

MANUEL DE SANTA MARIA LOUREIRO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

CASTAS

Loureiro

NOTAS DE PROVA

Nariz discreto e preciso com maçã, louro e muito mineral. Na boca acidez intensa, muita elegância e mineralidade com boa persistência. Boa capacidade de guarda e evolução na garrafa.

SERVIR / DESFRUTAR

Peixe e marisco

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,5% | **pH:** 3,20



VINHO VERDE

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 envolvimento 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%



CASA DAS EIRAS



DOURO

HERÉDIAS TINTO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Maceração pelicular durante 24 horas. Fermentação em depósitos de inox com temperaturas a rondar os 20°C. Remontagens suaves para extração de cor e aromas. Decantação natural e ligeira filtração antes do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Jovem e complexo ao mesmo tempo, com notas de frutos vermelhos bem presentes. Na boca é elegante, com boa estrutura e bom volume de boca. Um vinho com alguma complexidade e acidez, bem marcada. Final de boca longo e persistente. Contém sulfitos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,9 g/L | **pH:** 3,1



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



SANTAR VILA JARDIM RESERVA TINTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro, Alicante Bouschet e Touriga Nacional

O VINHO

Geologia do Solo: São graníticos e de um complexo xisto-mignátítico. São solos permeáveis, profundos e particularmente pobres.

Castas: 60% Touriga Nacional, 30% Alfrocheiro e 10% Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 25 Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos inox. A fermentação durou cerca de 15 dias com temperatura controlada e remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas.

ESTÁGIO

Após a fermentação malo-láctica, estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês (80%) e americanas (20%) e loteado de seguida, para equilibrar a fruta varietal e a complexidade do carvalho.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com cor rubi intensa. No aroma, temos fruta madura e abundantes notas florais que lhe conferem frescura e elegância. Muito boa complexidade na prova de boca, as notas de madeira são discretas, privilegiando a bergamota e frutos vermelhos maduros. Um Reserva de "terroir" expressivo e personalizado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,9% | **Acidez Total:** 5,68 | **pH:** 3,67



SANTAR
VILA JARDIM WINES



DÃO

ATAÍDE SEMEDO RESERVA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

CASTAS

Bical, Cerceal e Viognier

O VINHO

Área de Produção: 0,8Ha

Solo: Argilo-calcário em encosta com exposição Sul-Sudoeste.

VINIFICAÇÃO

Maceração pelicular das uvas durante 12h. Prensagem suave e delicada.

Fermentação com temperatura controlada (17/18°C) durante 18/22dias.

Batonagem das borras finas durante 3 meses.

NOTAS DE PROVA

No nariz é um vinho tropical e mineral, com notas de limão e frescura.

Na boca é volumoso mas fresco, com notas cítricas, fruta de polpa branca e untuoso, com um final prolongado.

SERVIR / DESFRUTAR

Peixes gordos, ceviche's, mariscos apimentados, pratos de peixe estruturados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5%



BAIRRADA

RIBEIRO SANTO BRUTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Arinto e Bical

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 9 meses, seguindo-se o dégorgement.

ESTÁGIO

9 meses em cave

NOTAS DE PROVA

Cor palha clara, aromas de maçã verde e frutos tropicais. Tem uma acidez citrina, bolha fina e elegante. Na boca tem boa acidez, é fresco e crocante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,05 % vol | **Acidez Total:** 6,8 g/L | **pH:** < 3,32



À MODA DO ZÉ DA LEONOR

REGIÃO | Tejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Filipe Sevinate Pinto

CASTAS

Gouveio

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

Vinho de cor dourada.

Nariz expressivo com complexidade.

Notas de damasco, mineral, cedro e chocolate branco. Na boca é envolvente, estruturado e com nariz firme

SERVIR / DESFRUTAR

Liga bem com queijos ou à refeição com risotos e algumas carnes brancas

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 7,03 g/l | **pH:** 3,23



ZÉ DA
LEONOR



TEJO

VINHAS DO LASSO GARRAFEIRA 2011

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro, Aragonês, Tinta Miúda e Touriga Nacional

O VINHO

Sendo o Vinhas do Lasso a autenticidade da região de Lisboa, com este Garrafeira 2011, Demonstramos bem a evolução das nossas castas e a capacidade de guarda deste ano e desta região. Elaborado com as castas tradicionais da região Aragonês, Touriga Nacional e Tinta Miúda, ao qual juntamos o Alfrocheiro, produzindo um vinho de grande complexidade, taninos firmes e bom volume. Apresenta um final longo e persistente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20 kg com posterior selecção de cachos, desengace e fermentação com leveduras indígenas a uma temperatura controlada de 24°C- 28°C. Seguiu-se um período de maceração pelicular pós-fermentativa de 3 semanas, que promove uma maior extracção dos elementos nobres das películas. Subsequente fermentação maloláctica.

ESTÁGIO

Durante 9 meses, em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor: Granadada carregada com tons violáceos.

Aroma: Aroma Exuberante a aromas de frutas maduras de cassis, groselha preta e cerejas. Notas de tabaco e chocolate preto.

Boca: Rico e complexo na prova, com taninos bem estruturados.

