

MEMÓRIAS DE SANTAR FAMILY COLLECTION

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Pedro de Vasconcellos e Souza

CASTAS

Merlot e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

A fermentação durou cerca de 20 dias com temperatura controlada e remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas.

ESTÁGIO

Após a fermentação malo-láctica, o estagio processa-se durante 14 a 16 meses em barricas de carvalho francês novas e barricas de segundo ano, sendo loteado de seguida, para equilibrar a fruta varietal e a complexidade do carvalho.

NOTAS DE PROVA

A sua cor é rubi profunda. Aroma muito complexo, com saliência para as especiarias, como a pimenta, as notas balsâmicas, a cedro e caixa de tabaco, frutos vermelhos, como a ameixa madura, ardósia e uma madeira de grande qualidade, bem integrada. Na boca tem uma acidez vibrante, muito viva, taninos muito firmes, notas de especiarias, frutos pretos e sabores balsâmicos. O final é extremamente longo, de grande elegância e complexidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 6,43 g/L | **pH:** 3,77



SANTAR
VILA JARDIM WINES



DÃO

KRANEMANN 10 ANOS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Vinho do Porto

ENÓLOGO | Diogo Lopes e Anselmo Mendes

CASTAS

Mistura de várias castas tradicionais

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Mistura de Xisto e Granito

NOTAS DE PROVA

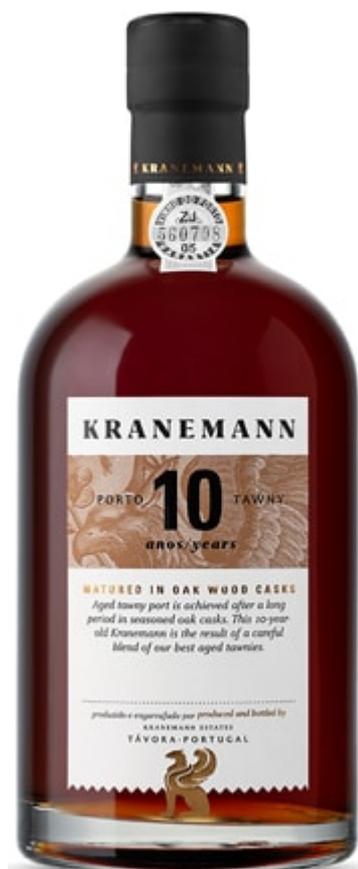
Vinho de cor tawny viva e atractiva, aroma de grande frescura, vivo e rico com notas de frutos secos, amendoados, mel, tudo em boa harmonia; vinho muito delicado ao paladar, grande suavidade mas com volume, equilíbrio realçado pela boa evolução da fruta conduzindo a um final vibrante, vivo e longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,4% | **Acidez Total:** 4,3 | **pH:** 3,53 | **Açucares Totais:** 108

PRÊMIOS

Prata/91 pts International Wine Challenge



DOURO

LUÍS PATO PARCELA CÂNDIDO

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

CASTAS

Cercial

O VINHO

Para evidenciar o terroir da Bairrada, este vinho é produzido a partir de uvas de uma vinha chamada Formal. Localizada em Óis do Bairro, numa pequena encosta virada a Este, está no coração da região de brancos da Bairrada mapeada por António Augusto Aguiar, em 1866, nas Memórias dos Processos de Vinificação.

VINIFICAÇÃO

Fermentação pipas usadas de castanho/ 650l / 2 semanas

ESTÁGIO

Pipas usadas de castanho / 650l / 7 meses

NOTAS DE PROVA

Xarope de pêra, amêndoa tostada, baunilha, ameixa branca

SERVIR / DESFRUTAR

Carne branca / queijo mole / peixe / vegetais

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 7,6g/dm³ | **pH:** 3,32



*Luís
Pato*



BAIRRADA

ATAÍDE SEMEDO CUVÉE RESERVA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

CASTAS

Bical, Cerceal, Chardonnay e Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave das uvas. Vinificação em cubas inox à temperatura de 17/18°C. Lotação, preparação e tiragem do vinho base na primavera de 2017 com 2ª fermentação em garrafa a temperatura de 15/16°C durante 45/60 dias.

ESTÁGIO

Estágio em cave 24 meses.

NOTAS DE PROVA

No nariz denota leve tosta, biscoito fugaz e alguns aromas de evolução. Na boca a bolha é suave, sedosa e crémant, com um final longo e complexo.

