

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 | **Açúcares Totais:** 108

PRÊMIOS

Prata/91 pts International Wine Challenge



DOURO

CALDAS VINHAS VELHAS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

mais de 20 castas autóctones

VINIFICAÇÃO

Desengace total; 6 Dias de fermentação com controlo de temperatura + 3 dias de maceração

ESTÁGIO

14 Meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano

NOTAS DE PROVA

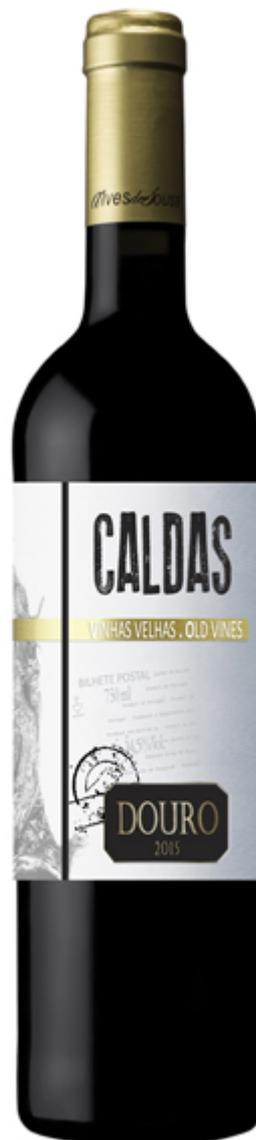
Cor rubi. Aromas a amoras, violetas, casca de pinheiro e chocolate negro. Boca muito elegante, complexa e envolvente, com ameixas pretas e notas muito finas de café. Grande classe e elegância.

SERVI / DESFRUTAR

carne de vaca, charcutaria e queijos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5 g/L | **pH:** 3,78 | **Açúcares Totais:** < 0,60



DOURO

GORRO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

CASTAS

Loureiro

O VINHO

Filosofia: Expressar de forma autêntica e genuína a casta Loureiro no seu habitat natural – o Vale do Lima.

Origem: Uvas provenientes de duas vinhas distintas. Distam do Oceano Atlântico cerca de 5 Km com dois solos de diferente origem, um em calhau rolado junto à margem sul do Rio e outra ligeiramente a sul numa vinha de encosta de origem xisto-argilosa algo raro, mas precioso.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20Kg. Receção com desengace total, esmagamento, seguida de prensagem. Decantação a frio por 2 dias a uma temperatura de 10°C, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada de 16°C.

ESTÁGIO

em inox sobre as borras finas durante 5 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela citrina de laivos esverdeados. Aroma fascinante de expressão floral com ligeira nuance a frutos cítricos. No palato a elegância seduz, onde a frescura atlântica é notável num final cativante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5%



DOURO

CASA DA ESTEIRA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

CASTAS

Códega, Rabigato, Verdelho, Vinhas Velhas e Viosinho

O VINHO

Lema: Vinhos criados em família, pelo casal Joana Pratas e João Nápoles de Carvalho, com o envolvimento dos seus filhos, Teresa e António PNC

Local: Casa da Esteira, Barcos, Tabuaço

Região: Douro Sub-região: Cima Corgo

Classificação: Denominação de Origem Controlada DOC Douro • Portugal

Vinhas: Vinha da Casa (Vinhas Velhas) • Plantada em 1977 • Solo de Xisto • 490 metros de altitude

Vinha da Teresinha (Rabigato) • Plantada em 2013 • Solo de Xisto • 550 metros de altitude

Vinha do António (Viosinho) • Plantada em 2014 • Solo de Xisto • 520 metros de altitude

Vinha da Encosta (Códega) • Plantada em 2014 • Solo de Xisto • 520 metros de altitude

Vinha dos Patamares (Verdelho) • Plantada em 2014 • Solo de Xisto • 530 metros de altitude

VINIFICAÇÃO

À chegada à adegas foi feita uma segunda escolha das uvas. Depois de desengaçadas, as uvas foram prensadas de forma delicada. Para sobressaírem os aromas da fruta, o mosto foi extraído em bica aberta, tendo, posteriormente, sido decantado em cuba de inox, durante 36 horas. Terminado esse período, foi transferido e fez a fermentação alcoólica com temperatura controlada (até 16.°C), durante 23 dias.

ESTÁGIO

O vinho estagiou em cubas de inox, sur lies (sobre borras finas) e com battônage quinzenal durante 3 meses.

NOTAS DE PROVA

Na cor, é um branco citrino esverdeado.

No nariz, é fresco e elegante, com boa presença de fruta branca.

Na boca, é fresco e vibrante, com fruta branca a sobressair e a ser envolvida por um bom volume de boca e uma boa acidez natural (proveniente das vinhas

de altitude), que lhe confere profundidade. O todo é equilibrado com notas de mineralidade, que lhe conferem complexidade.

SERVIR / DESFRUTAR

Um branco todo-o-terreno para beber a solo, com saladas, peixes grelhados, sushi, marisco, caril e carnes brancas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% Acidez Total: 4,8 g/L pH: 3,4



PARCEIROS
EST. 2013
NACRIAÇÃO



DOURO



RIBEIRO SANTO

GRANDE ESCOLHA - EXCELLENCE

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Encruzado

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Uvas exclusivamente da propriedade Ribeiro Santo. Desengace total e prensagem. Decantação a baixa temperatura por 48h numa cuba de aço inoxidável. Fermentação com leveduras indígenas selecionadas, em barricas de carvalho francês de 500L com battonage.

