



ENOTECA

www.enoteca.pt · Nº 133 - 1º TRIMESTRE 2025 - MARÇO/MAIO · 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’

“*Caveat emptor*” – traduzindo do Latim, “*Caveat*”: substantivo ativo do presente do verbo “*Cavēre*” que significa “tomar cautela”, “estar de guarda”, “precaver”; e “*emptor*”: substantivo masculino que significa “comprador”. Em tradução livre significa qualquer coisa como “tem cuidado comprador”, tem cuidado pois compras tal qual como está, o vendedor não oferece garantias!

Se é verdade que a produção de vinhos em Portugal tem passado por melhorias significativas ao nível das condições nas vinhas e nas adegas, o que nos permite ter mais confiança no que é produzido, também não deixa de ser verdade que certas formas de colocar os vinhos no mercado, não são as mais corretas. Falamos de vinhos que têm o preço super inflacionado para depois serem apresentados com descontos de 60 e 70% (e por vezes mais) quando o valor correto muitas vezes mal chega ao preço com o desconto incluído. Falamos de vinhos que nos aparecem como produzidos na comunidade europeia (e não Portugal!), mas com nomes que nos são tão familiares que nos remetem para as Planícies Alentejanas, para os Vales do Douro, para as Lezírias do Tejo, etc, etc... Infelizmente são muitos os esquemas que visam separar-nos do nosso dinheiro com o pretexto de estarmos a fazer compras fantásticas, de colocarmos autênticos néctares nas nossas garrafeiras, no entanto quando abrimos uma garrafa...

Congratulamo-nos por sermos os únicos que verdadeiramente colocam os interesses dos sócios acima de tudo, somos os únicos que sujeitam todos os vinhos apresentados ao crivo de um painel de provadores qualificados, o qual prova e avalia os vinhos na sua relação qualidade/preço, sendo apenas apresentados aqueles que obtêm uma classificação igual ou superior a 14 pontos (em 20 possíveis).

Queremos referir mais uma vez quem torna possível esta seleção, quem permite que quem nos compra o faça com segurança, quem verdadeiramente verifica o real valor dos vinhos, o painel de prova da Enoteca, o Eng.º Álvaro van Zeller, o Eng.º Anselmo Mendes, o Eng.º João Silva e Sousa, o Eng.º José Manuel Sousa Soares, o Eng.º Manuel Vieira e o Eng.º Tiago Alves de Sousa, para quem vai o nosso Muito Obrigado.

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

3	Editorial	26	Galeria do Produtor
4	Porquê a Enoteca	28	Vinhos do Trimestre
5	Os Clubes Enoteca	30	Cave Brancos
6	Montra de Prémios	34	Cave Rosés
7	Como Encomendar	35	Cave Tintos
8	Notícias do Vinho	40	Cave Superior
10	Projeto Barrica IX	45	Garrafeira do Clube
12	Agora Provo Eu	48	Cave Privada
14	Fórum de Enólogos	50	Espumantes/Champagnes
18	Rótulos Personalizados	51	Generosos
21	Conjunto 6 Terroirs	52	Portos
22	Bacelo Novo	54	Espirituosos
25	Cesto de Primavera	55	EnoClube - Clube dos Conhecedores

R. Alves Redol, 243-249, 4050-043 Porto

Apartado 4414, 4007-803 Porto

T. 228 348 440 / M. 934 400 893

enoteca@enoteca.pt / www.enoteca.pt



Porquê pertencer à ENOTECA?

Painel de Prova ENOTECA



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

7 RAZÕES para pertencer à ENOTECA

1
RAZÕES



Objetividade

Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.



Rigor

Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.



Preço Justo

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



Comodidade

Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.



Informação

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



Formação

Publicamos artigos de formação sobre a temática do vinho.



Convívio

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

Escolha o Clube certo para si e inscreva-se!

MAIS INFORMAÇÕES

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

Os Clubes da ENOTECA

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).

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
Alyantiju 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.

Como Encomendar à ENOTECA?

Como posso fazer uma Encomenda?

Para encomendar por favor escolha um dos seguintes métodos:

Site

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



E-mail

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



Nota de Encomenda

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



Telefone

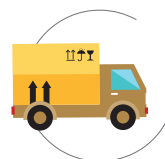
Ligue para o Telf. **228 348 440** ou **934 400 893** e diga-nos quais os produtos que pretende.



Como é feita a entrega?

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

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



Como posso pagar a Encomenda?

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

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



Notícias do VINHO

Jantar com Provas - Alves de Sousa

Porto, 21 de Novembro 2024 (Restaurante DeCastro Gaia)

Lisboa, 28 de Novembro 2024 (Restaurante Falstaff)

Alves de Sousa

DOURO & PORT WINES

Apresentação e prova comentada dos vinhos Alves de Sousa por Domingos Alves de Sousa

É no Douro que a família **Alves de Sousa** produz os seus vinhos, segundo uma **tradição familiar de 5 gerações**. Com Domingos ao leme da empresa, Tiago, seu filho, como responsável pela enologia e trabalhando unicamente as uvas das vinhas da família (**Quinta da Gaivosa, Quinta do Vale da Raposa, Quinta das Caldas, Quinta da Estação, Quinta da Avelreira e Quinta da Oliveirinha**), este produtor oferece-nos uma completa gama de vinhos do Douro e do Porto de grande carácter e qualidade conforme atestam os inúmeros prémios e medalhas ganhos ao longo dos anos em concursos nacionais e internacionais.

Nestes jantares de Novembro tivemos o prazer de apreciar vinhos da **Quinta das Caldas**, da **Quinta do Vale da Raposa** e da **Quinta da Oliveirinha**. Estiveram à prova o **Caldas Reserva Touriga Nacional tinto 2021** e o **Vale da Raposa Sousão tinto 2018**. No jantar a acompanhar a entrada o **Vale da Raposa Reserva branco 2023**, para o prato principal o **Quinta da Oliveirinha Grande Reserva tinto 2020** e para a Sobremesa o **Porto Caldas White Special Reserve**.

No Restaurante da **DeCastro Gaia**, o **Chef José Guedes**, para além dos maravilhosos petiscos a acompanhar os vinhos à prova, preparou-nos para a entrada Vieiras com arroz de açafraão e limão, para o prato principal Supremos de Pintada com molho de morilles e para a sobremesa Maçã reineta assada e amêndoa. Em Lisboa, no **Restaurante Falstaff** o **Chef André de Sousa** como entrada apresentou Gravlax de salmão, maionaise asiática, funcho e beterraba, para o prato principal Lombelo de porco, puré de ervilhas e pera rocha assada e para sobremesa Tartelete de queijo crocante com lima, romã e hortelã.



Porto - DeCastro Gaia



Lisboa - Falstaff

Jantar com Provas - Granvinhos

Lisboa, 23 de Janeiro 2025 (Restaurante Falstaff)

Porto, 31 de Janeiro 2025 (Restaurante DeCastro Gaia)



Apresentação do projeto e dos vinhos por **José Manuel Sousa Soares** em Lisboa e por **João Simões** e **Hubert Wolff** no Porto.

O grupo **GranVinhos** foi criado pela incorporação das empresas **Gran Cruz**, **C. da Silva** e **Companhia União dos Vinhos do Porto e Madeira**.

Em janeiro tivemos a oportunidade de provar vinhos de produções distintas. Das já nossas conhecidas **C. da Silva** e da **Quinta de Ventozelo** e da mais recente aquisição deste produtor, a **Quinta de São Salvador da Torre** - um projeto já há muitos anos idealizado por Anselmo Mendes e Jorge Dias e que finalmente tomou forma. Situa-se entre Viana do Castelo e Ponte de Lima na região do Vinho Verde, em pleno Vale do Lima. São 30 ha de vinha plantada com as castas Loureiro e Alvarinho, próximos do Atlântico e com a Serra de Arga no horizonte e que nos vai trazer uma gama de vinhos complexos, elegantes e com potencial de guarda, que exprimem a riqueza deste terroir.

Nestes jantares estiveram à prova o **Espumante Ventozelo Brut Nature Grande Reserva 2018** e o **Rosé de Ventozelo 2023**, já no jantar com a entrada foi servido o **Quinta de São Salvador da Torre Loureiro 2023**, com o prato principal o **Quinta de Ventozelo Blend 2021** e com a sobremesa o **Porto Dalva Dry White 20 Anos**.

Em Lisboa, no restaurante **Falstaff** o **Chef Ricardo Canelas** preparou para a entrada Carpaccio de bacalhau com gel de malagueta e maçã, para o prato principal Carré de borrego com crosta de panko em cama de puré de ervilhas e para a sobremesa Mil folhas de amêndoa com crème chiboust de baunilha e chocolate, pó de pistachio com gelado de nata.

No restaurante **DeCastro Gaia** os pratos foram idealizados pelo **Chef José Guedes** desde os aperitivos que acompanharam os vinhos da prova, passando à entrada de Polvo com batata-doce e agrião, para o prato principal Novilho, molho de vinho e alecrim e gratinado de batata e para a sobremesa o afamado leite creme de Ventozelo.



