

QM ALVARINHO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto e Nelson Carvalho

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

QM Alvarinho é um vinho verde feito exclusivamente com uvas da casta Alvarinho, da Sub-Região de Monção e Melgaço, a mais nobre da região dos Vinhos Verdes, onde o Alvarinho encontra as condições únicas para a sua produção.

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 2 meses

NOTAS DE PROVA

Aspecto límpido e cor citrina. Aroma frutado, notas exóticas e ligeiro floral, corpo cheio e prolongado final de boca.

SERVIR / DESFRUTAR

QM Alvarinho deve ser servido a uma temperatura entre 10°C - 12°C / QM Alvarinho é ideal como aperitivo ou a acompanhar peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional. As características deste vinho dão-lhe uma longevidade em garrafa de 3 a 5 anos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13 % | **Acidez Total:** 6,5 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,1 | **Açúcares Totais:** <3g/l

PRÊMIOS

Medalha de ouro - Sakura Women's wine award 2017

Prémio Excelência - Uva de Ouro 2015, 2016

Melhor Alvarinho - Encontro com o Vinho E Sabores 2014 e 2015

90 Pontos - Wine Enthusiast Edição Junho 2016

Medalha Prata- Concours Mondial de Bruxelles 2014 e 2017

Medalha de Prata- International Wine Challenge 2016



QM ROSÉ

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Rosé

ENÓLOGO | Élio Barreiros

CASTAS

Alvarinho e Sousão

O VINHO

O QM Rosé é Vinificado a partir das castas, de branco e tinto, mais nobres da sub-região de Monção e Melgaço o Alvarinho e o Sousão.

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 removimento regular das borras durante 3 meses

NOTAS DE PROVA

De cor ligeira tem aromas de frutos vermelhos, infusão de mentas e casca cítrica. Muito fresco e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

QM Rosé deve ser servido a uma temperatura entre 8°C - 10°C / QM Rosé é parceiro ideal para saladas, aperitivos, massas e arroz de peixes e marisco ou um queijo amanteigado

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 6,0 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,28 |

Açúcares Totais: 2,0 g/l



BOINA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Nuno Aguiar e António Olazabal Ferreira

CASTAS

Códega, Códega de Larinho, Malvasia Fina e Rabigato

O VINHO

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.

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.

NOTAS DE PROVA

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,0% | **Acidez Total:** 5,2 g/ | **pH:** 3,22



DOURO

CASA DA ESTEIRA RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

CASTAS

Vinhas Velhas

O VINHO

Vinhas

Localização: Cima Corgo (Barcos)

Idade: 43 anos

Altitude: 500 metros

Tipo de Solo: Xisto

VINIFICAÇÃO

As uvas são cuidadosamente escolhidas na receção da adegas, desengaçadas e depois prensadas. O mosto passa para uma cuba em inox onde permanece durante 36 horas em processo de decantação. Terminado esse período o mosto passa para a barrica onde faz a fermentação alcoólica a temperatura controlada até 16° C durante 40 dias.

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo Cítrico

Aroma: mostra um nariz fresco e sedutor, com delicadas notas de fruta branca, marmelo e pera. O todo é envolvido por mineralidade, conferindo grande.

Paladar: Entra fresco e frutado com ligeiras notas de especiaria muito bem integrada.

Acidez vibrante e crocante bem envolvida pelo corpo e volume. Termina longo, intenso e com uma frescura que impressiona.

SERVIR / DESFRUTAR

Tem aptidão dada a sua frescura e acidez para acompanhar pratos mais leves, mas também pratos de sabores mais intensos dado o volume de prova e a estrutura de boca do vinho

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 6 g/L | **pH:** 3,37



PARCEIROS
EST. 2013
NACRIAÇÃO



DOURO

RIBEIRO SANTO ENCRUZADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Encruzado

VINIFICAÇÃO

As uvas, exclusivamente da casta de Encruzado, foram vindimadas manualmente, na segunda semana de Setembro, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. O mosto das uvas desengaçadas e prensadas decantou a baixa temperatura em pequenos depósitos de inox durante 48h. Depois de limpo fermentou em barricas de carvalho francês de 500L. Durante a fermentação foi feita battonage, o vinho permaneceu nas barricas durante mais 5 meses.

