

40 ANOS
1984 - 2024

ENOTECA

www.enoteca.pt · Nº 131 - 3º TRIMESTRE 2024 - 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’

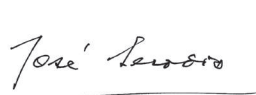
Neste ano em que celebramos o nosso 40º aniversário, gostaríamos de partilhar o orgulho que sentimos em pertencer ao setor dos vinhos, com o dinamismo que faz hoje os vinhos portugueses uma referência mundial pela sua qualidade.

Os enólogos que trabalham em Portugal têm sabido associar a sua capacidade técnica, o seu gosto e um processo de investigação permanente ao nosso reconhecimento como consumidores.

Temos, por vezes, dificuldade em reconhecer e valorizar esta qualidade, tantos são os vinhos com que nos deparamos diariamente, mas, graças à prova do Pannel de Enólogos da Enoteca (que aqui os nomeamos como prova da nossa imensa gratidão: o Álvaro van Zeller, o Anselmo Mendes, o João Silva e Sousa, o José Manuel Sousa Soares, o Manuel Vieira e o Tiago Alves de Sousa), encontramos o conforto que procuramos nas decisões que assumimos.

Assumimo-nos, afinal, como O veículo de tranquilidade entre quem produz e quem consome.

À Vossa e nossa saúde!



jserodio@enoteca.pt



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	30	Vinhos do Trimestre
4	Como Encomendar	32	Cave Brancos
5	Os Clubes Enoteca	36	Cave Rosés
6	Porquê a Enoteca	37	Cave Tintos
7	Montra de Prémios	42	Cave Superior
9	Notícias do Vinho	47	Garrafeira do Clube
12	Agora Provo Eu	51	Cave Privada
14	Fórum de Enólogos	54	Espumantes/Champagnes
18	Rótulos Personalizados	55	Portos
21	Conjunto 6 Terroirs	56	Generosos
22	Bacelo Novo	57	Espirituosos
25	Cesto de Outono	58	Ofereça a Inscrição no EnoClube
26	Vinificação de A a Z	59	EnoClube - Clube dos Conhecedores
28	Galeria do Produtor		

Índice

R. Alves Redol, 243-249, 4050-043 Porto
Apartado 4414, 4007-803 Porto
T. 228 348 440 / M. 934 400 893 / Fax 228 348 449
enoteca@enoteca.pt / www.enoteca.pt



ENOTECA
CLUBE DE VINHOS
Desde 1984

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

Como Encomendar à ENOTECA?

Como posso fazer uma Encomenda?

Para encomendar por favor escolha um dos seguintes métodos:

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.



E-mail

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



Site

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



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 **Multibanco**, por **MBWay**, por **Cartão de Crédito**, por **Transferência Bancária**, por **Débito Direto** 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.



Os Clubes da ENOTECA

Enoteca Garrafeira Clube | EnoClube - Clube dos Conhecedores

➤ 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**”.

➤ 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**”.

Enoteca Garrafeira Clube

Com uma quota anual (12 meses sobre a data de inscrição) de **€15,00**, os sócios do **Enoteca Garrafeira Clube** (EGC) usufruem de um **desconto de 5% em todos os produtos encomendados na Revista Enoteca ou no site** (enoteca.pt). Aquando da inscrição no EGC, o Sócio fica também inscrito no **Programa Trimestral***.

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



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** (EnoClube) 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, Seleção do Adegueiro, Enoteca e Bacele Novo), de **5% em todos os outros produtos** e se a encomenda for de 3 ou mais caixas e 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***.

Apenas os Sócios do EnoClube – Clube dos Conhecedores **têm acesso à participação nos diferentes eventos** organizados pela Enoteca.



***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).

Porquê pertencer à ENOTECA?

Painel de Prova ENOTECA



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

7 RAZÕES para pertencer à ENOTECA

1
RAZÕES



Objetividade

Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.



Rigor

Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.



Preço Justo

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



Comodidade

Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.



Informação

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



Formação

Publicamos artigos de formação sobre a temática do vinho.



Convívio

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

Escolha o Clube certo para si e inscreva-se!

MAIS INFORMAÇÕES

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

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



236 PONTOS

1 gfa Herdade Aldeia de Cima
Alyantju Tinto 2018



300 PONTOS

Decanter ATLANTIS - ENOTECA

- 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.



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
Barrel Top Walk Reserva

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.

Notícias do VINHO

Jantar com Provas - Maio Quinta Nova e Taboadella

Lisboa, 9 de Maio (Restaurante Falstaff)

Porto, 16 de Maio (Restaurante DeCastro Gaia)

*Apresentação do projeto e dos vinhos em Lisboa por **Ana Mota e Jorge Alves** e no Porto por **Rodrigo Costa e Pedro Teixeira**.*



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

TABOADELLA
1255

A **Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo** localizada na sub-região de Cima Corgo no Douro e a **Taboadella** localizada em Silvã de Cima no Dão, são ambas pertença da Família Amorim. Sob a orientação da Eng.^a Ana Mota na vinha e do Eng.^o Jorge Alves na enologia, criam vinhos de excelência como os que foram apresentados neste jantar.

Estiveram à prova os vinhos **Taboadella Touriga Nacional Reserva 2021** e o **Quinta Nova Reserva Touriga Nacional 2021**, já no jantar com a entrada foi servido o **Taboadella Caementa Rosé 2023**, com o prato principal o **Quinta Nova Reserva Terroir tinto 2022** e com a sobremesa o **Porto Quinta Nova LBV 2017**.

Em Lisboa, no restaurante Falstaff o **Chef André de Sousa** recebeu-nos na entrada com tentáculo de polvo barbecue com chutney de pimentos, para o prato principal bochecha de porco, puré de batata doce, aipo e caldo verde e para a sobremesa tarte de Pinacollada com carpaccio de abacaxi e especiarias.

No restaurante DeCastro Gaia o **Chef José Guedes** apresentou-nos uma salada do mar como entrada, um novilho em molho de queijo da serra como prato principal e chocolate, framboesa e avelã para a sobremesa.



Lisboa - Falstaff

Porto - DeCastro Gaia

Jantar com Provas · Junho

Quinta do Ameal e Quinta dos Murças



Porto, 13 de Junho (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 27 de Junho (Restaurante Falstaff)

Apresentação do projeto e dos vinhos por **Mafalda Magalhães**



A **Quinta do Ameal**, situada na região demarcada do Vinho Verde, sub-região do Lima, berço da casta Loureiro, é uma propriedade histórica com registos desde 1710. A 30km do oceano atlântico, a Quinta do Ameal tem uma frente de rio de 800m, uma altitude entre os 12 e os 53 metros, solos graníticos profundos e férteis, uma temperatura média de 14.9 graus centígrados e 1300 milímetros de precipitação. São 14 hectares de vinhas da casta Loureiro que se transformam em vinhos singulares, com carácter e grande capacidade de evolução.

A **Quinta dos Murças** situa-se no centro da DOC Douro, entre a Régua e o Pinhão, um território marcado pela presença de oito terroirs, diferentes altitudes e exposições solares, solos xistosos e um clima característico do vale do rio Douro. Nas vinhas encontram-se dezenas de castas autóctones, em agricultura biológica, das quais nascem vinhos com sentido de lugar.

Estiveram à prova dois vinhos da Quinta do Ameal, o **Loureiro branco 2023** e o **Reserva branco 2023**, já no jantar com a entrada foi servido o **Murças Minas tinto 2022**, com o prato principal o **Murças Reserva tinto 2018** e com a sobremesa o **Porto Quinta dos Murças Tawny 10 anos**.

No restaurante DeCastro Gaia o **Chef José Guedes** preparou para a entrada rosbife, coração de alface e alcaparras, arroz cremoso de cogumelos com pato confitado como prato principal e maçã assada, creme de canela e crumble de amêndoa para a sobremesa.

Em Lisboa, no restaurante Falstaff o **Chef André de Sousa** preparou-nos para a entrada bife tártaro, gema curada em citrinos, tosta de focaccia e molho de mostarda dijon, para o prato principal maigret de pato lacado, puré de aipo e salada asiática e para a sobremesa mil folhas de frutos silvestres, coulis de amora e sua glaze.



Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Falstaff

Jantar com Provas - Julho

Quinta da Carregosa

Porto, 18 de Julho (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 25 de Julho (Restaurante Falstaff)



*Apresentação do projeto e dos vinhos por **Fernando Costa***

A Quinta da Carregosa, com sede em Balsa do Douro - Tabuaço, produz e comercializa vinhos de cariz familiar ao longo de quatro gerações. Possui marcas e vinhos autênticos da região, de perfil moderno, com carisma e focados no consumidor e nos seus parceiros de negócio. O forte investimento realizado nas vinhas e no equipamento enológico nos últimos anos atesta a visão e confiança que os proprietários têm no seu projeto.

As vinhas da **Quinta da Carregosa** estendem-se por uma encosta xistosa de cerca de 40 hectares. As encostas da Quinta beneficiam de uma exposição solar privilegiada (sul/nascente), que se elevam a uma altitude entre os 200 e 500 metros do nível do mar. O solo destas vinhas, com muros de xisto construídos à dois séculos, foi removido de forma manual, num esforço ímpar, que só os homens do Douro são capazes de conseguir. Só com a existência de um trabalho em equipa entre a viticultura e a enologia da Quinta da Carregosa, é possível respeitar ao máximo o terroir da quinta, concedendo uma maior autenticidade e carácter ao seus vinhos.

Estiveram à prova o **Novas Rotas branco 2022** e o **Quinta da Carregosa Reserva branco 2022**, no jantar com a entrada o **Novas Rotas rosé 2022**, com o prato principal o **Quinta da Carregosa Grande Reserva branco 2022** e com a sobremesa o **Quinta da Carregosa Porto Vintage 2017**.

No restaurante DeCastro Gaia os pratos que harmonizaram com os vinhos foram idealizados pelo **Chef José Guedes**, desde os aperitivos que acompanharam o vinho da prova, passando à entrada de terrina de sapateira e pickles caseiros, o bacalhau como à Zé do Pipo como prato principal e chocolate e frutos vermelhos para a sobremesa.

Em Lisboa, no restaurante Falstaff o **Chef André de Sousa** presenteou-nos na entrada com um ceviche ao estilo peruano, para o prato principal escabeche de frango reinventado e para a sobremesa uma desconstrução de Tiramisu.



Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Falstaff



Agora
provo
EU!

Paulo Ramos

Casa do Capitão-mor Alvarinho Sobre Lias 2020

Um Alvarinho em busca do tempo perdido

Pode um vinho ser uma tentativa da evocação de uma memória passada ou uma procura arqueológica de um método de fazer vinho que ficou perdido nas brumas dos tempos? Sim. Foi um pouco isso que aconteceu no desenvolvimento do vinho **Casa do Capitão-mor Sobre Lias** em 2016.

O ponto de partida é a evocação da memória, sobretudo olfativa e gustativa, de um vinho que provei, tinha eu 17 anos, na minha primeira visita à Quinta da Boavista, hoje conhecida como Casa do Capitão-mor. Tendo o meu padrinho e tio-avô, proprietário da Quinta, decidido que nunca mais lá voltaria por desgosto, depois do corte da estrada Valença-Monção, pedi aos meus pais para se ocuparem da sua gestão. Até aí a existência de uma Quinta em Monção era apenas algo que se corporizava no Alvarinho que se bebia em épocas festivas da família. Depois de algumas idas do meu pai à Quinta, que por razões de estudos não consegui acompanhar, fui pela primeira vez com a minha mãe, sobrinha direita do meu tio-avô a quem carinhosamente todos tratávamos por Zézé, conhecer a Quinta da Boavista / Casa do Capitão-mor.

Chegados durante uma tarde quente de verão à Quinta, a encarregada da mesma, D. Teresa, uma figura de minhota enérgica e muito genuína, serviu-nos um presunto à moda de Melgaço (outro produto que urge recuperar) acompanhado de, obviamente, Alvarinho. Só que esse Alvarinho era diferente. Ao constatar que seríamos os herdeiros da propriedade, disse logo que teríamos direito de provar da barrica especial, de onde só bebia o tio-avô, e que seria feito segundo o método ancestral da família. Realmente era um Alvarinho diferente, que, como disse o poeta Fernando Pessoa sobre uma bebida mais comum, "*primeiro estranha-se, depois entranha-se*". Nunca mais me esqueci daqueles aromas lácteos, de uma textura mais cremosa e de uma cor mais carregada, e que tão bem ligava com aquele presunto que se derretia na boca... Mas o que tem isto que ver com vinificação? Bem, não sendo eu enólogo, mas um produtor apaixonado pela história do vinho, com gosto em inovar recuperando técnicas passadas, consegui, falando com as pessoas que tinham trabalhado na Quinta, e lendo algumas notas dispersas em velhos cadernos, recuperar um pouco da receita do tal vinho à antiga.