Lisboa - Falstaff



Porto - DeCastro Gaia



· PROJETO ·

BARRICA IX

SYMINGTON / ENOTECA

Quinta do Ataíde - Vinha do Arco Tinto 2018

Um vinho "en primeur" por 50% do seu valor

A prática de venda de vinhos "en primeur" tem sido característica de um número reduzido de produtores de Bordéus (com vinhos também em número limitado, os "grands crus"), que permitem a comercialização depois do vinho entrar nas barricas para estagiar (normalmente por um período que varia entre 12 e 24 meses) e antes de ser engarrafado. O preço de partida tem em conta o historial da Casa Produtora, as condições específicas dessa vindima e a opinião dos especialistas do mercado (cerca de 300 "negociants"). Num ano muito bom, estes valores de venda "en primeur" podem representar para o comprador um importante benefício, em relação aos preços finais de mercado.

Nesta nona edição do Projeto Barrica, pela especificidade do vinho selecionado, **o funcionamento do projeto foi alterado**. Assim, em vez da aquisição do vinho ser feita quando este entra na barrica para estagiar, é feita no seu **5º ano de evolução em garrafa**. Falamos de um vinho que já estagiou 14 meses em barricas e que faz um **estágio mínimo em garrafa de 6 anos**, sendo apenas libertado para o mercado quando o Enólogo diz que o vinho corresponde às suas expectativas (como aliás, acontece com os outros vinhos do projeto barrica em relação ao tempo que têm de passar nas barricas).



SYMINGTON

Family Estates

Como o sócio pode compreender, se neste vinho cumpríssemos a norma de efetuar a venda quando o vinho entra na barrica, apenas o iria receber em 2031 pelo que, em conjunto com o produtor, pensamos nesta alternativa que irá mais ao encontro das expectativas que temos em relação ao tempo desde a encomenda à entrega.

A Enoteca associou-se a um dos maiores produtores do Douro, a **Symington Family Estates**, empresa já há muito tempo conhecida pela qualidade dos seus Portos e mais recentemente pela qualidade dos seus vinhos tranquilos, como aliás atestam os **inúmeros prémios e medalhas ganhos**, não apenas pela **Quinta do Ataíde** - a quinta onde nasceu o vinho deste projeto barrica, mas também pelos restantes vinhos que são propriedade da Symington. A **Enoteca tem mais de 40 anos de experiência na seleção e venda dos melhores vinhos** e a **Symington encontra-se no Douro há mais de 130 anos**, a 5ª geração de Symingtons, atualmente em atividade no negócio, tem através da tetravó materna uma linhagem que remonta 14 gerações - 1652 - aos primórdios da longa história do vinho do Porto.



Como Participar no Projeto Barrica IX

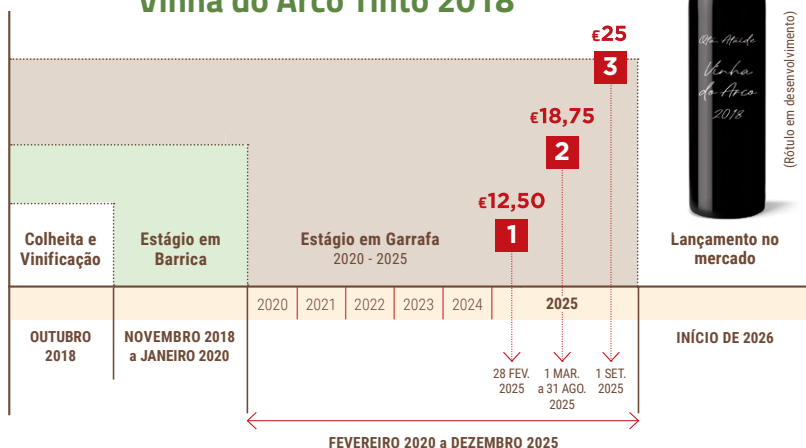
Que Preço?

FASE 1 - Até 28 de Fevereiro de 2025, pode adquirir este vinho a **12,50€** por garrafa.

FASE 2 - De 1 Março a 31 de Agosto de 2025, poderá adquirir cada garrafa a **18,75€.**

FASE 3 - A partir de 1 de Setembro de 2025, entrará em vigor o preço de mercado, **25,00€** por garrafa.

QUINTA DO ATAÍDE Vinha do Arco Tinto 2018



(Rótulo em desenvolvimento)

Que Quantidade?

Calculamos que cada barrica dê origem a **528 garrafas de 750 ml**, ou seja **88 caixas de 6 garrafas** por cada barrica.

Cada participante ou co-proprietário poderá adquirir:

- **1/32 de Barrica** - 3 cx / 6 gfas
- **1/16 de Barrica** - 6 cx / 6 gfas
- **1/8 de Barrica** - 11 cx / 6 gfas
- **1/4 de Barrica** - 22 cx / 6 gfas
- **Meia Barrica** - 44 cx / 6 gfas
- **Uma barrica** - 88 cx / 6 gfas



PROJETO BARRICA IX

QUADRO DE VALORES

	Até 28 Fevereiro 2025 € 12,50 / gfa	1 Março a 31 Agosto 2025 € 18,75 / gfa	A partir de 1 Setembro 2025 € 25,00 / gfa
▪ 1/32 de Barrica - 3 cx / 6 gfas	225,00€	337,50€	450,00€
▪ 1/16 de Barrica - 6 cx / 6 gfas	450,00€	675,00€	900,00€
▪ 1/8 de Barrica - 11 cx / 6 gfas	825,00€	1.237,50€	1.650,00€
▪ 1/4 de Barrica - 22 cx / 6 gfas	1.650,00€	2.475,00€	3.300,00€
▪ Meia Barrica - 44 cx / 6 gfas	3.300,00€	4.950,00€	6.600,00€
▪ Uma barrica - 88 cx / 6 gfas	6.600,00€	9.900,00€	13.200,00€

Quando recebo o Meu Vinho?

▪ A entrega do vinho será efetuada **depois do estágio em garrafa** e quando o enólogo der a sua aprovação para o vinho ser apresentado. Considerando as anteriores colheitas, esperamos que seja entre **Outubro e Dezembro de 2025.**

Para mais informações e/ou encomendas por favor envie um e-mail para enoteca@enoteca.pt

NOTAS:

▪ Cada participante será convidado para provar o **Quinta do Ataíde Vinha do Arco 2018**, na Quinta do Ataíde, em data a determinar.

▪ A Enoteca garante a entrega deste vinho ou a devolução do valor caso a qualidade do vinho não corresponda à qualidade expectável.



Agora
provo
EU!

Ricardo Constantino

Florão

Uma Surpresa Alentejana

Visitar e provar vinhos do Alentejo é uma experiência diferenciadora e complexa, pois a região é vasta e bastante diversificada. A maioria dos consumidores, ao pensar no Alentejo, imagina o Sul, a planície e os campos a perder de vista. Embora essa percepção seja verdadeira para grande parte da região, o Alentejo abriga diversas realidades dentro do seu território, tornando as uvas e, conseqüentemente, os vinhos bastante distintos. Com influências variadas de orografia, clima, solo e altitude, a região oferece vinhos para todos os gostos.

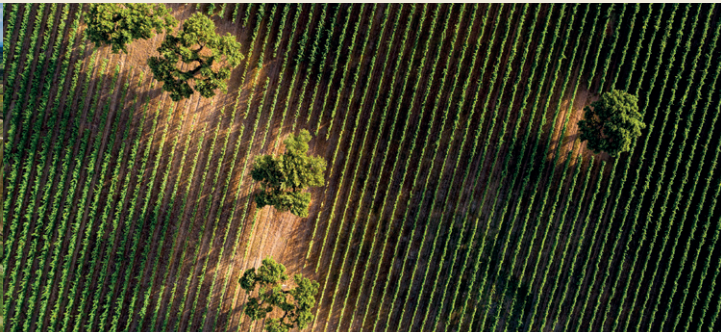
Ao falar em altitude e nas particularidades que esta aporta aos vinhos, é inevitável mencionar a **Serra de São Mamede** e seu papel de destaque nos vinhos alentejanos. Sendo o ponto mais alto a sul do Tejo, esta serra confere características únicas às vinhas, resultando na produção de uvas diferenciadas. Os solos, predominantemente graníticos (com algumas manchas de xisto), a maior pluviosidade anual e as grandes amplitudes térmicas, especialmente no verão, favorecem um bom desenvolvimento vegetativo das videiras, bem como maturações lentas e completas das uvas. Essas condições permitem preservar uma excelente acidez natural e aromas primários, conferindo aos vinhos grande potencial de envelhecimento. Assim, são elaborados tanto vinhos jovens e equilibrados quanto vinhos de guarda, complexos e com frescura e equilíbrio notáveis. Esse é um dos segredos da Serra de São Mamede e uma das grandes razões para o sucesso da sub-região de Portalegre, que continua a cativar consumidores e surpreender com os seus vinhos.

A **Quinta da Fonte Souto**, localizada no **coração do Parque Natural da Serra de São Mamede**, possui 55 hectares de vinhas, situadas entre os 490 e 550 metros de altitude. Em 2017, representou o primeiro investimento da **família Symington** fora da região do Douro e do Vinho do Porto.

Os vinhos Florão são equilibrados, estruturados e frescos, concebidos para um consumo mais descontraído, com um perfil jovem e ideal para serem apreciados enquanto novos. Eles representam a essência das castas e a sua expressão neste terroir.

