017

SÓCIO
79,80€

NÃO SÓCIO
84,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014414



Porto
**Quinta
do Têdo**
Savedra
Vintage
2017

SÓCIO
109,25€

NÃO SÓCIO
115,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015776



Porto
**Quinta
do Cume**
Vintage
2019

SÓCIO
66,50€

NÃO SÓCIO
70,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014908



Porto
**Alves
de Sousa**
Vintage
2020

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015405



Porto
**Quinta
Nova**
Vintage
2020

SÓCIO
80,75€

NÃO SÓCIO
85,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015232



Porto
Maynard's
Vintage
2021

SÓCIO
66,50€

NÃO SÓCIO
70,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015888



Porto
**Alves
de Sousa**
Vintage
2023

SÓCIO
71,25€

NÃO SÓCIO
75,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 016090



Porto
**Barão
de Vilar**
Branco
10 Anos

SÓCIO
13,78€

NÃO SÓCIO
14,50€

1 GFA 0,50 L
REFª 012604



Porto
Palmer
Branco
20 Anos

SÓCIO
32,30€

NÃO SÓCIO
34,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015777



Porto
Dalva
Dry White
20 Anos

SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015831



Porto
**Barão
de Vilar**
Tawny
10 Anos

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 011244



Porto
Dalva
Tawny
10 Anos

SÓCIO
18,53€

NÃO SÓCIO
19,50€

1 GFA 0,75 L
REFª 014719



Porto
**Barão
de Vilar**
Tawny
20 Anos

SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 013810



Porto
**Barão
de Vilar**
Tawny
30 Anos

SÓCIO
71,25€

NÃO SÓCIO
75,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015819



Porto
Maynard's
Colheita
1974

SÓCIO
179,55€

NÃO SÓCIO
189,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015738



Porto
Palmer Cask 150 Anos

SÓCIO
1.710,00€

NÃO SÓCIO
1.800,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 016053

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€

P



Galeria do **Produtor**

Quinta de Ventozelo

Situada na margem esquerda do Douro, ao chegar a Ervedosa, a Quinta de Ventozelo, para além de ser uma das maiores e mais antigas Quintas do Douro, é das mais bonitas e impressionantes da região. Este vasto anfiteatro sobre o rio é “as portas do silêncio do Douro”, onde o tempo parece correr mais devagar. A tranquilidade e a ligação plena à Natureza são o valor intangível principal desta Quinta.

As condições excecionais de solo e clima de Ventozelo propiciam uma vitivinicultura de excelência. Dos 400 hectares da Quinta, cerca de 200 hectares são de vinha, com mais de um milhão de videiras plantadas, estendem-se desde a margem do Douro, a cerca de 130 metros, até ao alto da quinta, acima dos 500 metros, onde as uvas atingem notável frescura.

O objetivo da equipa técnica é potenciar a diferenciação e a excelência desta terra, a partir da sua diversidade de altitudes, exposições, idade das vinhas, densidade de plantação, variedade de castas e sistemas de condução. Cada vinho de Ventozelo preserva a essência deste lugar, sempre com a elegância e equilíbrio dos grandes vinhos do Douro.

Em 2014 esta Quinta passa a pertencer ao Grupo Granvinhos (à data "Gran Cruz"), o maior exportador de Vinho do Porto, que já vinificava as suas uvas desde 2011. Num envolvimento total com este lugar e o seu terroir, todo o trabalho desenvolvido pelo grupo tem como principal foco privilegiar e preservar a sua simplicidade e autenticidade.



Os vinhos de Ventozelo são expressão única e singular do terroir desta Quinta. Das mais de 20 castas plantadas, sob diferentes exposições, conduções e altitudes, resultam uvas de excecional qualidade e diversidade. A combinação dos fatores naturais da Quinta com as castas autóctones mais adaptadas a cada ecossistema, com grande respeito pelo meio ambiente, resulta numa enorme diversidade de vinhos, complexos, elegantes e autênticos, que traduzem bem a essência do lugar.

O desafio a que o grupo se propõe passa por afirmar o prestígio e notoriedade da marca Ventozelo, fugindo à rotina e explorando novos caminhos que cruzam tradição e modernidade como é o caso deste **Ventozelo Tinta Barroca 2024**.



■ Ver pág. 28



Galeria do **Produtor**

Herdade Aldeia de Cima

Na Serra do Mendro, concelho da Vidigueira, ergue-se a Herdade Aldeia de Cima. A altitude e as condições edafoclimáticas excecionais, associadas às temperaturas mínimas mais baixas da região, são ideais para a frescura natural, complexidade e mineralidade nos vinhos. A herdade contém a cota mais alta da Serra do Mendro, com 424 metros, caracterizada por uma forte amplitude térmica que pode variar até 20°C num só dia, proporcionando dias longos e soalheiros e noites envoltas em nevoeiros trazidos pelos ventos frescos do Atlântico.