SERVIR / DESFRUTAR

Appetizers, peixes, carnes mariscos e sobremesas.



BAIRRADA

VINHA DO NORTE MATRIZ

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

Idade das vinhas : 1985

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da vinha do Norte, após uma seleção cuidada na vinha, foram transportadas para a adega em caixas de 20Kg. Seguiu-se uma nova seleção na mesa de escolha e após desengaçe foram encaminhadas para cubas de inox com temperatura controlada onde fermentaram durante 7 dias. Após o final de fermentação o vinho continuou em contacto pelicular por um período de 10 dias, tendo sido posteriormente suavemente prensado, tendo sido separado o mosto lágrima do mosto de prensas.

ESTÁGIO

Envelhecimento - 20 meses em barricas de 225 Litros de carvalho francês. Lote final resulta da seleção das melhores barricas.

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi carregada.

Nariz: excelente complexidade aromática, com notas de frutos vermelhos, elegantes especiarias e suaves notas balsâmicas.

Boca: Inicia de forma muito elegante, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura composta por taninos de textura aveludada. Um vinho muito envolvente, que termina muito fresco e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Queijos e enchidos, risotos, pastas e carnes maturadas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5,6 g /L | **pH:** 3,75



DOURO

CAVALO MALUCO

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | José da Mota Capitão

CASTAS

Petit Verdot, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

A Herdade do Portocarro é um dos projectos vínicos mais originais de Portugal. Perto do Atlântico e a meio caminho entre a Península de Setúbal e o Alentejo, esta propriedade de 142 hectares (a vinha tem 15 hectares), produz vinho numa região onde ninguém o faz. O seu proprietário e produtor, José da Mota Capitão, inspirado na viticultura biodinâmica, tem vindo a recuperar castas autóctones extintas e a fazer experiências com algumas das clássicas castas portuguesas, dando origem a vinhos únicos, inovadores e cheios de personalidade. Nomeado para produtor do ano em 2015 e tendo conquistado o título de "Produtor do Ano em 2016" pela mais conceituada revista de vinhos portuguesa "Wine Essência do Vinho" - a Herdade do Portocarro tem-se vindo a posicionar no ranking dos melhores produtores de vinho nacionais.

Solo: Franco-argiloso com nível elevado de cálcio e sílica

Outras características: A vinha é rodeada por árvores e as vinhas dispostas com orientação Norte-Sul, no topo de uma colina de frente para Sul, 60 metros acima do vale do rio Sado. Os dias são quentes e as noites frias. As uvas são colhidas e seleccionadas à mão.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em balseiros de carvalho.

ESTÁGIO

Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Intensa e profunda cor granada, um vinho de rico e complexo aroma com notas florais fruto pretos, chocolate doce, especiaria e fumo. Na boca e estrutura é marcante, notas de frescura despertam a riqueza aromática e antecedem um longo e desafiante final.

SERVIR / DESFRUTAR

Combina com carne e chocolate

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % | **Acidez Total:** 4,9 g/L | **pH:** 3,95

PRÊMIOS

Melhor Tinto Português, Grand Jury Européen, 02/2008

2º Melhor Tinto Português, Wine Society de Macau e Hong-Kong, 11/2012

3º Melhor Tinto a nível mundial, Rio de Janeiro, 03/2013

Melhor Tinto Português pelo presidente do Court of Master Sommeliers, 03/2014

Cavalo Maluco 2013 entre os melhores vinhos da Península de Setúbal no ano 2019 revista Grandes Escolhas 03/2019



LV RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah e Touriga Nacional

O VINHO

- 25% Alicante Bouschet / 25% Cabernet Sauvignon / 25% Syrah / 25% Touriga Nacional

- Idade das vinhas: 21 e 26 anos

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes das nossas vinhas, foram transportadas em caixas de plástico de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. Remontagens feitas de acordo com a evolução da fermentação e da casta.

ESTÁGIO

Envelhecimento: 18 meses em barrica de 225 litros carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

De cor rubi carregada, no nariz uma excelente frescura e projeção aromática, onde se destacam, frutos vermelhos muito bem integrados com suaves notas de especiaria. Inicia a prova em boca de forma muito harmoniosa, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura composta por taninos textura aveludada. Um vinho muito cativante, que termina com excelente equilíbrio e persistência.

