

ASTRONAUTA ARINTO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Anibal Coutinho e Élio Barreiros

CASTAS

Arinto

O 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.

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.

ESTÁGIO

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

NOTAS DE PROVA

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

SERVIR / DESFRUTAR

Astronauta Arinto deve ser servido entre os 8°C - 10°C ou 45 F- 50 F. Astronauta Arinto é um excelente acompanhamento para marisco, pequenos pratos de peixe, saladas e entradas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11 % | **Acidez Total:** 6,0 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,20 | **Açúcares Totais:** 5,8 g/l

PRÊMIOS

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.



VINHO VERDE

QUINTA DO CONVENTO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Diogo Lopes e Anselmo Mendes

CASTAS

Arinto, Gouveio, Rabigato e Viosinho

O VINHO

Clima - Mediterraneo

Solos - Mistura de Xisto e Granito

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 18kg, desengace total, ligeira prensagem seguida de decantação estática a frio. Fermentação parcial em barricas de 500L de carvalho francês e o restante em cubas de inox com temperatura controlada.

ESTÁGIO

Parcial em barricas de 500L de carvalho francês com borras totais durante 6 meses. Restante em cubas de inox sobre borras finas com batonnage durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina, reflexos esverdeados, brilhante; aroma vibrante e de boa intensidade, fresco com notas florais de jasmim combinado com fruta de maçã e pêsego; Acidez fresca, equilibrada, bom volume de boca e bem ligado com a fruta, deixando um final longo e cremoso.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,8 | **pH:** 3,14

PRÊMIOS

Prata/91 pts International Wine Challenge



DOURO



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

GUYOT

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Vinhas velhas com mais de 60 castas

O VINHO

O Guyot Tinto provém de uma única parcela com mais de 100 anos em field blend, com mais de 60 castas, a 450 metros de altitude, em solos xistosos.

Filosofia: Expressar a riqueza de um *terroir* único num vinho elegante e complexo

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20Kg. Recepção com desengace total.

Fermentação conduzida leveduras indígenas em lagares de granito com pisa a pé a temperatura controlada, de modo a obter uma fermentação lenta

ESTÁGIO

Barricas de 500 litros de carvalho francês por 18 meses

NOTAS DE PROVA

Cor granada opaca com laivos violeta. Aroma a fruta silvestre e ameixa preta envoltos em apontamentos de baunilha. Na boca muito complexo e equilibrado com a barrica muito bem integrada evidenciando algumas notas de fumo, notável estrutura com taninos sedosos, final fresco e duradouro.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,8 | **pH:** 3,6



DOURO

CASA AMÉRICO RESERVA

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Cerceal Branco, Encruzado e Mistura de Vinhas Velhas

O VINHO

Vinhas: Estas uvas são um lote da seleção das melhores uvas brancas de várias pequenas parcelas, todas localizadas na zona de Vila Nova de Tázem, com idades entre 40 e 80 anos

VINIFICAÇÃO

Desengace total seguindo de esmagamento suave para uma pequena cuba inox, onde fez maceração pelicular durante 10h uma temperatura de 8°C. Após a prensagem, o mosto decantou durante 48h, sob temperatura controlada. O mosto limpo fermentou 30% em cuba inox e o restante em barricas de 400L de segundo ano, com agitação das borras finas.

ESTÁGIO

4 meses em barricas novas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Nariz com notas tostadas de barrica e nuances cítricas. Boca intensa, com toques salinos, fresco, acidez prolongada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,9 g/L | **pH:** 3,35 | **Açúcares Totais:** 0,9

PRÊMIOS

92 pontos - Wine Enthusiast



PEDRA CANCELA

CASTAS NATIVAS

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro e Touriga Nacional

O VINHO

Clima: Continental - Mediterrânico

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

Paladar: Muito elegante e agradável com final intenso.

Final de prova: Longo e muito equilibrado com uma finesse típica dos vinhos do Dão.

Gastronomia: Carnes grelhadas

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

VINIFICAÇÃO

Desengace total, fermentação com pré-maceração a temperatura controlada de 24-26°C.

ESTÁGIO

6 meses em barricas de carvalho francês e 3 meses em cave de estágio.

