



QUINTAS
DE
MELGAÇO



Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

CASTRUS
LOUREIRO

Tipo: Tranquilo

Cor: Branco

Designação de Origem: DOC Vinho Verde

Região: Vinhos Verdes

O Vinho: Castrus Loureiro é um vinho elaborado exclusivamente com uvas da casta Loureiro.

Notas de Prova: Aspecto límpido e cor citrina. Aroma intenso e sabor característico, corpo cheio e prolongado final de boca evidencia as notáveis qualidades da casta Loureiro com ligeiro aroma e sabor amadeirados.

Enólogo: Jorge Sousa Pinto e Nelson Carvalho

Castas: Loureiro

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 16°C - 18°C.

Estágio: Estágio parcial em barricas de carvalho francês durante 6 meses com movimento regular das borras durante os meses de estágio.

Servir: Castrus Loureiro deve ser servido a uma temperatura entre 8°C - 10°C.

Desfrutar: Ideal como aperitivo ou a acompanhar peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional.

Informações Técnicas

Álcool : 10,5 %

Acidez Total: 6,1 g/l ácido Tartárico

pH: 3,30

Açúcares Totais: 3.0 g/l





BOINA
BRANCO

Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

Aroma: Aromas de frutas de caroço, citrinos, flores brancas, com ligeira nota de pedra molhada.

Sabor: Fresco e intenso, mas também com volume e estrutura, apresentando um final de boca muito equilibrado.

Origem: Uvas Provenientes de 2 zonas distintas. O primeiro local situa-se no norte da região do Douro Superior numa zona de solos graníticos, a uma altitude de 600 m com várias exposições diferentes. O segundo local é no extremo sudeste, da mesma sub-região, a uma altitude de 650 m, também numa zona granítica com exposição predominante a Norte.

Castas: Vinhas Velhas onde predominam o Rabigato, a Códega (Síria), a Malvasia Fina e a Códega do Larinho.

Vinificação: Recepção com desengace total, seguida de prensagem. Clarificação a 7°C durante 3 dias. Fermentação em cubas inox a cerca de 17°C.

Estágio: 5 meses em cubas de aço inoxidável com bâtonnage, durante 3 meses.

Enólogo: Nuno Aguiar e António Olazabal Ferreira

Notas Químicas

(Alc. rótulo: 13,0% Vol)

Álcool vinho: 13,3%

Acidez total: 5,2 g/dm³ (Ácido Tartárico)

pH: 3,22





Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

Informações técnicas

Clima: Continental

Solo: Xistoso

Produção: 15.000

Castas: Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz

Vinificação: Desengace, fermentação com temperatura controlada entre 22 e 24°C.

Estágio: Barricas de carvalho francês 6 meses.

Notas de prova

Cor: Intenso Ruby

Aroma: Nuances de especiarias e fruta madura

Paladar: Na boca revela-se intenso com taninos redondos e maduros, proporcionando um final longo persistente.

Final de prova: Muito suave, agradável e longo.

Sugestões de serviço e longevidade

Temperatura de Consumo: Servir a 16°C

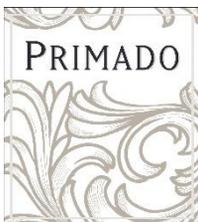
Gastronomia: Acompanha bem pratos de carne.

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

Detalhes técnicos

Teor alcoólico: 13,5 % vol.





Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

PRIMADO

BRANCO

Produtor: Manuel Pereira de Melo
Enólogos: Patrícia Santos / Anselmo Mendes
Região: Dão

Castas: Encruzado
Colheita: 2017
Grau Alcoólico: 14,0 % Vol.
Açúcares Redutores: 0,6 g / dm³
Acidez Total: 5,27 g/dm³
PH: 3,36

Vinificação

O mosto manteve-se em maceração pré-fermentativa durante 12 horas, após o que foi prensado. A fermentação processou-se lentamente com um controlo rigoroso da temperatura entre os 14°C e os 15°C permitindo uma harmonização dos complexos aromas da casta Encruzado.

Notas de Prova

"Não tendo sido sujeito a contacto com a madeira não sofre a influência aromática das barricas, evidenciando assim um nariz mais varietal. A exuberância da casta Encruzado vai -se revelando no copo, apresentando-se o aroma inicialmente mais fechado, característica da casta. Mais floral no início vai, entretanto, revelando aromas cítricos com algumas notas tropicais. Na boca, a sua exuberância é notável e progressiva. O excepcional equilíbrio entre a acidez e o álcool evidencia-lhe grande elegância. O contacto com a película conferiu-lhe estrutura proporcionando um final de boca longo em que a complexidade aromática e a intensidade do gosto se revelam harmoniosamente."





CASA
américo
FAMILY  TRADITION

CASA AMÉRICO
ALFROCHEIRO



Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

História A Casa Américo foi estabelecida pelas mãos de Américo Seabra, pai, que tinha o 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 80ha 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 nobres com uma frescura e elegância única.

Vinhas Estas uvas são provenientes de uma parcela localizada em Vinhó, a 600m de altitude. As vinhas têm 50 anos, produções de cerca de 4 ton/ha e são vindimadas no estado de maturação ideal.

Vinificação As uvas foram criteriosamente selecionadas na vinha e depois totalmente desengaçadas para pequenas cubas inox. As uvas maceraram durante 24h a 10°C, antes do arranque natural da fermentação, com leveduras indígenas. Permaneceu 24 meses em depósito e depois do engarrafamento, descansou 12 meses em cave fresca.

Notas De Prova Cor ruby intensa. Aroma harmonioso com notas de frutos silvestres e especiarias. Na boca é intenso e musculado e tem um final longo apimentado.