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

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



HERDADE
ALDEIA DE CIMA

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

Marcada pelo encontro entre o passado e o futuro, a Adega promove uma enologia pouco interventiva, aproveitando a autenticidade de cada um dos elementos de estágio. As estruturas microporosas sem revestimento interior respeitam a natureza e permitem diversas micro-oxigenações na vinificação e estágio. Este processo contribui para a afinação e estabilidade dos vinhos favorecendo ainda a preservação da genuinidade de cada casta, como poderá comprovar neste **HAC Reserva tinto 2020**.



■ Ver pág. 29

Vinhos do trimestre



“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.”

José Manuel Sousa Soares



Ventozelo Tinta Barroca 2024 Douro



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 adega, desengace total e esmagamento. Fermentação em inox durante cerca de uma semana com macerações suaves e controlo de temperatura.

Teor Alcoólico 14%

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
9,00€
GFA 0,75L

Não Sócio
13,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF* 065999

54,00€ **78,00€**
CAIXA 6 GFAS GFA 0,75L

**Preço Especial
para SÓCIOS**
Até 1 OUTUBRO 2026

APÓS ESSA DATA

- PREÇO SÓCIO:

GFA **12,35€**

CAIXA 6 GFAS **74,10€**

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



"Cor rubi-granada. Aromas de frutos vermelhos e negros maduros muito bem integradas com notas alcaçuz, baunilha e especiarias. Elegante e equilibrado. Cheio com boa acidez e taninos firmes. Final seco e longo."

António Cavalheiro



Herdade Aldeia de Cima Reserva Tinto 2020 *Alentejo*



Produtor Herdade Aldeia de Cima

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonês

Vinificação Vindima manual. Fermentação em cubas de inox. Depois de feito o lote, 30% estagia 12 meses em barrica de carvalho francês de 500 L de 2º ano, 25% estagia 6 meses em ânforas de cocciopesto de 1000 L, 20% estagia 4 meses em tinajas de terracota de 150 L e 25% estagia 6 meses em depósitos de cimento nico velo de 2600 L.

Teor Alcoólico 14%

Longevidade 8 a 9 anos

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

Enologia Jorge Alves, António Cavalheiro

Sócio	Não Sócio
9,90€	17,00€
GFA 0,75L	GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF* 065516

59,40€	102,00€
CAIXA 6 GFAS	GFA 0,75L

**Preço Especial
para SÓCIOS**
Até 1 OUTUBRO 2026

APÓS ESSA DATA

- PREÇO SÓCIO:

GFA **16,15€**

CAIXA 6 GFAS **96,90€**

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

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



Muros Antigos
Escolha 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€
GFA 0,75L
Não Sócio 6,00€
GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066194

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

Ameal
Loureiro 2024

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%
Notas de Prova 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.
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 Caixas de 6 gfas - REF* 066179

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

Quinta 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€
GFA 0,75L
Não Sócio 9,50€
GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066057

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

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€
GFA 0,75L
Não Sócio 10,50€
GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066180

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



Quinta do Cume
2024

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

Sócio 8,55€ GFA 0,75L	Não Sócio 9,00€ GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066029	
51,30€ Caixa 6 GFAS	54,00€ Caixa 6 GFAS



Zom
Reserva 2023

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

Sócio 10,45€ GFA 0,75L	Não Sócio 11,00€ GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066030	
62,70€ Caixa 6 GFAS	66,00€ 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€ GFA 0,75L	Não Sócio 12,50€ GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066136	
71,28€ Caixa 6 GFAS	75,00€ 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€ GFA 0,75L	Não Sócio 6,40€ GFA 0,75L
Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066152	
36,48€ Caixa 6 GFAS	38,40€ Caixa 6 GFAS



Taboadella 2025

Produtor Taboadella

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Encruzado, Bical, Cerejal-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€
GFA 0,75L

Não Sócio
12,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066162

68,40€
Caixa 6 GFAS

72,00€
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€
GFA 0,75L

Não Sócio
8,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066101

45,60€
Caixa 6 GFAS

48,00€
Caixa 6 GFAS



Mar do Inferno Arinto 2025

Produtor Vinha Barca do Inferno

Denominação de Origem Reg. Lisboa

Casta Arinto

Vinificação Vindima noturna.

