ENSAIOS SOLTOS LOUREIRO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Márcio Lívio Duarte Lopes

CASTAS
Loureiro

O VINHO
A casta Loureiro, cada vez mais reconhecida, no panorama nacional, tem qualidades impares, nomeadamente pela aromáticos que confere, e dependendo da proveniência, na elegância que origina nos vinhos.
Elaborado a partir de duas vinhas situadas em Ponte de Lima e em Barcelos trata-se de um vinho pleno de elegância, frescura, resultado de um ano muito especial para esta casta.

VINIFICAÇÃO
Após vindima manual, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos foram desengaçados, precedida de uma prensagem ligeira e decantação de 48horas. Fermentou em pequenas cubas de inox.

ESTÁGIO
6 meses inox

NOTAS DE PROVA
Este Loureiro apresenta um aroma floral, com uma cor esverdeada, e muito refrescante.

SERVIR / DESFRUTAR
Saladas, peixes gordos, carnes brancas e grelhados, à temperatura de 12ºC. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 5 Anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12% | **Acidez Total:** 7,2 g/L | **pH:** 3,20

ENSAIOS SOLTOS

VINHO VERDE

Wine Concept

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

CASA DAS EIRAS RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Mafalda Magalhães

CASTAS
Arinto, Gouveio e Viosinho

O VINHO
ORIGEM
Douro, Alijó, Ribatua
VITICULTURA
Vinhas implantadas em zona de cotas altas no concelho de Alijó. Solos de transição com confluência de xisto e granito, onde se podem encontrar pedras de quartzo. Vinha inserido em mosaico, com envolvência de vegetação autóctone.

VINIFICAÇÃO
Seleção criteriosa dos cachos de uva, seguido de prensagem suave em prensa pneumática. Fermentação a baixa temperatura em cubas de aço inoxidável, durante 4 semanas.

ESTÁGIO
O vinho estagiou em barricas usadas, sobre borras finas, durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA
Cor cítrica com laivos esverdeados.
Aroma delicado, com notas de frutos cítricos, ameixa branca madura, envolvidos pela complexidade da madeira. O "terroir" do Vale do Tua associado com a altitude, conferem a este vinho profunda mineralidade e frescura.
Em boca, mostra carácter e potencial para complexar. Final agradável persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13%

DOURO

Wine Concept

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

QUINTA DAS BRÔLHAS GRANDE ESCOLHA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

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

O VINHO
Um vinho de castas tradicionais-Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, tinta barroca e Sousão, refletindo o carácter da baixa altitude da sub-região do Baixo Corgo, com o seu consistente ano-a-ano. Um vinho perfumado completo, associando a concentração e elegância no melhor estilo da região do vale do Douro.

VINIFICAÇÃO
No seu ponto de maturação ideal, as uvas foram colhidas manualmente, desengaçadas e submetidas a fermentação prolongada em lagar.

ESTÁGIO
Após a fermentação, o vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês por um período de 18 meses.

NOTAS DE PROVA
Vermelho-rubi brilhante na cor, o vinho tem um aroma intenso de fruta madura e ligeiramente vegetal, assim como indícios de baunilha, coco e chocolate, típicos de seu envelhecimento em barricas de carvalho. Na boca, seu corpo é bem equilibrado pela sua acidez e álcool proporcionando grande capacidade para acompanhamento de pratos de carne vermelha.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,5 | **pH:** 3,65

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

BASTARDO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS
Bastardo

O VINHO
- Vinho Tinto DOC Dão
- Uma casta com maturações prematuras
- 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
50% das uvas com engaço e 50% das uvas desengaçadas fermentaram durante 15 dias a temperaturas controladas entre 20 e 23 º C, com pouca maceração pelicular. Após a fermentação, foi trasfegado para barricas de carvalho francês de vários anos onde decorreu a fermentação maloláctica e permaneceu 10 meses. Vinho não filtrado, sujeito a criar depósito.

NOTAS DE PROVA
Casta de maturação precoce e de pouca cor. Este vinho caracteriza-se pelo aroma a frutos silvestres, balsâmico e com algumas notas de tabaco. Delicado com uma acidez em harmonia com a elegância que se apresenta em cada prova. Um vinho suave, com um fim de boca persistente, mas leve.

SERVIR / DESFRUTAR
Combina bem com pratos de peixe gralhado, carne e queijo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,25 g/L | **pH:** 3,5

MAGNUM
VINHOS · WINES

DÃO

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 ROSÉ

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Rosé

CASTAS
Alfrocheiro e 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 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 um lote da selecção de uvas tintas de uma parcela em Vila Nova de Tázem, com 30 anos . Estas uvas são escolhidas por apresentaram uma boa maturação com teor alcoólico moderado.