O **Florão Branco**, elaborado com as castas Arinto e Verdelho, destaca-se pela sua grande frescura aromática. As uvas são colhidas manualmente no ponto ótimo de maturação, e a fermentação ocorre em cubas de inox a baixas temperaturas. O estágio das castas é feito separadamente até a definição do lote final, permitindo que cada variedade preserve o seu perfil e, assim, incrementando a complexidade e equilíbrio do vinho.

No caso do **Florão Tinto**, as castas base são as tradicionais Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira e mostra um claro caráter de vinho tinto de altitude - fresco e rico em aromas. Com vindima seletiva por casta, fermentação individual e movimentos de maceração e temperaturas ajustados ao potencial das uvas, o estágio ocorre parcialmente em barricas de carvalho francês usadas de 400 e 500L, de forma a respeitar a maturação e perfil aromático das castas.



QUINTA
DA
FONTE SOUTO
PORTALEGRE

Florão Branco 2023

Produtor Quinta da Fonte Souto

Denominação de Origem Regional Alentejano

Casta Arinto, Verdelho

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo citrino.

Aroma exuberante com notas frutadas de pêsego, ameixa e citrinos. Na boca é fresco e mineral, boa acidez e equilíbrio. Final suave e fresco.

Longevidade 2 a 3 anos

Serviço A 10/12 °C com pratos de aves de capoeira e massas. Compatível com a dieta vegetariana e vegan.

Enologia Charles Symington, Pedro Correia, Hugo Almeida

Florão Tinto 2020

Produtor Quinta da Fonte Souto

Denominação de Origem Regional Alentejano

Casta Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah

Teor Alcoólico 14%

Notas de Prova Cor vermelho rubi. Aroma rico e complexo, notas de frutos negros maduros, kirsch, pinhal e um toque balsâmico. Na boca é sedoso e fresco com taninos presentes sem serem agressivos, frutos vermelhos e silvestres, um pouco de cravinho e noz-moscada. Amplo a terminar com um ligeiro e agradável toque apimentado.

Longevidade 6 a 7 anos

Serviço A 16/18 °C com carnes vermelhas grelhadas, costeletas de porco fritas. Compatível com a dieta vegetariana e vegan.

Enologia Charles Symington, Pedro Correia, José Daniel Soares



Florão Branco 2023

Sócio
9,03 GFA 0,75L

Não Sócio
9,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^o 065716

54,18€ Caixa 3 GFAS

57,00€ Caixa 3 GFAS

Florão Tinto 2020

Sócio
9,03 GFA 0,75L

Não Sócio
9,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^o 065737

54,18€ Caixa 3 GFAS

57,00€ Caixa 3 GFAS



Fórum de ENÓLOGOS



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Ameal Solo Único Branco 2022

Produtor Quinta do Ameal
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta 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
Junho de 2023

Barão do Hospital Alvarinho Reserva 2020

Produtor Falua
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Alvarinho
Teor Alcoólico 13,5% **Longevidade** 15 anos
Notas de Prova 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.
Enologia Antonina Barbosa

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 035336

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Parcela Única Anselmo Mendes - Branco 2021

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Alvarinho
Teor Alcoólico 12,5% **Longevidade** 20 anos
Notas de Prova Cor amarelo citrino com nuances de amarelo palha. No nariz é intenso e muito complexo, belas notas de flores campestres, mineralidade e de notas de madeira (avelã, baunilha) muito bem integrada no conjunto. Na boca destaca-se uma acidez vibrante, muito equilibrado e estruturado com ligeiras notas da barrica. Final longo com ligeiras notas de fumo.
Enologia Anselmo Mendes

Sócio **34,20€** GFA 0,75L Não Sócio **36,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 1 gfa REF^a 015750



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

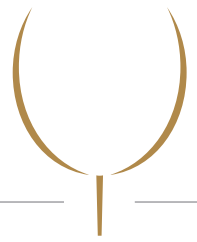
Fora da Caixa Branco - 1ª Edição

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
Casta 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



*Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023*

Quinta do Monte d'Oiro Reserva Branco 2021

Produtor Quinta do Monte d'Oiro
Denominação de Origem Regional Lisboa
Casta Viognier
Teor Alcoólico 13%
Longevidade 10 a 12 anos
Notas de Prova 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.
Enologia Graça Gonçalves, Gregory Viennois

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

Encomende em Caixa de 3 gfas REF^a 035564

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



*Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023*

Falua Reserva Unoaked Branco 2020

Produtor Falua
Denominação de Origem Regional Tejo
Casta Fernão Pires
Teor Alcoólico 13%
Longevidade 6 a 7 anos
Notas de Prova Cor amarelo citrino límpido. Aroma muito elegante com boa intensidade e complexidade, notas florais (rosas, flor de laranjeira), frutadas (limão, nêspereira e alperce) e alguma mineralidade. Boca com bom equilíbrio, bom volume e estrutura e uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final persistente.
Enologia Antonina Barbosa

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065415

85,50€ Caixa 6 GFAS **90,00€** 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

Quinta da Giesta Reserva Tinto 2019

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
Teor Alcoólico 13,5%
Longevidade 8 a 10 anos
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.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065408

114,00€ Caixa 6 GFAS **120,00€** Caixa 6 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 boisée 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
Dezembro de 2021

Vicentino Reserva Tinto 2017

Produtor Vicentino Vinhos
Denominação de Origem Regional Alentejano
Castas Touriga Nacional
Teor Alcoólico 13,5%
Longevidade 10 a 15 anos
Notas de Prova Cor vermelho granada intensa. Aroma complexo, elegante e delicado, notas de fruta vermelha madura, especiarias e grafite. Muito agradável. Na boca é complexo e equilibrado, com boa estrutura e acidez, denso e fresco. Final longo.
Enologia Bernardo Cabral

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

Encomende em Caixa de 6 gfas REF^a 065058

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



Aprovado pelos
Enólogos do Fórum em
Novembro de 2023

Porto Barão de Vilar Branco 10 Anos

Produtor Van Zeller Wine Collection
Denominação de Origem DOC Porto
Castas Códega, Rabigato, Malvasia Fina
Teor Alcoólico 19,5%
Longevidade Em cave mais de 15 anos. Depois de aberto 3 a 4 meses.
Notas de Prova Cor amarelo-âmbar com reflexos esverdeados. Aroma intenso de frutos secos (amêndoa, avelã). Na boca é complexo, equilibrado, fresco e bem estruturado, encorpado e aveludado. Final persistente.
Enologia Álvaro van Zeller

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

Encomende em Caixa de 2 gfa REF^a 032604

27,56€ Caixa 2 GFAS **29,00€** Caixa 2 GFAS

Fórum de ENÓLOGOS



12
Garrafas

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

Conjunto Fórum de Enólogos

- 1 gfa. Ameal Solo Único Branco 2022
- 1 gfa. Barão do Hospital Alvarinho Reserva Branco 2020
- 1 gfa. Parcela Única - Anselmo Mendes - Branco 2021
- 1 gfa. Fora da Caixa Branco - 1ª Edição
- 1 gfa. Fonte do Ouro Reserva Especial Encruzado Branco 2022
- 1 gfa. Quinta Monte d'Oiro Reserva Branco 2021
- 1 gfa. Falua Reserva Unoaked Branco 2020
- 1 gfa. Poente Tinto 2021
- 1 gfa. Quinta da Giesta Reserva Tinto 2019
- 1 gfa. Herdade de Gâmbia Reserva Tinto 2021
- 1 gfa. Vicentino Reserva Tinto 2017
- 1 gfa. Porto Barão de Vilar Branco 10 Anos

Sócio
215,03€

Caixa de 12 gfas
REFª 125849

Não Sócio
226,35€

R Rótulos PERSONALIZADOS

Um Serviço único e exclusivo da ENOTECA



Reserva DOURO Tinto 2022

1 Gfa
REFª 015787

Sócio **9,26€** Não Sócio **9,75€**

3 Gfas
REFª 035787

Sócio **26,93€** Não Sócio **28,35€**

6 Gfas
REFª 065787

Sócio **49,88€** Não Sócio **52,50€**



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.

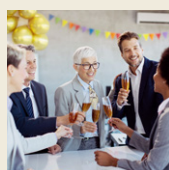
Enologia Álvaro van Zeller

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



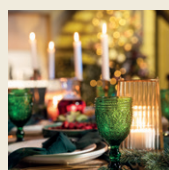
Aniversários



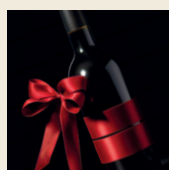
Reuniões



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

Grand Cuvée
Prestige

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

QUINTA DE COTTAS DOURO



COTTAS

BRANCO
2022



COTTAS

TINTO
2020



COTTAS

RESERVA TINTO
2019

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

A HARMONIA NO LOTE DE VINHOS

Conjunto 6 Terroirs



Dão
Fonte do Ouro
Tinto 2021



Douro
Vale da Raposa
Reserva
Tinto 2021



Lisboa
Barca do Inferno
Reserva
Tinto 2022

Tejo
Cabeça de Toiro
Reserva Terroir
Cabernet Sauvignon
Tinto 2022

P. Setúbal
Quinta de Camarate
Branco
Seco 2022



Alentejo
Santa Vitória
Verdelho
Branco 2023



Conjunto
6 Terroirs

Sócio
55,24€

Não Sócio
58,15€

Caixa 6 garrafas
REFº 065851

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 Van Zeller Wine Collection

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.