Fermentação em inox. Estágio em cuba de betão onde se realizou bâtonnage até um mês antes do engarrafamento.

Teor Alcoólico 12%

Notas de Prova Cor amarelo citrino límpida. Aroma intenso, jovem e fresco, notas de frutos brancos e cítricas com um toque salino e mineral. Na boca é equilibrado, com uma acidez vibrante, boa textura. Final longo com notas de salinidade.

Longevidade 2 a 3 anos

Serviço A 10/12°C com mariscos, peixes gordos grelhados, ceviches de peixe branco, pratos condimentados da comida oriental, queijo de cabra e saladas mediterrânicas.

Enologia Francisco Macieira

Sócio
8,55€
GFA 0,75L

Não Sócio
9,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 066216

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



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€
Caixa 6 GFAS

54,00€
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€ Caixa 6 GFAS	48,00€ Caixa 6 GFAS
-------------------------------	-------------------------------



Zom
2024

Produtor The Wine Collection
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Tinto Cão
Vinificação Colheita manual e transporte das uvas em caixas de 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€ Caixa 6 GFAS	54,00€ 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
-------------------------------	-------------------------------



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 adega. Maceração pré-fermentativa de 24h. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial (30% do lote) em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi intenso. Aroma jovem com boa intensidade, notas de grafite, frutos do bosque, moka, chocolate e madeira muito bem integrada. Na boca equilibrado e elegante confirmando as notas de madeira. Bom final.
Longevidade 10 a 15 anos
Serviço A 15/17°C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.
Enologia João Silva e Sousa

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



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 "déstage". 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



Pego do Velho Reserva 2023

Produtor Quinta da Serpe
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Vinhas Velhas
Vinificação Vindima manual. Pisa a pé. Fermentação em lagar com temperatura controlada. Estágio de 18 meses barricas carvalho francês.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor rubi fechado. Aroma intenso, jovem e elegante, notas discretas de fruta madura, frutos negros, chocolate e pimenta preta. Na boca é equilibrado com textura firme e boa estrutura. Final longo.
Longevidade 10 a 12 anos
Serviço A 16/18°C com pratos condimentados de carnes brancas, caça e massas.
Enologia Carlos Magalhães

Sócio
8,79€
 Não Sócio
9,25€
 GFA 0,75L
 Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066227

52,74€
 Caixa 6 GFAS
55,50€
 Caixa 6 GFAS



Quinta Nova Unoaked 2023

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065796

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



Murças Minas 2023

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065807

65,58€
 Caixa 6 GFAS
69,00€
 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
12,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065566

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



Zom Reserva 2021

Produtor The Wine Collection
Denominação de Origem DOC Douro
Castas T. Nacional, T. 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%
Notas de Prova Cor vermelho rubi. Aroma complexo, frutos negros e vermelhos maduros quase compotados, com notas de madeira muito bem integrada. Na boca é muito equilibrado com a boa acidez a dar-lhe frescura. Os taninos estão presentes, mas maduros e bem integrados no conjunto. Final longo.
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas grelhadas, 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
10,45€
 Não Sócio
11,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066016

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

38,40€
 Caixa 6 GFAS



Quinta da Giesta 2024

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
Vinificação Vindima manual. Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com temperatura controlada a 23°C. Maceração suave. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 13,5%
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€
 Caixa 6 GFAS

59,40€
 Caixa 6 GFAS



Talentus 2024

Produtor JAPG - Quinta da Barreira
Denominação de Origem Reg. Lisboa
Castas Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional
Vinificação Vinificado pelo processo de curtimenta total com maceração prolongada em depósitos de inox, com controlo de temperatura de fermentação. Ligeira filtração e engarrafamento.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi intenso. Aroma complexo e intenso, notas de fruta jovem. Na boca é harmonioso e equilibrado, bom corpo e a estrutura. Na boca é vivo mas redondo. Final agradável.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 16/18 °C com assados, carnes vermelhas e queijos fortes.
Enologia José Gaspar

Sócio
5,70€
 GFA 0,75L

Não Sócio
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 066229

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 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 curtimenta 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€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 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€
 Caixa 6 GFAS

51,00€
 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 Sevinat 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€
 Caixa 6 GFAS

51,00€
 Caixa 6 GFAS



Cave Real Alentejano 2021

Produtor Hill Valley
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Vinhas Velhas, Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira
Vinificação Vindima manual. Seleção manual e desengace total seguido de esmagamento cuidado. Fermentação com remontagens e "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€
 Caixa 6 GFAS

57,00€
 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€
 Caixa 6 GFAS

57,00€
 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 controlo de temperatura.