A dada altura, resolvi reforçar um lote do ano anterior que ficou sobre borras finas, com mais uma dose que sobrou dos restantes vinhos - algo que era referido como uma técnica para os "refrescar". Tinha lido igualmente que uma das técnicas muito utilizadas para garantir fermentações mais estáveis (e sem amuos) era o de acrescentar uma parte de uva inteira ou já calcada ao mosto antes de fermentar (a curtimenta).



QUINTA DE PAÇOS

500 years of winemaking

Casa do Capitão-mor

Alvarinho Sobre Lias 2020

Produtor Quinta de Paços

Denominação de Origem DOC Vinho Verde

Casta Alvarinho

Vinificação O vinho esteve sobre as Lias (barras finas) 30 meses. Fez fermentação malolática com estágio parcial em barrica. Parte do lote fermentou em curtimenta (fermentação das películas). A outra parte do lote fermentou e estagiu em aço inoxidável. As uvas são vindimadas à mão em caixas pequenas. A colheita foi realizada na primeira semana de Setembro sob tempo seco.

Solo e exposição: Solo de calhau rolado granítico, em terraços fluviais na freguesia de Mazedo em Monção.

Vinhas: 9ha em cordão ascendente. As vinhas mais antigas em cordão descendente. A produção de uva está certificada como "Produção Integrada" uma certificação que atesta as práticas de sustentabilidade.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Límpido, cor amarelo palha. Aromas a fruta desidratada: a alperce, marmelo e maçã. Aromas complexos a compota de figo, geleia, caramelo, café. Sabores de compota, frutos secos e torrados. Boca complexa e harmoniosa, elegante com muita untuosidade. Boa persistência.

Longevidade 15 ou mais anos

Serviço A 9/10°C com queijos não muito fortes, peixes fumados, cabrito, pato, presunto e foie-grás.

Enologia Paulo Ramos

Sócio

21,85€ GFA 0,75L

Não Sócio

23,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065695

131,10€ Caixa 6 GFAS

138,00€ Caixa 6 GFAS

Agora
provo
EU!



Nesse mesmo ano tinha feito um pequeno lote de curtimenta total em barrica. Gostei do lote com a curtimenta junta, mas ainda não era o tal vinho que tinha bebido quando visitei a Quinta pela primeira vez.

Mas o mais interessante ainda estava para vir. Depois de acrescentar e reforçar as tais barras finas do ano seguinte ao lote, o vinho fez, naturalmente, a fermentação malolática. Finalmente foi encontrado o tal "segredo". Agora sim o vinho estava praticamente como o tal vinho da barrica do tio-avô Zézé. O mesmo que, quando um dia lhe perguntei por que razão os vinhos dele de Barcelos não tinham gás, me respondeu: "porque fazemos vinho e não refresco".

Outro dos segredos era o tempo de estágio em borra fina, pelo menos 30 a 35 meses. Obviamente que esse tempo leva a que o vinho só seja lançado de dois em dois anos desde 2016. Existindo para além dessa colheita apenas a de 2018 e a mais recente de 2020, lançada no Natal de 2023. A colheita de 2022 ainda se encontra em estágio.



Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Espumante Dalva Bruto Rosé 2022

Produtor C. da Silva
Denominação de Origem Regional Douro
Castas Tinta Barroca, Tinta Amarela
Teor Alcoólico 11,5%
Longevidade 4 a 5 anos
Notas de Prova Cor rosa-claro. Aroma limpo, elegante e delicado com notas de frutas silvestres (framboesa) e brioche. Na boca é fresco e equilibrado, ácido e a confirmar as notas de brioche. Final persistente.
Enologia José Manuel Sousa Soares

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065535

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Ameal Solo Único Branco 2022

Produtor Quinta do Ameal
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Castas Loureiro
Teor Alcoólico 11,5%
Longevidade 12 a 15 anos
Notas de Prova Cor amarelo com tonalidades esverdeadas. Aroma intenso fresco, complexo e mineral com notas florais e leves notas de fruta citrina. Na boca é vivo, elegante e fresco com bom volume. Final persistente e refrescante.
Enologia Lourenço Charters

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065561

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Fora da Caixa Branco - 1ª Edição

Produtor João Silva e Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Arinto, Viosinho, Gouveio
Teor Alcoólico 14%
Longevidade 15 anos
Notas de Prova Cor brilhante, amarelo-citrino. Aroma complexo e equilibrado. Notas vegetais e de citrinos com ligeira mineralidade. Na boca é intenso, redondo e macio com boa acidez a dar-lhe frescura, várias camadas, elegante. Final longo e persistente.
Enologia Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 035562

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado Branco 2022

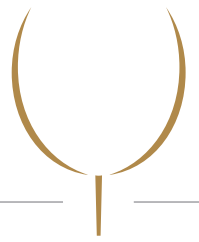
Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Encruzado
Teor Alcoólico 13%
Longevidade 5 a 6 anos
Notas de Prova Cor amarelo-citrino. Aroma com alguma complexidade, notas de citrinos e frutos brancos com notas de madeira do estágio bem presentes mas integradas. A boca confirma aromas num conjunto complexo com uma excelente acidez a equilibrar, boa estrutura. Final persistente.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio **13,78€** GFA 0,75L Não Sócio **14,50€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065517

82,68€ Caixa 6 GFAS **87,00€** Caixa 6 GFAS

Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Talentus Branco 2022

Produtor JAPG
Denominação de Origem Regional Lisboa
Casta Arinto
Teor Alcoólico 13%
Longevidade 1 a 2 anos
Notas de Prova Cor citrina e brilhante. Aroma expressivo com boa intensidade, elegante e vibrante, fresco e equilibrado, com notas de fruta jovem (limão, fruta branca de caroço, pêssego, frutos tropicais). Na boca algumas notas frutadas num conjunto muito equilibrado e fresco, com boa acidez e volume. Final com boa persistência.
Enologia José Gaspar

Sócio **4,89€** GFA 0,75L Não Sócio **5,15€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065412

29,34€ Caixa 6 GFAS **30,90€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Howard's Folly Sonhador Branco 2022

Produtor Howard's Folly
Denominação de Origem Regional Alentejano
Castas Vinhas velhas: Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina
Teor Alcoólico 13% **Longevidade** 5 a 6 anos
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma complexo, frutado (citrinos, lichias, maçã). Complexo na boca, rico, intenso e estruturado, vibrante e equilibrado, com uma textura cremosa e uma boa acidez a dar-lhe frescura. Bom volume com alguma mineralidade. Final longo e persistente.
Enologia David Baverstock

Sócio **12,83€** GFA 0,75L Não Sócio **13,50€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065563

76,98€ Caixa 6 GFAS **81,00€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Dalva Reserva Tinto 2021

Produtor C. da Silva
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional
Teor Alcoólico 13,5% **Longevidade** 8 a 10 anos
Notas de Prova Cor rubi opaca. Aroma intenso a frutos vermelhos, destacando-se a ameixa vermelha madura, complementado por toque especiado a pimenta e baunilha. No paladar sobressaem os taninos vincados, com notas do bosque frescas, equilibradas estrutura e volume de boca, proporcionando um final longo.
Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio **7,41€** GFA 0,75L Não Sócio **7,80€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065639

44,46€ Caixa 6 GFAS **46,80€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Poente Tinto 2021

Produtor Quinta da Roga Grande
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão
Teor Alcoólico 13,5%
Longevidade 5 a 6 anos
Notas de Prova Cor rubi. Aroma exuberante e fresco a frutos vermelhos do bosque maduros e notas finas de flores. Na boca é envolvente e volumoso, equilibrado com taninos suaves mas firmes, boa acidez e complexidade. Bom final.
Enologia Mafalda Magalhães

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065693

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



Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Junho de 2023

Murças Reserva Tinto 2017

Produtor Quinta de Murças/Esporão
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, T. Nacional, Touriga Franca, Sousão, Vinhas Velhas
Teor Alcoólico 13,5% **Longevidade** 10 a 15 anos
Notas de Prova Cor rubi intenso, retinto. Aroma complexo, fresco e elegante, notas de frutos vermelhos maduros, ligeiras notas balsâmicas e um toque de especiarias do estágio em madeira. Boca com boa estrutura, confirma os aromas em elegância e frescura, taninos suaves, fresco e equilibrado. Final longo.
Enologia José Luís Moreira da Silva

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 035411

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Junho de 2023

Herdade de Gâmbia Reserva Tinto 2021

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem Península de Setúbal
Castas Touriga Nacional, Syrah
Teor Alcoólico 13,5%
Longevidade 8 a 9 anos
Notas de Prova Cor rubi intenso. Aroma intenso e complexo, notas de frutos vermelhos e silvestres (ameixa preta, cereja madura, cassis) e notas de barrica. Boca envolvente, elegante e muito complexa, ligeiro boisé com volume mantendo a fruta, madeira bem integrada. Final persistente.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio **9,12€** GFA 0,75L Não Sócio **9,60€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065407

54,72€ Caixa 6 GFAS **57,60€** Caixa 6 GFAS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Esporão Reserva Tinto 2021

Produtor Esporão
Denominação de Origem DOC Alentejo
Castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico 14% **Longevidade** 9 a 10 anos
Notas de Prova Cor rubi. Aroma complexo, notas limpas de frutos pretos, vermelhos. Notas de madeira e especiarias bem integradas. A boca confirma a boa fruta num conjunto muito equilibrado, complexo e com boa estrutura. Final equilibrado e persistente.
Enologia Sandra Alves, João Ramos

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065500

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Porto Alves de Sousa Oliveirinha White Special Reserve

Produtor Alves de Sousa
Denominação de Origem DOC Porto
Castas Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio
Teor Alcoólico 19,5%
Longevidade Em cave 4 a 5 anos. Depois de aberto 3 a 4 semanas.
Notas de Prova Cor âmbar. Aromas a caramelo e xarope de ácer, notas de alperce, casca de laranja, figos secos e fruta cristalizada. Na boca é aveludado e muito aromático. Final longo.
Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio **17,10€** GFA 0,50L Não Sócio **18,00€** GFA 0,50L

Encomende em Caixa de 2 gfas REF^a 025696

34,20€ Caixa 2 GFAS **36,00€** Caixa 2 GFAS

Fórum de ENÓLOGOS



12
Garrafas

*Uma oportunidade
única de conhecer alguns
dos Vinhos aprovados
pelo Fórum de Enólogos
na sua última edição*

Conjunto Fórum de Enólogos

- 1 gfa. Espumante Dalva Bruto Rosé
- 1 gfa. Ameal Solo Único Branco 2022
- 1 gfa. Fora da Caixa Branco - 1ª Edição
- 1 gfa. Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado Branco 2022
- 1 gfa. Talentus Branco 2022
- 1 gfa. Howard's Folly Sonhador Branco 2022
- 1 gfa. Dalva Reserva Tinto 2021
- 1 gfa. Poente Tinto 2021
- 1 gfa. Murças Reserva Tinto 2017
- 1 gfa. Herdade de Gâmbia Reserva Tinto 2021
- 1 gfa. Esporão Reserva Tinto 2021
- 1 gfa. Porto Alves de Sousa Oliveirinha White Special Reserve

Sócio
161,31€

Caixa de 12 gfas
REFª 125697

Não Sócio
169,80€

R Rótulos PERSONALIZADOS

Um Serviço único e exclusivo da ENOTECA



Reserva DOURO Tinto 2019

1 Gfa
REFª 015285

Sócio **9,26€** Não Sócio **9,75€**

3 Gfas
REFª 035285

Sócio **26,93€** Não Sócio **28,35€**

6 Gfas
REFª 065285

Sócio **49,88€** Não Sócio **52,50€**



Reserva ALENTEJO Tinto 2021

1 Gfa
REFª 015183

Sócio **9,26€** Não Sócio **9,75€**

3 Gfas
REFª 035183

Sócio **26,93€** Não Sócio **28,35€**

6 Gfas
REFª 065183

Sócio **49,88€** Não Sócio **52,50€**

Produtor Van Zeller Wine Collection

Notas de Prova Cor granada-rubi. Aromas de fruta madura, com notas marcantes de amora silvestre e notas a revelar boa evolução em garrafa. Na boca revela um sabor frutado e complexo, boa acidez e um bom equilíbrio.