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

TABOADELLA
1255



HERDADE
ALDEIA DE CIMA



Quinta Nova
Reserva Terroir Blend

DOURO

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



Taboadella
Reserva Touriga Nacional

DÃO

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



**Herdade
Aldeia de Cima**
Reserva

ALENTEJO

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

Cesto de PRIMAVERA

OFERTA



Espumante Talentus
Grand Cuvée Bruto Natural



Douro



Douro



Dão



Alentejo

Conjunto 12 Garrafas

3 Gfas. Cottas Brancos 2022 Douro

3 Gfas. Dalva Reserva Tinto 2022 Dão

3 Gfas. Abanico Reserva Tinto 2020 Dão

3 Gfas. Esporão Colheita Tinto 2022 Alentejo

Cesto de
PRIMAVERA

Caixa 12 garrafas
REF* 125850

Sócio
99,04€

Não Sócio
104,25€

P



Galeria do **Produtor**

Quinta de Cottas

QUINTA DE COTTAS

Em 2006, Isabel e Pedro Carmo foram atraídos por uma vinha e o seu grande amor pelo vinho e pelo vale do Douro tornou impossível não aproveitarem a oportunidade de aí produzirem os seus próprios vinhos, nesta região única, dando origem a este projeto vitivinícola.

Rapidamente deram início à reconversão da propriedade, passando pela recuperação da parcela de vinha velha existente e plantação da restante área disponível. Desde o início que definiram que a abordagem na Quinta de Cottas passaria por captar a essência das principais castas do Douro, produzindo vinhos de elevada qualidade e com personalidade distinta que exprimissem o seu terroir único.

Localizada perto do Pinhão, no Vale de Alijó, a Quinta de Cottas é uma propriedade que usufrui das condições de excelência para a produção de vinhos do Douro e do Porto, os seus solos de xisto encontram-se apenas povoados com as castas mais tradicionais desta região única.

Algumas vinhas velhas têm mais de 70 anos, são cerca de 16 variedades diferentes destacando-se a Touriga Franca, a Tinta Barroca, a Tinta Amarela e a Tinta Carvalha. As vinhas novas foram plantadas em áreas claramente definidas, rompendo com a tradição de misturar diferentes variedades na mesma parcela. As variedades presentes em uvas tintas são Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão e Tinta Francisca e, em uvas brancas, Viosinho, Gouveio e Arinto.

Este processo teve um cuidado de laboratório, fazendo coincidir as características de cada casta com o terroir mais adequado. Por outro lado, os procedimentos na vinha, nomeadamente a poda, apontam para uma produção menor em quantidade, privilegiando a qualidade, com as uvas nas condições ideais para este objetivo.

A recompensa desta preocupação está na qualidade dos vinhos obtidos com o reconhecimento evidente de quem os bebe.

O **Cottas Tinto 2020** que apresentamos neste trimestre, exprime a essência da filosofia de produção de vinhos da Quinta de Cottas.



www.quintadecottas.pt

■ Ver pág. 28



Galeria do **Produtor**

Quinta S. João Batista

Quinta S. João Batista

RESERVA DE BIODIVERSIDADE

Com os primeiros registos cerca de 1500, era originalmente chamada Quinta de Caniços pertença da família Fróis até ser deixada a um padre jesuíta por volta de 1550. Com a expulsão dos jesuítas, passou para a posse do Estado e, posteriormente, para a família nobre dos Condes de Sam Paio.

A Quinta foi vendida em 1898 a João Batista de Macedo, um proprietário abastado que fez fortuna em São Tomé antes de se estabelecer na região de Torres Novas. A propriedade foi renomeada para Quinta de S. João Batista e reconstruída inspirada numa propriedade que possuía em São Tomé. A Quinta foi passada geração em geração até que em 1988 foi vendida às Caves Dom Teodósio, sendo integrada no grupo Enoport em 2005.

A Quinta está localizada na Reserva Natural da Biosfera do Paúl do Boquilobo, reconhecida pela UNESCO desde 1981 como Reserva Mundial da Biosfera. Os jardins da Quinta são uma fusão de flora africana e portuguesa, com árvores exóticas que refletem o passado colonial. Conta com conjunto arquitetónico que inclui a casa senhorial de estilo colonial, caves para estágio de vinho, com barricas, adega de vinificação tradicional e uma vasta extensão de vinhas.

A Quinta, localizada no coração do “Bairro” uma das 3 “sub-regiões” do Tejo, tem uma área total com 145 ha, dos quais 124 ha são de vinha (108 hectares de castas tintas e 16 hectares de castas brancas), destes, cerca de 15 ha são de vinha biológica, com as castas

Fernão Pires, Syrah e Touriga Franca. O Microclima influenciado pela proximidade da Reserva Natural assim como pela proximidade do Rio Almonda, ajuda a regular a temperatura e a humidade do solo, criando condições ideais para o cultivo de uvas. As humidades relativas elevadas minimizam o efeito das elevadas temperaturas de Verão.

O solo da região é rico em nutrientes, o que permite uma boa maturação das uvas e resulta em vinhos com sabores complexos e aromas intensos como poderá comprovar no vinho que apresentamos este trimestre, o **Quinta de S. João Batista Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon tinto 2021**.



www.enoport.pt

■ Ver pág. 29

Vinhos do trimestre



“Cor rubi intenso e profundo. Aroma jovem com alguma complexidade. Frutos vermelhos maduros com notas de baunilha, violeta e gíngas maduras. Muito equilibrado na boca, envolvente, madeira bem integrada no conjunto, taninos presentes mas sem serem agressivos. Final agradável!”

João Silva e Sousa



Cottas

Tinto 2020

Douro

Produtor Quinta de Cottas

Denominação de Origem DOC Douro

Casta Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão

Vinificação Vinificação vindima manual para caixas de 25 kg. Seleção, desengace e esmagamento à entrada da adega. Maceração pré-fermentativa de 24h. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial (30% do lote) em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 8 a 9 anos

Serviço A 15/17°C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.

Enologia João Silva e Sousa

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

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF^a 065756

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

Nuno Faria



Quinta S. João Batista

Reserva Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon
Tinto 2021

Tejo

Produtor Enoport Wines

Denominação de Origem DOC DoTejo

Castas Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

Vinificação Desengace total. Maceração pelicular prolongada.

Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (28°C).

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 14,5%

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia Nuno Faria

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

Encomende em Caixa de 6 gfas
REF* 065843

56,46€	59,40€
CAIXA 6 GFAS	GFA 0,75L

PREÇO ESPECIAL ATÉ

21 ABRIL 2025

Após essa data

Sócio 11,83€ GFA.

(70,98€/caixa)

Não sócio 12,45€ GFA

(74,70€/caixa)

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

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



Muros Antigos Escolha 2023

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Castas Alvarinho, Loureiro, Avesso
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação do mosto a frio. Fermentação com velocidade e temperatura controlada. Estágio sobre borras finas com bâtonnage regular de 3 meses.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor amarelo-citrino. Aroma frutado (citrinos doces - tangerina, maçã verde) com um toque mineral. Na boca é fresco e mineral, com boa estrutura e equilíbrio. Final longo.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 8°C como aperitivo ou a acompanhar marisco, peixe cozido ou grelhado e carnes brancas.
Enologia Anselmo Mendes

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF^o 065752

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
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^o 065653

35,94€
Caixa 6 GFAS

37,80€
Caixa 6 GFAS



Regueiro Trajadura Alvarinho 2023

Produtor Quinta do Regueiro
Denominação de Origem Regional Minho
Castas Trajadura, Alvarinho
Vinificação Vindima manual.
 Fermentação em inox com controlo de temperatura.
Teor Alcoólico 12%
Notas de Prova Cor amarelo citrino aberto. Aroma, frutado, notas cítricas, maçã, pêra com um ligeiro mineral. Na boca é fresco, elegante e equilibrado. Bom final.
Longevidade 2 a 3 anos
Serviço A 8/10°C com mariscos, peixes e carnes brancas.
Enologia Jorge Sousa Pinto

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF^o 065719

37,62€
Caixa 6 GFAS

39,60€
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 A 8°C 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^o 065668

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



Quinta de S. Salvador da Torre 2023

Produtor Quinta de S. Salvador da Torre
Denominação de Origem DOC Vinho Verde
Casta Loureiro

Vinificação Vindima manual para pequenas caixas. Prensagem dos bagos inteiros sem engajo, clarificação a frio e fermentação lenta, com temperatura controlada.

Estágio em cuba de inox durante 6 meses.

Teor Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor citrina, com reflexos dourados. Aroma complexo, flor de laranjeira e jasmim e notas cítricas de toranja, manga madura e lichias. Boca muito equilibrada, fresco com excelente acidez, vibrante. Boa textura. Final muito agradável.