Estágio de 18 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês de 225 L.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor amarela-citrina. Aroma elegante com notas florais, de frutos brancos de caroço maduros e um toque mineral típico da casta.

Boca com uma acidez vibrante, fresco, bom volume. Equilibrado. Final 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



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 2º 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 2º ano de carvalho francês de 3000 lts, Arinto e Alvarinho em depósitos de 2600 lts de cimento Nico Velo, Roupeiro e o Perrum em barricas de 2º ano de carvalho francês de 500 lts.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma complexo e delicado, citrinos, fruta madura e um toque floral com ligeiras notas de tosta. Boca complexa a confirmar os aromas, notas de fruta branca com um toque de pêssego, fruta bem equilibrada com a tosta e acidez no final. Amplo, denso, estruturado e mineral, com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo e harmonioso.
Longevidade 6 a 8 anos
Serviço A 10°/12°C com risotto, pastas condimentadas, peixes gordos e saladas.
Enologia António Cavalheiro

Sócio

16,63€

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



Novo

Sumios D'Antigamente Tinto 2024

Produtor Sumios Life

Denominação de Origem Vinho Verde

Castas Alvarelhão, Pedral, Cainho, Doçal

Vinificação Colheita manual para pequenas caixas de 20kg. Desengace total da uva e maceração pelicular a frio durante 12h. Fermentação a baixa temperatura durante 15 dias. Fermentação malolática completa. O lote final é feito com 50% vinho estagiado em barricas de 225L de carvalho francês e 50% estagiado em cuba inox.

Teor Alcoólico 11,5%

Notas de Prova Cor rubi muito aberta. Aroma fresco e jovem, notas de fruta vermelha madura. Boca leve, fresca e suave, excelente acidez. Final longo.

Longevidade 4 a 5 anos

Serviço A 13/15 °C com pratos de carnes brancas e queijos curados.

Enologia Patrícia Peixoto

Sócio
14,25€
GFA 0,75L

Não Sócio
15,00€
GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas • REF* 036251

42,75€
Caixa 3 GFAS

45,00€
Caixa 3 GFAS



Novo

Parceria Reserva Tinto 2018

Produtor Viteno

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

Vinificação Desengace total com esmagamento, fermentação em cubas a temperatura controlada, com suaves remontagens. Estágio 12 meses em barricas de Carvalho Francês 50% novas 50% de 1 ano.

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor rubi intenso. Aroma elegante, complexo e harmonioso, notas de frutos vermelhos, compota de ameixa, chocolate, madeira muito bem integradas. Na boca é macio com volume e estrutura, fresco. Final longo.

Longevidade 8 a 10 anos

Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas grelhadas, assados, guisados e queijos de massa mole.

Enologia Carlos Magalhães

Sócio
14,73€
GFA 0,75L

Não Sócio
15,50€
GFA 0,75L



Encomende Caixas de 3 gfas • REF* 036247

44,19€
Caixa 3 GFAS

46,50€
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



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 cuidadoso. 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€ Não Sócio
 GFA 0,75L GFA 0,75L

38,49€ **40,50€**
 Caixa 3 GFAS Caixa 3 GFAS



Coleção Privada DSF Syrah Tinto 2021

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%
Notas de Prova 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.
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
14,25€ Não Sócio
 GFA 0,75L GFA 0,75L

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



Santa Vitória Touriga Nacional Tinto 2023

Produtor Casa Santa Vitória
Denominação de Origem Regional Alentejano
Casta Touriga Nacional
Vinificação Colheita manual. Seleção das uvas assim que chegam à adega. 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€ Não Sócio
 GFA 0,75L GFA 0,75L

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





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 REFª 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 REFª 015763
---------------------	-------------------------	-----------------------------



Espumante | LISBOA

Scorio 10 Anos Sobre Borrás Bruto Natural

Produtor JAPG

Enologia José Gaspar

SÓCIO 36,10€	NÃO SÓCIO 38,00€	1 GFA 0,75 L REFª 016070
---------------------	-------------------------	-----------------------------



Espumante | DOURO

Vértice Gouveio Bruto

Produtor Caves Transmontanas

Enologia Celso Pereira

SÓCIO 38,00€	NÃO SÓCIO 40,00€	1 GFA 0,75 L REFª 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 REFª 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 REFª 016080
---------------------	-------------------------	-----------------------------

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



Casa do Capitão-mor Alvarinho Sobre Lias 2022



Novo

Produtor Quinta de Paços

Denominação de Origem DOC Vinho Verde

Casta Arinto

Vinificação Vindima manual em caixas pequenas.