Enologia Álvaro van Zeller

Produtor Casa de Santa Vitória

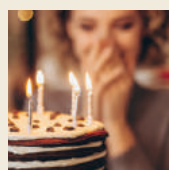
Notas de Prova Cor rubi carregada. Aroma intenso a ameixa madura e groselha com notas de especiarias e baunilha. Na boca é equilibrado e fresco com taninos bem integrados. Final longo.

Enologia Bernardo Cabral, Marta Maia

A Enoteca cria o seu Rótulo personalizado para acompanhar os momentos especiais da sua vida, ou da vida da sua empresa - uma imagem ou desenho, uma fotografia, uma mensagem ou apenas uma ideia, são suficientes para produzirmos o seu rótulo.



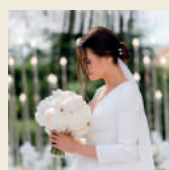
Empresas



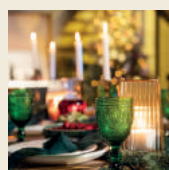
Aniversários



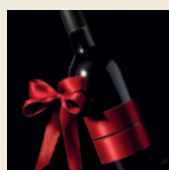
Reuniões



Casamentos



Festas



Ofertas

1. Escolha o Vinho,
Espumante ou Porto

2. Envie-nos a sua ideia: imagem,
texto, fotografia, desenho...

3. Receba o vinho com o
seu rótulo personalizado!



Espumante TALENTUS

1 Gfa
REF* 015157

Sócio	Não Sócio
11,40€	12,00€

3 Gfas
REF* 035157

Sócio	Não Sócio
33,25€	35,00€

6 Gfas
REF* 065157

Sócio	Não Sócio
64,60€	68,00€

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



Porto TAWNY 10 Anos

1 Gfa
REF* 012055

Sócio	Não Sócio
15,20€	16,00€

3 Gfas
REF* 032055

Sócio	Não Sócio
45,03€	47,40€

6 Gfas
REF* 062055

Sócio	Não Sócio
86,87€	91,44€

Produtor Van Zeller Wine Collection

Notas de Prova Cor dourado-avermelhado com reflexos âmbar. Notas de frutos secos (nozes), com um toque de frutos vermelhos sobremaduros. Cheio na boca, com notas de compotas, muito equilibrado, com um final longo e guloso.

Enologia Álvaro van Zeller

A ENOTECA, em colaboração com a **Van Zeller Wine Collection**, a **Casa de Santa Vitória** e a **JAPG** (produtores de vários vinhos premiados nacional e internacionalmente) disponibiliza-lhe um serviço único. Colocamos numa garrafa de inquestionável qualidade, o rótulo idealizado por si. Marque os momentos mais importantes da sua vida ou da sua empresa com uma garrafa que leva a sua mensagem.

Os valores incluem IVA e distribuição domiciliária em qualquer parte de Portugal Continental.

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

(rótulos exemplificativos)



**BARÃO^o
HOSPITAL**



CONDE VIMIOSO



EST. 1891

**QUINTA DE
S. JOSÉ**

DOURO • PORTUGAL



Barão do Hospital

Alvarinho

Monção e Melgaço

Raízes na
Hospitalidade

Conde Vimioso

Sommelier Edition

Tejo

Legado
Histórico

Quinta de São José

Douro

Pureza de um terroir
detalhadamente
interpretado

Conjunto 6 Terroirs



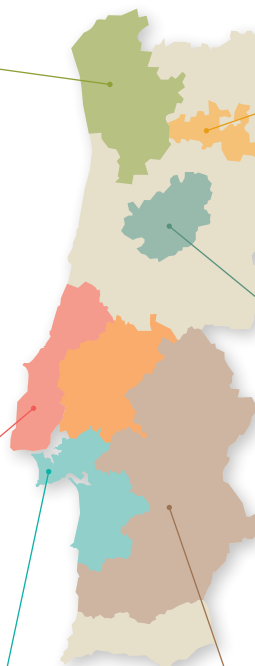
V. Verde

Ameal
Loureiro
Branco 2023



Douro

Caldas
Reserva
Touriga Nacional
Tinto 2020



Lisboa

Quinta do Boição
Reserva
Tinto 2021

Dão

Fonte do Ouro
Branco 2023



Península de Setúbal

JMF
Grande Escolha
Tinto 2021



Alentejo

Santa Vitória
Seleção dos
Enólogos
Tinto 2021



Conjunto
6 Terroirs

Sócio
51,40€

Não Sócio
54,10€

Caixa 6 garrafas
REF° 065701

BACELO NOVO

Sempre Presente

Dão

BACELO NOVO

BRANCO 2023

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 esverdeado. Aroma citrino e mineral. Na boca é fresco, mineral, com fruta verde e amarela e bom equilíbrio. Final de boca com agradável sensação de frescura.

Longevidade 2 a 3 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Douro

BACELO NOVO

TINTO 2020

Produtor Barão de Vilar

Denominação de Origem DOC Douro

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

Vinificação Vindima manual com seleção das uvas, fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor rubi. Aromas de frutos silvestres amadurecidos, especialmente amoras pretas. Na boca revela complexos aromas de fruta madura equilibrados por uma acidez refrescante. Encorpado mas elegante. Final de boca prolongado.

Longevidade 6 a 7 anos

Serviço A 14/15°C com pratos de carnes vermelhas e queijos de intensidade média.

Enologia Álvaro van Zeller

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 125618

57,00€

Caixa 12 GFAS

60,00€

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

Sócio
4,75€

GFA 0,75L

Não Sócio
5,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 12 gfas REF^a 125102

57,00€

Caixa 12 GFAS

60,00€

Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte

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 2023 Dão** + 4 gfas. **Bacelo Novo Tinto 2020 Douro**

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

SÓCIO **57,00€** Caixa 12 GFAS REF^a 125657 NÃO SÓCIO **60,00€** Caixa 12 GFAS

Preço EnoClube na página seguinte



BACELO NOVO

Sócio
EnoClube

4,50€ Gfa
54,00€ Caixa



12
Garrafas
DÃO



12
Garrafas
DOURO



12
Garrafas
ALENTEJO

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

CIRCA 1500

QUINTA DE VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL



Vinha do Colmeal TOURIGA NACIONAL TINTO

A Com cerca de 4,5 ha de vinha ao alto, a Vinha do Colmeal localiza-se junto à frondosa mata de Ventozelo. Ali, a Touriga Nacional, aquela que é provavelmente a casta portuguesa mais conhecida e apreciada, apresenta simultaneamente aromas florais e frutados intensos. Nesta parcela específica, reúnem-se condições ideais que permitem que esta casta expresse a sua personalidade, assim como a singularidade desta Quinta.



Vinha da Serra TOURIGA FRANCA TINTO

A Touriga Franca assume-se como protagonista em Ventozelo. É na Vinha da Serra, a cerca de 300m de altitude, que esta versátil casta expressa toda a sua rusticidade e frescura. Oferece um perfil único, de estrutura firme, que resulta do excelente desempenho da Touriga Franca no terroir particular desta parcela.



TINTA AMARELA TINTO

No caso da Tinta Amarela, a personalidade que se manifesta na vinha, transparece em cada garrafa. Esta casta, bem portuguesa, tem muita vida e um vigor que deve ser compreendido e moldado. Vindimada no tempo certo, vemos os seus traços transportados para este vinho: suavidade, juventude e teimosia. Um vinho marcante pela sua elegância e persistência.

Na Quinta de Ventozelo, cada casta é uma história.

Cesto de OUTONO

Estes vinhos são provenientes de diferentes terroirs e foram selecionados pela pontuação obtida na sua relação qualidade/preço.



OFERTA
VOUCHER
10,00€
para utilizar
na sua próxima
Encomenda



Vinho Verde



Dão



Dão



Lisboa

Conjunto 12 Garrafas

3 Gfas. Casa Santa Eulália Sauvignon Blanc 2023 V. Verde

3 Gfas. Fonte do Ouro Branco 2023 Dão

3 Gfas. Cave Real Dão Tinto 2015 Dão

3 Gfas. Quinta do Boição Reserva Tinto 2021 Lisboa

Cesto de
OUTONO

Caixa 12 garrafas REFª 125702

Sócio
94,05€

Não Sócio
99,00€



Vinificação

A a Z

Herdade Aldeia de Cima

Cociopesto, Terracota e Cimento - Ânforas, Tinajas e Depósitos

Segredos da Herdade Aldeia de Cima

A Adega

Na intenção de produzir a tipicidade regional, Luisa Amorim e Francisco Rêgo definiram que os vinhos seriam lançados dois anos após a vindima, sendo a fermentação em balseiros de carvalho e em cubas de cimento Nico Velo considerada essencial para enaltecer as texturas, a mineralidade dos solos, a antiguidade e a tradição.

A ancestralidade e a tradição na sala de estágio são rematadas nas pequenas tinajas de terracota de cerca de 180 litros, em que não existe uma peça igual à outra, e nas ânforas, produzidas com pó cerâmico sobre uma estrutura de fibras naturais denominada Cociopesto. O volume médio do estágio em madeira faz-se com tempo em foudres ovais de 1.200 litros e barricas de 500 litros, respeitando a origem e as características das uvas da Vidigueira.

Cociopesto Drunk Turtle

As 8 ânforas de de Cociopesto presentes na sala de estágio da Herdade Aldeia de Cima, representam em pleno, a filosofia inerente ao projecto de recuperar texturas através de elementos orgânicos usados no passado.

Trata-se de pequenos depósitos de 1000L em forma de ânfora e, de um material que os Romanos desenvolveram nas construções das suas cidades – o cociopesto – uma mistura de pequenos fragmentos de terracota com gesso e fibras vegetais. O processo de secagem, torna este elemento estanque, mas ainda assim com uma micro porosidade extremamente interessante para o estágio de vinhos.

Para além do seu valor estético, é importante destacar o efeito tranquilo que proporcionam no trabalho com vinhos feitos com castas mais delicadas, como o Alfrocheiro, a Baga e nos Brancos o Roupeiro e Alvarinho. A enologia é apenas de contemplação e, o efeito deste elemento de estágio revela-se acima de tudo na texturação sedosa percecionada em boca.



Terracota / Barro Tinajas AZ3

Com 24 Tinajas de Terracota, ou pequenas ânforas de barro, a Herdade Aldeia de Cima, encontrou na sua versatilidade, a ferramenta perfeita para poder estagiar vinhos tintos de tanino mais firme.

A lembrar o conceito das grandes talhas encontradas no Alentejo, estes pequenos “potes” de barro de 140L feitos à mão e sem revestimento interior, permitem uma considerável troca gasosa do seu interior para o exterior. Fáceis de manobrar e higienizar, permitem igualmente ao enólogo a capacidade de “domar” castas como a Trincadeira, de carácter mais reductor, promovendo o seu lado mais terroso e fresco percecionado no copo.

Cimento Nico Velo

Na Herdade Aldeia de Cima, os quatro depósitos de cimento são utilizados para as castas de carácter mais fresco e aromático.

Em forma de tulipa ou gota, e mais uma vez sem qualquer revestimento interior, é na rugosidade do cimento alimentar assim como na porosidade existente, que castas como o Arinto e Alvarinho nos brancos, e Aragonês e Alicante nos tintos, encontram espaço, para a promoção do seu carácter varietal. Sempre que possível, as fermentações decorrem nestes depósitos de modo a tirar o melhor partido dos aromas primários. Em prova, a pureza aromática obtida é extraordinária, assim como, a evidente frescura e salinidade.



Nova
Colheita



Herdade Aldeia de Cima Reserva Tinto 2021

Produtor Herdade Aldeia de Cima

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonês, Alfrocheiro

Vinificação Vindima manual. Fermentação em cubas de inox.

A Alicante Bouschet estagia 12 meses em barrica de carvalho francês de 500 L de 2º ano, a Trincadeira 6 meses em tinajas de terracota de 150 L, a Aragonês 6 meses em depósitos de cimento nico velo de 2600 L e a Alfrocheiro 6 meses em ânforas de cocciopesto de 1000 L.

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor rubi. Aromas de alcaçuz e baunilha muito bem integradas com as notas de fruta preta e especiarias. Complexo, elegante e equilibrado.

Denso com boa acidez e taninos firmes. Bons indícios para uma excelente evolução. Bom final.

Longevidade 8 a 9 anos

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

Enologia Jorge Alves, António Cavalheiro

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

Encomende em Caixa de 6 gfas
REFª 065703

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

P



Galeria do **Produtor**

Symington Family Estates

A Symington é o principal proprietário de vinhas no Alto Douro e um dos principais produtores de vinho de Portugal. É uma família de origem britânica e portuguesa que vive e trabalha em Portugal desde o século XIX. Esta empresa familiar, gerida pela 4.ª e 5.ª geração, baseia-se num profundo compromisso com o povo de Portugal, as suas terras e os seus vinhos. Hoje, 10 membros da Symington trabalham no negócio da família, comprometidos em produzir os melhores vinhos do Porto e vinhos e em desenvolver as conquistas das gerações anteriores.