Longevidade 7 a 8 anos

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

Enologia Anselmo Mendes

Sócio **9,03€**
GFA 0,75L

Não Sócio **9,50€**
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065829

54,18€
Caixa 6 GFAS

57,00€
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€**
GFA 0,75L

Não Sócio **10,50€**
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065646

59,88€
Caixa 6 GFAS

63,00€
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 e fermentação. Estágio sobre borras finas 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: pêra, 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€**
GFA 0,75L

Não Sócio **11,00€**
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065676

62,70€
Caixa 6 GFAS

66,00€
Caixa 6 GFAS



Dalva 2021

Produtor Granvinhos
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho, Gouveio

Vinificação Vindima manual, para caixas de 25kg com seleção à entrada da adegas. 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€**
GFA 0,75L

Não Sócio **7,80€**
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065526

44,46€
Caixa 6 GFAS

46,80€
Caixa 6 GFAS



Pego do Velho 2023

Produtor Soc. Agrícola Quinta da Serpe
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Viosinho, Rabigato, Arinto
Vinificação Vindima manual. Prensagem direta das uvas. Decantação estática. Fermentação com temperatura controlada.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor amarelo citrino. Aroma elegante e mineral, leves notas florais (acácia) e de fruta fresca (ameixa branca). Na boca é fresco, com algum volume e bom equilíbrio. Final agradável.
Longevidade 6 a 7 anos
Serviço A 8/10°C com pratos pratos de peixe e marisco.
Enologia Carlos Magalhães

Sócio **7,46€**
 Não Sócio **7,85€**
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF^a 065837

44,76 € **47,10€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Cottas 2022

Produtor Quinta de Cottas
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Arinto, Viosinho, Gouveio, Moscatel Galego Branco
Vinificação Colheita manual. Transporte em caixas de 25 Kg. Seleção, desengace e prensa à entrada da adegas. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
Teor Alcoólico 12,5%
Notas de Prova Cor citrino intenso. Aroma limpo e fresco de boa intensidade, notas florais e frutadas (doce de gila, manga, frutos tropicais), com leves notas cítricas e minerais. Na boca é fresco e leve, com bom equilíbrio. Final longo.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 10/12°C com peixes e aves de capoeira.
Enologia João Silva e Sousa

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF^a 065755

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^a 065579

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



Quinta do Cume 2023

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF^a 065711

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



Quinta da Carregosa Reserva 2022

Produtor Quinta da Carregosa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Gouveio, Rabigato, Viosinho
Vinificação Vindima manual. Esmagamento e desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa durante 48 horas. Decantação a frio durante 48h. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio parcial de 4 meses em barricas novas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor amarelo citrino límpida. Aroma mineral e frutado com notas de lima, gengibre, baunilha e pétalas de rosa. Boca com estrutura elegante bem equilibrada com uma acidez fresca. Final macio e floral.
Longevidade 4 a 5 anos
Serviço A 8/10°C sozinho ou com pratos de peixe, carnes brancas, saladas mediterrânicas e pratos da cozinha oriental.
Enologia Fernando Costa, Jorge Alves

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065705

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



Monte D'Oiro 2023

Produtor Quinta do Monte d'Oiro
Denominação de Origem Reg. Lisboa
Castas Arinto, Fernão Pires, Viognier
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%
Notas de Prova Cor brilhante em amarelo citrino. Aroma jovem e mineral com leve toque de citrinos. Boa estrutura e bom volume de boca. Equilibrado. Final seco e fresco.
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
9,03€
 Não Sócio
9,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065838

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



Quinta da Giesta 2023

Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Arinto, Encruzado, Malvasia Fina
Vinificação Ligeira maceração pelicular anterior à prensagem. Após a prensagem, o mosto limpo é fermentado a 14°C.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor brilhante, amarelo citrino claro. Aroma de fruta branca (pêra), citrino e mineral com um toque floral. Na boca é equilibrado e envolvente, boa acidez, fresco e frutado. Final fresco e agradável.
Longevidade 1 a 2 anos
Serviço A 10/12°C com entradas, mariscos, peixe grelhado ou cozido, pratos frios (saladas), sashimi.
Enologia Nuno Cancela de Abreu

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065736

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



Cabeça de Toiro Reserva 2023

Produtor Enoport Wines
Denominação de Origem DOC Dão
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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065654

31,38€ **33,00€**
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 2023

Produtor Granvinhos
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 12%
Notas de Prova Cor rosa claro, suave e brilhante. Aroma fresco e jovem, frutos vermelhos (morangos), cítricos (lima) e algum floral (rosas). A boca confirma as notas críticas num conjunto fresco e equilibrado, suave com alguma mineralidade. Final longo e refrescante.
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 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065720

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 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 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 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065443

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



Bom Malandro 2021

Produtor Symington Family Estates
Denominação de Origem DOC Douro
Castas 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%
Notas de Prova Aromas de frutos vermelhos, notas de cereja e morango com um toque floral. Vinho encorpado mas avuladado, com notas de ameixa preta e um leve toque de pimento.
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 **7,55€**
 Não Sócio **7,95€**
 GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065485

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

Poente 2021

Produtor Quinta da Roga Grande
Denominação de Origem DOC Douro
Castas T. Nacional, Touriga Franca, Sousão
Vinificação Vindima manual em caixas de 20kg. Desengace total. Fermentação em lagares de pedra com maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias e fermentação alcoólica durante 8 dias com remontagens suaves. Estágio em cubas de inox de pequena dimensão.
Teor Alcoólico 13,5%
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.
Longevidade 5 a 6 anos
Serviço A 16/18°C com com grelhados e assados de carne, pratos de carne da cozinha portuguesa e queijos de pasta mole.
Enologia Mafalda Magalhães

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065693

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

Barão de Vilar Lote Único 2021

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065594

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

Villa Lisa Reserva 2020

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 "déstages". Maceração pós-fermentativa. Estágio em cubas de inox e em barricas de 500 L de carvalho francês "Sequin Moreau".
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi intenso. Aroma jovem com boa intensidade, notas de grafite, frutos do bosque, moka, chocolate e madeira muito bem integrada. Na boca equilibrado e elegante confirmando as notas de madeira. Bom final.
Longevidade 10 a 15 anos
Serviço A 14/16°C com pratos da cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole.
Enologia Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065784

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



Cave Real Reserva Douro 2020

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065491

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

Zom Reserva 2020

Produtor Van Zeller Wine Collection
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Vinhas Velhas
Vinificação Vindima 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.
Enologia Álvaro van Zeller

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065599

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

Ventozelo Reserva 2023

Produtor Quinta de Ventozelo
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Alicante Bouschet
Vinificação Vindima manual, desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. Fermentação em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi intenso. No nariz é fresco com notas florais e de frutos silvestres maduros com um leve toque de baunilha. Na boca é bem estruturado, com taninos redondos, macio e equilibrado. Boa acidez. Final persistente.
Longevidade 10 a 12 anos
Serviço A 16/18°C com carnes e cozinha mediterrânea e queijos.
Enologia José Manuel Sousa Soares

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065856

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

Quinta Nova Unoaked 2023

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065796

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



Murças Minas 2023

Produtor Murças
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Franca, Tinta Francisca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz
Vinificação Colheita manual. Desengace e esmagamento, pisa a pé. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas em lagares de granito e prensagem em antiga prensa vertical. Estágio de 9 meses em cubas de betão e barricas usadas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor rubi intenso com laivos violeta. Aroma frutado com notas intensas de frutos vermelhos e pretos maduros com notas florais e balsâmicas. Na boca é fresco e vivo, com taninos firmes mas maduros. Boa acidez, bem integrada. Boa estrutura e persistência. Final longo, persistente.
Longevidade 10 anos

Serviço A 14/16°C com carnes vermelhas (cabrito assado, porco preto), pratos condimentados de peixes gordos (bacalhau com broa) e queijos de pasta mole.

Enologia Lourenço Charters, José Luis Moreira Silva

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065807

65,58€ **69,00€**
 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



Caldas Reserva Touriga Nacional 2021

Produtor Alves de Sousa
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Touriga Nacional
Vinificação Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura e longa maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano.

Teor Alcoólico 13,5%
Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma com boa complexidade, muito floral, notas de boa fruta, bergamota e um toque de especiarias. Na boca encontramos taninos vivos mas polidos e bem integrados com um ligeiro vegetal mentolado. Final longo.

Longevidade 10 a 12 anos
Serviço A 16/17°C com carnes vermelhas, aves e em particular com assados de 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* 065566

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



Abanico Reserva 2020

Produtor Casa da Passarella
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em cuba de cimento com maceração pré e pós fermentativa. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 225L.

Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor vermelho escuro, quase opaco. Aroma jovem e expressivo com notas de frutos negros (ameixa), florais (violeta) e de especiarias (pimenta branca, baunilha). Na boca é encorpado, envolvente, fresco e elegante. Final longo.

Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com peixes gordos, carnes vermelhas e queijos. Este vinho não foi filtrado pelo que irá desenvolver depósito com o passar dos anos.

