

W I N E ^{W4U}

C O N C E P T



WINE^{W4U}

C O N C E P T

ASTRONAUTA ARINTO

Tipo: Tranquilo

Cor: Branco

Denominação de origem: DOC Vinho Verde **Região:** Vinhos Verdes (14)

Vinho: Astronauta Arinto é um delicado, leve e refrescante Vinho Verde. É um vinho sem compromisso ideal para o dia-a-dia, provem da região dos Vinhos Verdes, localizada a norte de Portugal.

Prova: Cor citrina. Notas de ananas e toranja. Mineralidade típica da região. Leve, vivo e de palato aveludado. Final longo e persistente.

Enólogos: Anibal Coutinho e Élio Barreiros

Variedade de uva: Arinto

Vinificação: Prensagem a baixas pressões. Fica em decantação estática durante 8 a 12 horas com uma temperatura controlada abaixo dos 12°C. Fermenta aproximadamente durante 15 dias a uma temperatura controlada entre os 16°C – 18°C.

Maturação: É feita em cubas de aço inoxidável sob temperatura controlada e movimento circulares e regulares das borras durante 1 mês.

Serve-se: Astronauta Arinto deve ser servido entre os 8°C - 10°C ou 45 F- 50 F.

Disfurar: Astronauta Arinto é um excelente acompanhamento para marisco, pequenos pratos de peixe, saladas e entradas.

Detalhes técnicos:

Alcool: 11 %

Total Acidity: 6,0 g/l ácido Tartárico

pH: 3,20

Açúcares Totais: 5,8 g/l

Prémios:

A colheita **2017** foi selecionada pela sociedade de alcoól do Quebeque (SAQ).

A colheita **2015** ganhou a medalha de PRATA no Concurso Mundus Vini.

A colheita de **2013** ganhou a medalha VERDE HONRA no Concurso Regional dos Vinhos Verdes.



VINHA DO REINO
RESERVA TINTO

C O N C E P T

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

As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos inox, onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica, com leveduras selecionadas a temperatura controlada. A fermentação alcoólica durou cerca de 15 dias com remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas. Após a fermentação, foi trasfegado para barricas de carvalho francês novas e de segundo ano, onde permaneceram durante 9 meses.

Notas do Enólogo

Complexo fumado e mineral, no aroma austero e elegante. Taninos presentes mas polidos, fruta de grande qualidade, cheio de garra e frescura

Teor Alcoólico 13,7 % vol.

Acidez Total 5,5 g/L

pH 3,72

Açúcares Totais 2,0 g/L

Castas Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Barroca

Estágio 9 meses em barricas de carvalho francês

Enologia Carlos Lucas



FILOCO
BRANCO

C O N C E P T

Região

Cima-Corgo – DOURO

Castas

Malvasia Fina, Viosinho e Rabigato

Terroir

Solo Xistoso, a 550 metros de altitude, com invernos frios, pouco chuvosos e verões quentes e secos

Colheita

100% manual, durante a 2ª semana de Setembro

Vinificação

Em Adega própria. Desengace total e esmagamento, fermentação em cubas de aço inoxidável entre 12º e 15º C.

Produção: 25 333 Garrafas

Aromas e Prova

Mineral, frutado, equilibrado e refinado

Alcohol (%V/V) 13.42 % vol

Acidez Total: 4.8 g/dm³

Acidez Volátil: 0.4 g/dm³

Açúcar Residual: 0.6 g/dm³

pH: 3.4

Enólogo: Marta Macedo – Jorge Alves

Viticultura: Quinta do Filoco - Sociedade Vitícola Foz do Távora, Lda

Produtor/Engarrafador: Quinta do Filoco - Sociedade Vitícola Foz do Távora, Lda



LUSOVINI

WINE W4U

PEDRA CANCELA
RESERVA TINTO

C O N C E P T

Informações técnicas

Clima: Continental - Mediterrânico

Solo: Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes

Castas: Touriga Nacional (80%), Tinta Roriz (10%) e Alfrocheiro (10%)

Produção: 7500 garrafas

Vinificação: Desengace total, fermentação com forte maceração em lagar típico de granito, com controlo de temperatura a 24º C.

Estágio: 6 meses em barricas de carvalho francês e 2 meses em cave de estágio.

Teor alcoólico: 13,5 % vol.

Notas de prova

Cor: Tinto vermelho profundo com reflexos púrpura.

Aroma: Frutos vermelhos do bosque, toques de tabaco e moça.

Paladar: Aveludado e cheio.

Final de prova: Complexo e equilibrado

Sugestões de serviço e longevidade

Temperatura de Consumo: Servir a 16ºC.

