



QUINTAS  
DE  
MELGAÇO



Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

CASTRUS

SAUVIGNON BLANC

**Tipo:** Tranquilo

**Cor:** Branco

**Designação de Origem:** Vinho IG Minho

**Região:** Vinhos Verdes

**O Vinho:** Castrus Sauvignon Blanc é um Vinho elaborado exclusivamente com uvas da casta Sauvignon, provenientes da Sub-Região de Monção e Melgaço, a mais nobre da região dos Vinhos Verdes.

**Notas de Prova:** Apresenta aromas de maracujá, melão e urtiga selvagem. É puro e suculento, exibindo notas de toranja e uma acidez equilibrada.

**Enólogo:** Élio Barreiros

**Castas:** Sauvignon Blanc

**Vinificação:** Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 14°C - 16°C.

**Estágio:** Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 3 meses, após o final da fermentação.

**Servir:** Castrus Sauvignon Blanc deve ser servido a uma temperatura entre os 10°C - 12°C

**Desfrutar:** Castrus Sauvignon Blanc é ideal para degustar em aperitivos variados e acompanha muito bem mariscos, peixes e aves.

#### Informações Técnicas

**Álcool :** 12,0 %

**Acidez Total:** 5,8 g/l ácido Tartárico

**pH:** 3,29

**Açúcares Totais:** <3 g/l



## LILÁS BRANCO

### Região

A região do Douro é a região demarcada para a produção de vinho mais antiga do mundo. O Alto Douro Vinhateiro faz parte de uma pequena elite classificada como Património Mundial da Humanidade, pela Unesco, pela sua beleza paisagística e riqueza patrimonial. É da reunião das qualidades do solo, das características propícias do clima e do trabalho árduo do homem que se produz este vinho único.

### Vinhas

As uvas são provenientes de várias parcelas, implantadas em terreno de xisto e dispostas em socalcos, todas localizadas na Aldeia de Casal de Loivos. A totalidade das parcelas, pertencente à família há várias gerações, é composta por 5 ha de vinha com idade de 50 anos e 12 ha plantados há 15 anos. As parcelas mais velhas têm mistura de castas tradicionais, essencialmente Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Francisca e Sousão. As mais novas foram plantadas com Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca.

### Vinificação

A vindima decorreu na segunda semana de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas e imediatamente prensadas em prensa pneumática. O mosto de lágrima foi arrefecido e decantado a baixas temperaturas durante 24h. A fermentação decorreu em depósito inox com controlo de temperatura de cerca 16°C, durante 3 semanas. Estagiou apenas em inox para preservar todos os aromas de fruta fresca.

### Notas do enólogo

Cor amarelo citrino, com aromas de ananás, pêra, maracujá, acompanhados por ligeiras notas limonadas. Na boca fresco e acidez vibrante, com um final guloso.

**Teor Alcoólico** 12,5 % vol.

**Acidez Total** 6,25 g/L

**pH** 3,18

**Açúcares Totais** 0,9 g/L

**Castas** 40% Viosinho, 30% Rabigato e 30% Gouveio

**Estágio** Depósitos inox

**Enologia** Carlos Lucas





QUINTA DO  
SAGRADO

**SAGRADO**

RESERVA TINTO



**Wine Concept**

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

**Processo de Vinificação:** Colheita manual por castas e por talhões para caixas de 18KG. Depois de uma delicada e criteriosa seleção, as uvas foram pisadas a pé em lagares de granito com início da fermentação nos lagares. Controlo da temperatura de fermentação alcoólica, parte da maloláctica em barricas de Carvalho Francês. Estágio de 18 meses em barricas novas e usadas (50/50). Engarrafado em 2013.