Parte do lote fermentou em curtimento, fazendo a maloláctica nas barricas de carvalho francês de 2º ano.

A outra parte do lote fermentou e estagiou em aço inoxidável. Todo o vinho estagiou sobre as Lias (borras finas) durante 34 meses.

Teor Alcoólico 13%

Longevidade 9 a 10 anos

Serviço A 10/12°C com queijos não muito fortes, peixes fumados, cabrito, pato, presunto e foie-gras.

Enologia Rui Cunha

Cor límpida, amarelo-palha. Aroma intenso de tosta e baunilha do estágio em barrica, laranja, fruta branca. A boca confirma as notas do estágio. Boa acidez e volume, boa estrutura. Final longo e saboroso.



sócio **31,35€** GFA 0,75L

Não Sócio **33,00€** GFA 0,75L

94,05€ Caixa 3 gfas

99,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 036255



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 adegas, maceração pelicular pré-fermentativa durante 6 horas, prensagem suave em prensa pneumática inerte. Decantação estática a frio durante 7 dias. Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura. Trásfega cuidada para barricas de carvalho francês de 500 L. Estágio nas barricas com bâtonnage mensal durante 12 meses. Estágio mínimo de 1 ano antes do lançamento.

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 10 a 12 anos

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

Enologia Jorge Alves

Cor amarelo 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



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

Cor amarelo citrino. Aroma complexo, notas de frutos de caroço (alperce), leves notas abaunilhadas 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

Garrafeira do CLUBE

Para beber ou guardar..



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 REFª 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



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 REFª 035832

Quinta do Ataíde

Vinha do Arco

Touriga Nacional Tinto 2018

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 adegas. 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 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 REFª 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 polidos 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* 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* 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 amanteigados.

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 rubi fechado. Aroma complexo, frutos negros maduros, frutos vermelhos, confitado, ligeiro vegetal, notas de madeira e especiarias. A boca confirma a fruta vermelha, taninos suaves mas presentes, boa estrutura. Final longo.



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

57,00€ Caixa 3 gfas

60,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 036240

Quinta da Bacalhôa

Tinto 2022



Novo

Produtor Bacalhôa Vinhos

Denominação de Origem Regional Península de Setúbal

Castas Cabernet Sauvignon, Merlot

Vinificação Fermentação com controlo de temperatura. Maceração pelicular pós-fermentativa. Estágio de 24 meses em barricas novas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 14%

Longevidade 9 a 10 anos

Serviço A 14/16°C com caça e pratos de carnes vermelhas.

Enologia Filipa Tomaz da Costa



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



Bacalhôa Bacalhôa Bical 1931 Vinhas Velhas Branco 2022



Produtor Bacalhôa Vinhos

Denominação de Origem DOC Bairrada

Casta Bical

Vinificação Maceração pelicular pré-fermentativa de 12 horas. Fermentação com controlo de temperatura. 50% do vinho fermenta em barricas novas e de 1º ano de carvalho francês com bâtonnage durante 6 meses. Os restantes 50% fermentam em inox. Estágio de 12 meses nas barricas e em inox. Engarrafamento. Estágio de 13 meses em garrafa.

Teor Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor amarelo palha com laivos esverdeados. Aroma intenso e elegante, notas de madeira muito bem integradas, notas minerais, de fruta de polpa branca e tosta, ligeiro toque floral. Na boca é equilibrado com boa acidez, confirma as notas minerais e tostadas. Final longo.

Longevidade 10 a 15 anos

Serviço A 10/12°C com peixes gordos (bacalhau, robalo, salmão), marisco cozinhado (lagosta, lavagante, arroz de marisco), carnes brancas (leitão), aves (perdiz, peito de pato, frango do campo), queijos fortes.

Enologia Francisco Antunes

Sócio 1 gfa - 61,28€

Não Sócio 1 gfa - 64,50€

Refª 016236

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

Quinta da Biaia Fonte da Vila Single Vineyard Branco 2019



Produtor Quinta da Biaia

Denominação de Origem Beira Interior

Casta Síria

Vinificação Colheita manual com seleção para caixas de 20 kg. Prensagem do cacho inteiro em prensa pneumática. Fermentação em cubas de Inox. Estágio de 30 meses sobre as borras finas em barricas de Carvalho francês. Estágio em garrafa durante 4 meses.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor citrino brilhante. Aroma complexo, elegante e preciso, boas notas do estágio (pólvora, frutos secos, trufas) notas de laranja. Na boca é mineral, fresco e cremoso, com uma acidez vibrante, confirmando as notas aromáticas. Final longo e persistente

Longevidade 10 a 15 anos

Serviço A 10/12°C com peixes gordos assados, carnes brancas assadas, caça de penas, queijos fortes.