Gastronomia: Picanha, Bifes do Lombo (Vitela) Grelhado

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

Notas de imprensa, prémios e distinções

Revista de Vinhos - Janeiro de 2014 - Prémio "Boa Compra":

"Concentrado na cor, aroma evidente a Touriga Nacional, com sugestões de flores, boa densidade, equilibrado na boca, taninos fáceis, guloso e afinado no corpo em bom diálogo com a acidez. Prazer imediato"





CASA
américo
FAMILY TRADITION

CAV'14
BRANCO

WINE W4U

C O N C E P T

História

A Casa Américo foi estabelecida pelas mãos de Américo Seabra, pai, que tinha um sonho de produzir vinho na terra onde nasceu, Vila Nova de Tazém. O projeto teve seguimento pelas mãos dos seus filhos que recuperaram a propriedade do séc. XVIII e construíram uma nova adega.

A Casa Américo tem hoje 100ha de vinhas, tendo as mais antigas idade superior a 100 anos. Plantadas com as castas nobres da região do Dão, localizam-se em terreno pobre de granito e estão plantadas entre os 500 e os 600m de altitude. A sub-região onde se encontram, Serra da Estrela, é um dos terroirs mais importantes do Dão e aqui se produzem vinhos com uma frescura e elegância única.

Vinhas

Estas uvas são um lote das melhores uvas brancas de várias parcelas, localizadas nas zonas de Vila Nova de Tázem, Pinhanços e Gouveia, com idades entre 15 e 40 anos .

Vinificação

As castas foram manualmente separadas na vinha, sendo feita primeiro a vindima das uvas brancas. A prensagem foi feita com desengace total, permitindo maceração pelicular durante 10h. A fermentação decorreu com temperatura controlada de 17°C. Teve um estágio mirímo de 6 meses em garrafa antes da saída para o mercado

Notas de prova

Cor amarelaesverdeada. Grande nobreza e complexidade no aroma com notas de espargos e líchias. Na boca tem mineralidade, casca de citrino, com uma acidez vibrante que o tornam longo e profundo.

Castas: Mistura de várias castas tradicionais

Teor alcoólico: 13 %

Acidez total: 5,7 g/l

pH: 3,27

Açúcares totais: 1,9 g/l

Estágio: apenas em depósitos inox



LUÍS PATO
REBEL TINTO

C O N C E P T

Descrição:

Este vinho pretende ser a prova de que se pode elaborar um vinho de Baga que seja aromático e que tenha taninos suaves. Nele, a casta Baga representa 90% do lote com a Touriga Nacional (9%) e a Bical (1%), mas uma maceração mais curta e o controlo severo da temperatura de fermentação permitem que possa ser consumido no ano imediato à respectiva vindima.

Se a Baga balança entre as duas parentes internacionais, o Nebbiolo da região italiana do Barolo e o Pinot Noir da região da Borgonha, neste perfil aproxima-se da delicadeza e força aromática desta última. Apresenta aromas de amora, framboesa, chocolate preto e resina de pinheiro bravo. A boca é cheia, mantendo a elegância que só a Baga pode dar, replicando os sabores apresentados no aroma.

O seu carácter permite que seja consumido com pratos de carne vermelha, ou se servido a 14º C, como excelente acompanhamento de peixe em diversas formas de elaboração, desde a versão forno à sua passagem pela grelha.

Análise físico-química

Álcool: 12,1%

Acidez total: 4,9g/L





Quinta do
Lagar Novo

WINE W4U

C O N C E P T

CHARDONNAY

RESERVA

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)

Engarramento: 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/dm³

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



encostas^d
alqueva

W I N E W4U

JOSÉ PITEIRA
TALHA BRANCO

C O N C E P T

Tipo de Vinho Vinho de Talha branco

Ano de Colheita 2015

Região Alentejo

Classificação Talha D.O.C. Alentejo

Clima Mediterrânico

Solo Arenoso Argiloso

Enólogo José Piteira

Produtor Amareleza Vinhos, Lda.

Vol / 20° C: 13,5%

Acidez ≥ 3,5 g/L

pH 3,2 - 3,6

Açúcares g/L ≤ 3,0 g/L

Prova Organoléptica

Cor: Amarelo palha

Aroma: Fruta muito madura e resina

Boca: Boa acidez e taninos suaves

Longevidade: 2 anos

Aditivos: Sulfitos

Vinificação

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



VICENTINO
SYRAH

C O N C E P T

O vinho tinto que mais espelha a perfeita simbiose entre o Atlântico, os solos e as vinhas é o Vicentino Syrah.

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



VICENTINO
VINHAS DA COSTA ATLÂNTICA

VICENTINO
SYRAH

WINE W4U

C O N C E P T

Enólogo: Bernardo Cabral

Castas: Syrah

Fermentação: Em cubas de inox, a uma temperatura controlada de 14°C

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

Teor alcoólico: 13,5% vol

Acidez total: 5,1 g/l

pH: 3,62

Açúcares redutores: 0,4 g/l



W I N E ^{W4U}

C O N C E P T

+351 214 990 272

info@wineconcept.pt

www.wineconcept.pt

www.facebook.com/w4uwineconcepts