

DONA PATERNA ALVARINHO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

Este vinho apresenta uma cor amarela citrina bastante cristalina.

Aroma muito intenso com um perfil orientado para algumas notas tropicais mas, também, com frutas cítricas maduras, laranja cristalizada e mesmo uvas frescas.

Na boca revela-se um vinho gordo, suculento, com acidez muito equilibrada.

Vigoroso e amplo num longo final de boca, notando-se algumas notas picantes.

ESTÁGIO

Tanques de inox

NOTAS DE PROVA

Paladar: Fresco, amplo, equilibrado e saboroso.

SERVIR / DESFRUTAR

Serve bem com sardinha grelhadas, salada de folhas verdes com anéis de lula e castanha cajú, caldeirada de frutos do mar, casquinha de siri, espaguete com frutos do mar e mariscos gratinados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 6,5 g/dm³



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.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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



DOURO

CASA DAS EIRAS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Mafalda Magalhães

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

Origem- Douro, Alijó, Ribatua

Viticultura- Vinhas implantadas em zona de cotas altas do conselho de Alijó, com solos de transição com confluência de xisto e granito, onde se podem encontrar pedras de quartzo. Vinhedo inserido em mosaico, com envolvimento de vegetação autóctone

VINIFICAÇÃO

Maceração a frio durante 48h, seguido de fermentação com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Parte do lote, estagiou em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. Aroma com notas finas de flores de esteva, frutos negros do bosque, complexado com um toque especiado a noz moscada. Em boca é envolvente e volumoso. A acidez, balanceada com a estrutura, conferem-lhe frescura e persistência.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13%



CASA DAS EIRAS



DOURO

PRIMADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Patrícia Santos / Anselmo Mendes

CASTAS

Encruzado

O VINHO

Produzido a partir da casta Encruzado, típica do Dão e considerada de qualidade irrepreensível, é um vinho estruturado, envolvente e cremoso. Podendo ser bebido desde jovem, o *Primado Branco* Encruzado é um vinho com grande longevidade e potencial para um bom envelhecimento.

VINIFICAÇÃO

O mosto manteve-se em maceração pré-fermentativa cerca de 8 horas, após o que foi prensado. A fermentação processou-se lentamente com um controlo rigoroso da temperatura entre os 14°C e os 15°C permitindo uma harmonização dos complexos aromas da casta Encruzado.

NOTAS DE PROVA

A cor é de palha brilhante e matiz levemente esverdeada.

Não tendo sido sujeito a contacto com a madeira não sofre a influência aromática das barricas. Assim, o aroma revela a exuberância da casta Encruzado evidenciando um nariz mais varietal. Mais floral no início, vai revelando aromas de fruta fresca, nomeadamente maçã e citrinos com algumas notas tropicais e ervas selvagens.

Na boca, a sua exuberância é notável e progressiva. O excepcional equilíbrio entre a acidez e o álcool evidencia-lhe grande elegância. Sente-se a presença discreta de citrinos, maçã verde e nozes. O contacto com a película conferiu-lhe estrutura, proporcionando um final de boca longo em que a complexidade aromática e a intensidade do gosto se revelam harmoniosamente.

SERVIR / DESFRUTAR

Com uma forte vocação gastronómica e também um vinho sem época. Acompanha bem os alimentos frescos típicos das épocas mais quentes, mas esta bem preparado para combinar com pratos fortes, nomeadamente de peixes de forno, bacalhau, algumas carnes e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,0 % Vol | **Acidez Total:** 5,27 g/dm³ | **pH:** 3,36



Pereira de Melo



DÃO

CASA AMÉRICO

JAEN

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Jaen

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 Tazém. 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 uma parcela localizada 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. Este vinho estagia um mínimo de 12 meses em garrafa antes de seguir para o mercado.

ESTÁGIO

Depósitos inox

NOTAS DE PROVA

Cor ruby aberta. Aroma subtil com notas de frutos vermelhos como morangos e framboesas . Na boca é elegante, com boa acidez e taninos muito redondos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13 % | **Acidez Total:** 5,5 g/l | **pH:** 3,69 | **Açúcares Totais:** 1,3 g/l



ATAÍDE SEMEDO RESERVA ESPECIAL

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

CASTAS

Baga e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Desengace total das uvas. Fermentação em lagares abertos de pequena capacidade (4Hl) durante 6/7 dias com controle de temperatura (26/27°C).

ESTÁGIO

Estágio de 9 meses em baricas de Carvalho Francês e de 9 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

No nariz apresenta fruta silvestre, leve resina e toques fumados. Na boca é pleno, estruturado, envolvente e capitoso, com final longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Chanfana, bifes com molhos, porco preto, carnes maturadas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14%



BAIRRADA

DINAMITE BLANC DE BLANCS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

CASTAS

Arinto, Bical e Chardonnay

O VINHO

Filosofia: Expressar autenticidade e pureza do terroir Bairradino, através de métodos artesanais de espumantização.

Origem: As vinhas estão localizadas nos melhores solos argilo-calcários da Bairrada na zona de Ancas.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, prensagem pneumática suave com fermentação alcoólica a 18°C. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo palha. Aroma fresco com intensidade. De grande elegância, com presença de frutas como a maçã verde e ananás. Palato equilibrado e delicado, com sabores frescos e notas de frutos secos e biscoitos de chocolate.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6 g/dm³ | **pH:** 3,25



BAIRRADA

À MODA DO ZÉ DA LEONOR

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Filipe Sevinate Pinto

CASTAS

Syrah e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Em adega própria. Pisa a pé de cacho inteiro, sem desengaçar, seguido de maceração e arranque de fermentação em lagar apenas com leveduras indígenas. Prensagem em prensa hidráulica vertical.

