

# ENSAIOS SOLTOS ALVARINHO

**REGIÃO** | Vinho Verde

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Márcio Lívio Duarte Lopes

## CASTAS

Alvarinho

## O VINHO

A Sub - Região de Monção e Melgaço, em pleno Alto-Minho, é sobejamente conhecida pelas condições propícias a originar vinhos únicos que se destacam pela sua frescura, mineralidade, equilíbrio natural e longevidade.

Elaborado a partir de uvas de viticultores seleccionados de Melgaço e Monção, e fruto de fermentação em barricas usadas com recurso a battonage, creio ter feito vinho com forte carácter varietal, rústico e fresco, bem como redondo e aromático, com a mineralidade que aprecio nesta casta, cuja elegância e particularidade só encontro em grandes castas mundiais.

## VINIFICAÇÃO

Após vindima manual, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos sofreram uma prensagem ligeira e decantação de 48horas. Fermentou sem controle de temperatura durante 15 dias.

## ESTÁGIO

8 meses com battonage.

## NOTAS DE PROVA

Este Alvarinho concentra o vegetal da película, a intensidade de aromas, o equilíbrio e ao mesmo tempo o lado delicado desta casta .

Vinho de cor esverdeada, com aroma intenso, com toque tropical e ligeiro vegetal. Vinho bem equilibrado na boca. Termina longo e persistente.

## SERVIR / DESFRUTAR

Saladas, peixes gordos, carnes brancas e grelhados, à temperatura de 12°C. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 Anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 7,0 g/L | **pH:** 3,19



ENSAIOS  SOLTOS



VINHO VERDE

# QUINTA DO CONVENTO RESERVA

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Diogo Lopes e Anselmo Mendes

## CASTAS

Gouveio, Rabigato e Viosinho

## O VINHO

Clima: Mediterrânico

Solos: Mistura de Xisto e Granito

Idade Média das Vinhas: 20 Anos

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 18kg, desengace total, ligeira prensagem seguida de decantação estática a frio. Fermentação em barricas de 500L de carvalho francês.

## ESTÁGIO

Estágio sobre borra fina com batonnage durante dez meses.

## NOTAS DE PROVA

De cor cítrica e límpida, com aromas frescos e minerais. É um vinho muito fino, fiel ao seu terroir, elegante na boca. Termina com uma boa persistência e imensa frescura.



DOURO



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

# QUINTA DAS BRÔLHAS RESERVA

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Tinto

## CASTAS

Sousão, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

## VINIFICAÇÃO

Todas as vinhas da Quinta das Brôlhas estão divididas em parcelas diferentes e cada parcela é colhida à mão. As uvas são selecionadas antes de entrarem na adega. São desengaçadas e pisadas em lagares de 1 a 3 dias antes de darmos início à fermentação, que ocorre nos mesmos lagares. Os vinhos são pisados a pé todas as noites e usam-se os antigos "macacos" para baixar a manta durante o dia. Uma vez completada a fermentação, os vinhos são tirados a limpo para cubas de aço inox, onde se processa a fermentação maloláctica

## ESTÁGIO

18 meses, 60% em barricas novas de carvalho Francês de 225 litros e 40% em barricas usadas de carvalho francês de 225.

## NOTAS DE PROVA

Um Tinto elegante e fresco, de cor vermelha escura e púrpura, com uma boa concentração de aroma de frutos vermelhos maduros e ameixa preta, com um suave toque frutado. Um vinho muito equilibrado e aveludado, terminando longo e frutado.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,64 | **Açúcares Totais:** < 0,6 g/L



QUINTA DAS BRÔLHAS



DOURO



Wine Concept

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

# CASA AMÉRICO

## 625MT

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

### CASTAS

Lote de castas tradicionais do Dão

### O VINHO

Estas uvas são um lote de 70% vinhas velhas e 30% Encruzado, da nossa Quinta do Aral. As vinhas velhas tem cerca de 80 anos e combinam castas tradicionais variadas, sendo algumas raras.

### VINIFICAÇÃO

Seleção das uvas à entrada da adega. Prensagem com desengace total, seguida maceração pelicular a frio. A fermentação do mosto limpo decorreu em pequenos depósitos inox, sob temperatura controlada e em barricas de 400L.

### ESTÁGIO

barricas de 400L e depósitos inox

### NOTAS DE PROVA

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

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 5,53 g/L | **pH:** 3,39 | **Açúcares Totais:** 0,6 g/L



DÃO

# PEDRA CANCELA RESERVA

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional

**O VINHO**

Um Dão Reserva é, tradicionalmente, um vinho de lote. As uvas Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz foram vinificadas separadamente, juntando-se depois para um estágio de seis meses em barricas de carvalho francês. É um perfeito exemplo da intensidade, frescura, equilíbrio e elegância dos vinhos tintos do Dão

Clima: Continental - Mediterrânico

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

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 forte maceração em lagar típico de granito, com controlo de temperatura a 24° C.