Enologia Luís Leocádio

Sócio 1 gfa - 39,90€

Não Sócio 1 gfa - 42,00€

Refª 016253



Alves de Sousa Quinta da Oliveirinha Vinha Franca Tinto 2023



Produtor Alves de Sousa

Denominação de Origem DOC Douro

Casta Touriga Franca

Vinificação Vindima manual. Desengace total.

Fermentação com controlo de temperatura durante 9 dias e 12 dias de contacto pelicular. Estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês novas.

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor rubi, intensa e profunda.

Aroma muito complexo, com notas de bosque, hortelã-pimenta, amoras pretas, ginjas maceradas e especiarias (pimenta branca, café). Taninos redondos, textura de veludo, finíssimo, com múltiplas matizes a revelarem-se em boca com uma profunda elegância. Final longo.

Longevidade 20 a 25 anos

Serviço A 16/17°C com pratos de carnes intensas (vaca ou cabrito). Beneficia decantado 20 m antes de servir.

Enologia Tiago Alves de Sousa

Quinta Nova Vinha Centenária P28/P21 Tinta Roriz 2021

Produtor Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Tinta Roriz, Vinhas Velhas

Vinificação As uvas têm origem na Parcela 21 (vinhas velhas – centenárias) e na Parcela 29 (Touriga Nacional – 45 anos) Colheita manual com seleção das uvas. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas inox com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa prolongada. Estágio de 12 meses em barricas de novas de carvalho francês de 300 litros.

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor vermelho-púrpura profundo.

Aroma fresco, frutos negros e silvestres, com notas de especiarias, grafite, pimenta e um leve "sous bois". Na boca é volumoso mas elegante, boa estrutura, taninos firmes mas bem integrados, equilibrado. Final longo e preciso.

Longevidade 20 a 30 anos

Serviço A 16/17°C com carnes vermelhas, caça de pelo e pratos condimentados. Pode criar depósito. Agradece decantação.

Enologia António Bastos

Quinta Nova Vinha Centenária P29/P21 Touriga Nacional 2021

Produtor Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Touriga Nacional, Vinhas Velhas

Vinificação As uvas têm origem na Parcela 21 (vinhas velhas – centenárias) e na Parcela 29 (Touriga Nacional – 45 anos) Colheita manual com seleção das uvas. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação em cubas inox com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa prolongada. Estágio de 12 meses em barricas de novas de carvalho francês de 300 litros.

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor vermelho-violeta escuro.

Aroma intenso e profundo, ainda muito jovem, frutos pretos, notas florais de violeta e especiarias. Muito exuberante e elegante. Na boca é muito estruturado, sedoso e equilibrado. Bom volume e boa acidez. Final muito longo.

Longevidade 20 a 30 anos

Serviço A 16/17°C com carnes vermelhas, caça de pelo e pratos condimentados. Pode criar depósito. Agradece decantação.

Enologia António Bastos

Sócio 1 gfa - 76,00€

Não Sócio 1 gfa - 80,00€

Refª 016209

Sócio 1 gfa - 85,50€

Não Sócio 1 gfa - 90,00€

Refª 016008

Sócio 1 gfa - 85,50€

Não Sócio 1 gfa - 90,00€

Refª 016009



Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Julho de 2026

Espumante X-Libris Bairrada Bruto

Produtor Vitenó
Denominação de Origem Vinho Espumante
Castas Arinto, Maria Gomes, Chardonnay
Teor Alcoólico 12,5%
Longevidade 2 a 3 anos
Notas de Prova Cor citrina brilhante. Bolha fina e persistente. Aroma limpo com boa intensidade, notas cítricas, frutos de polpa branca. Na boca é fresco. Final agradável.
Enologia Carlos Magalhães

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036245

31,35€ Caixa 3 GFAS **33,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Julho de 2026

Zom Branco 2024

Produtor The Wine Collection
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho, Rabigato, Gouveio
Teor Alcoólico 13%
Longevidade 3 a 4 anos
Notas de Prova Cor amarelo citrino, pálido. Aroma jovem e frutado, notas florais, de fruta de caroço. Ataque de boca com notas de bättonage, macio com bom equilíbrio e acidez. Final agradável.
Enologia Álvaro van Zeller