Castas 100% Alfrocheiro

Teor Alcoólico 13,5 %

Acidez Total 5,8 g/L

Ph 3,75

Açúcares Totais 2,1

Estágio apenas em depósitos inox





CASA DE SAIMA

COLHEITA BAGA DA CORGA



Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

Identificação

Nome: Vinho Tinto Grande Reserva Casa de Saima

Marca do Vinho: Casa de Saima

Denominação de Origem: Bairrada D.O.C.

Produtor: Graça Maria da Silva Miranda

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcario

Castas: Baga

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 em lagar

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28 °c durante 6 a 7 dias

Estágio

18 meses em tonel clássico

Parâmetros analíticos

Teor alcoólico: 12 % vol.

Acidez volátil: 0,38g/dm³

Acidez total: 6,6 g/dm³

Açúcares redutores: 2,5g/l

Prova Organoléptica

Aspecto límpido

Cor: Ligeira de média concentração

Tonalidade: Apresenta alguns laivos de cor vermelha

Aroma: vinoso e de grande elegância, casando com notas de frutos vermelhos e especiarias com notas resinosas e vegetais.

Sabor: Com grande equilíbrio, apresenta-se elegante com final muito longo e autêntico segundo a sua tradição

Aptidões

Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por tempo indefinido desde que bem acondicionado.

Enologia

Paulo Nunes



HUGO MENDES



HUGO MENDES
LISBOA



Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

Castas: Fernão Pires e Arinto
Denominação: IG Lisboa

Álcool: 12,5%

pH: 3,22

Acidez Total: 6g/L

Açúcar Residual: <1,5g/L

Vinificação: Castas vinificadas em conjunto usando leveduras nativas. Temperatura controlada de 17°C para preservação de aromas provenientes da uva. 30% do lote fermentou em barricas de carvalho Francês usadas. Estágio curto antes do engarrafamento.

Nota de Autor: Com este projeto pretendo estudar e expressar todo o potencial das castas nativas Portuguesas. Procuo vinhos genuínos e com alma, que expressem de formas inequívocas a origem e a interpretação que dela faço





VENÂNCIO
COSTA LIMA



Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

VENÂNCIO COSTA
LIMA RUBRICA
MOSCATEL RESERVA
10 ANOS

Castas: Moscatel de Setúbal

Grau: 19% Vol.

Solos: Argilo-calcários.

Vinificação: Passa por uma curta fermentação em contacto com as películas, que é interrompida pela adição de aguardente vínica selecionada. Segue-se um período de maceração durante 5 ou 6 meses, conseguindo-se uma extração plena de aromas e sabores. É depois trasfegado e as suas massas prensadas.

Estágio: 2 anos em depósito e 8 anos em barricas de carvalho francês até completar a idade mínima de 10 anos.

Prova organoléptica: Cor âmbar. Aromas complexos a passas de uva, frutos secos e mel. Boca densa, macia, aromática e final doce e prolongado.

Gastronomia: Servir a 12°C como aperitivo e a 14°C para acompanhar doçaria tradicional



Casa de Sábicos

VINHOS



Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

JOAQUIM
MADEIRA
BRANCO

Região: Alentejo
Sub-Região: Reguengos
Clima: Mediterrânico
Solos: Vermelhos Calcários
Castas: Antão Vaz, Arinto e Chardonnay
Ano de Colheita:: 2010

Vinificação/Estágio: Antão Vaz e Chardonnay –
fermentação em barricas de carvalho francês sob
temperatura controlada.
Arinto – fermentação em depósito inox sob
temperatura controlada.

Teor Alcoólico: 13,5 % vol

Acidez Total: 5.0 g/dm³

pH: 3,34

Cor: Citrino

Aroma: Conjunto de notas tropicais e ligeiro fumado
sugerido pela madeira onde estagiou. **Paladar:**
Encorpado, macio, com frutos tropicais, boa acidez, final
de prova persistente, sobressaindo a fruta.

Gastronomia / Sugestões: Aperitivo com frutos secos
(e.g. amêndoas torradas); acompanha bem peixes e
mariscos de confecção condimentada bem com carnes
brancas grelhadas.

Temperatura: 18°C a 22°C

Consumo / Longevidade: Pronto a consumir





HOWARD'S FOLLY
SONHADOR TINTO 2011



Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

Castas

Syrah 30%

Alicante Boushet 30%

Aragonez 30%

Touriga Nacional 10%

Notas De Prova

Profundo, cor vermelho escuro e quase opaco. Aromas atrativos atrativos e frescos de ameixa cereja e groselhas pretas. Paladar suave, elegante e flexível com grande equilíbrio e suporte de taninos bem estruturados.

Servir entre 16º - 18º C.

Prémios E Comentários

International Wine Challenge *Medalha de Ouro*

Wines of Portugal *Medalha de Ouro*

Best Wines of the Alentejo *Medalha de Ouro*

Concours Mondial de Bruxelles *Medalha de Prata*

Só nos "grita" elegância. Gracioso, Sofisticado e com uma textura aveludada, não existem pontas soltas.

Robert Parker, 88 Pontos

Excelente relação preço qualidade. Não se encontra em nenhuma parte do mundo um vinho tinto tão completo e suculento com esta qualidade e preço. Matthew Jukes

Muito bom equilíbrio de amadurecimento e frescura. Completo e totalmente satisfatório. Jancis Robinson, 16.5 Pontos

Rico e repleto de aromas. Beba-o agora. James Suckling, 91 Pontos

Designer Gráfico

"Muta-morphosis #83 Izmir, Turkey" por Murat Gemen, finalista na Sovereign Asian Art Prize 2011.