Enologia Paulo Nunes

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065757

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



Taboadella Villae 2022

Produtor Taboadella
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, 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



Monte D'Oiro 2022

Produtor Quinta do Monte d'Oiro
Denominação de Origem Reg. Lisboa
Castas Syrah, Tinta Roriz, Touriga Nacional
Vinificação Vindima parcela a parcela. Colheita manual com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.
Teor Alcoólico 13%
Notas de Prova Cor rubi de intensidade média. Aroma jovem, delicado e leve, floral e frutado (ameixa fresca). Na boca é elegante e equilibrado, fino e fresco com um perfil gastronómico. Bom final.
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 16/18°C com patés de pato, caça (javali, pombo), carnes vermelhas e pratos de peixes gordos condimentados, cabrito, queijos e enchidos.
Enologia Graça Gonçalves, Grégory Viennois

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065842

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



Barca do Inferno Reserva 2022

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

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065811

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



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 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



Novo

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

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 compostados e um toque de especiarias. Na boca é intenso e muito frutado com leve doçura não excessiva. Macio e equilibrado. Final frutado.
Longevidade 5 a 6 anos
Serviço A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
Enologia Filipe Sevinata Pinto, Susana Correia

Sócio **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

Esporão Colheita 2022

Produtor Esporão
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Casta 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 João Ramos, Sandra Alves

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

Florão 2020

Produtor Quinta da Fonte Souto
Denominação de Origem Reg. Alentejano
Castas Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah, Mistura de Castas
Vinificação Vindima manual. Triagem manual. Desengace e esmagamento suave, prensagem a baixa pressão numa prensa pneumática. Fermentação em vasilhas com controlo individual das temperaturas e movimentos de maceração. 50% do lote estagia 6 meses em barricas usadas de carvalho francês de 400 L.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor vermelho rubi. Aroma rico e complexo, notas de frutos negros maduros, kirsch, pinhal e um toque balsâmico. Na boca é sedoso e fresco com taninos presentes sem serem agressivos, frutos vermelhos e silvestres, um pouco de cravinho e noz-moscada. Amplo a terminar com um ligeiro e agradável toque apimentado.
Longevidade 6 a 7 anos
Serviço A 16/18 °C com carnes vermelhas grelhadas, costeletas de porco fritas. Compatível com a dieta vegetariana e vegan.
Enologia Charles Symington, Pedro Correia, José Daniel Soares

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

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065737

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

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Casa das Rodas Alvarinho Branco 2023

Produtor Symington Family Estates
Denominação de Origem DOC Vinhos Verdes
Casta Alvarinho

Vinificação Colheita manual, desengace total, prensagem dos bagos inteiros em prensa pneumática de uma forma suave. Clarificação estática do mosto por frio a 12°C durante 48h. Fermentação durante 3 semanas com temperaturas entre os 14°C e os 22°C. Estágio sobre borras finas durante 6 meses.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo citrino-palha. Aroma complexo, ligeiramente floral e frutado, notas de cardomomo e lavanda. Na boca é muito equilibrado, fresco e envolvente, boa estrutura e acidez vibrante. Final agradável.

Longevidade 8 a 10 anos

Serviço A 10/12°C como aperitivo ou com marisco, peixes gordos, aves, carnes brancas e queijos. Compatível com dietas vegetariana e vegan.

Enologia Anselmo Mendes

Sócio
17,01€
GFA 0,75L

Não Sócio
17,90€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REP* 065839

102,06€
Caixa 6 GFAS

107,40€
Caixa 6 GFAS



Expressões Anselmo Mendes - Branco 2021

Produtor Anselmo Mendes Vinhos
Denominação de Origem DOC Vinhos Verdes
Casta Alvarinho

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

Teor Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor amarelo-citrino palha. Aroma exuberante com boa intensidade, complexo notas de citrinos (laranja, toranja), toque florais, madeira bem integrada. Boca complexa e equilibrada. Elegante com boa estrutura e acidez. Final longo.

Longevidade 15 anos

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

Enologia Anselmo Mendes

Sócio
22,80€
GFA 0,75L

Não Sócio
24,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REP* 065758

136,80€
Caixa 6 GFAS

144,00€
Caixa 6 GFAS



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 • REP* 065660

80,64€
Caixa 6 GFAS

84,90€
Caixa 6 GFAS

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Caves Velhas Reserva Encruzado Branco 2022

Produtor Enoport Wines

Denominação de Origem DOC Dão

Casta Encruzado

Vinificação Desengace total. Fermentação a 14°C. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo citrino muito intenso. Aroma de grande complexidade, notas de limão, maçã e manga madura com um toque de baunilha. Na boca é envolvente e equilibrado com excelente acidez. Final persistente

Longevidade 5 a 6 anos

Serviço Servir a 8/10 °C com pratos de bacalhau, mariscos, peixes assados, risottos e carnes brancas grelhadas.

Enologia Nuno Faria

Sócio
12,45€
GFA 0,75L

Não Sócio
13,10€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065772

74,70€
Caixa 6 GFAS

78,60€
Caixa 6 GFAS



Quinta do Boiçã 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



Nova
Colheita

Howard's Folly Sonhador Branco 2023

Produtor Howard's Folly

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Vinhas velhas com mais de 100 anos com predominância de Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina

Vinificação Colheita manual. Seleção manual das uvas. Desengace total e suave esmagamento. 48 horas de decantação a frio. 15% do lote fermenta em barricas novas de carvalho francês de 500 L e os restantes 85% permanecem em inox sobre borras finas. Estágio de 4 meses em inox e barrica de carvalho francês.

Teor Alcoólico 12,5%

Notas de Prova Cor amarelo palha. Aroma complexo, leve floral e frutado (fruta de caroço, pêssego), merengue de limão com as notas de madeira muito bem integradas. Na boca é complexo, excelente acidez a dar-lhe frescura, vibrante e equilibrado e envolvente. Bom volume com alguma mineralidade. Final longo.

Longevidade 5 a 6 anos

Serviço A 12/14°C com peixes gordos assados ou grelhados (atum, salmão), carnes brancas, massas condimentadas e queijos.

Enologia David Baverstock, Pedro Furriel

Sócio
12,83€
GFA 0,75L

Não Sócio
13,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065797

76,98€
Caixa 6 GFAS

81,00€
Caixa 6 GFAS



Titular Reserva Tinto 2018

Produtor Caminhos Cruzados
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz
Vinificação Vindima manual em caixas de 15kg. Uvas desengaçadas seguidas de esmagamento. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada com maceração suave ao longo de todo o processo. Estágio em barricas de carvalho francês
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor rubi intensa. Aroma complexo, notas de frutos vermelhos e pretos e um toque foral. Na boca é suculento mas elegante, fantástico equilíbrio entre a acidez e os taninos, notas de madeira muito bem integradas. Final elegante e persistente.
Longevidade 8 a 10 anos
Serviço A 14/16°C com caça, cozido à portuguesa, arroz de pato, enchidos. Estabilizado naturalmente, poderá criar algum depósito com o passar dos anos.
Enologia Carla Rodrigues, Carlotto Magalhães, Manuel Vieira

Sócio **12,16€** Não Sócio **12,80€**
 GFA 0,75L GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065637

72,96€ **76,80€**
 Caixa 6 GFAS Caixa 6 GFAS



Casa da Passarella Enxertia Jaen Tinto 2018

Produtor Casa da Passarella
Denominação de Origem DOC Dão
Casta Jaen
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em cuba de cimento com maceração pré e pós fermentativa e fermentação espontânea. Estágio de 12 meses em barricas e 18 meses em garrafa.
Teor Alcoólico 14%
Notas de Prova Cor vermelho opaco. Aroma floral com notas especiadas de pimenta preta com vegetais. Boca harmoniosa com grande equilíbrio e taninos fáceis de grande suavidade. Excelente acidez e estrutura. Final longo.
Longevidade 15 a 20 anos
Serviço A 16/18°C pratos de carne mais estruturados e queijos. Estabilizado naturalmente, poderá criar algum depósito com o passar dos anos.
Enologia Paulo Nunes

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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065760

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



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

Encomende Caixas de 6 gfas - REF* 065380

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

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Barca do Inferno Reserva Syrah Tinto 2021

Produtor Garrocha Wines

Denominação de Origem Regional Lisboa

Castas Syrah

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

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor rubi escura. Aroma elegante e rico em frutos pretos maduros e folha de tabaco, grafite, notas de baunilha e tosta. A boca confirma a fruta negra num conjunto fresco e harmonioso com belas notas de barrica. Taninos firmes e bem integrados a dar estrutura. Final elegante, intenso e persistente.

Longevidade 8 a 9 anos

Serviço A 15/17°C com carnes vermelhas grelhadas ou assados de pato ou frango no forno. Ótimo também com alguns pratos vegetarianos.

Enologia Francisco Macieira

Sócio

11,88€

Não Sócio

12,50€

GFA 0,75L

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065741

71,28€

Caixa 6 GFAS

75,00€

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 abaunilhadas. Na boca é intenso com taninos vivos e precisos, boa acidez, bom volume e harmonia. Equilibrado. Final agradável.

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia David Baverstock

Sócio

12,83€

Não Sócio

13,50€

GFA 0,75L

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065569

76,98€

Caixa 6 GFAS

81,00€

Caixa 6 GFAS



Novo

Colecção Privada DSF Grand Noir Tinto 2020

Produtor José Maria da Fonseca

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Grand Noir

Vinificação Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura durante 10 dias.

Estágio de 8 meses em inox.