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 066028

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Julho de 2026

Sumius Alvarinho Branco 2025

Produtor Sumius Life
Denominação de Origem Vinho Verde
Castas Alvarinho
Teor Alcoólico 12,5%
Longevidade 4 a 5 anos
Notas de Prova Cor citrino pálido. Aroma intenso e fresco, notas frutadas (citrinos, laranja) e minerais. Boca com boa estrutura, elegante e complexo, boa acidez. Final longo.
Enologia Patrícia Peixoto

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036252

45,60€ Caixa 3 GFAS **48,00€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Julho de 2026

Cottas Viosinho Branco 2024

Produtor Quinta de Cottas
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho
Teor Alcoólico 12,5%
Longevidade 4 a 5 anos
Notas de Prova Cor citrina. Aroma limpo e fresco de boa intensidade, notas minerais. Bom volume. Final longo.
Enologia João Silva e Sousa

Sócio **14,16€** GFA 0,75L Não Sócio **14,90€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036166

42,48€ Caixa 3 GFAS **44,70€** Caixa 3 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Julho de 2026

Talentus Branco 2025

Produtor JAPG - Quinta da Barreira
Denominação de Origem Regional Lisboa
Casta Arinto
Teor Alcoólico 12,5%
Longevidade 2 a 3 anos
Notas de Prova Cor citrina brilhante. Aroma expressivo com boa intensidade, vibrante, fresco e equilibrado, com notas florais e frutadas (frutos brancos e tropicais). Na é muito equilibrado e fresco, com boa acidez e volume. Final longo.
Enologia José Gaspar

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 066228

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Julho de 2026

Quinta da Giesta Rosé 2024

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Casta Touriga Nacional
Teor Alcoólico 13%
Longevidade 3 a 4 anos
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.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065955

56,46€ Caixa 6 GFAS **59,40€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Julho de 2026

Sumius D'Antigamente Tinto 2024

Produtor Sumius Life
Denominação de Origem Vinho Verde Castas
Alvarelhão, Pedral, Cainho, Doçal
Teor Alcoólico 11,5%
Longevidade 4 a 5 anos
Notas de Prova Cor rubi muito aberta. Aroma fresco e jovem, notas de fruta vermelha madura. Boca leve, fresca e suave, excelente acidez. Final longo.
Enologia Patrícia Peixoto

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 036251

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Julho de 2026

Parceria Tinto 2023

Produtor Vitenó
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
Teor Alcoólico 13,5%
Longevidade 5 a 7 anos
Notas de Prova Cor rubi-violeta. Aroma muito elegante e fresco, notas de frutos vermelhos maduros, equilibrado. Na boca é encorpado, frutado com taninos redondos. Final longo.
Enologia Carlos (Carlotto) Magalhães

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 066246

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



Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
julho de 2026

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
julho de 2026

Quinta da Biaia Fonte da Vila Single Vineyard Tinto 2016

Produtor Quinta da Biaia
Denominação de Origem Beira Interior
Castas Rufete, Touriga Nacional, Touriga Franca, Baga, Jaen, Mourisco
Teor Alcoólico 15% **Longevidade** 15 a 20 anos
Notas de Prova Cor rubi-granada profunda. Aroma intenso, preciso e elegante, grande complexidade, notas de fruta preta, compotas de frutos do bosque maduros, tinta da china, especiarias. Na boca é amplo e sedoso com taninos aveludados, boa acidez a dar-lhe frescura, tenso com boa textura. Final ligeiramente seco e longo.
Enologia Luís Leocádio

Sócio **39,90€** GFA 0,75L Não Sócio **42,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 1 gfa REF^a 016253



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
julho de 2026

Alabastro Reserva Tinto 2022

Produtor Bacalhôa
Denominação de Origem Regional Alentejano
Castas Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira
Teor Alcoólico 13,5%
Longevidade 5 a 6 anos
Notas de Prova Cor rubi-granada. Aroma intenso com notas de frutos vermelhos maduros e pimentão doce. Boca com boa complexidade, bom volume e textura firme. Taninos presentes, mas suaves. Final longo.
Enologia Rui Vieira

Sócio **8,36€** GFA 0,75L Não Sócio **8,80€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 066244

50,16€ Caixa 6 GFAS **52,80€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
julho de 2026

Porto Palmer Branco 20 Anos

Produtor The Wine Collection
Denominação de Origem DOC Porto
Castas Códaga do Larinho, Rabigato, Malvasia Fina
Teor Alcoólico 20%
Longevidade Em cave mais de 15 anos. Depois de aberto 3 a 4 meses.
Notas de Prova Cor âmbar brilhante com leves laivos dourados. Aromas de frutas secas, com notas de avelã, figo, laranja cristalizada e um toque de baunilha. Na boca é envolvente, elegante e equilibrado, sedoso com notas de caramelo envoltas em sabores doces de cardamomo e canela. Acidez vibrante a equilibrar a textura rica e adocicada. Final intenso e prolongado.
Enologia Álvaro van Zeller