Bom Malandro

Bom Malandro é o novo projeto na área dos vinhos tranquilos. Lotes tradicionais, produzidos a partir de uvas das castas nobres do Douro, oriundas de vinhas situadas principalmente na sub-região de Cima Corgo, vinhas localizadas a cotas mais elevadas, para criar vinhos com um perfil de frescura, de equilíbrio e que transmitam a essência das castas de forma fidedigna. O projeto Bom Malandro traz para os lotes aquilo que pode ser o melhor contributo individual de cada casta, colhidas no seu ótimo ponto de maturação e usadas na proporção certa, permitindo atingir os objetivos de uma equipa alargada e multidisciplinar.

Este projeto alia a tradição e a história da Região que lhe dá origem, com as mais modernas tecnologias enológicas e alguma irreverência e inovação, para proporcionar vinhos apelativos e consensuais, para momentos descontraídos, combinando na perfeição com um sem número de pratos de peixe e carne que fazem parte do nosso quotidiano. Bom Malandro expressa aquilo que sentimos sobre os dias de hoje, onde corremos muito, demasiado até. Nesse lufalufu, esquecemo-nos que a melhor parte da vida

acontece quando estamos descansados. À mesa. À conversa. A beber bons vinhos... e a sermos bons malandros.

O **Bom Malandro DOC Douro Tinto 2021** caracteriza-se pelos aromas de frutos vermelhos, onde se destacam notas de cereja e morango que, combinadas com uma componente floral, são o segredo de um tinto encorpado e aveludado, que desvenda na boca sabores de ameixa preta, com uma leve, mas irreverente, sugestão de pimento. Para este vinho, a equipa de enologia trabalhou para extrair cuidadosamente a cor e os componentes aromáticos e de sabor, tendo fermentado a mais baixa temperatura (22-24°C) para obtermos no final um vinho aromático, apelativo e fácil de beber.



www.symington.com

■ Ver pág. 30



Galeria do **Produtor**

José Maria da Fonseca



A José Maria da Fonseca exerce a atividade vinícola desde 1834, fruto da paixão partilhada de uma família que tem sabido preservar e projetar a memória e o prestígio do seu fundador. É um negócio de família com quase dois séculos de história que, sem nunca repousar sobre as glórias conquistadas, tem sabido modernizar-se.

Quinta de Camarate

Cerca de 39 ha, dos 120 totais, são atualmente ocupados por vinha. Os solos variam, de argilo-calcários a arenosos. Nesta Quinta encontramos uma coleção ampelográfica iniciada na década de 20 do século passado e que atualmente ronda as 560 castas, tendo-se mostrado preciosa pelas múltiplas opções enológicas que proporciona. Para além de contribuir para alguns vinhos da Coleção Privada Domingos Soares Franco, é também aqui que nasce o vinho que apresentamos este trimestre, o **Quinta de Camarate Winemakers Selection Tinto 2017**.

"A coleção ampelográfica Soares Franco, como é conhecida internacionalmente, teve o seu início nos finais da década de 20 do século passado com o regresso para Portugal do meu tio António Porto Soares Franco após o seu fim de curso em Montpellier. Lá conheceu entre outros o célebre Paul Truel o qual mais tarde veio a ser o responsável pela não menos famosa coleção ampelográfica estatal de Vassal. Ambos trocaram varas de várias castas portuguesas e francesas (Syrah, Chardonnay, Tannat, Petit Verdot, Merlot, Touriga Nacional, Touriga Francesa, Castelão, etc). Daí em diante a coleção cresceu com castas de vários pontos do mundo. O meu pai, Fernando Porto Soares Franco, deu-lhe também um grande impulso.

Hoje em dia tem cerca de 560 castas diferentes, tendo eu introduzido clones apresentados pela equipe de Viticultura da José Maria da Fonseca e também do Professor Antero Martins.

Os nomes das castas mantêm-se em segredo por ser um género de laboratório vivo de onde se colhem uvas para fazer microvinificações. O objetivo é tornarmo-nos conhecedores de novas castas para novas tendências do consumidor. Todos os anos fazem-se estudos de 3 ou 4 variedades diferentes, sendo de seguida plantadas em solos diferentes para ver se têm boa adaptação nas nossas vinhas. Se não tiverem a qualidade pretendida, essas vinhas plantadas serão substituídas por outras que foram estudadas na coleção."

Domingos Soares Franco



www.jmf.pt

■ Ver pág. 31

Vin T Vinhos do trimestre



"Aromas de frutos vermelhos, notas de cereja e morango com um toque floral. Vinho encorpado mas aveludado, com notas de ameixa preta e um leve toque de pimento."

Charles Symington



Bom Malandro

Tinto 2021

Douro

Produtor Symington Family Estates

Denominação de Origem DOC Douro

Casta Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante Bouschet

Vinificação Vinificação em cubas de inox com maceração suave por remontagem. Fermentação a mais baixa temperatura (22-24°C). Estágio em cubas de inox e em barricas usadas de 400 litros de carvalho francês.

Teor Alcoólico 14%

Longevidade 4 a 5 anos

Serviço A 14/15°C com pratos de carnes vermelhas e queijos fortes.

Enologia Charles Symington, Pedro Correia, Hugo Almeida

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

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF^a 065485

45,30€	47,70€
CAIXA 6 GFAS	GFA 0,75L

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



“Cor rubi com laivos atijolados. Aroma de fruta madura com boa evolução e complexidade, notas de ameixa seca, cereja preta e amoras silvestres muito maduras com um toque de canela e tabaco. Na boca é macio e complexo, equilibrado e elegante. Taninos macios e final longo.”

Domingos Soares Franco



Quinta de Camarate Winemakers Selection Tinto 2017

Península de Setúbal

Produtor José Maria da Fonseca

Denominação de Origem Península de Setúbal

Castas Touriga Nacional, Castelão, Aragonez, Cabernet Sauvignon

Vinificação Fermentação de curtimenta a temperaturas controladas. Maceração pelicular total a 28°C.

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 10 a 11 anos

Serviço A 14/16°C com aves, caça e queijos.

Enologia Domingos Soares Franco

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

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF^o 065698

54,18€	57,00€
CAIXA 6 GFAS	GFA 0,75L

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

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



Casa Santa Eulália Alvarinho/Trajadura 2023

Produtor Casa Santa Eulália
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Alvarinho, Trajadura
Vinificação A vindima é realizada manualmente, seguida de desengace total e ligeira prensagem. O mosto é decantado 48 horas, seguido de fermentação alcoólica, em tanques de inox.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor citrina brilhante. Aroma que lembra fruta cítrica e ligeira tropicalidade. De palato é fácil, fresco, elegante e com um ótimo final de boca.
Longevidade 3 a 4 anos
Serviço A 8/10°C com peixes, mariscos e carnes brancas.
Enologia Francisco Marques Leandro

Sócio
5,32€
 Não Sócio
5,60€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065652

31,92€ **33,60€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Casa Santa Eulália Sauvignon Blanc 2023

Produtor Casa Santa Eulália
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Sauvignon Blanc
Vinificação Vindima manual, em caixas de 20kg. Desengace total, seguido de ligeira prensagem. Fermentação alcoólica em cubas de inox, a temperatura de 15°C, durante aproximadamente 30 dias.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor cítrica. Ligeiro carácter vegetal, conjugado com alguma fruta cítrica. Na boca revela acidez vibrante e final prolongado.
Longevidade 3 a 4 anos
Serviço A 8°C com peixes, mariscos e carnes brancas.
Enologia Francisco Marques Leandro

Sócio
5,99€
 Não Sócio
6,30€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065653

35,94€ **37,80€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Morgado do Perdigão Alvarinho & Loureiro 2023

Produtor Quinta de Paços
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Alvarinho, Loureiro
Vinificação Desengace das uvas sendo uma parte sujeita a maceração pelicular durante cinco horas com controlo da temperatura, sendo a outra parte logo prensada. Decantação do mosto e fermentação em cubas de inox. Estágio sobre borras finas com bâtonnage. As 2 castas são vinificadas em separado durante 3 meses, estagiando depois juntas até ao engarrafamento.
Teor Alcoólico 11,5%
Notas de Prova Límpido, cor amarelo citrino claro. Aromas complexos a frutos maduros e tropicais, pera madura. Boca mineral, fresca, redonda e longa, a sentir a batonnage. Aromas cítricos e frutados. Equilibrado, elegante e complexo.
Longevidade 10 anos
Serviço A 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito.
Enologia Rui Cunha

Sócio
7,51€
 Não Sócio
7,90€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065658

45,06€ **47,40€**
Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Ameal Loureiro 2023

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 cítricas e flor de laranjeira. Boa acidez a dar-lhe frescura, vivo, vibrante e com bom volume. Final longo e fresco.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço AA 8º como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.
Enologia Lourenço Charters, Mafalda Magalhães

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065668

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



Muros Antigos Alvarinho 2023

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.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma fresco e complexo, frutas brancas maduras, pêssego fresco, damasco, notas pronunciadas de citrinos (limão e toranja) e notas minerais. Boca com um ataque fresco, bem equilibrado, acidez vibrante. Notas de frutos tropicais e citrinos (casca de limão). Final longo com bom volume.
Longevidade 10 anos
Serviço A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando marisco, peixes no forno, carnes brancas e queijos de pasta mole.
Enologia Anselmo Mendes

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065646

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

Casa do Capitão-mor Alvarinho 2023

Produtor Quinta de Paços
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Alvarinho
Vinificação Vindima manual. Desengace das uvas sendo uma parte (cerca de 20%) sujeita a maceração pelicular durante seis horas a baixa temperatura, sendo a outra parte logo prensada. Decantação do mosto com bâtonnage até ao engarrafamento.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor límpida, amarelo citrino. Aromas e sabores elegantes a flores brancas, e a fruta: pera, damasco e limão. Boca elegante com frescura, final untuoso e persistente.
Longevidade 10 anos
Serviço A 9/10°C com entradas, pratos de peixe e cabrito.
Enologia Rui Cunha

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065676

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

Dalva 2021

Produtor C. da Silva
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho, Gouveio
Vinificação Vindima manual, para caixas de 25kg com seleção à entrada da adega. Desengace total, prensagem, decantação a frio. Fermentação a baixas temperaturas. Estágio parcial do lote em barricas de carvalho francês durante quatro meses.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma expressivo de citrinos com notas de maçã verde, pêssego e flores brancas e um discreto toque de pimenta branca; fresco e elegante. Na boca é bem estruturado e fresco. Final persistente.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 10/12°C acompanhando na perfeição refeições leves, pratos variados de peixe ou carne branca. Beneficia se aberto 30 minutos antes.
Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio **7,41€** Não Sócio **7,80€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065526

44,46€ **46,80€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS

Bom Malandro 2023

Produtor Symington Family Estates
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho, Gouveio, Rabigato, Arinto
Vinificação Desengace e esmagamento suave das uvas, breve maceração pelicular. Clarificação do mosto. Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada entre 15 e 17°C.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Muito intenso e exuberante com notas de ananás, manga, notas de ameixa amarela e um toque de baunilha. Na boca uma boa acidez equilibra a exuberância aromática, fresco e frutado. Final agradável.
Longevidade 1 a 2 anos
Serviço A 10/12°C com peixes grelhados, mariscos, e saladas frias.
Enologia Charles Symington, Pedro Correia, Hugo Almeida

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065619

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



Villa Lisa Reserva 2020

Produtor João Silva e Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Gouveio, Viosinho, Arinto
Vinificação Colheita manual para caixas de 20 Kg. Prensa suave. Clarificação estática pelo frio durante 48h. Início da fermentação em inox finalizando em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau" com bâtonnage.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo palha. Aroma complexo, notas florais com um toque de toranja e ligeiro apontamento de baunilha. Na boca é redondo com bom volume, muito fresco, notas de citrinos e uma acidez bem suportada pelo corpo. Final agradável.
Longevidade 10 anos
Serviço A 8/10°C com peixes, aves e queijos.
Enologia Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065579