VINIFICAÇÃO
As uvas foram totalmente totalmente desengaçadas e suavemente prensadas, tendo um contacto mıníimo com as pelıć ulas antes de ser extraıd o o primeiro mosto de lágrima. seguida de arrefecimento e decantação a 12ºC. A fermentação do mosto limpo decorreu em pequenos depósitos inox a temperatura controlada de 16ºC, de modo a preservar todos os aromas e frescura.

ESTÁGIO
Depósitos inox

NOTAS DE PROVA
Leve cor salmão. Aroma com notas de framboesas e flores do campo. Na boca é delicado, com uma acidez viva e um final refrescante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 5,79 g/l | **pH:** 3,28 | **Açucares Totais:** 0,8 g/l

CASA
amérICO
FAMILY & TRADITION

DÃO

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 | **Açucares Totais:** 1,8 g/dm3

CASA DE SAIMA

BAIRRADA

Wine Concept

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

BLANC DE BLANCS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

CASTAS
Maria Gomes e Sercialinho

O VINHO
Criado com uvas das castas Maria Gomes (95%) e Sercialino (5%) fermentadas separadamente em cubas de inox com controlo de temperatura, durante 2 semanas.
A segunda fermentação ocorreu em garrafa por forma a conservar o aroma floral e frutado da casta principal. É um vinho de Verão mas também de convívio.

ESTÁGIO
Depósitos inox

Luis Pato

Wine Concept

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

QTª VALE DE FORNOS
SYRAH

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Os vinhos da Quinta Vale de Fornos, nascem do trabalho integrado entre a viticultura e a enologia. Este vinho tinto é o resulta do de todo o potencial que a casta Syrah apresenta no terroir da Quinta Vale de Fornos. Com uma grande elegância de aro mas, destaca-se as notas de fruta preta e especiarias (pimenta branca). Na boca é macio e aveludado, com um final fresco e persistente.

CASTAS
Syrah

O VINHO
A Quinta Vale de Fornos, localizada no extremo sudoeste da região do Tejo, escreve a sua história desde o século XIX, quando foi construída e serviu de prenda de casamento à filha mais nova de D. Antónia Ferreira (Ferreirinha}. É da transição entre as terras de Campo com o Bairro, que aparece o complexo terroir das nossas vinhas, orografia irregular entre vales, encostas e colinas, solos argilo-calcàrios, arenosos e franco-argilosos, com castas variadas: Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonês e Syrah, nas tintas e Fernão Pires, Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc nas brancas. Toda esta complexidade permite à Quinta Vale de Fornos aproveitar ao máximo o potencial das suas terras para produzir vinhos de qualidade e marcar pela diferençaos seus produtos.
Terroir
Solos argilo-calcários
Altitude 200m
Orografia - encosta Orientação sul
Acidez volátil: 0,60g/l (ác. Acético)
S02 (total/livre): 85mg/L / 40mg/L

VINIFICAÇÃO
Maceração pré-fermentativa e fermentação a temperatura controlada. Fermentação maloláctica realizada em cubas de inox e estágio em barricas novas de carvalho francês. Este vinho é engarrafado após dois anos da sua produção, tendo um ligeiro estágio em garrafa.

ESTÁGIO
12 Meses em Madeira Nova de Carvalho Francês

SERVIR / DESFRUTAR
16°C / 18°C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 15,00% Vol. | **Acidez Total:** 5,30 **pH:** 3,46

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

MURGAS BUCELAS

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS
Arinto

VINIFICAÇÃO
A vindima foi feita manualmente para pequenas caixas de 15Kg, tendo sido prensadas delicadamente logo de seguida e o mosto clarificado estaticamente. A fermentação foi feita em cuba de inox e 20% em barricas usadas de carvalho francês de 350 litros.

ESTÁGIO
Aconteceu durante 8 meses em cima das borras finas com batonage apenas nos primeiros 2 meses.