SERVIR / DESFRUTAR

carnes vermelhas, carnes maturadas, e pratos de caça e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5%



INFINITUDE PINOT NOIR

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Francisco Figueiredo

CASTAS

Pinot Noir

O VINHO

Castas e solos: Uma aposta original numa casta clássica francesa, plantadas em meia-encosta, em solos argilo-calcários, a cerca de 5 km da Costa Atlântica e a uma média de 90 m de altitude.

Clima: Forte influência Atlântica, com Verões de temperaturas moderadas. A presença da Serra de Sintra, conduz à formação de nevoeiros e à manutenção de humidades relativas altas.

VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de "curtimento", com desengace parcial. O mosto resultante fermentou em depósitos inox com controlo de temperatura (26-28°C), durante 7 dias.

ESTÁGIO

20% do lote estagiou em barricas de carvalho francês, durante 18 meses, na mítica Adega Regional de Colares.

NOTAS DE PROVA

Um vinho elegante e delicado, com notas clássicas de cereja, ginja e cedro em fundo fumado. Na boca apresenta-se seco, vivo e com ligeira tosta. Muito longo e equilibrado, com notas salinas persistentes que lhe conferem grande frescura.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha especialmente bem estufados com notas mais terrosas (cogumelos) e pratos de caça de pena (perdiz, faisão). Servir a 18°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% alc/Vol | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,43



in·fi·ni·tu·de
(Qualidade do que é infinito)
vinhos da serra de sintra
portugal



LISBOA | BUCELAS
COLARES

DONA PATERNA RESERVA

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

Numa adegas moderna, equipada com a tecnologia mais adequada à produção de vinhos brancos de qualidade, as uvas de alvarinho são tratadas com todos os cuidados, para se extrair o máximo potencial gustativo e aromático. O apoio enológico está a cargo do enólogo Fernando Moura, um dos técnicos mais experientes e credenciados da região.

Origem: Portugal

Sub-Região: Monção e Melgaço

NOTAS DE PROVA

Este Alvarinho Dona Paterna é um clássico, vinho cheio de delicadeza, frescura e mineralidade. Fruta branca delicada, citrinos, tons salinos e flores.

Deve ser bebido entre 12-13°C.

SERVIR / DESFRUTAR

Néctar ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,8% Vol | **Acidez Total:** 7,4 g/dm³



LUÍS PATO VINHAS VELHAS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

CASTAS

Baga

O VINHO

Esta é a verdadeira expressão da nossa filosofia inconformista, fazer em 1988 o primeiro vinho de “Vinhas Velhas” em Portugal. Com uma produção pequena é intenso e perfeito para partilhar momentos de prestígio.

VINIFICAÇÃO

2 semanas em inox com desengace total

ESTÁGIO

18 meses em pipos de carvalho francês usados de 650l. Sem filtragem

NOTAS DE PROVA

Descritores aromáticos - Framboesa / Baunilha / Azeitona Preta/ Ameixa Preta / Pinheiro / Resina /Chocolate Preto

SERVIR / DESFRUTAR

Carne vermelha / Caça / Queijo

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,8%



*Luis
Pato*



BAIRRADA

QM VINHAS VELHAS

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

QM Vinhas Velhas é um vinho elaborado exclusivamente com uvas da casta Alvarinho. As uvas são colhidas manualmente de uma parcela única de vinhas velhas, com mais de 30 anos. Um vinho elegante e de personalidade única.

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 em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 5 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspecto límpido e cor citrina. Com um nariz limpo e intenso com notas predominantes de fruta tropical, mineral e ligeiro floral. Na boca é cheio e frutado, com uma acidez equilibrada e um final longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

QM Vinhas Velhas é um vinho de carácter gastronómico ideal no acompanhamento de pratos de marisco, peixe e carnes de aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13.3 % | **Acidez Total:** 6,7 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,30 |

Açúcares Totais: 2,4 g/l

PRÊMIOS

90 pontos - Wine Enthusiast - Fevereiro 2017

95 Pontos - Guia Copo & Alma 2017 - Anibal Coutinho

89 pontos Wine & Spiritedição Agosto 2014

Melhores do ano - Revista de Vinhos - 2017

O melhor de Portugal - Revista de Vinhos - 2014

Prémio "Escolha da Imprensa" - Encontro com o Vinho e Sabores 2015 Wine a Essencia do Vinho - 17,5 Pontos

"Um branco de Luxo" - João Paulo Martins - In Revista Expresso



VINHO VERDE

RIBEIRO SANTO

GRANDE ESCOLHA EXCELLENCE

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Maceração prolongada em depósito de inox. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas sob temperatura controlada por 15 dias. Pisa pé.