Teor Alcoólico 15%

Notas de Prova Cor vermelho profundo com alguns laivos acastanhados. Aroma complexo, frutos vermelhos maduros (amora, framboesa), notas de chocolate negro, goiaba, pimenta branca e cedro. A boca confirma os aromas, num conjunto denso e saboroso. Muito equilibrado. Final prolongado.

Longevidade 15 anos

Serviço A 14/16°C com carnes vermelhas, caça ou queijos de pasta mole. O vinho não foi filtrado nem estabilizado, pelo que irá criar depósito com o passar dos anos.

Enologia José Maria Bettencourt

Sócio

15,00€

Não Sócio

16,90€

GFA 0,75L

GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065246

90,00€

Caixa 6 GFAS

101,40€

Caixa 6 GFAS

CAVE Superior

Para aquelas ocasiões...



Esporão Reserva Tinto 2022

Produtor Esporão

Denominação de Origem DOC Alentejo

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

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

Teor Alcoólico 14%

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

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia Sandra Alves, João Ramos

Sócio
16,15€
GFA 0,75L

Não Sócio
17,00€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065826

96,90€
Caixa 6 GFAS

102,00€
Caixa 6 GFAS

Vicentino Reserva Tinto 2017

Produtor Vicentino Vinhos

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Touriga Nacional

Vinificação Vindima manual. Fermentação em lagares de inox durante 10 dias com controlo de temperatura. Maceração pelicular prolongada. Estágio em barricas de carvalho francês novas e usadas durante 12 meses.

Teor Alcoólico 13,5%

Notas de Prova Cor rubi muito intenso.

Aroma complexo, elegante e delicado, notas de muito boa evolução em garrafa. Fruta vermelha madura quase compotada, especiarias e grafite. Na boca é complexo e equilibrado, com boa estrutura e acidez, denso, guloso e frescura tânica. Final longo.

Longevidade 10 a 15 anos

Serviço A 16/18° com carnes vermelhas grelhadas, borrego assado, peixes gordos assados e queijos suaves.

Enologia Bernardo Cabral

Sócio
16,63€
GFA 0,75L

Não Sócio
17,50€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065058

99,78€
Caixa 6 GFAS

105,00€
Caixa 6 GFAS

Quinta da Fonte Souto Tinto 2019

Produtor Quinta da Fonte Souto

Denominação de Origem DOC Alentejo

Castas Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Syrah, T. Nacional

Vinificação Vindima manual. Triagem manual na adeg.

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

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor vermelho-rubi profundo. Aroma fresco, frutos negros e um notas balsâmicas, um "sous-bois" a evidenciar a boa evolução em garrafa. Na boca é cheio e saboroso confirmando os frutos negros (frutos silvestres e ameixa) com um toque de chocolate negro e pimenta preta. Bem estruturado e fresco com taninos suaves. Final prolongado.

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia Charles Symington, Pedro Correia, José Daniel Soares

Sócio
17,39€
GFA 0,75L

Não Sócio
18,30€
GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REF* 065621

104,34€
Caixa 6 GFAS

109,80€
Caixa 6 GFAS



Cor 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 citrina. Aroma elegante e complexo, ameixa amarela e melão casca de carvalho com toque minerais e florais envolvidos por notas de madeira e tosta. Na boca é muito fresco e elegante, profundo e tenso com notas picantes. Final prolongado.

SÓCIO **28,50€** GFA 0,75L | Não Sócio **30,00€** GFA 0,75L
85,50€ Caixa 3 gfas | **90,00€** Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REF* 035845



O Fugitivo Barcelo Branco 2022

Produtor Casa da Passarella
Denominação de Origem DOC Dão
Castas Barcelo
Vinificação Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em cuba de cimento com controlo de temperatura, maceração pré-fermentativa e fermentação, estágio de 6 meses com as borras em barrica usada.
Teor Alcoólico 12,5%
Longevidade 9 a 10 anos
Serviço A 10/12°C com mariscos, peixes gordos grelhados e carnes brancas.
Enologia Paulo Nunes



Novo



Cor rosa-salmão. Aroma complexo com boa intensidade, notas de frutos vermelhos (morangos, framboesas) com um toque especiado muito bem integrado e alguma mineralidade. A boca confirma os frutos vermelhos, muito boa estrutura, cremoso, cheio, boa acidez a transmitir-lhe frescura. Final longo e saboroso.

SÓCIO **26,60€** GFA 0,75L | Não Sócio **28,00€** GFA 0,75L
79,80€ Caixa 3 gfas | **84,00€** Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REF* 035745



Phenomena Pinot Noir Rosé 2023

Produtor Quanta Terra
Denominação de Origem Regional Duriense
Casta Pinot Noir
Vinificação Vindima manual para caixas de 20 kg. Desengace seguido de fermentação com temperatura controlada. Estágio de 6 meses em cubas de inox (50%) e em barricas de carvalho francês (25% de 225 litros e 25% de 500 litros).
Teor Alcoólico 12,5%
Longevidade 7 a 8 anos
Serviço A 12°C com ostras gratinadas, sushi, paella ou caril de gambas.
Enologia Celso Pereira, Jorge Alves



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^o 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^o 034931

Taboadella Barrel Top Walk Reserva Tinto 2021

Produtor Taboadella

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

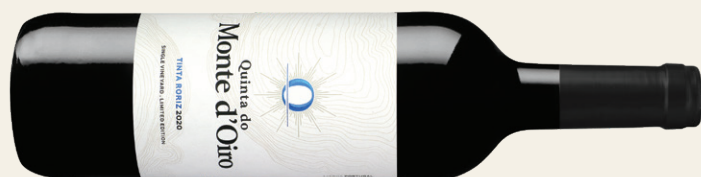
Vinificação Vindima manual. Fermentação prolongada a temperatura controlada em cubas de inox e depósitos de betão. Estágio em barricas de carvalho francês de 500 L e tosta média, Radoux, Taranseau e Cadous de 12 a 14 meses.

Teor Alcoólico 13%

Longevidade 10 a 15 anos

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

Enologia Jorge Alves, Rodrigo Costa



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



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 035513

Quinta do Monte d'Oiro Tinta Roriz Tinto 2020

Produtor Quinta do Monte d'Oiro

Denominação de Origem Regional Lisboa

Casta Tinta Roriz

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

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 8 a 10 anos

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

Enologia Graça Gonçalves, Gregory Viennois



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



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 035083

Falua

Reserva Unoaked Undated Tinto

Produtor Falua

Denominação de Origem Regional Tejo

Castas Cabernet Sauvignon

Vinificação Este vinho é feito com os melhores lotes das colheitas de 2016, 2017 e 2018. Depois da vindima as uvas são mantidas a 5°C durante 24 horas. As uvas são então desengaçadas e suavemente esmagadas, seguindo-se uma maceração pré-fermentativa a 10/12°C. A fermentação alcoólica é feita em pequenas cubas de inox, a temperatura controlada onde o vinho permanece até ser feito o lote.

Teor Alcoólico 15,5%

Longevidade 12 a 15 anos

Serviço A 16/18°C com carnes vermelhas, caça, pratos de bacalhau, queijos e enchidos

Enologia Antonina Barbosa



Cor rubi carregado. Aromas florais (violeta e bergamota) e frutados (ameixa preta, groselha e frutos silvestres maduros) bem casados com as notas de madeira do estégio. Na boca, taninos firmes mas suaves com notas de frutos silvestres e um toque mineral. Muito equilibrado e complexo. Final de prova muito suave, agradável e persistente.



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

68,40€ Caixa 3 gfas

72,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 035613

Fonte do Ouro

Reserva Especial Touriga Nacional Tinto 2019



Produtor Boas Quintas

Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional

Vinificação Fermentação com maceração longa e suave. A fermentação maloláctica desenvolveu-se em barricas de carvalho francês Allier onde estagiou 12 meses.

Teor Alcoólico 13,5%

Longevidade 10 a 15 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu



Cor vermelho rubi. Aroma de frutos vermelhos maduros (morangos, framboesas) e ligeiras notas abacalhadas. Na boca é cheio, macio, sedoso e elegante. Vinho com bom volume estrutura. Boa acidez e equilíbrio. Final agradável.



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

71,25€ Caixa 3 gfas

75,00€ Caixa 3 gfas

Caixa 3 gfas REF^o 035283

Howard's Folly

Grande Sonhador Tinto 2022

Produtor Howard's Folly Wine

Denominação de Origem Regional Alentejano

Castas Aragonez, Alicante Bouschet

Vinificação Vindima manual para caixas de 15 Kg. Seleção manual e desengace total seguido de esmagamento total cuidado. Fermentação em pequenas cubas de inox com remontagens regulares e délestage a temperaturas controladas. Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.

Teor Alcoólico 14,5%

Longevidade 9 a 10 anos

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

Enologia David Baverstock, Pedro Furril



Anselmo Mendes A Torre Branco 2019



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

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

Teor Alcoólico 12,5%

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

Longevidade 20 anos

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

Enologia Anselmo Mendes

Quinta do Cume Quinta do Cume Gouveio Branco 2022



Produtor Quinta do Cume
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Gouveio

Vinificação Colheita manual. Fermentação iniciada em cuba de inox com controle de temperatura, terminando em barricas novas e usadas de carvalho francês. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês de 225 L.