NOTAS DE PROVA
Murgas Bucelas é um vinho que exprime a força do terroir atlântico em solos calcários.
Alia a elegância do Arinto à mineralidade característica dos solos calcáricos.
Sério, profundo e de grande longevidade, reúne os atributos dos grandes vinhos históricos. Murgas Bucelas é um vinho que exprime a força do terroir atlântico em solos calcários. Alia a elegância do Arinto à mineralidade
característica dos solos calcáricos. Sério, profundo e de grande longevidade, reúne os atributos dos grandes vinhos históricos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,06

MURGAS
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA
Bucelas

LISBOA | BUCELAS
COLARES

Wine Concept

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

VICENTINO PINOT NOIR NAKED

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Rosé

CASTAS
Pinot Noir

VINIFICAÇÃO
Uvas são prensadas em cacho inteiro. Fermentação ocorreu em depósito de inox

ESTÁGIO
Durante 6 meses nas mesmas cubas de inox, sobre as borras finas

NOTAS DE PROVA
Cor rosado aberto. Aroma predominantemente frutado com notas de toranja, framboesas e melancia fresca. Na boca é suave, com volume, mostrando uma acidez equilibrada e refrescante. O final é longo e salino.

SERVIR / DESFRUTAR
É muito versátil, sendo uma óptima opção para acompanhar entradas como uma sopa de abóbora, húmus ou carpaccio de vaca, percebe ou mexilhões à espanhola. Ou experimente com gastronomia Indiana ou Nepalesa. Deve ser servido fresco a uma temperatura de 10ºC

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 11,5% | **Acidez Total:** 7,2 g/L | **pH:** 3,43 | **Açucares Totais:** 0,9 g/L

VICENTINO
VINHAS DA COSTA ATLÂNTICA

ALENTEJO

Wine Concept

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

LV COLHEITA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS
Arinto e Verdelho

VINIFICAÇÃO
As uvas provenientes de talhões previamente seleccionados, transportadas em caixas de 22 kg, foram sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após desengaçadas e prensadas, o mosto foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8ºC durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14º C durante um período de 30 dias.

ESTÁGIO
8 meses de estágio em Inox, com bâtonage nas borras finas, ao abrigo do oxigénio.

NOTAS DE PROVA
Cor citrina muito atrativo no aroma, onde se destacam notas de lima, flor de laranjeira, e vibrante mineralidade. Um vinho cativante em boca, de acidez viva e estrutura equilibrada. Com final sedutor e fresco.

SERVIR / DESFRUTAR
marisco, peixe, cozinha asiática, carnes brancas e queijos.

LOBO
DE VASCONCELLOS WINES
Finding excellence

ALENTEJO

Wine Concept

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

RAPARIGA DA QUINTA
RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS
Alicante Bouschet, Aragonês e Touriga Nacional

O VINHO
Clima: Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica estival.
Solos: Solos de origem granítica e com algumas manchas de derivados de xistos e quartzo.
Área de vinha: 65 hectares

VINIFICAÇÃO
Seleção criteriosa das uvas durante o apanho e posteriormente na adega, em mesa de escolha. As uvas foram suavemente esmagadas e realizou-se uma maceração pré-fermentativa a 12 ºC. O mais importante nesta vinificação é a duração da maceração pré- -fermentativa e a extração muito rigorosa praticada no início da fermentação alcoólica. O mosto foi, entretanto, inoculado com leveduras selecionadas e vinificado em lagares de aço inoxidável a temperatura controlada.

ESTÁGIO
12 meses em barricas de carvalho francês novas e usadas de 500 litros de capacidade.

NOTAS DE PROVA
Descrição Organolética: Mostra uma bonita cor rubi intensa. Aroma profundo e complexo de fruta madura bem integrada com a madeira. Elegante e poderoso na boca, com final muito longo e sedutor e uma estrutura que lhe permitirá bom envelhecimento em garrafa.

SERVIR / DESFRUTAR
Ideal para acompanhar pratos tradicionais de cozinha mediterrânea, carnes assadas ou grelhadas e queijos fortes.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5,9 g/L | **pH:** 3,62 | **Açucares Totais:** 1,8 g/L

LUIS DUARTE
VINHOS

ALENTEJO

Wine Concept

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

TERRAS DE LAVA
MERLOT

REGIÃO | Açores

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS
Merlot

VINIFICAÇÃO
O mosto da uva foi fermentado em contacto com a casca de forma a extrair cor, tanino e sabor. As temperaturas foram controladas de forma a manter o aroma frutado.

ESTÁGIO
Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA
Cor rubi, aroma com frutas vermelhas (groselha e framboesa), algum vegetal combinando com discretas notas de pimentos numa ligeira envolvência fumada. Boca elegante, com boa acidez e suave. Termina longo.

SERVIR / DESFRUTAR
Especiado e estruturado, sugere ser acompanhado com pratos de carnes brancas, vermelhas e queijos maturados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 4,85 | **Açucares Totais:** 0,375

ILHA DO PICO
COOP. VITIVINÍCOLA
Est.1949

PICO

Wine Concept

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