ESTÁGIO

14 meses em barricas de carvalho francês. 5 anos de estágio em garrafa antes de sair para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Aroma imponente, pleno de notas minerais e de fruto silvestre, com discretas notas fumadas. Completo, com excelente frescura, muito carácter e elegância.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha na perfeição confit de pato, foie gras, vitela assada no forno, cabrito assado, enchidos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% vol | **Acidez Total:** 5,8 g/L | **pH:** 3,70



HERDADE DA AMADA ALICANTE BOUSCHET

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Susana Esteban e Bruno Pinto da Silva

CASTAS

Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO

Após uma colheita criteriosa e minuciosa dos melhores cachos, as uvas foram encaminhadas para contentor frigorífico, onde passaram 12 horas a 6°C. No dia seguinte, foram transportadas para a adega em ambiente refrigerado, onde foram totalmente desengaçadas e esmagadas à entrada da cuba de fermentação. A fermentação ocorreu em cubas de larga dimensão, numa ótima relação de superfície de contacto e a temperatura controlada de 24°C, emcurtimento total, durante 20 dias.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica e malolática, dois terços estagiaram em inox sobre borra fina e um terço em barrica nova de Carvalho Francês, durante um ano. Após o engarrafamento, estagiou nove meses em garrafa até entrada no mercado.

NOTAS DE PROVA

Ruby, retinto, profundo. Perfil aromático puro e efusivo, a denunciar a casta. Concentrado, rústico e balsâmico, com bergamota e cassis na linha da frente, madeira bem integrada, e leves nuances de tinta da china. Já boca revela potência, frescura e concentração. Taninos de seda, quase veludo, a dar grande profundidade de prova. Um vinho ímpar que viverá longos e bons anos.

SERVIR / DESFRUTAR

À mesa, é capaz de ombrear com os mais estruturados pratos de carne, quer assados, como estufados ou de tacho, com maior ou menor complexidade de condimentos, e será sempre boa opção para iguarias tradicionais que envolvam charcutaria de fumeiro. Toda a sua envoltória, volume e persistência oferece grande complementaridade num registo gastronómico rico. Para terminar, o casamento com doçaria conventual será feliz e surpreendente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5,1 g/L | **pH:** 3,56 | **Açúcares Totais:** 1,1 g/L



HERDADE DA AMADA



ALENTEJO

HERÉDIAS RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Fermentação em depósito de inox com temperatura a rondar os 20°C preservando toda a componente aromática. Estagia durante 6 meses em barricas novas de carvalho francês.

ESTÁGIO

Após engarrafamento estagia 6 meses em garrafa antes de sair para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. Jovem, e cheio de fruta. Notas de frutos do bosque e discretos apontamentos da tosta da barrica. Excelente frescura, complexidade e acidez. Final de boca longo e persistente. Contém sulfitos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,1



DOURO

CASA DE SAIMA VINHAS VELHAS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS

Bical, Cerceal e Maria Gomes

VINIFICAÇÃO

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

NOTAS DE PROVA

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.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % vol | **Acidez Total:** 6,45 g/dm³ | **Açúcares Totais:** 1,8 g/dm³



Casa de Saima



BAIRRADA

QUINTA DO CONVENTO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Diogo Lopes & Maria Susete Melo

CASTAS

Arinto, Cercial, Gouveio, Vinhas Velhas e Viosinho

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Xisto e Granito

Castas - 30% Viosinho, 25% Vinhas Velhas, 20% Cercial, 15% Arinto e 10% Gouveio

Idade Média das Vinhas - 20 Anos

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total, esmagamento leve seguido de prensagem e decantação a baixas temperaturas. Fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês e cubas de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Estágio durante 9 meses com batonnage.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina com aromas de fruta branca, flor de laranjeira e pedra molhada. Revela-se intenso na boca, com uma acidez crocante e um final longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,5% | **Acidez Total:** 7,1 g/L (ác. tartárico) | **pH:** 3,08

PRÊMIOS

Prata/91 pts International Wine Challenge



DOURO

MEMÓRIAS DE SANTAR

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Encruzado

O VINHO

Geologia de Solo

Os solos de origem granítica (granitos porfíroides), são bem drenados, mas de muito baixas fertilidade e reserva hídrica, o que conduz ao controlo natural do vigor das plantas e leva a que durante o período de maturação se verifique um stress hídrico moderado que permite que as uvas manifestem todo o seu potencial.