ESTÁGIO

8 meses em barrica de 500lt usada

NOTAS DE PROVA

Cor granada aberta. Nariz expressivo com notas de tabaco, fruta fresca e ligeiro especiado. Na boca é elegante, com textura e acidez vibrante.

SERVIR / DESFRUTAR

Vários tipos de queijo ou à refeição com beringela recheada ou outros pratos leves de carne

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,83 g/l | **pH:** 3,75



ZÉ DA
LEONOR



TEJO

INFINITUDE COLHEITA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Francisco Figueiredo

CASTAS

Merlot e Pinot Noir

O VINHO

Solos: Uma aposta original em castas clássicas francesas, plantadas em meia-encosta, em solos argilo-calcários, a cerca de 5 km da Costa Atlântica e a uma média de 90m 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

15% 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 e bosque. Apontamentos ligeiros de pinho e fumo. Na boca apresenta-se vivo e acutilante. Muito longo e fresco.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha especialmente bem carnes e estufados com notas mais terrosas e perfumadas (cogumelos). Servir a 18°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13%vol | **Acidez Total:** 6,2 g/L | **pH:** 3,40



in·fi·ni·tu·de
QUALIDADE DO QUE É INFINITO
vinhos da serra de sintra
portugal



LISBOA | BUCELAS
COLARES

VICENTINO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Alvarinho, Arinto e Semillon

O VINHO

Reflexo da harmonia entre o Atlântico e o Alentejo, o vicentino Colheita Branco exibe uma frescura notável, que advém da viva acidez que esta dualidade oferece.

A esta junta-se o seu carácter ligeiramente vegetal que resulta de um blend de castas original, revelando um vinho extremamente agradável e refrescante.

VINIFICAÇÃO

Aconteceu separadamente por casta e durante 18 dias a 15°C, seguindo-se um período de estágio sobre as borras.

ESTÁGIO

Sobre as borras durante 5 meses em cuba inox.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% vol | **Acidez Total:** 6,4 g/l | **pH:** 3,34



VICENTINO
VINHAS DA COSTA ATLÂNTICA



ALENTEJO

VICENTINO RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO

Em barricas de 350 litros.

ESTÁGIO

Sobre as borras durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA

O vinho que mais espelha a perfeita simbiose entre o Atlântico, os solos e as vinhas é o Vicentino Reserva Branco. Neste vinho, as notas vegetais e de fruta tropical do Sauvignon Blanc, são realçadas e espessadas pelas barricas em que fermenta, dando origem a este vinho fresco mas complexo, com toques abaunilhados. Estas sensações persistem no palato numa prova suave e envolvente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% vol | **Acidez Total:** 7,5 g/l | **pH:** 3,38 | **Açúcares Totais:** 0,9 g/l



VICENTINO
VINHAS DA COSTA ATLÂNTICA



ALENTEJO

JOSÉ PITEIRA TALHA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | José Piteira

CASTAS

Moreto

O VINHO

Clima Mediterrânico

Solo Arenoso Argiloso

Aditivos: Sulfitos

VINIFICAÇÃO

Esmagamento em ripanço. Fermentação em talha de barro de 2.000L, mantendo-se na presença das mães até Novembro

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi escuro

Aroma: Frutos vermelhos, cacau, café e compota de fruta preta

Boca: Boa acidez e taninos proeminentes

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 3,5 g/L | **pH:** 3,4 - 3,8 | **Açúcares Totais:** 3,0 g/L



encostas d
alqueva



ALENTEJO

FREI GIGANTE

REGIÃO | Açores

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Arinto dos Açores, Terrantez do Pico e Verdelho

VINIFICAÇÃO

As diferentes variedades de uva foram fermentadas individualmente em cubas de inox a uma temperatura e oxidação baixas.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela esverdeada. Aroma de frutos cítricos e tropicais, num fundo de algas lembrando a brisa marítima em ambiente vulcânico. Boca muito envolvente, com uma acidez vibrante e final salino.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir acompanhando saladas, mariscos, pratos de peixe e queijos pouco intensos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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



ILHA DO PICO
COOP.
VITIVINÍCOLA
Est. 1949



PICO

ASTRONAUTA RIESLING

REGIÃO | Outros

TIPO | Branco

CASTAS

Riesling

VINIFICAÇÃO

Foi vinificado em cuba de inox e uma pequena parte fermentou em toneis antigos de madeira.

NOTAS DE PROVA

Cor clara citrina. Notas de frutos citricos e ananás. Mineralidade notada (pedra lascada e querosene). Boca carnuda e agridoce, muito fresca e salivante. Acompanha grandes peixes como o bacalhau, o salmão ou postas de garoupa e cherne.

SERVIR / DESFRUTAR

Excelente com comida asiática, indiana ou italiana. Servir a 9-10 °C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13%

PRÊMIOS

Revista de Vinhos 16/20

Medalha de Ouro Portugal Wein Trophy

Medalha de Ouro DLG-Lebensmittelprüfungen

Medalha de Ouro Premium Select Wine Challenge da revista alemã

Selection