**ESTÁGIO**

6 meses em barricas de carvalho francês e 2 meses em cave de estágio.

**NOTAS DE PROVA**

Cor: Tinto vermelho profundo com reflexos púrpura.

Aroma: Frutos vermelhos do bosque, toques de tabaco e moca.

Paladar: Aveludado e cheio.

Final de prova: Complexo e equilibrado

**SERVIR / DESFRUTAR**

Picanha, Bifes do Lombo (Vitela) Grelhado

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,5% vol

**PRÊMIOS**

Revista de Vinhos - Janeiro de 2014 - Prémio "Boa Compra": "Concentrado na cor, aroma evidente a Touriga Nacional, com sugestões de flores, boa densidade, equilibrado na boca, taninos fáceis, guloso e afinado no corpo em bom diálogo com a acidez. Prazer imediato"



**LUSOVINI**  
VINHOS DE PORTUGAL



DÃO

# CASA DE SAIMA PINOT NOIR

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Paulo Nunes

## CASTAS

Pinot Noir

## O VINHO

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcario

Aspecto: límpido

Tonalidade: Apresenta alguns laivos de cor granada

Sabor: Excelente acidez em perfeito equilíbrio com óptimo volume do boca, o que transmite a este vinho um carácter muito refinado e unico.

Acidez volátil: 0,46 g/dm<sup>3</sup>

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: 4 toneladas de uvas

Tecnologia Enológica

Tipo: Vinificação clássica em lagar

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

Aptidões

Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por mais de 7 anos

## ESTÁGIO

12 meses em inox

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5% vol | **Acidez Total:** 5,5 g/dm<sup>3</sup> | **Açúcares Totais:** 3,6 g/l



# ESPUMANTE RIBEIRO SANTO RESERVA BRUTO

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Espumante

**CASTAS**

Bical, Cerceal e Encruzado

**O VINHO**

- Solos de origem granítica com grandes afloramentos xistosos
- Altitude ronda os 400-600m
- Influência dos rios Dão e Mondego
- Verões quentes e secos
- Invernos frios

**VINIFICAÇÃO**

Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura a rondar os 16°C durante 3 semanas. Método tradicional de fermentação em garrafa, em cave fresca, durante 18 meses, seguindo-se o dégorgement.

**NOTAS DE PROVA**

Cor amarelo-palha com aroma elegante de frutos secos. Bolha fina e persistente. Boa estrutura e equilíbrio na boca. Contém Sulfitos.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,05 % | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,3



# ZÉ DA LEONOR RESERVA

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Filipe Sevinate Pinto

## CASTAS

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah e Touriga Nacional

## O VINHO

"Zé da Leonor" Agricultor assim conhecido na zona, tendo adquirido a Quinta Nova no início do século passado, começou o projeto que culminou na produção deste vinho. Hoje, passadas quatro gerações, o seu neto e bisnetos recuperaram a Quinta. Plantaram nova vinha, construíram uma adega e produzem agora um vinho com o seu nome – o "Zé da Leonor" – que tal como ele revela o carácter e a forte personalidade que queremos transmitir às próximas gerações.

Designação Especial: Reserva

Terroir: Solo franco-arenoso, em encosta voltada a Sul, de invernos rigorosos e verões quentes e secos

Produção: 15000 garrafas

Produtor: Pedro Rebelo Lopes

Sugestão de Acompanhamento: Pratos fortes e condimentados de carne e alheira de caça

Acidez Volátil: 0,57 g/l

## VINIFICAÇÃO

Em adega própria. Desengace e esmagamento a baixa temperatura, corte em lagar de granito seguido de fermentação em cuba de inox a 25°C

## NOTAS DE PROVA

Vinho de cor granada profunda, nariz expressivo com notas de fruta madura, baunilha e suave resina fresca. Na boca é um vinho intenso, cheio, com estrutura e acidez a assegurarem uma evolução favorável nos próximos anos

## SERVIR / DESFRUTAR

Servir a 18°C

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% vol | Acidez Total: 3,85 g/l | pH: 3,85



ZÉ DA  
LEONOR



TEJO

# QUINTA DO PINTO MERLOT & SYRAH

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

## **CASTAS**

Merlot e Syrah

## **O VINHO**

Este vinho único, impar e icónico nasce de uma vontade de marcar a diferença. A junção destas duas castas, merlot e syrah, demonstra por si só essa intenção. Duas castas internacionais que, juntas, criam um vinho até então não pensado em Portugal. Da arte de saber esperar aguardámos durante 9 meses as 9 barricas de carvalho francês onde estagiou este blend dando origem a um vinho com aroma rico e palato volumoso e elegante.