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



Vale da Raposa Reserva 2023

Produtor Alves de Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Rabigato, Malvasia Fina, Viosinho
Vinificação Vindima manual. Desengace total. Prensagem suave e decantação. Fermentação a 16°C durante 13 dias. 50% do vinho estagia em carvalho francês de 2ºano durante 6 meses e o restante em depósito de inox com bâtonnage.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor límpida amarelo citrino. Aroma complexo mas elegante, notas de flores brancas, chá verde, lima, pimenta branca e gengibre. Boa intensidade na boca, grande mineralidade, complexidade e pureza de fruta. Final seco e agradável.
Longevidade 10 a 12 anos
Serviço A 10/12°C com peixes mais intensos (salmão, bacalhau), polvo, aves.
Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio
9,69€
 Não Sócio
10,20€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065659

58,14€ **61,20€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Terra a Terra Reserva 2022

Produtor Quanta Terra
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho, Gouveio, Códega do Larinho
Vinificação Vindima manual. Prensa suave sem esmagamento ou desengace. Decantação estática durante 24h. Fermentação alcoólica em cubas inox com controle de temperatura. Estágio sobre as borras finas, com bâtonnage durante 30 dias.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino claro. Nariz complexo mas muito equilibrado, notas de frutos tropicais (maracujá, ananás), de flores brancas (tília), frutos secos (avelã) e um toque de especiarias (pimenta branca). Na boca é envolvente e equilibrado confirmando as notas aromáticas. Final fresco muito agradável.
Longevidade 7 a 8 anos
Serviço A 10/12°C com peixes gordos e marisco.
Enologia Celso Pereira, Jorge Alves

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065580

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



Fonte do Ouro 2023

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Encruzado, Arinto
Vinificação Contacto pelicular e prensagem. Fermentação do mosto limpo em inox com controle de temperatura.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor amarelo-citrino intenso. Aroma intenso, fresco, mineral e frutado com notas de maçã, pera, frutos tropicais e florais. Na boca é fresco e mineral com a acidez equilibrada e boa estrutura. Final persistente e fresco.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 8/10°C com entradas, mariscos e peixes grelhados.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio
6,27€
 Não Sócio
6,60€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065675

37,62€ **39,60€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Talentus 2022

Produtor JAPG
Denominação de Origem Regional Lisboa
Casta Arinto
Vinificação Vinificado pelo processo de Bica Aberta e fermentado a 13° C, com controlo de temperatura de fermentação.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor citrina e brilhante. Aroma expressivo com boa intensidade, elegante e vibrante, fresco e equilibrado, com notas de fruta jovem (limão, fruta branca de caroço, pêssego, frutos tropicais). Na boca algumas notas frutadas num conjunto muito equilibrado e fresco, com boa acidez e volume. Final com boa persistência.
Longevidade 1 a 2 anos
Serviço A 10/12°C com peixe, marisco e carnes frias. Excelente como aperitivo.
Enologia José Gaspar

Sócio
4,89€ Não Sócio
 5,15€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065412

29,34€ **30,90€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Quinta do Monte d'Oiro 2022

Produtor Quinta do Monte d'Oiro
Denominação de Origem Regional Lisboa
Castas Viognier, Arinto, Marsanne
Vinificação Vindima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio de 5 meses em cubas de inox.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor brilhante em amarelo citrino. Aroma delicado e elegante, fresco com notas de frutos brancos e tropicais. Boca harmoniosa, frutado com bom volume e frescura, elegante, excelente equilíbrio. Final agradável.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.
Enologia Graça Gonçalves, Grégory Viennois

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065442

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



Cabeça de Toiro Reserva 2023

Produtor Enoport Wines
Denominação de Origem DOC DoTejo
Casta Fernão Pires, Chardonnay, Sauvignon-Blanc
Vinificação Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 16°C.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor citrina. Aroma abundante em frutos tropicais, ananás e alperce. Na boca é bastante envolvente e muito fresco. Final persistente.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 8°C com charcutaria condimentada, peixes assados no forno, carnes vermelhas guisadas e queijos de estrutura média.
Enologia Nuno Faria

Sócio
5,23€ Não Sócio
 5,50€
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065654

31,38€ **33,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Quinta de Camarate Seco 2022

Produtor José Maria da Fonseca
Denominação de Origem Regional Península de Setúbal
Castas Alvarinho, Verdelho
Vinificação Vinificação de bica aberta à temperatura de 16°C.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo citrino pálido. Aroma com boa complexidade, fruta jovem e notas minerais, suave e envolvente, leves notas de flores brancas, chá de tília, lima e algum tropical. Na boca é fresco, jovem e equilibrado, com boa estrutura e equilíbrio, envolvente e macio, elegante com boa acidez. Final longo e vibrante.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 11/13°C com peixes gordos grelhados e marisco.
Enologia Domingos Soares Franco

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065340

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



Plainas Espadeiro 2023

Produtor Casa Santa Eulália
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Espadeiro
Vinificação Vindima manual para caixas de 20 kg. Desengace total e ligeira prensagem. Fermentação a baixa temperatura em cubas de inox.
Teor Alcoólico 11%
Notas de Prova Cor salmão pálido. Aroma delicado com notas de frutos vermelhos (framboesa, cereja) com um toque floral. Na boca é fresco, harmonioso e equilibrado, com acidez vibrante e boa estrutura. Final redondo e fresco.
Longevidade 2 anos
Serviço A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando peixes, mariscos e carnes frias.
Enologia Francisco Marques Leandro

Sócio
4,47€
 Não Sócio
4,70€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065673

26,82€ **28,20€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Dalva 2022

Produtor C. da Silva
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela
Vinificação Vindima manual com seleção à entrada da adegas. Fermentação a baixas temperaturas.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor rosa suave e brilhante. Aroma fresco e jovem, frutos vermelhos (morangos), cítricos (lima) e algum floral (rosas). Na boca é fresco e equilibrado, suave com alguma mineralidade. Final longo.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 10/12°C ideal como aperitivo, com entradas ou pratos leves de carne e peixe.
Enologia José Manuel Sousa Soares

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065409

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



Fonte do Ouro 2023

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro
Vinificação Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 10 horas. Posteriormente o mosto limpo fermenta a 14°C durante 15 dias.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor rosada. Aroma a frutos vermelhos (framboesa e morango) muito característicos das castas. Na boca é fresco e elegante, marcado pelos frutos vermelhos. Final de boca muito suave e agradável.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 10/12°C com entradas, pastas, saladas, comidas mediterrânicas com ervas e comida asiática.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio
7,51€
 Não Sócio
7,90€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065612

45,06€ **47,40€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Diário da Quinta 2022

Produtor Garrocha Wines
Denominação de Origem Regional Lisboa
Castas Touriga Franca, Touriga Nacional
Vinificação Prensagem suave das uvas inteiras. Fermentação em bica aberta em cubas de inox com controlo de temperatura.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor límpida rosa aberto. Aroma limpo e fresco com leves notas de frutos vermelhos maduros. Na boca bom volume com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final agradável..
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves.
Enologia Francisco Macieira

Sócio
4,51€
 Não Sócio
4,75€
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065443

27,06€ **28,50€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Villa Lisa Reserva 2019

Produtor João Silva e Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
Vinificação Colheita manual para caixas de 20 Kg. Fermentação em inox. Desengace e esmagamento com pouca remontagem e duas "délestage". Maceração pós-fermentativa. Estágio em cubas de inox e em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau".
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor vermelho rubi. No aroma sentimos um perfil aromático muito intenso e complexo, frutos do bosque, "sous bois" e madeira muito bem integrada. Na boca é fresco e elegante. Final muito longo.
Longevidade 10 a 15 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de carne variados e queijos.
Enologia Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065137

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

Cave Real Reserva Douro 2020

Produtor João Silva e Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Touriga Nacional
Vinificação Vendima manual. Desengace e esmagamento. Fermentação com baixa intensidade de remontagem e 2 "délestage". Maceração pós-fermentativa até final de Novembro. Separação das películas que serão posteriormente prensadas. Estágio de 12 meses, em depósitos de inox e em barricas de carvalho francês "Seguin Moreau".
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi fechado. Aroma intenso com notas de fruta preta, cereja e mirtilos, com notas de madeira de 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 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065491

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

Zom Reserva 2020

Produtor Barão de Vilar
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Vinhas Velhas
Vinificação Vendima manual. Arrefecimento em câmara frigorífica e posterior desengace seguido de curta fermentação em lagar e continuação em cuba de inox com controlo de temperatura. Parte do lote estagia em barricas de carvalho francês (novas e usadas) durante 25 meses.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi intensa. Com aroma intenso e complexo, frutos vermelhos silvestres, com notas balsâmicas suaves e nuances a especiarias. Apresenta-se na boca com corpo e taninos bem equilibrados, notas intensas de fruta com final complexo e prolongado.
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de carne vermelha grelhada, carne branca ou peixe assado no forno. Beneficia de um estágio em garrafa entre 2 a 5 anos.
Enologia Alvaro van Zeller

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065599

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

Ventozelo Reserva 2021

Produtor Quinta de Ventozelo
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Alicante Bouschet
Vinificação Vendima manual, desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. Fermentação em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi intenso. Aroma fresco, marcado pela fruta silvestre, com nuances delicadas e doces a especiarias. Na boca é concentrado, bem estruturado, com taninos redondos, macio e equilibrado. Final persistente.
Longevidade 10 a 12 anos
Serviço A 16/18°C com carnes, cozinha mediterrânea e queijos.
Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio **9,26€** Não Sócio **9,75€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065590

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



Vale da Raposa Reserva 2020

Produtor Alves de Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
Vinificação Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura durante 8 dias e 9 dias de maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 3º ano.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi intenso. Aromas de frutos negros, flor de laranjeira, eucalipto, especiarias e pimenta rosa. Na boca é equilibrado e elegante com bom volume, fresco a confirmar as notas de especiarias, taninos maduros. Bom final.
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 16/17°C com assados de aves, carne de vaca, charcutaria e queijos. Beneficia se aberto cerca de 20 minutos antes de servir.
Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio **9,69€** Não Sócio **10,20€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065444

58,14€ **61,20€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Quinta Nova Unoaded 2021

Produtor Quinta Nova N. Sra. do Carmo
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
Vinificação 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 onde estagia durante 12 meses.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi com laivos azulados. Aroma jovem e intenso, notas de frutos do bosque e minerais. Na boca é muito macio e equilibrado com boa estrutura 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 Jorge Alves, Mafalda Machado

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065423

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



Murças Minas 2021

Produtor Murças
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Tinta Francisca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz
Vinificação Colheita manual com mesa de seleção. Desengace e esmagamento, pisa a pé. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito e prensagem numa antiga prensa vertical. Estágio de 9 meses em cubas de betão e barricas usadas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor rubi com laivos violeta. Aroma frutado com notas intensas de frutos vermelhos e pretos bem integrados nas notas de tosta, caramelo, fumado da madeira do estágio. Boca equilibrada, boa acidez, boa fruta. Notas de madeira bem integradas, bom volume. Final longo, persistente.
Longevidade 10 anos
Serviço A 14/16°C com carnes vermelhas, pratos condimentados de peixes gordos e queijos de pasta mole.
Enologia José Luís Moreira da Silva

Sócio **10,74€** Não Sócio **11,30€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065397

64,44€ **67,80€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Terra a Terra Reserva 2021

Produtor Quanta Terra
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
Vinificação Vindima manual para caixas de 20 kg. Fermentação alcoólica em cubas inox durante 12/15 dias com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica nas cubas. Estágio de 16 meses em barricas usadas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma complexo com notas de frutos negros, cedro e especiarias. Na boca é limpo, elegante e harmonioso com uma boa textura, equilibrado por uma estrutura densa. Intenso e complexo. Final longo, persistente e frutado.
Longevidade 7 a 8 anos
Serviço A 16/18°C com cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas, fumeiro, queijos de pasta mole, pratos asiáticos, pastas e risottos.
Enologia Celso Pereira, Jorge Alves

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065492

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



Quinta de S. José Douro 2021

Produtor Quinta de São José
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Touriga Nacional
Vinificação Vindima manual para caixas de 25 kg. Suave esmagamento e desengace total. Fermentação em cubas de inox e lagar. Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês de 225 e 400L.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor tinto violeta muito intenso. Aromas intensos de fruta madura com notas especiadas a evidenciar a madeira muito bem integrada. Bom volume de boca, encorpado a confirmar a boa integração das notas da barrica. Harmonioso e equilibrado. Final longo e fresco.
Longevidade 7 a 8 anos
Serviço A 16/18°C com assados de carnes e queijos de pasta mole.
Enologia João Brito e Cunha

Sócio **11,31€** Não Sócio **11,90€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065700

67,86€ **71,40€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Caldas Reserva T. Nacional 2020