**Castas:** 40% Vinhas Velhas, 30% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz & 5% Tinto Cão Garrafas produzidas: 7403;

**Álcool:** 14,0% vol; **PH:** 3.76; **Açúcar Residual:** 0,6 g/L

**Notas de Prova:** Concentrado e de aroma muito limpo e equilíbrio perfeito de fruta e mineralidade, com notas de amoras, framboesas, mirtilos, alguns tostados e delicadas especiarias. Na boca, encontramos o mesmo equilíbrio, é frutado, mineral e aveludado. Expressa notas de amora e de ameixa, com um toque de groselhas e especiarias, tudo com taninos bem integrados e uma acidez muito envolvente. Fresco e persistente na boca.

**China Wine & Spirits Awards - Best Value 2017: Double Gold** (Vintage 2009)

**Roger Voss Reviews @ Wine Enthusiast: 93/100 PTS** (Vintage 2011 Editors' Choice).

**Revista de Vinhos: 17/20 PTS:** (Vintage 2007): Algumas notas de Douro clássico, com tostados, intenso e genuíno. Na boca tem muita garra, mais tosta suave, o fruto e o tanino dominam toda a prova num perfil austero e muito duriense.

**Decanter Wine Awards 2015: Medalha de Prata** (Vintage 2007).



**RIBEIRO SANTO**  
AUTOMÁTICO  
BRANCO



## Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

### Região

A Região Demarcada do Dão é uma das mais antigas Regiões Vitivinícolas de Portugal, que data de 1908. Localizada no centro de Portugal, em região montanhosa que vai dos 400 aos 700m de altitude, tem como ponto de referência a Serra da Estrela, a mais alta de Portugal continental. O seu nome vem do rio que a atravessa, o Rio Dão. As características dos vinhos são fortemente marcadas pelo terreno granítico e pelo facto de as vinhas se encontrarem inseridas em florestas de pinheiros e eucaliptos.

### Vinhas Naturais

A vinha segue o encepamento tradicional e foi plantada há 40 anos num terreno granítico pobre, com grandes afloramentos rochosos, de onde se avista a Serra da Estrela. Toda a vinha se encontra em regime de Produção integrada demonstrando a grande preocupação com as questões ambientais. Os trabalhos agrícolas são efetuados à mão pois nesta vinha velha não é possível a entrada de máquinas. A conjugação de práticas culturais associadas à utilização criteriosa de produtos biológicos respeitadores do ambiente origina produções equilibradas para este vinho Natural.

### Vinificação

A vindima decorreu na segunda semana de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram apenas esmagadas e não prensadas e apenas se aproveitou o mosto de esgotamento que passou para um pequeno depósito inox, onde decantou a baixa temperatura durante 48h. O mosto limpo fermentou só com leveduras indígenas. Permaneceu em depósito inox até ao engarrafamento. Todo o processo decorre naturalmente e com a menor intervenção do homem e com quantidades insignificantes de produtos externos à uva até ao engarrafamento.



**RIBEIRO SANTO**  
AUTOMÁTICO  
BRANCO



# Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

### Notas do Enólogo

Cor límpida e transparente. Aroma delicado com notas de limão, maçã verde e frutos tropicais. Na prova de boca mostra fruta fresca, e mineralidade com uma acidez cítrica refrescante.

**Teor Alcoólico:** 13,0 % vol.

**Acidez Total:** 6,72 g/L

**pH:** 3,11

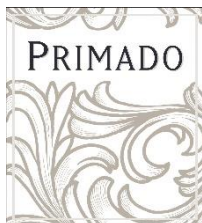
**Açúcares Totais:** 1,0 g/L

**Castas:** Encruzado

**Estágio:** Apenas depósito inox

**Enologia:** Carlos Lucas





## Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

### PRIMADO

TINTO

**Produtor:** Manuel Pereira de Melo  
**Enólogos:** Patrícia Santos / Anselmo Mendes  
**Região:** Dão (Norte - Sul e Sul – Poente)

#### Exposição

**Área de Vinha:** ± 1,5 ha em produção  
**Castas:** Touriga-Nacional, Tinta-roriz, Alfrocheiro-Preto e Jaen  
**Produção:** 4.000 litros  
**Colheita:** 2009  
**Grau Alcoólico:** 13,7 % Vol.  
**Açúcares Redutores:** 2,5 g / dm<sup>3</sup>  
**Acidez Total:** 5,7 g/dm<sup>3</sup>  
**PH:** 3,6

**Vinificação:** Fermentação de curtimenta com maceração em lagar e cubas de inox à temperatura de 22 °C. Prensagem. Estágio em cascos de arvalho francês cerca de 12 meses e em garrafa um mínimo de 6 meses.