ESTÁGIO

Estágio por 6 meses antes do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor clara e cristalina – acidez e foco, este vinho é a expressão mais alta da casta Encruzado no Dão. É delicado e ao mesmo tempo encorpado, com notas de pera e maçã, flores brancas e lichia. A sensação na boca mostra o fresco e elegância e a explosão de sabor no final é persistente e envolvente

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** <3,2



CASA AMÉRICO

TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

O VINHO

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 Tázem. 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 provenientes de duas parcelas localizadas em Vila Nova de Tázem. As vinhas têm 50 anos, produções de cerca de 4ton/hae são vindimadas no estado de maturação ideal.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram criteriosamente seleccionadas na vinha e depois totalmente desengaçadas para um lagar de granito. Durante a fermentação o mosto foi homogeneizado por pisa a pé, com controlo de temperatura através de placas endógenas. Após a fermentação estagiou 10 meses em barricas novas e de segundo ano e fica um mínimo de 12 meses em garrafa após o engarrafamento.

ESTÁGIO

10 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % | **Acidez Total:** 5,8 g/l | **pH:** 3,75 | **Açúcares Totais:** 2,1 g/l



REBEL

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

CASTAS

Baga, Bical e Touriga Nacional

O VINHO

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.

NOTAS DE PROVA

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.

SERVIR / DESFRUTAR

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 4,9g/L



*Luis
Pato*



BAIRRADA

APLAUSO COLHEITA SELECIONADA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

CASTAS

Baga, Bical e Maria Gomes

O VINHO

Clima: temperado - atlântico

Solo: argilo - calcário, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes.

Degorgement: 2015

Paladar: boa estrutura de boca, equilibrado, excelente mousse fina, bolha fina e persistente.

Final de prova: intenso, longo, cremoso e envolvente.

gastronomia: como aperitivo e acompanhamento de diversas entradas

longevidade prevista: pode ser consumido de imediato ou nos próximos 2 anos, desde que guardado em pé ou deitado em local fresco e sombrio.

Nota de prova: 15 valores"

VINIFICAÇÃO

vinho base , elaborado a partir de maceração pelicular, seguido de fermentação com temperatura controlada. Usando método clássico efectuou-se a segunda fermentação com 9 meses em garrafa. Um mês de remouage em pupitre seguida de degorgement.

ESTÁGIO

estágio de 2 meses em cave antes de libertar para o consumidor.

NOTAS DE PROVA

Cor: ligeiro amarelado com alguns toques de laivos dourados.

Aroma: frutos de polpa branca, maçãs verdes, algumas notas de tosta com final ligeiramente limonado.

Paladar: boa estrutura de boca, equilibrado, excelente mousse fina, bolha fina e persistente.

Final de prova: intenso, longo, cremoso e envolvente.

PRÊMIOS

Livro dos vinhos 2014 – João Martins - "boa fruta, muito acessível, está fresco e o estilo é muito refrescante. Na boca nota-se um arredondamento que facilita a prova como aperitivo. Aí portar-se-á bem, mas à mesa também será bom companheiro.



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL



BAIRRADA

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

5ª DO LAGAR NOVO VIOGNIER INOX

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS
Viognier

O VINHO

Engarraamento: Com prévia estabilização e filtração, engarrafaram-se em Maio de 2016, 4.000 garrafas de 0,75L modelo Borgonha.

Gastronomia: Peixe, marisco, carnes brancas e massas.
Perfeitacombinação com sushi e saladas. Servir a 10° - 12° C.

NOTAS DE PROVA

Vinho com muito boa acidez, equilibrado

SERVIR / DESFRUTAR

Servir a 10° - 12° C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,0% Vol | **Acidez Total:** 6,3 g/dm³ | **pH:** 3,34



CASA DE SABICOS DOC

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonês, Syrah e Trincadeira

O VINHO

Região: Alentejo

Sub-Região: Reguengos

Clima: Mediterrânico

Solos: Vermelhos calcários

VINIFICAÇÃO

Cubas cónicas de inox com temperatura controlada; maceração prolongada.

ESTÁGIO

6 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor: Violeta muito intensa

Aroma: Complexo frutado; notas de frutos vermelhos maduros bem harmonizados com os taninos da madeira.

Paladar: Suave e frutado. Notas de madeira bem casadas com os taninos do vinho, rica acidez. Final longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha bem pratos de carnes vermelhas, enchidos, queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15% Vol. | **Acidez Total:** 5,5 g/dm³ | **pH:** 3,58



Casa de Sabicos



ALENTEJO

VICENTINO RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Durante 10 dias a 26°C, seguindo-se um mês de maceração prolongada, em contacto com as películas.

ESTÁGIO

Em barricas de carvalho francês (novas e usadas) durante 11 meses

NOTAS DE PROVA

A elegância aromática característica da casta Touriga Nacional é complexada por algumas especiarias provenientes das barricas de carvalho francês com tostas ligeiras onde estagiou. Tem uma prova de boca cheia, envolvente e com taninos sedosos equilibrados por uma acidez elegante, num conjunto muito persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% vol | **Acidez Total:** 5,4 g/l | **pH:** 3,68 | **Açúcares Totais:** 0,7 g/l



VICENTINO
VINHAS DA COSTA ATLÁNTICA



ALENTEJO