NOTAS DE PROVA

Cor: Ruby profundo

Aroma: Complexo com notas florais, fruta vermelha e alguma especiaria.

Paladar: Muito elegante e agradável com final intenso.

Final de prova: Longo e muito equilibrado com uma finesse típica dos vinhos do Dão.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% vol | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,7



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL



DÃO

LUÍS PATO BLANC DE NOIRS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

CASTAS

Baga

O VINHO

Filosofia - A resposta ao desafio da criação de um vinho branco a partir da mítica casta Baga.

Vinificação

Desengace: Sim

Fermentação: 2 semanas em inox

Maturação: 4 meses em pipos de carvalho francês usados

NOTAS DE PROVA

Acidez vibrante, excelente para acompanhar frutos do mar.

Aroma a maçã verde com um fumado que, aliado a fruto seco, identifica vinha de solo argilo-calcário.

Sabor cítrico com toque de pólvora.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,5%



*Luís
Pato*



BAIRRADA

BAGA BRUTO

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

CASTAS

Baga

O VINHO

Produtor: Graça Maria da Silva Miranda

Aspecto: límpido, cristalino, de bolha muito fina e delicada

Sabor: Complexo e intenso com uma mousse extremamente delicada, apresenta uma acidez de grande classe em combinação perfeita com um perfeito volume de boca.

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcario

Tecnologia Enológica

Tipo: Vinificação clássica de vinhos brancos (bica aberta)

Primeira Fermentação: Com temperatura controlada até aos 17 ° c durante 3 semanas.

Segunda Fermentação: Em cave com controlo de temperatura

Aptidões

Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por mais 4 anos

ESTÁGIO

24 meses

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % vol | **Acidez Total:** 7 g/l | **pH:** 3,02 | **Açúcares Totais:** 2 g/l



QTª VALE DE FORNOS RESERVA

REGIÃO | Tejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | António Ventura e David Ferreira

CASTAS

Arinto, Chardonnay e Gewürztraminer

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

Vindima manual, recolhida em caixas de 20 kg. Maceração pelicular em Cuba durante 12 horas. Prensagem, inertizada seguida de decantação por flotação. Fermentação em bica Aberta a temperaturas de 14-18°C, com constante levantamento das borras.

ESTÁGIO

6 meses em barricas usadas de carvalho Francês de grande formato (350L) com batônage das borras finas semanal.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina e límpida, de aroma subtil e fino, com apontamentos de ameixa branca e notas pederneiras. Em boca o vinho é intenso e untuoso, com uma acidez vincada, que irá permitir um envelhecimento positivo seguramente nos próximos 5 anos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,2% | **Acidez Total:** 6,2 g/L



TEJO

INFINITUDE PINOT NOIR

REGIÃO | Outros

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

MARIA MORA CABERNET SAUVIGNON

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO

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 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.

ESTÁGIO

Após a fermentação, foi trasfegado para barricas de carvalho francês onde permaneceu 9 meses em estágio até à altura do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido, de cor rubi. Muito aromático, com notas de frutos vermelhos maduros e especiarias. Excelente acidez combinada com uma textura aveludada e um final fresco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14 % vol. | **Acidez Total:** 5,0 g/L | **pH:** 3,77 | **Açúcares Totais:** 2,0 g/L



TERRAS DE LAVA

REGIÃO | Açores

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Castas Europeias Brancas e Castas Tradicionais Brancas

VINIFICAÇÃO

Após cuidada seleção das uvas a fermentação aconteceu em cuba de inox a uma temperatura controlada de 15°C.

ESTÁGIO

Estágio sobre as borras finas durante 4 meses após o qual o vinho foi engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo esverdeado. No aroma salientam-se as notas de frutos tropicais e cítricas envolvidas num bonito conjunto vulcânico. Na boca tem volume, muita frescura e mineralidade. Tem um final envolvente, salgado e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir acompanhando lapas grelhadas, cracas, e pratos de peixe.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 7,8 | **Açúcares Totais:** 2,6



ILHA DO PICO
COOP.
VITIVINÍCOLA
Est. 1949



PICO