**Garrafas por caixa:** 6 Garrafas

**Caixas por palete:** 88 to 99 Caixas

**Notas de Prova:** O vinho apresenta-se límpido e brilhante. Denso, evidencia um aroma cheio de fruta madura mesclada com notas florais, nomeadamente de flor de laranjeira. Elegante e potente revela taninos austeros que lhe conferem uma capacidade de longo envelhecimento na garrafa





CASA DE SAIMA  
**VINHAS VELHAS  
BRANCO**



# Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

## Identificação

Nome: Vinho Branco Vinhas Velhas

Marca do Vinho: Casa de Saima

Denominação de Origem: DOC Bairrada

Produtor: Graça Maria da Silva Miranda

## Factores de Qualidade

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcario

Castas: Cerceal, Maria-Gomes e Bical

## Tecnologia Vitícola

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 pés por hectare

Tipo de Poda: Guyot duplo

Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente

Rendimento por hectare: 5 toneladas de uvas

## Tecnologia Enológica

Tipo: Vinificação clássica de vinhos brancos (bica aberta), com ligeira maceração pré-fermentativa

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 15 ° c durante 3 semanas.

Estágio: 4 meses em cuba de inox e 2 meses em garrafa

## Parâmetros analíticos

Teor alcoólico: 12,5 % vol.

Acidez volátil: 0,31 g/dm<sup>3</sup>

Acidez total: 6,45 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares totais: 1,8 g/dm<sup>3</sup>

## Prova Organoléptica

Aspecto: límpido, cristalino

Cor: citrina

Aroma: Delicado e elegante, combinando notas de fruta branca com notas citrinas

Sabor: Fresco e intenso, apresenta uma acidez elegante em combinação perfeita com um bom volume de boca.

## Aptidões

Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por mais 3 anos

## Enologia

Paulo Nunes





Quinta do  
Lagar Novo

## CHARDONNAY RESERVA



# Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

**Casta:** Chardonnay 100%

**Vindima:** Na primeira semana de Setembro, com as uvas em magnífico estado de maturação e irrepreensível sanidade, vindimou-se para caixas de 18kg que foram rapidamente transportadas à Adega.

**Vinificação:** Fermentado em barricas de carvalho francês, com as leveduras indígenas, à temperaturas de 14°C - 16°C. Ao longo de 7 meses, procedemos à agitação das borras finas (batonnage)

**Engarrafamento:** Para preservar as características originais do vinho, procedeu-se a uma filtração ligeira. Em Maio de 2016, encheram-se 4.000 garrafas de 0,75 l (modelo Borgonha).

**Análise:**

**Teor Alcoólico** 13,5 % Vol.

**Acidez Total** 6,1 g/dm<sup>3</sup>

**pH** 3,38

**Notas de prova:** Vinho elegante e muito equilibrado, representa bem o perfil da casta.

**Cor:** Palha claro

**Aroma:** Fruta fresca, alperce. Fino e complexo.

**Paladar:** Harmonioso, acidez viva num conjunto equilibrado.

**Gastronomia:** Carnes brancas, peixe e marisco, queijos de pasta mole. Perfeita combinação com sushi.

Servir a 10º - 12º C







HERDADE DO PORTOCARRO

Paixão pela diferença • A passion for distinction

## ALFAIATE BRANCO



# Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

**Propriedade** Pêgo da Moura

**Produtor** José da Mota Capitão

**Região** Península de Setúbal

**Local** Serra de Grândola

**Castas** Sercial (Esgana-cão), Galego Dourado, Arinto e Antão Vaz

**Solo** Argila e xisto

**Outras características** A vinha encontra-se na Serra de Grândola a apenas 10km do oceano Atlântico.

**Vinificação** Fermentação conjunta de todas as castas em balseiro de carvalho francês. Estágio em inox com uma muito ligeira *batonnage* de 15 em 15 dias até ao engarrafamento.