Produtor Alves de Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional
Vinificação Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 14,5%
Notas de Prova Cor rubi profunda. Aroma delicado e fresco com notas florais (violetas), fruta madura (ginja) e especiarias (chocolate preto, pimenta branca, caixa de charuto). Na boca é fresco, elegante e complexo com bom equilíbrio e volume. Final longo.
Longevidade 10 a 12 anos
Serviço A 16/17°C com carnes vermelhas, aves e em particular com assados de carnes brancas como cabrito assado 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 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065540

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



Fonte do Ouro 2021

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen
Vinificação Vindima manual.
 Fermentação com maceração suave. Estágio de 6 meses em barricas usadas de carvalho francês Allier.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma de frutos maduros (groselha e cereja) com notas balsâmicas. Na boca bom corpo e volume, fresco com taninos elegantes. Final agradável.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas e assados.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio **6,27€** Não Sócio **6,60€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065674

37,62€ **39,60€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Cave Real Touriga Nacional Dão 2015

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
Denominação de Origem DOC Dão
Casta Touriga Nacional
Vinificação Colheita manual para caixas pequenas. Desengace total. Fermentação longa a baixa temperatura. Fermentação maloláctica total. Estágio em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses seguido de um estágio em garrafa de 18 meses.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi-granada. Aroma fresco, frutos silvestres maduros com notas de cereja e pimenta preta. Na boca os taninos finos e avuldados contrastam harmoniosamente com uma acidez bem vinculada e fresca. Final longo e macio, pleno de frutos negros.
Longevidade 9 a 10 anos
Serviço A 15/17°C com pratos ricos da região, caça de pêlo, carnes vermelhas e assados bem condimentados.
Enologia Anselmo Mendes

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065469

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



Taboadella Villae 2022

Produtor Taboadella
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Tinta Roriz, Jaen, Alfocheiro, Tinta Pinheira
Vinificação Vindima manual. Desengace total por vibração. Fermentação com controlo de temperatura, 70% do mosto fermenta em inox e os restantes 30% em tulipas de cimento Nico Velo durante 16 meses.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi. Aroma intenso com notas de amoras e framboesas, um toque floral e um ligeiro especiado. Na boca é elegante e fresco, com taninos presentes sem serem agressivos, boa acidez e equilíbrio.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 15/17°C com carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas ou queijos suaves.
Enologia Jorge Alves, Rodrigo Costa

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065624

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



Barca do Inferno Reserva 2021

Produtor Garrocha Wines
Denominação de Origem Regional Lisboa
Castas Cabernet Sauvignon, Sousão
Vinificação Vindima noturna com mistura de uvas no lagar, pisada a pé na madrugada seguinte. 20% do vinho estagia em barricas de carvalho americano e os restantes 80% em cubas de cimento.
Teor Alcoólico 14,5%
Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma de fruta vermelha madura, pimenta preta e especiarias. Boca com bom volume, fresco e harmonioso, poderoso com alguma (boa) rusticidade. Final persistente.
Longevidade 8 a 9 anos
Serviço A 15/17°C com carnes vermelhas grelhadas e peixes gordos no forno ou grelhados.
Enologia Francisco Macieira

Sócio **9,50€**
 Não Sócio **10,00€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065581

57,00€ **60,00€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Conde Vimioso Sommelier Edition 2020

Produtor Falua
Denominação de Origem Regional Tejo
Castas Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
Vinificação Colheita manual. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada em balseiros de carvalho francês. Estágio de 12 meses em barricas de segundo e terceiro ano de carvalho francês.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor granada profunda e intensa. Aroma com notas de mineralidade, frutos negros maduros e especiarias. Na boca é macio e equilibrado, fresco com taninos firmes, mas elegantes. Bom volume e estrutura. Final persistente confirmando as notas de frutos negros.
Longevidade 5 a 6 anos
Serviço A 16/18°C com carnes grelhadas e assadas, caça, enchidos e queijos.
Enologia Antonina Barbosa

Sócio **7,98€**
 Não Sócio **8,40€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065250

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



JMF Grande Escolha 2021

Produtor José Maria da Fonseca
Denominação de Origem Regional Península de Setúbal
Castas Castelão, Touriga Nacional
Vinificação Fermentação com controlo de temperatura e maceração pelicular total a 28°C. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor vermelho-rubi. Aroma de fruta madura com notas de café torrado, cassis e um toque floral. Na boca é fresco, harmonioso e delicado, equilibrado com taninos presentes e macios.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 14/16°C com aves, caça e queijos.
Enologia Domingos Soares Franco

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065333

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



Herdade de Gâmbia Reserva 2021

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem Regional Península de Setúbal
Castas Touriga Nacional, Syrah
Vinificação Contacto pelicular pré-fermentativo a frio durante 2 dias. Fermentação durante 5 dias com temperatura controlada. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi intenso. Aroma intenso e complexo, notas de frutos vermelhos e silvestres (ameixa preta, cereja madura, cassis) e notas de barrica. Boca envolvente, elegante e muito complexa, ligeiro boisée com volume mantendo a fruta, madeira bem integrada. Final persistente.
Longevidade 8 a 9 anos
Serviço A 16/18°C com caça de pelo, carnes vermelhas e assados.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio **9,12€** Não Sócio **9,60€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065407

54,72€ **57,60€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Nã Te Rales 2020

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065582

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



Santa Vitória Seleção dos Enólogos 2021

Produtor Santa Vitória
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Syrah, Aragonez, Trincadeira
Vinificação Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma de frutos vermelhos maduros quase compotados e discretas notas balsâmicas da madeira. A boca confirma os aromas num conjunto macio e amplo com os taninos bem integrados no conjunto. Final prolongado.
Longevidade 6 a 8 anos
Serviço A 16/18°C ideal para acompanhar carnes vermelhas e queijos.
Enologia Bernardo Cabral, Marta Maia

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065539

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



Esporão Colheita 2022

Produtor Esporão
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Tinta Miúda, Alfrocheiro
Vinificação Desengace e esmagamento, co-fermentação de diferentes castas em inox, a temperaturas controladas, seguida da fermentação maloláctica. Estágio de 4 meses em cubas de betão.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi límpida. Aroma com notas de frutos vermelhos e pretos, com um ligeiro floral e especiarias. A boca confirma as notas de fruta com uma boa acidez que lhe dá frescura. Tudo muito bem combinado com uma textura elegante que lhe dá uma boa densidade. Final fresco e elegante.
Longevidade 6 a 7 anos
Serviço A 14/16°C com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.
Enologia Sandra Alves, João Ramos

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065395

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



Ameal Solo Único Branco 2022

Produtor Quinta do Ameal
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Loureiro

Vinificação Vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 24 horas. Fermentação em cubas de betão (20% em ovos de betão e 80% em cubas retangulares) durante cerca de 15 dias. Estágio em contacto com as borras totais, durante cerca de 7 meses nas cubas onde fermenta.

Teor Alcoólico 11,5%

Notas de Prova Cor amarelo com tonalidades esverdeadas. Aroma intenso fresco, complexo e mineral com notas florais e leves notas de fruta citrina. Na boca é vivo, elegante e fresco com bom volume. Final persistente e refrescante.

Longevidade 12 a 15 anos

Serviço A 8°C como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.

Enologia Lourenço Charters

Sócio
15,20€
GFA 0,75L

Não Sócio
16,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065561

91,20€
Caixa 6 GFAS

96,00€
Caixa 6 GFAS




**Nova
Colheita**

Quinta de Ventozelo Malvasia Fina Branco 2023

Produtor Quinta de Ventozelo
Denominação de Origem DOC Douro
Casta Malvasia Fina

Vinificação Vindima manual com seleção de cachos na vinha. Refrigeração à entrada da adega, desengace e prensagem em ambiente inerte. Decantação a frio e fermentação com temperatura controlada.

Teor Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor amarelo citrino clara e cristalina. Aroma elegante, com notas frescas e frutadas de citrinos (tangerina) e tropicais. Na boca é elegante e leve, com uma acidez viva a transmitir frescura e mineralidade. Final com boa persistência.

Longevidade 6 a 7 anos

Serviço A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves de peixe, carnes brancas e pratos vegetarianos, como saladas ou gratinados de legumes.

Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio
13,44€
GFA 0,75L

Não Sócio
14,15€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065660

80,64€
Caixa 6 GFAS

84,90€
Caixa 6 GFAS



Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado Branco 2022

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Casta Encruzado

Vinificação Contacto pelicular e prensagem. Fermentação em barricas novas de carvalho francês onde estagia durante 6 meses com bâtonnage.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo-citrino. Aroma com alguma complexidade, notas de citrinos e frutos brancos com notas de madeira do estágio bem presentes mas integradas. A boca confirma aromas num conjunto complexo com uma excelente acidez a equilibrar, boa estrutura. Final persistente.

Longevidade 5 a 6 anos

Serviço A 10/12°C com peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos de ovelha.

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio
13,78€
GFA 0,75L

Não Sócio
14,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065517

82,68€
Caixa 6 GFAS

87,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Quinta do Boição Trilogia de Arintos - Arinto Pelicular 2019

Produtor Enoport Wines

Denominação de Origem DOC Bucelas

Casta Arinto

Vinificação Desengace total, maceração pelicular e fermentação em contacto com as películas: as uvas brancas são vinificadas pelo mesmo método que as uvas tintas, a fermentação é feita em contacto com as suas próprias películas resultando numa cor alaranjada também conhecido como "Vinho de Curtimenta". 6 meses de Estágio em Barricas de Carvalho Francês.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor dourado intenso quase âmbar (laranja). Aroma intenso a flores campestres e frutos secos, notas de Camomila. Na boca, combina untuosidade com mineralidade e com acidez natural do Arinto, com notas de chá de tília.

Longevidade 5 a 6 anos

Serviço A 14/16°C com queijos amanteigados, enchidos ibéricos e comida de conforto, como feijoada.

Enologia Nuno Faria

Sócio

18,95€

GFA 0,75L

Não Sócio

19,95€

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065656

113,70€

Caixa 6 GFAS

119,70€

Caixa 6 GFAS



Falua Reserva Unoaked Branco 2020

Produtor Falua

Denominação de Origem Regional Tejo

Casta Fernão Pires

Vinificação Colheita manual para caixas de 15 kg. Arrefecimento a 5°C, desengace suave. Maceração pré-fermentativa e prensagem das uvas. Clarificação do mosto por decantação e fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa com as borras finas longa.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo citrino límpido. Aroma muito elegante com boa intensidade e complexidade, notas florais (rosas, flor de laranjeira), frutadas (limão, nêspera e alperce) e alguma mineralidade. Boca com bom equilíbrio, bom volume e estrutura e uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final persistente.

Longevidade 6 a 7 anos

Serviço A 10/12°C com saladas, pratos de marisco e em especial pratos de peixe assado ou grelhado.

Enologia Antonina Barbosa

Sócio

14,25€

GFA 0,75L

Não Sócio

15,00€

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065415

85,50€

Caixa 6 GFAS

90,00€

Caixa 6 GFAS



Howard's Folly Sonhador Branco 2022

Produtor Howard's Folly

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Vinhas velhas com mais de 60 anos com predominância de Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina

Vinificação Seleção manual e desengace total e suave esmagamento. 48 horas de decantação a frio. 15% do lote fermentou e estagiou em barricas novas de carvalho francês de 500 L durante 6 meses.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma complexo, frutado (citrinos, lichias, maçã). Complexo na boca, rico, intenso e estruturado, vibrante e equilibrado, com uma textura cremosa e uma boa acidez a dar-lhe frescura. Bom volume com alguma mineralidade. Final longo e persistente.

Longevidade 5 a 6 anos

Serviço A 10/12°C com peixes gordos assados ou grelhados, carnes brancas, massas e queijos.

Enologia David Baverstock

Sócio

12,83€

GFA 0,75L

Não Sócio

13,50€

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065563

76,98€

Caixa 6 GFAS

81,00€

Caixa 6 GFAS



Quinta de Ventozelo Touriga Franca Tinto 2021

Produtor Quinta de Ventozelo
Denominação de Origem DOC Douro
Casta Touriga Franca

Vinificação Vindima manual com seleção. Receção na linha especial - desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. Vinificação feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor rubi carregada, grande complexidade aromática, com fruta vermelha expressiva e notas balsâmicas. Elevado volume de boca e frescura. Muito redondo, termina de forma persistente, com final longo e cheio de elegância.

Longevidade 9 a 10 anos

Serviço A 16/18°C com queijos, pratos condimentados, carnes vermelhas e caça.

Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio
13,30€
GFA 0,75L

Não Sócio
14,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 GFAS • REF* 065623

79,80€
Caixa 6 GFAS

84,00€
Caixa 6 GFAS

Quinta de Ventozelo Tinta Amarela Tinto 2022

Produtor Quinta de Ventozelo
Denominação de Origem DOC Douro
Casta Tinta Amarela

Vinificação Vindima manual com seleção. Receção na linha especial - desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. Vinificação feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor rubi. Aroma limpo, fresco e intenso muito frutado, frutos vermelhos, cereja, ginja, ameixa vermelha. Boca com bom volume, equilíbrio e frescura, muita fruta e taninos suaves, direto e harmonioso, confirma os aromas. Final longo.

Longevidade 9 a 10 anos

Serviço A 16/18°C com pratos de peixes gordos ou carne e queijos de intensidade média.

Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio
13,30€
GFA 0,75L

Não Sócio
14,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 GFAS • REF* 065585

79,80€
Caixa 6 GFAS

84,00€
Caixa 6 GFAS

Talentus Grande Reserva Tinto 2016

Produtor JAPG
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Sousão, Touriga Franca

Vinificação Desengace total, esmagamento, fermentação a 22-25°C com curtimenta durante 15 dias em inox (5 dias em lagares e 10 dias em cuba). Estágio em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses. Estágio em garrafa desde Agosto de 2019.

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor rubi intenso, aroma intenso e complexo, frutado com boas notas de madeira e de boa evolução em garrafa. Na boca mostra-se muito elegante e ainda jovem, bom ataque, intenso, taninos firmes e madeira bem integrada no conjunto. Final longo, persistente e especiado.

Longevidade 10 a 12 anos

Serviço A 18/20°C com pratos de carne e caça, enchidos e queijos de pasta mole. Especialmente recomendado para pratos fortes. Irá criar depósito com a idade. Beneficia se decantado.

Enologia José Gaspar

Sócio
17,10€
GFA 0,75L

Não Sócio
18,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 GFAS • REF* 065559

102,60€
Caixa 6 GFAS

108,00€
Caixa 6 GFAS



Quinta de Silvares Private Touriga Nacional Tinto 2017

Produtor Anselmo Mendes Vinhos

Denominação de Origem DOC Dão

Casta Touriga Nacional

Vinificação Colheita manual para caixas pequenas. Desengace total. Fermentação longa a baixa temperatura. Fermentação maloláctica total. Estágio em barricas de carvalho francês de 12 meses seguido de um estágio mínimo em garrafa de 18 meses.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor rubi. Aroma floral intenso com notas de caramelo e algum balsâmico bem integradas no conjunto. Na boca é muito fresco, elegante com taninos ligeiros mas presentes. Final frutado com alguma persistência.

Longevidade 7 a 8 anos

Serviço A 16/17°C com carnes vermelhas, aves, assados de carnes brancas (cabrito). Deve ser aberto cerca de 60 minutos antes de servir.

Enologia Anselmo Mendes

Sócio
19,00€
GFA 0,75L

Não Sócio
20,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065482

114,00€
Caixa 6 GFAS

120,00€
Caixa 6 GFAS



Fonte do Ouro Reserva Tinto 2019

Produtor Boas Quintas

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen

Vinificação Fermentação longa com suave maceração para extrair o máximo de potencial das castas. Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês Allier.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma frutado, complexo, frutos vermelhos e chocolate com notas de madeira muito bem integradas. Na boca é complexo e encorpado, muito equilibrado. Boa estrutura, bons taninos. Final agradável e longo.

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio
13,06€
GFA 0,75L

Não Sócio
13,75€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065252

78,36€
Caixa 6 GFAS

82,50€
Caixa 6 GFAS



Quinta da Giesta Reserva Tinto 2019

Produtor Boas Quintas

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

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

Teor Alcoólico 13,5%

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

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Sócio
16,06€
GFA 0,75L

Não Sócio
16,90€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065408

96,36€
Caixa 6 GFAS

101,40€
Caixa 6 GFAS

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Quinta do Boição Reserva Tinto 2021

Produtor Enoport Wines

Denominação de Origem Regional Lisboa

Castas Syrah, Castelão

Vinificação Colheita manual. Desengace total, maceração pelicular prolongada. Fermentação a temperatura controlada (28°C). Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor rubi muito intensa com laivos violeta. Aroma a frutos pretos bem maduros e frutos do bosque com um ligeiro "sous-bois", envolvidos por leves notas do estágio em barrica. Na boca é frutado e macio com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Boa estrutura e equilíbrio. Final longo.

Longevidade 5 a 6 anos

Serviço A 16/18°C com qualquer prato de carne ou massas.

Enologia Nuno Faria

Sócio
11,40€
GFA 0,75L

Não Sócio
12,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065380

68,40€
Caixa 6 GFAS

72,00€
Caixa 6 GFAS

Howard's Folly Sonhador Tinto 2020

Produtor Howard's Folly

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Vinhas Velhas, Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira

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

Teor Alcoólico 14%

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

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia David Bayerstock

Sócio
12,83€
GFA 0,75L

Não Sócio
13,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065569

76,98€
Caixa 6 GFAS

81,00€
Caixa 6 GFAS

Esporão Reserva Tinto 2021

Produtor Esporão

Denominação de Origem DOC Alentejo

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

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

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor rubi. Aroma complexo, notas limpas de frutos pretos e vermelhos. Notas de madeira e especiarias bem integradas. A boca confirma a boa fruta num conjunto muito equilibrado, complexo e com boa estrutura. Final equilibrado e persistente.

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia Sandra Alves, João Ramos

Sócio
16,15€
GFA 0,75L

Não Sócio
17,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065500

96,90€
Caixa 6 GFAS

102,00€
Caixa 6 GFAS



Cor amarelo citrino intenso. Aroma complexo, intenso e mineral, com boa fruta (predominando as notas de citrinos) muito bem integrada com as notas da boa madeira. Na boca é complexo a mostrar excelente evolução, num conjunto envolvente, estruturado e volumoso, com boa acidez e boa fruta, muito equilibrado. Final longo e persistente.



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 035336

Barão do Hospital Alvarinho Reserva Branco 2020

Produtor Falua

Denominação de Origem DOC Vinho Verde

Casta Alvarinho

Vinificação Colheita manual. Arrefecimento das uvas até 5°C, um suave desengace e uma maceração pelicular durante algumas horas a baixa temperatura. Após prensagem metade do lote foi clarificado por decantação, fermentou em cubas de inox com temperatura controlada permanecendo sobre as borras finas durante um 1 ano, com bâtonnage regular. A outra metade do lote ficou com as borras durante 8 dias a 6°C, depois fermentou em barricas de carvalho francês (30% novas), onde permaneceu sobre as borras finas durante um ano, com batônage regular. Depois do engarrafamento o vinho ficou um ano em estégio.

Teor Alcoólico 13,5% **Longevidade** 15 anos

Serviço A 10/12°C com marisco, peixes gordos, carnes brancas e massas de confeção mais elaborada.

Enologia Antonina Barbosa



Cor brilhante, amarelo-citrino. Aroma complexo e equilibrado. Notas vegetais e de citrinos com ligeira mineralidade. Na boca é intenso, redondo e macio com boa acidez a dar-lhe frescura, várias camadas, elegante. Final longo e persistente.



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 035562

Fora da Caixa Branco - 1ª Edição

Produtor João Silva e Sousa

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Arinto, Viosinho, Gouveio

Vinificação Vinho composto por um lote de 3 diferentes colheitas, 2019, 2020 e 2021. Vindima manual.

Prensa suave da uva inteira. Clarificação estática pelo frio durante 48h. Início da fermentação em inox finalizando em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau" com bâtonnage.

Teor Alcoólico 13%

Longevidade 15 anos

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

Enologia Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa



Cor límpida, amarelo palha. Aroma intenso com complexidade, frutado com notas florais, notas de boa evolução. Boca fresca e suave com bom volume, notas de madeira, equilibrado. Final longo.



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF* 035564

Quinta do Monte d'Oiro Reserva Branco 2021

Produtor Quinta do Monte d'Oiro

Denominação de Origem Regional Lisboa

Castas Viognier

Vinificação Vindima manual em duas datas distintas, para que todas as uvas sejam apanhadas com o grau de maturação ideal. Fermentação separada entre cubas de inox e barricas de carvalho francês (225 e 500 L) novas. Estégio sobre as borras finas durante 6 meses e com periódicas bâtonnages muito suaves. Lote final em inox (55%) e em barrica (45%).

Teor Alcoólico 13%

Longevidade 10 a 12 anos

Serviço A 10/13°C com peixes gordos grelhados ou assados no forno, arroz de marisco, massada de peixe, açorda, bacalhau com natas, cozinhadas exóticas com molhos cremosos. Beneficia se decantado.

Enologia Graça Gonçalves, Gregory Viennois



Cor rubi intensa e profunda. Aroma elegante, violetas, ginja, caixa de charuto, pinheiro, cedro e chocolate negro. Muito complexo e com grande classe, elegante, envolvente e com grande harmonia. Final longo.



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^a 034230

Vale da Raposa Grande Escolha Tinto 2019

Produtor Alves de Sousa

Denominação de Origem DOC Douro

Castas 25 castas autóctones em Vinhas Velhas e em "Novas Vinhas Velhas"

Vinificação Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura durante 8 dias e 6 dias de maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, 35% novas e 65% de segundo ano.

Teor Alcoólico 15%

Longevidade 15 a 20 anos

Serviço A 15/17°C com assados de porco preto, javali ou cabrito e queijos de pasta mole. Abrir 20 minutos antes de servir.

Enologia Tiago Alves de Sousa



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



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^a 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 500L e tosta média, Radoux, Taraneau e Cadous de 12 a 14 meses.

Teor Alcoólico 13%

Longevidade 10 a 15 anos

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

Enologia Jorge Alves, Rodrigo Costa



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



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^a 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

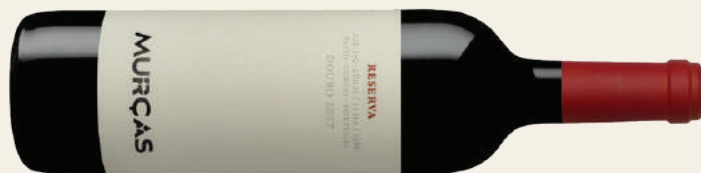
Vinificação Vinho composto por um lote de 4 vinhos diferentes de 2018, 2019, 2020 e 2021. Em todos a vindima manual com maceração pós fermentativa que chegou a ser de 6 meses na colheita de 2020. O estágio foi sempre feito em barricas novas tendo variado entre 12 e 48 meses conforme a colheita.

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 intenso, retinto. Aroma complexo, fresco e elegante, notas de frutos vermelhos maduros, ligeiras notas balsâmicas e um toque de especiarias do estágio em madeira. Boca com boa estrutura, confirma os aromas em elegância e frescura, taninos suaves, fresco e equilibrado. Final longo.



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

76,95€ Caixa 3 gfas

81,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 035411

Murças Reserva Tinto 2017

Produtor Quinta de Murças

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Vinhas Velhas

Vinificação Colheita manual com mesa de seleção.

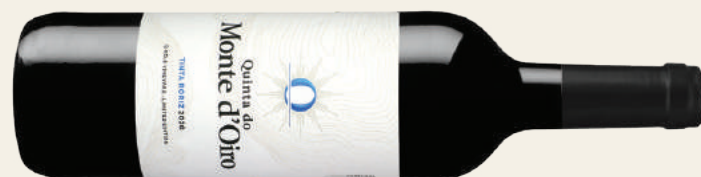
Desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica com temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com pisa-a-pé e prensagem numa antiga prensa vertical. Estágio de 18 meses em barricas usadas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 10 a 15 anos

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

Enologia José Luis Moreira da Silva



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



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 035513

Quinta do Monte d'Oiro Tinta Roriz Tinto 2020

Produtor Quinta do Monte d'Oiro

Denominação de Origem Regional Lisboa

Casta Tinta Roriz

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

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Graça Gonçalves, Gregory Viennois



Cor retinta. Aroma intenso com notas de frutos pretos muito maduros (ameixa preta, amoras) e um toque de especiarias. Na boca é harmonioso e saboroso. Boa complexidade, taninos redondos e macios. Final muito agradável, elegante e fresco.



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

61,29€ Caixa 3 gfas

64,50€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 035570

Pêra-Grave Reserva Tinto 2019

Produtor Pêra Grave

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon

Vinificação 48 horas de contacto pelicular a frio.

Fermentação durante 10 dias com controlo de temperatura e "délestage". Estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

Teor Alcoólico 14,5%

Longevidade 9 a 10 anos

Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas e caça de pêlo.