## **VINIFICAÇÃO**

cuidada gestão da vegetação para optimização do potencial aromático da uva. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas em depósito de cimento sob temperatura controlada de 24-28°C, seguida da fermentação maloláctica. As elegantes notas de madeira provêm do estágio em barricas de 3ª e 4ª utilização de carvalho francês durante 12 meses, integrando este blend de acordo com o perfil elegante e fresco deste vinho.

## **NOTAS DE PROVA**

Cor: granada opaco

Aroma: Aroma intenso a compota e fruta madura, em perfeita harmonia com leves notas de madeira de carvalho francês.

Boca: Fruta preta, chocolate negro e alguma compota com madeira discreta e elegante. Corpo volumoso. Sente-se muita frescura durante toda a prova. Final persistente.

Degustação: 16°- 18° c.

Acompanhamento: pratos de carne vermelha e caça assim como queijos variados.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14% vol | **Acidez Total:** 5,28g/l | **pH:** 3,57 | **Açúcares Totais:** <1,0g/l



ESTATE BOTTLED  
QUINTA DO  
PINTO



LISBOA | BUCELAS  
COLARES

# HERDADE DO PORTOCARRO

**REGIÃO** | Península de Setúbal

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | José da Mota Capitão

## CASTAS

Aragonês, Cabernet Sauvignon 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 de 12 meses em barricas de carvalho francês.

## NOTAS DE PROVA

Cor granada intensa com aromas de ameixa maduras, mesclados com frutos silvestres, especiaria e tosta de madeira. Na boca é envolvente, revela um enorme equilíbrio e um final muito prolongado, assente em finos e elegantes taninos.

## SERVIR / DESFRUTAR

Combina com carne.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5 % | **Acidez Total:** 4,9 g/L | **pH:** 3,82

## PRÊMIOS

Revista Vinum – Top 100 World (18,5/20 10/2016) 18,5/20 pts  
Decanter, 11/2012 Silver Medal, Vienna Wine Conteste 2014 Gold Medal,  
Vienna Wine Conteste 2015



PENÍNSULA  
DE SETÚBAL

# JOAQUIM MADEIRA

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Antão vaz, Arinto e Chardonnay

**O VINHO**

Clima: Mediterrânico

Solos: Vermelhos Calcários

**VINIFICAÇÃO**

Antão Vaz e Chardonnay – fermentação em barricas de carvalho francês sob temperatura controlada. Arinto – fermentação em depósitos de inox sob temperatura controlada.

**NOTAS DE PROVA**

Cor: Citrino

Aroma: Misto equilibrado de frutas tropicais, cítricos e tosta da barrica onde fermentou. A acidez e as notas cítricas transmitem uma frescura característica da juventude do vinho.

Paladar: Macio com notas de frutas tropicais e óptima acidez que indicia a juventude do vinho.

Porém, a presença da barrica onde se fez a vinificação integra um conjunto de sabores que conferem à prova um equilíbrio assinalável. A untuosidade, o corpo, os frutos tropicais e cítricos são características deste vinho, que influenciam decisivamente o seu equilíbrio.

Final de prova muito equilibrado e persistente.

**SERVIR / DESFRUTAR**

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

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,5 % vol | **Acidez Total:** 5,5 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3,42



Casa de Sábicos  
VINHOS



ALENTEJO

# VICENTINO SYRAH

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Bernardo Cabral

## CASTAS

Syrah

## VINIFICAÇÃO

Em cubas de inox onde a pisa é feita com robot pisador durante 8 dias a uma temperatura de 26°C

## ESTÁGIO

Em barricas usadas de carvalho francês durante 10 meses

## NOTAS DE PROVA

O vinho tinto que mais espelha a perfeita simbiose entre o Atlântico, os solos e as vinhas é o Vicentino Syrah.

Nas vinhas do Vicentino a proximidade do oceano revela um lado singular da casta Syrah. Notas introdutórias de cássis e grafite combinadas com algum vegetal, estendem-se numa prova longa de final salino.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5% vol | **Acidez Total:** 5,8 g/l | **pH:** 3,72 | **Açúcares Totais:** 0,4 g/l



VICENTINO  
VINHAS DA COSTA ATLÂNTICA



ALENTEJO