**Características Organolépticas** Álcool – 12,5 % | Acidez total – 7,5 | Açúcar Residual - 4,2 g/L | Ph – 3,17

**Notas de Prova** Cor límpida e clara, com aroma inicial muito discreto a ananás, passando a frutos de polpa branca, maçã e pêra. Na boca uma tremenda e refrescante acidez nada agressiva, antes cheia de elegância onde aparecem outra vez a maçã e pêra com um fim muito mineral e persistente, cheio de classe.

**Nomeações / prémios** Top 10 Great Wines of 2015 pela revista Wine – Essência do Vinho





# VICENTINO

## ALVARINHO 2017

Com uma forte ligação ao “terroir” de Monção, o Alvarinho expressa-se no VICENTINO respeitando a sua origem numa elegante combinação dos aromas que o caracterizam. A acidez vibrante e mineralidade terminam num final salgado evidenciando a proximidade ao mar

### A VINHA & O MAR

As vinhas do vicentino, localizam-se privilegiadamente sobre a costa Alentejana, gozando tanto do sol Português como da brisa Atlântica.

Na Zambujeira do Mar, onde as elevadas temperaturas alentejanas são atenuadas pelo Atlântico, a concentração típica da viticultura do interior é equilibrada pela frescura e humidade do mar, conduzindo a uma maturação ideal. As uvas amadurecem, assim, de forma lenta e equilibrada, com invernos frescos e húmidos, verões amenos, e a constante presença dos ventos marítimos, criando vinhos onde a elegância se sobrepõe à robustez.

### SOLO & CASTAS

Plantadas em solos argilo-xistosos e franco-arenosos, com baixo potencial produtivo, as castas do Vicentino ostentam os seus melhores atributos.

A baixa produtividade imposta pela terra vai funcionar como estímulo à qualidade das uvas que se formam, promovendo uma concentração ideal de ácidos orgânicos, açúcares e compostos fenólicos. O alcance deste equilíbrio entre quantidade e qualidade, juntamente com um clima ameno, permite obter uma matéria-prima de excelência.

### Enólogo:

Bernardo Cabral

### Casta:

Alvarinho

### Fermentação:

50% fermentou em barricas usadas de 350 litros de carvalho francês e o restante em cuba de inox a uma temperatura controlada de 16°C

### Estágio:

Sobre as borras de fermentação durante 6 meses, seguido de 3 meses de repouso em garrafa antes de ser comercializado.

**Teor alcoólico:** 12,5 %vol

**Acidez total:** 6,9 g/l ác. tartárico

**pH:** 3,31

**Açúcares redutores:** 0,5 g/l



encostas d  
alqueva

JOSÉ PITEIRA  
TALHA TINTO



Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

**Tipo de Vinho** Vinho de Talha tinto

**Ano de Colheita** 2015

**Região** Alentejo

**Classificação** Talha D.O.C. Alentejo

**Castas:** Moreto

**Clima** Mediterrânico

**Solo** Arenoso Argiloso

**Enólogo** José Piteira

**Produtor:** Amareleza Vinhos, Lda.

**Vol / 20° C:** 14,5%

**Acidez** ≥ 3,5 g/L

**pH** 3,4 - 3,8

**Açúcares g/L** ≤ 3,0 g/L

**Prova Organoléptica**

**Cor:** Rubi escuro

**Aroma:** Frutos vermelhos, cacau, café e compota de fruta preta

**Boca:** Boa acidez e taninos proeminentes

**Longevidade:** 8 anos

**Aditivos:** Sulfitos

**Vinificação**

Esmagamento em ripanço. Fermentação em talha de barro de 2.000L, mantendo-se na presença das mães até Novembro