Enologia Nuno Cancela de Abreu

Alves de Sousa

DOURO & PORT WINES



Vale da Raposa
Grande Escolha

DOURO



Quinta da Oliveirinha
Grande Reserva

DOURO



Caldas
Reserva Touriga Nacional

DOURO

Qualidade & Singularidade

The background of the entire image is a close-up of a dark, weathered metal door. The door is covered in a grid of small, raised rivets. A large, ornate metal lock is centered on the door, featuring a circular handle and a complex mechanism. On either side of the lock are two circular medallions with intricate designs. The overall aesthetic is one of ancient, heavy-duty craftsmanship.

CAVE Privada

Vinhos que vai querer
guardar a 7 chaves...



Quintas de Melgaço **Patriam** Alvarinho - Edição N° 1

Produtor Quintas de Melgaço

Denominação de Origem DOC Vinhos Verdes

Casta Alvarinho

Vinificação Prensagem suave das uvas inteiras e decantação com temperatura controlada.

Fermentação em barricas de 2° e 3° ano sobre borras totais durante 15 dias com controlo de temperatura. Estágio em cubas de inox e em barricas de 2° e 3° ano com temperatura controlada e movimento regular das borras finas.

Teor Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor amarelo citrino, límpida e intensa. Aroma profundo, rico e complexo, notas minerais e de maçã verde com um toque floral e um ligeiro fruto seco, tudo muito integrado a mostrar uma boa evolução. Boca excepcional, boa estrutura, volume e acidez, muito equilibrado e persistente. Final longo e vibrante.

Longevidade 8 a 10 anos

Serviço A 10/12°C com peixes e marisco.

Enologia Jorge Sousa Pinto

Sócio 1 gfa - 47,50€

Não Sócio 1 gfa - 50,00€

Refª 015406

Quinta do Cume **Grande Reserva** Branco 2020

Produtor Quinta do Cume

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho

Vinificação Vindima manual. Fermentação e posterior estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma com boa complexidade, floral com notas de frutos brancos e um ligeiro tostado da barrica. Na boca é complexo, concentrado e equilibrado, com boa acidez e algum mineral. Final longo.

Longevidade 10 a 12 anos

Serviço A 12/14°C com carnes brancas, aves de capoeira, peixes gordos assados e queijos.

Enologia Jean-Hughes Gros

Sócio 1 gfa - 32,30€

Não Sócio 1 gfa - 34,00€

Refª 015369

Quinta Nova **Mirabilis** Branco 2022

Produtor Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo

Denominação de Origem DOC Douro

Castas Viosinho, Gouveio, Vinhas Velhas

Vinificação Vindima manual. Seleção manual das uvas em tapete de escolha. Prensagem pneumática da uva inteira, Fermentação a baixas temperaturas.

Final da fermentação alcoólica e estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês (Tronçais, Vosges, Nevers, Jura) e húngaro. Bâtonnage quinzenal durante os primeiros 5 meses.

Teor Alcoólico 14%

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

Longevidade 7 a 8 anos

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

Enologia Jorge Alves

Sócio 1 gfa - 56,05€

Não Sócio 1 gfa - 59,00€

Refª 015664



Alves de Sousa Abandonado Tinto 2020

Produtor Alves de Sousa

Denominação de Origem DOC Douro

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

Vinificação Desengace total. Fermentação durante 10 dias com controlo de temperatura. 10 dias de maceração pós-fermentativa. Estágio de 22 meses em barricas novas e de 2º ano de carvalho francês e português.

Teor Alcoólico 14,5 %

Notas de Prova Cor rubi profunda. Grande profundidade aromática, pleno de charme, com notas de folha de eucalipto, alcaçuz, trufa branca e frutos do bosque. Boca plena de harmonia, com intensidade, mas também delicadeza e uma extraordinária pureza da fruta. Final persistente.

Longevidade 30 a 35 anos

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

Decantar 1 hora antes de servir.

Enologia Tiago Alves de Sousa

Sócio 1 gfa - 85,50€

Não Sócio 1 gfa - 90,00€

Refª 015583

Casa Ferreirinha Ferreirinha Reserva Especial Tinto 2014

Produtor Casa Ferreirinha

Denominação de Origem DOC Douro

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

Vinificação Vinificação separada por castas com seleção manual. Desengace total e esmagamento suave, maceração e fermentação alcoólica em cubas de inox e lagares de granito com remontagem intensa e longa maceração pós-fermentativa. Estágio de 12 a 18 meses em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor rubi muito intensa. Excelente intensidade e complexidade aromática; frutos pretos e vermelhos muito maduros com notas de especiarias. Na boca é intenso, complexo e sedoso, bem estruturado e equilibrado com taninos firmes de grande qualidade e boa acidez. Final muito longo.

Longevidade 15 a 20 anos

Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas, caça e queijos intensos. Colocar a garrafa "ao alto" no dia anterior. Abrir a garrafa 1 hora antes de servir e (preferencialmente) decantar. Este vinho cria depósito com o passar dos anos.

Enologia Luís Sottomayor

Sócio 1 gfa - 237,50€

Não Sócio 1 gfa - 250,00€

Refª 015527

Herdade Aldeia de Cima Garrafeira Tinto 2019

Produtor Herdade Aldeia de Cima

Denominação de Origem Regional Alentejano

Casta Alicante Bouschet, Aragonez

Vinificação Vindima manual. Fermentação e estágio em balseiro novo de carvalho francês Radoux de 3000 L durante 12 meses, seguidos de mais 18 meses em garrafa.

Teor Alcoólico 14%

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

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Jorge Alves, António Cavalheiro

Sócio 1 gfa - 85,55€

Não Sócio 1 gfa - 90,00€

Refª 015384



Espumante
Dalva Bruto

SÓCIO **7,60€** | NÃO SÓCIO **8,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 015214



Espumante
Quinta do Gradil Reserva Brut Nature

SÓCIO **9,98€** | NÃO SÓCIO **10,50€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 015480



Espumante
Talentus Grand Cuvée Prestige

SÓCIO **10,93€** | NÃO SÓCIO **11,50€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 014869



Espumante
Quinta do BoiçãO Arinto Bruto

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



Espumante
Quinta do BoiçãO Arinto Camarate Bruto Rosé

SÓCIO **14,44€** | NÃO SÓCIO **15,20€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 015447



Champagne
Pol Roger Brut Reserve

SÓCIO **53,20€** | NÃO SÓCIO **56,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 015498

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - 35€



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

SÓCIO
12,83€

NÃO SÓCIO
13,50€

1 GFA 0,50 L
REF* 012604



Porto
Palmer
L.B.V.
2017
(0,75 L)

SÓCIO
16,72€

NÃO SÓCIO
17,60€

1 GFA 0,75 L
REF* 015417



Porto
Dalva
Tawny
10 Anos
(0,75 L)

SÓCIO
18,53€

NÃO SÓCIO
19,50€

1 GFA 0,75 L
REF* 014719



Porto
Dalva
Colheita
2011
(0,75 L)

SÓCIO
27,55€

NÃO SÓCIO
29,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015410



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

SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 013810



Porto
Alves de Sousa
Vintage 2019
(0,75 L)

SÓCIO
52,25€

NÃO SÓCIO
55,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 014966



Porto
Quinta do Cume
Vintage 2019
(0,75 L)

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 014908



Porto
Quinta de Ventozelo
Vintage 2018
(0,75 L)

SÓCIO
59,85€

NÃO SÓCIO
63,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015273



Porto
Quinta Nova
Vintage 2017
(0,75 L)

SÓCIO
66,50€

NÃO SÓCIO
70,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 014414

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - 35€



Moscatel Douro
**Dalva
Colheita
2009**
(0,75 L)

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 014440



Moscatel Setúbal
**Alambre
20 Anos**
(0,50 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 014291



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

SÓCIO
93,10€

NÃO SÓCIO
98,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 011605



Moscatel Setúbal
**Alambre
40 Anos**
(0,50L)

SÓCIO
95,00€

NÃO SÓCIO
100,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 012847



Dão
**Quinta da Giesta
Colheita Tardia
2022**
(0,375L)

SÓCIO
20,81€

NÃO SÓCIO
21,90€

1 GFA 0,375 L
REF* 015614



County Cork - Ireland
**Five Farms
Irish Cream
Liqueur**
(0,70L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REF* 015250

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



Aguardente
Bagaceira
Vinho Verde
**Covela
Firestorm**
(0,50 L)

SÓCIO
26,13€

NÃO SÓCIO
27,50€

1 GFA 0,50 L
REFª 014042



Aguardente Velha
**Curvada
de Velha**
(0,70 L)

SÓCIO
27,55€

NÃO SÓCIO
29,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 015128



Aguardente Velhíssima
**Fim de Século
25 Anos**
(0,70 L)

SÓCIO
34,77€

NÃO SÓCIO
36,60€

1 GFA 0,70 L
REFª 013815



Gin
**Ventozelo
Premium
Dry Gin**
(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 013589



Scotch Whisky
**Cutty Sark
Prohibition**
(0,70 L)

SÓCIO
21,85€

NÃO SÓCIO
23,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012435



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

SÓCIO
21,38€

NÃO SÓCIO
22,50€

1 GFA 0,70 L
REFª 015206



Blended
Scotch Whisky
**Label 5
Premium
Reserve
12 Anos**
(0,70 L)

SÓCIO
23,28€

NÃO SÓCIO
24,50€

1 GFA 0,70 L
REFª 015373



Single Malt Whisky
**Glen Moray
Fired Oak
10 Anos**
(0,70 L)

SÓCIO
26,60€

NÃO SÓCIO
28,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 014595



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

SÓCIO
31,35€

NÃO SÓCIO
33,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 014596

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - 35€

Seja amigo do seu amigo Ofereça a Inscrição no



EnoClube - Clube dos Conhecedores

Certamente que traz em boa memória aquele amigo que pela primeira vez lhe falou no **EnoClube**. Aproveite agora esta oportunidade para ser esse amigo. Seja lembrado como a pessoa que abriu a porta para este maravilhoso mundo dos bons vinhos e boas experiências, **ofereça a inscrição no EnoClube**.

Como:

PRIMEIRA OPÇÃO - Entregue pessoalmente a oferta

1. Envie-nos o nome do seu amigo ou amiga;
2. Proceda ao pagamento da quota do 1º ano, no valor de 50,00€;
3. A Enoteca enviará para sua casa, para que possa oferecer em mão, o Conjunto "Novo Sócio" (ver página ao lado).

Este conjunto incluirá ainda:

- a) uma Ficha de inscrição (para formalização da inscrição);
- b) os Estatutos do Clube;
- c) a Revista Enoteca.

SEGUNDA OPÇÃO - O Clube entrega por si a oferta

1. Envie-nos o nome do seu amigo ou amiga;
2. Proceda ao pagamento da quota do 1º ano, no valor de 50,00€;
3. O Clube irá enviar, em seu nome, para o seu amigo ou amiga, a caixa atrás referida com os vinhos do Conjunto "Novo Sócio" (ver página ao lado)
+ a Ficha de Inscrição, os Estatutos e a Revista Enoteca.

Em qualquer das opções, o sócio proponente irá receber um **Voucher de 50,00€** para utilizar numa encomenda ou no site www.enoteca.pt

**Ofereça uma prenda
que perdura,
ofereça a inscrição
no EnoClube!**



Campanha NOVO SÓCIO



EnoClube - Clube dos Conhecedores

Inscreva-se agora no EnoClube e receba:

Oferta Inscrição

Pela INSCRIÇÃO/QUOTA
do 1º ano - 50,00€

Conjunto 6 garrafas "Novo Sócio"

(valor mercado - 73,90€)

- 1 Gfa. Espumante Quinta do Gradil Reserva
- 1 Gfa. Cave Real T. Nacional Dão Tinto 2015
- 1 Gfa. Taboadella Villae Tinto 2020
- 1 Gfa. Quinta do Boiçao Reserva Tinto 2021
- 1 Gfa. JMF Grande Escolha Tinto 2021
- 1 Gfa. Esporão Reserva Tinto 2021
- + 1 Saca-Rolhas Enoteca



Conjunto 6 garrafas

+ 1 Saca-Rolhas 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 (+ 3 Gfs de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista.
Envio da Revista Enoteca	SIM - A Revista ENOTECA, de periodicidade trimestral, será enviada aos sócios do EnoClube.
Primeiros Provadores	SIM - O sócio pode integrar o grupo dos primeiros provadores.

Não Perca esta Oportunidade

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 (chamada para a rede fixa nacional) / 934 400 893 (chamada para a rede móvel nacional)
OU PELO E-MAIL enoteca@enoteca.pt



DESDE 1850 SINCE

PERIQUITA

MODERNO DESDE 1850



www.periquita.pt

@periquita1850  

Seja responsável. Beba com moderação

WINE MODERATION
100 ml - 3.3 fl. oz.