VINIFICAÇÃO

A fermentação decorre a temperaturas controladas durante 20 dias em pequenos depósitos de inox

ESTÁGIO

Em borras finas.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com notas citrinas e de fruta branca. Muito bom volume de boca, mineral e de grande delicadeza de fruta madura. Um perfil moderno, mas com muita classe e gastronómico.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,45



SANTAR
VILA JARDIM WINES



DÃO

HERDADE DO PORTOCARRO

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto, Cercial e Galego Dourado

O VINHO

A vinha é rodeada por árvores e as vinhas dispostas com orientação Norte-Sul, no topo de uma colina virada a Sul, 60 metros acima do vale do rio Sado. Os dias são quentes e as noites frias. As uvas são colhidas e seleccionadas à mão.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em balseiro de 5000 L de carvalho francês. Estágio em depósito de inox com ligeira batonnage

NOTAS DE PROVA

Cor amarela límpida, nuances douradas. Nariz limpo, onde sobressaem notas cítricas, mineralidade. flor de laranjeira. Na boca apresenta excelente acidez, muito equilibrado, com apontamentos minerais, cítricos. Final de boca longo, persistente e muito fresco.

SERVIR / DESFRUTAR

Pratos de peixe, saladas, carnes brancas e sushi

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6 g/L | **pH:** 3,40



PENÍNSULA
DE SETÚBAL

QUINTA VARZEA DA PEDRA FERNÃO PIRES

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Rodrigo Martins

CASTAS

Fernão Pires

O VINHO

Este vinho exprime na sua essência a frescura, a mineralidade e acidez características dos vinhos desta região, assim como as principais características da casta Fernão Pires, tanto no aroma como na boca.

Vinha Seleção rigorosa das melhores uvas Fernão Pires da 'Vinha da Gafa', junto ao Sanguinhal, parcela com exposição sueste e solo argilocalcário.

Clima Atlântico, influenciado pelo mesoclima da Serra do Montejunto.

VINIFICAÇÃO

Fermentação natural, em depósito de inox. Fermentação Malolática completa.

ESTÁGIO

10 meses sobre borras finas em depósito de inox.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor cítrica, com aroma delicado a frutos tropicais frescos e alguma mineralidade. Na boca é elegante, cremoso, fresco no palato, com boa estrutura e um final muito agradável e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para pratos de mar, assim como carnes suaves e queijos curados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 4,68 g/l | **pH:** 3,27

PRÊMIOS

International Wine Challenge 2017 - Medalha de Prata

34º Festival Do Vinho Português 2017 - 2º Prémio

Revista De Vinhos Setembro 2017 - 15 pts



DOC ÓBIDOS - PORTUGAL



LISBOA | BUCELAS
COLARES



Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt

CASA DA ATELA PETIT VERDOT

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Eng. António Ventura

CASTAS

Petit Verdot

O VINHO

Vinha com cerca de 20 anos de idade, instalada em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

VINIFICAÇÃO

Este vinho após maceração pelicular a frio, fermentou em pequenas cubas de inox à temperatura de 24°C durante 7 dias.

ESTÁGIO

O estágio decorreu em barricas de carvalho francês de primeiro uso durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se de cor rubi intensa, aromas de frutos vermelhos e algumas notas de pimentos maduros, apresenta taninos firmes e intensos de excelente dimensão e frescura a proporcionarem final longo, intenso e muito fresco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 6,02 g/L | **pH:** 3,46 | **Açúcares Totais:** 0,7 g/L

PRÊMIOS

Grande Ouro International Awards VIRTUS (2023)
Medalha Ouro Concurso Vinhos de Portugal (2023)



Quinta
da Atela



TEJO

MALMEQUER

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro e Jaen., Tinta Roriz e Touriga Nacional

O VINHO

Mistura de castas típicas do Dão, com predominância de Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen.

VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento suave, seguido de fermentação alcoólica, que normalmente dura cerca de 2 semanas a 22-24°C, com 2-3 remontagens por dia.

ESTÁGIO

Após a fermentação, prensagem suave e o vinho faz a fermentação maloláctica e estagia em inox durante 18 meses.

NOTAS DE PROVA

Aroma a fruta preta e bagas silvestres, com notas de especiarias e um toque vegetal.

Na boca revela-se fresco, equilibrado e taninos sedosos com notas de fruta preta, acidez equilibrada, tendo um final macio.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% Vol. | **Acidez Total:** 5,71 g/L | **pH:** 3,7



J. CABRAL ALMEIDA