SERVIR / DESFRUTAR

Pratos de Carne e Caça. Queijos e patês. Sobremesas onde o chocolate preto predomina.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 4,73 g/L | **pH:** 3,74 | **Açúcares Totais:** 1,8 g/L



ESTATE  BOTTLED
QUINTA DO
PINTO


LISBOA | BUCELAS
COLARES

RUBRICA RESERVA

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Tinto

CASTAS

Castelão

O VINHO

Cor granada intenso, aroma fruta madura, compota e especiarias, sabor macio, taninos presentes e corretos, final muito equilibrado

VINIFICAÇÃO

Vinificação clássica com temperatura controlada e maceração prolongada para extração fenólica.

ESTÁGIO

Estágio de 6 meses em barrica de carvalho francês

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha pratos de carne, caça, queijos amanteigados

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5%



**VENANCIO**
COSTA LIMA



SONHADOR

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Rosé

CASTAS

Aragonês e Castelão

O VINHO

Produzido em Portalegre, a nordeste do Alentejo, nas encostas graníticas das montanhas de São Mamede. A combinação entre temperaturas amenas, altitude e solos graníticos originam vinhos de grande finesse com estrutura, aromas intensos e frescura.

VINIFICAÇÃO

Escolha do cacho antes do desengace e esmagamento. 48 horas de decantação a frio

ESTÁGIO

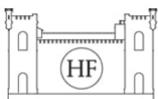
4 meses em contacto com as borras finas (Bâtonnage).

NOTAS DE PROVA

Atraente cor de salmão leve. Num fundo refrescante e complexo, sugere frutas de bosque maduras, geleia de framboesa, com um toque de baunilha. No palato, segue a sugestão do nariz, fruta rica e intensa, bom corpo e textura, com um acidez vibrante num final profundo e longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 6,2 g/L | **pH:** 3,27



HOWARD'S FOLLY



ALENTEJO

CASA DE SABICOS ALFROCHEIRO & ALICANTE BOUSCHET

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Joaquim Madeira

CASTAS

Alfrocheiro e Alicante Bouschet

O VINHO

Região: Alentejo

Sub-Região: Reguengos

Clima: Mediterrânico

Solos: Vermelhos calcários

VINIFICAÇÃO

Fermentação conjunta das castas em cubas troncocónicas de inox sob rigoroso controlo de temperatura.

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi

Aroma: Muito frutado; grande riqueza aromática com notas de morangos e frutos silvestres maduros.

Paladar: Suave, fresco, notas evidentes de frutos silvestres maduros. Final longo e persistente com toda a sua riqueza aromática.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,1 g/L | **pH:** 3,90



Casa de Sabicos



ALENTEJO

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

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 calcários. 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 calcários. 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



LISBOA | BUCELAS
COLARES

QUINTA DO PINTO ARINTO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto

O VINHO

A Casta Arinto expressa neste terroir todo o potencial aromático que lhe é característico. Às qualidades próprias, este vinho acresce ainda uma cremosidade única reconhecida nos vinhos brancos da Quinta do Pinto. Da arte de saber esperar pela maturação adequada desta casta, emerge este vinho que alia em perfeição, um aroma rico a um palato distinto e irreverente.

Acidez volátil: 0,39 g/l

Viticultura e enologia

Geologia: solos argilo-calcários, originários do período jurássico, com textura argilosa e franca. Encostas suaves com exposição a sul.

Método de cultivo: produção integrada.

Produção média: 7 ton./Ha.

VINIFICAÇÃO

cuidada gestão da vegetação para optimização do potencial aromático da uva. Colheita manual em caixa e posterior selecção dos melhores cachos à entrada da adega. Prensagem suave a pressões baixas, seguida de decantação estática a frio. Fermentação em cubas de cimento com leveduras indígenas.

NOTAS DE PROVA

Cor: citrina brilhante com laivos esverdeados.

Aroma: elegante e discreto muito característicos da casta, conjuga de forma harmoniosa, os aromas cítricos, onde se destaca a lima, com apontamentos de flor de laranjeira. Mineral.

Boca: Com a cremosidade características dos vinhos da Quinta do Pinto, destaca-se uma vez mais notas cítricas, aliadas a uma frescura muito agradável e um final de boca persistente.

Degustação: 8°- 10° c.

Acompanhamento: a copo! Peixe grelhado, marisco variado, saladas, comida italiana e sushi.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14 % | **Acidez Total:** 6,4g/l | **pH:** 3,23 | **Açúcares Totais:** < 1,5 g/L



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO



ARINTO DOS AÇORES

REGIÃO | Açores

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

VINIFICAÇÃO

Fermentação em balseiro de madeira de 5000lt onde estagiou durante 6 meses sobre as borras finas.

NOTAS DE PROVA

Aroma apelativo com notas discretas de frutos tropicais frescos, complexadas com ligeiras nuances do balseiro onde fermentou e estagiou e um agradável enxofre vulcânico.

Na boca tem uma acidez refrescante e mineralidade. Volume muito envolvente e persistente. Final salino.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 6,77 | **pH:** 3,4 | **Açúcares Totais:** 0,7g/L



ILHA DO PICO
COOP.
VITIVINÍCOLA
Est. 1949



PICO