Teor Alcoólico 13%

Notas de Prova Cor amarelo citrino brilhante. Aroma com boa complexidade, leves notas florais e frutadas com alguma mineralidade, bons aromas especiados da fermentação e estágio em barrica. Na boca é complexo e elegante, com notas de citrinos, fruta de caroço e uma acidez bem integrada a dar-lhe frescura. Muito equilibrado. Final longo.

Longevidade 10 a 12 anos

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

Enologia Jean-Hughes Gros, Frederico Cudell Tenreiro

Dalva Metamorfose Branco 2019

Produtor Granvinhos
Denominação de Origem DOC Douro
Castas Vinhas Velhas com predominância de Malvasia Fina e Viosinho

Vinificação Vindima manual com seleção. Desengace total e decantação. Fermentação e estágio em barricas de 300 litros de carvalho húngaro durante oito meses. Foram produzidas 1600 garrafas numeradas.

Teor Alcoólico 12%

Notas de Prova Cor amarelo citrino cristalina. Aroma fresco e elegante com notas de citrinos, fruta de caroço e um toque de flores brancas. Na boca é fresco, mineral e envolvente. Final persistente.

Longevidade 10 a 12 anos

Serviço A 12/14°C acompanhando na perfeição queijos de média intensidade, marisco, peixes gordos ou carnes brancas. Beneficia se aberto 30 minutos antes.

Enologia José Manuel Sousa Soares

Sócio 1 gfa - 47,50€
Não Sócio 1 gfa - 50,00€
Refª 015852

Sócio 1 gfa - 28,50€
Não Sócio 1 gfa - 30,00€
Refª 015841

Sócio 1 gfa - 33,25€
Não Sócio 1 gfa - 35,00€
Refª 015761



Symington Family Estates Quinta do Vesúvio Tinto 2021



Produtor Symington Family Estates
Denominação de Origem DOC Douro

Castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela

Vinificação Colheita manual para caixas de 20Kg. Triagem manual de cachos, desengace suave e segunda escolha (mecânica) de bagos. Os bagos inteiros são suavemente esmagados. Fermentações acompanhadas individualmente. Maceração pós-fermentativa. Separação e prensagem das massas fermentadas. Estágio de 15 meses em barricas novas (80%) e usadas (20%) de carvalho francês de 400 e 225 L.

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Aroma fresco com notas florais (rosas), tomilho, notas delicadas de "sous bois" e um leve toque de resina de pinheiro. Na boca é cheio, saboroso e sedutor, boa textura e acidez, notas de frutos pretos e chocolate negro. Final prolongado.

Longevidade 10 a 12 anos

Serviço A 16/18°C com com carnes vermelhas condimentadas, caça e cabrito assado. Compatível com dietas vegetarianas e vegan.

Enologia Charles Symington, Pedro Correia, Hugo Almeida

Sócio 1 gfa - 57,00€
Não Sócio 1 gfa - 60,00€
Refª 015846

Boas Quintas Quinta da Giesta Grande Reserva Tinto 2016



Produtor Boas Quintas
Denominação de Origem DOC Dão

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet

Vinificação Colheita manual. Desengace e maceração a frio de 72 horas. Fermentação com longa e suave maceração com delestage. Fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês Allier onde estagia por 18 meses.

Teor Alcoólico 13,5%

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

Longevidade 15 a 20 anos

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

Enologia Nuno Cancela de Abreu

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

Herdade do Mouchão Mouchão Tinto 2017



Produtor Herdade do Mouchão

Denominação de Origem DOC Alentejo

Casta Alicante Bouschet, Trincadeira

Vinificação Colheita manual para caixas de 14 kg. Pisa a pé sem desengace em lagares onde ocorre a fermentação. Trásfega para toneis de madeira de 5000 L para fermentação maloláctica. Filtragem e posterior estágio nos tonéis entre 36 a 48 meses. Engarrafamento. Estágio em garrafa de 48 meses.

Teor Alcoólico 14,5%

Notas de Prova Cor rubi profundo. Aroma intenso e complexo de frutos silvestres bem maduros e notas de especiarias. Na boca é denso, com tanino firmes mas elegantes, notas de fruta, menta e tabaco. Boa acidez a dar-lhe frescura. Final prolongado.

Longevidade 20 anos

Serviço A 16/18°C com grelhados de carne ou pratos de caça. Decantar ou abrir entre 12 a 24 horas antes de servir.

Enologia Hamilton Reis, Iain Reynolds Richardson

Sócio 1 gfa - 46,55€
Não Sócio 1 gfa - 49,00€
Refª 015847



Espumante
Quinta do Gradil Reserva Brut Nature

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



Espumante
Quinta do Boiçã Arinto Bruto

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



Espumante
Espumante Muros Antigos Alvarinho

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



Espumante
Vértice Gouveio Bruto

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



Espumante
Talentus Grand Cuvée Bruto Natural

SÓCIO **10,93€** | NÃO SÓCIO **11,50€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 015694



Espumante
Quinta do Boiçã Arinto Camarate Bruto Rosé

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



Espumante
Ventozelo Grande Reserva Bruto Natural

SÓCIO **23,75€** | NÃO SÓCIO **25,00€** | 1 GFA 0,75 L
REFª 015793



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€



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

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 014440



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

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 014291



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

SÓCIO
93,10€

NÃO SÓCIO
98,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 011605



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

SÓCIO
95,00€

NÃO SÓCIO
100,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 012847



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

SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,375 L
REFª 015614



Vinho Licoroso
**Quinta dos Pesos
Carcavelos
1995**
(0,50L)

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015764

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€



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

SÓCIO
16,72€

NÃO SÓCIO
17,60€

1 GFA 0,75 L
REF* 015417



Porto
Quinta Nova
L.B.V.
2017
(0,75 L)

SÓCIO
18,05€

NÃO SÓCIO
19,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015172



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

SÓCIO
57,00€

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015405



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

SÓCIO
59,85€

NÃO SÓCIO
63,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015273



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

SÓCIO
61,75€

NÃO SÓCIO
65,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 014073



Porto
Quinta Nova
Vintage
2017
(0,75 L)

SÓCIO
79,80€

NÃO SÓCIO
84,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 014414



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

SÓCIO
109,25€

NÃO SÓCIO
115,00€

1 GFA 0,75 L
REF* 015776

Preços por garrafa Encomendas Mínimas - 35€

Portos Tawny

Seleção Enoteca



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

SÓCIO
13,78€

NÃO SÓCIO
14,50€

1 GFA 0,50 L
REFª 012604



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

SÓCIO
15,20€

NÃO SÓCIO
16,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 011244



Porto
**Quinta de
Ventozelo
Colheita Tawny
2014**
(0,75 L)

SÓCIO
28,50€

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015860



Porto
**Palmer
Branco
20 Anos**
(0,50 L)

SÓCIO
32,30€

NÃO SÓCIO
34,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015777



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

SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 013810



Porto
**Dalva
Dry White
20 Anos**
(0,75 L)

SÓCIO
42,75€

NÃO SÓCIO
45,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015831



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

SÓCIO
71,25€

NÃO SÓCIO
75,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015819



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

SÓCIO
179,55€

NÃO SÓCIO
189,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015738



Porto
**Dalva
Very Old
Tawny
50 Anos**
(0,75 L)

SÓCIO
209,00€

NÃO SÓCIO
220,00€

1 GFA 0,75 L
REFª 015778

Preços por garrafa | Encomendas Mínimas - 35€



Aguardente Velha
Curvada de Velha
(0,70 L)

SÓCIO
27,55€

NÃO SÓCIO
29,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 015128



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

SÓCIO
63,65€

NÃO SÓCIO
67,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015386



Aguardente JMF
Espirito 50 Anos
(0,50 L)

SÓCIO
118,75€

NÃO SÓCIO
125,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 015765



Gin
Ventozelo Premium Dry Gin
(0,50 L)

SÓCIO
23,75€

NÃO SÓCIO
25,00€

1 GFA 0,50 L
REFª 013589



Cognac
Hine Rare Fine Champagne
(0,70 L)

SÓCIO
55,10€

NÃO SÓCIO
58,00€

1 GFA 0,70 L
REFª 012046



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 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€

Campanha NOVO SÓCIO



EnoClube - Clube dos Conhecedores

Inscreva-se agora no EnoClube e receba:

Oferta de Inscrição

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

Conjunto 6 garrafas "Novo Sócio"

(valor mercado - 62,90€)

- 1 Gfa. Talentus Grand Cuvée Bruto Natural
 - 1 Gfa. Barão de Vilar Lote Único Tinto 2021
 - 1 Gfa. Taboadella Villae Tinto 2022
 - 1 Gfa. Barca do Inferno Reserva Tinto 2022
 - 1 Gfa. JMF Grande Escolha Tinto 2021
 - 1 Gfa. Esporão Colheita Tinto 2022
- + 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 / 934 400 893 OU PELO E-MAIL enoteca@enoteca.pt

CIRCA  1500

QUINTA DE VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

.....

Este é o primeiro Vinho do Porto Colheita Tawny da Quinta de Ventozelo produzido para celebrar os dez anos da aquisição da Quinta, em 2014.

Uma edição limitada de um Vinho do Porto marcado pela passagem do tempo e pela espessura da madeira.