Sócio **32,30€** GFA 0,50L Não Sócio **34,00€** GFA 0,50L

Encomende em Caixa de 1 gfa REF^a 015777

Fórum de ENÓLOGOS



12
Garrafas

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

Conjunto Fórum de Enólogos

- 1 Gfa. Espumante X-Libris Bairrada Bruto
- 1 Gfa. Sumius Alvarinho Branco 2025
- 1 Gfa. Zom Branco 2024
- 1 Gfa. Cottas Viosinho Branco 2024
- 1 Gfa. Talentus Branco 2025
- 1 Gfa. Quinta Da Giesta Rosé 2024
- 1 Gfa. Sumius D'antigamente Tinto 2024
- 1 Gfa. Parceria Tinto 2023
- 1 Gfa. Bacalhôa Touriga Nacional Tinto 2021
- 1 Gfa. Fonte Da Vila Single Vineyard Tinto 2016
- 1 Gfa. Alabastro Reserva Tinto 2022
- 1 Gfa. Porto Palmer Branco 20 Anos

Sócio
179,41€

Caixa de 12 gfas
REFª 126266

Não Sócio
188,85€

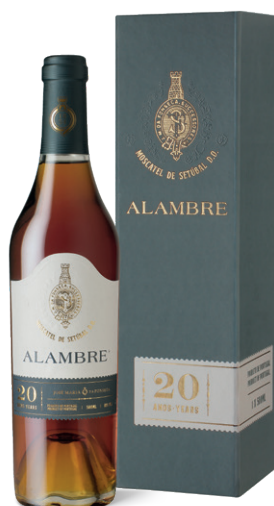


Colheita Tardia Dão
Quinta da Giesta
Colheita Tardia
2024

SÓCIO
22,80€

NÃO SÓCIO
24,00€

1 GFA 0,375 L
REFª 015857



Moscatel Setúbal
Alambre
20 Anos

SÓCIO
33,25€

NÃO SÓCIO
35,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 014291



Vinho Licoroso
Cabeça de Toiro
Reserva Privada

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015927



Moscatel Licoroso
Caves Velhas
Carcavelos 30 Anos
Edição Limitada

SÓCIO
95,00€

NÃO SÓCIO
100,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015877



Moscatel Licoroso
Caves Velhas
Moscatel 50 Anos
Edição Limitada

SÓCIO
280,25€

NÃO SÓCIO
295,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015878



Vinho Licoroso
Bastardinho
de Azeitão
40 Anos

SÓCIO
285,00€

NÃO SÓCIO
300,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 010519

Espirituosos

Seleção Enoteca



Aguardente
Velha
**Fim de
Século
20 Anos**

SÓCIO
43,70€

NÃO SÓCIO
46,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 016170



Aguardente
Vínica
**Cabeça
de Toiro
Reserva
Privada**

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015926



Aguardente
JM F
**Espírito
Reserva
50 Anos**

SÓCIO
118,75€

NÃO SÓCIO
125,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015765



Aguardente
de Medronho
**Herdade
Aldeia
de Cima**

SÓCIO
61,75€

NÃO SÓCIO
65,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015386



Gin
**Ventozelo
Craft
Dry Gin**

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 013589



Cognac
**Hine Rare
Fine
Champagne**

SÓCIO
55,10€

NÃO SÓCIO
58,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012046



Scotch Whisky
**Cutty Sark
Prohibition**

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012435



Single Malt Whisky
**Glen Moray
Port Cask
Finish**

SÓCIO
21,38€

NÃO SÓCIO
22,50€

1 GFA 0,70 L
REFª 015206



Single Malt Whisky
**Glen Moray
Elgin Heritage
12 Anos**

SÓCIO
31,35€

NÃO SÓCIO
33,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 014596

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€

QUINTA DE COTTAS DOURO



COTTAS

VIOSINHO



COTTAS

TINTO



COTTAS

RESERVA TINTO

A diversidade de cotas das nossas vinhas, situadas entre os 100 e os 500 metros, permite-nos obter o maior potencial do terroir do Douro. Às cotas mais baixas vamos buscar a maturação e concentração e às cotas altas a frescura, mineralidade e equilíbrio. Vinhos que expressam de forma singular o terroir do Douro.

A HARMONIA NO LOTE DE VINHOS