ESTÁGIO

6 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Cor límpida, com laivos citrino esverdeados. Aroma delicado com notas de limão, maçã verde e flor seca de tília. Na boca encontramos a mesma fruta fresca e a típica mineralidade de encruzado em equilíbrio com acidez fresca.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% vol | **Acidez Total:** 6,57 g/L | **pH:** 3,26 | **Açúcares Totais:** 1,0g/L

PRÊMIOS

91 POINTS + "Editor's Choice" –WINE ENTHUSIAST 2017 reviewed by ROGER VOSS (2016 vintage)

MUNDUS VINI SPRING TASTING 2017 – GOLD MEDAL (2016 vintage)

XXI BERLINER WEIN TROPHY 2017 – SILVER MEDAL (2016 vintage)



CASA AMÉRICO ALFROCHEIRO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro

O VINHO

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 ilhos que recuperaram a propriedade do séc. XVIII e construir am 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.

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.

ESTÁGIO

apenas em depósitos inox

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.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Alcool: 13,5% | **Acidez Total:** 6,0g/L | **pH:** 3,59 | **Açúcares Totais:** 1,4



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



QT^a VALE DE FORNOS CABERNET SAUVIGNON

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | António Ventura & David Ferreira

CASTAS

Cabernet Sauvignon

O VINHO

Uma das Quintas mais antigas e marcantes da Região Vitivinícola do Tejo. Esta propriedade foi oferecida por D. Antónia Ferreira (Ferreirinha) como dote de casamento de sua filha com o 3º Conde de Azambuja, tendo sido adquirida em 1972 pelos atuais proprietários, a família Duarte Monteiro.

VINIFICAÇÃO

A vindima é manual para cestos de 20Kg e com selecção cuidada dos cachos. O vinho foi fermentado em lagares tradicionais de granito.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maláctica. Estagiou depois em Madeira Nova de Carvalho Francês durante 12 Meses.

NOTAS DE PROVA

Destacam-se notas muito intensas de frutas maduras e especiarias, bem como aromas balsâmicos. O gosto apresenta uma grande componente tânica, associada a uma grande profundidade.

Recomenda-se o Serviço a 16°C para Consumir a 18°C.

SERVIR / DESFRUTAR

16°C / 18°C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% Vol. | **Acidez Total:** 5,50g/L | **pH:** 3,39



TEJO

QUINTA DO LAGAR NOVO CHARDONNAY RESERVA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Chardonnay

O VINHO

Engarraamento: 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).

Paladar: Harmonioso, acidez viva num conjunto equilibrado.

Gastronomia: Carnes brancas, peixe e marisco, queijos de pasta mole.

Perfeitacombinação com sushi. Servir a 10° - 12° C

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)

NOTAS DE PROVA

Vinho elegante e muito equilibrado, representa bem o perfil da casta.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir a 10° - 12° C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % Vol | **Acidez Total:** 6,1 g/dm³ | **pH:** 3,38



VICENTINO ALVARINHO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

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

ESTÁGIO

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 6,8 g/L | **pH:** 3,36



VICENTINO
VINHAS DA COSTA ATLÂNTICA



ALENTEJO

MONTE DO CARRAPATELO RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Tinta Miúda e Touriga Nacional

O VINHO

Sistematização da Vinha: 15 ha plantados em cordão bilateral com compassos de 2,50 x 1,30m

Solo: Sedimentares magnesianos de materiais predominantemente limosos.

VINIFICAÇÃO

Produzido por Luís Duarte com uvas provenientes da sua propriedade no Monte do CarrapateLO em Reguengos de Monsaraz. Limite máximo de produção por cepa através da monda de cachos. Durante a vindima toda a uva é colhida manualmente e transportada de imediato num camião frigorífico para a adega em caixas de 25 kg. Na adega é feita uma segunda seleção manual num tapete de escolha. A fermentação é feita em lagares com temperatura controlada e maceração intensa.

ESTÁGIO

O vinho estagiou em barricas novas de carvalho francês de 300 Litros durante 12 meses. Foram produzidas 3300 garrafas.

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Cor granada intensa

Nariz: . Aroma profundo e complexo de frutos silvestres pretos, muito frescos bem integrados com notas tostadas

Boca:. Evidencia densidade e riqueza, mostra-se equilibrado, com boa acidez e taninos finos. O final é longo e persistente. Boa capacidade de envelhecimento

SERVI / DESFRUTAR

Servir a uma temperatura de 16 a 18 °C Ideal para acompanhar pratos tradicionais de cozinha mediterrânea.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5,8 g/dm³ | **pH:** 3,57



LD

LUIS DUARTE
VINHOS



ALENTEJO