

RIBEIRO SANTO ENCRUZADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Encruzado

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de uma única vinha da casta Encruzado, da Quinta do Ribeiro Santo. Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura por 24h. Fermentação em cubas de inox com temperatura e rondar os 15°C durante 20 dias.

ESTÁGIO

50 % do vinho termina a fermentação e m barrica s nova s d e carvalho francês por 4 meses.

NOTAS DE PROVA

De cor cristalina com nuances esverdeadas, este vinho mostra a autenticidade da casta, de forma fresca e elegante. Notas de pera e flores brancas no aroma. Com bom volume de boca e estruturado, evidenciando a tosta da barrica em harmonia com uma acidez quase crocante e o carácter cítrico.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% vol | **Acidez Total:** 6,7 g/L | **pH:** < 3,2

PRÊMIOS

91 POINTS + "Editor's Choice" -WINE ENTHUSIAST 2017 reviewed by ROGER VOSS (2016 vintage)

MUNDUS VINI SPRING TASTING 2017 - GOLD MEDAL (2016 vintage)

XXI BERLINER WEIN TROPHY 2017 - SILVER MEDAL (2016 vintage)



PRIMADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Patrícia Santos

CASTAS

Encruzado

O VINHO

Produzido a partir da casta Encruzado, típica do Dão e considerada de qualidade irrepreensível, e um vinho estruturado, envolvente e cremoso que não teve contacto com madeira. 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.

SERVIÇÃO / DESFRUTAR

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,7 % Vol | **Acidez Total:** 5,36 g/dm³ | **pH:** 3,27



Pereira de Melo
Dão Family Estates



DÃO

CASA AMÉRICO ENCRUZADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Encruzado

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 duas parcelas localizadas em Vila Nova de Tazém. As vinhas têm 40 anos, produções de cerca de 4ton/hae a percentagem do lote depende das produções na vinha

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Prensagem com desengace total, com maceração pelicular durante 10h a uma temperatura de 12°C. Iniciou a fermentação em pequenos depósitos inox a temperatura controlada de 16°C e terminou a fermentação em barricas de carvalho francês onde permaneceu durante 3 meses, com batonnage. Permanece um mínimo de 12 meses em garrafa antes de sair para o mercado.

ESTÁGIO

3 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo limão com laivos esverdeados. Aroma delicado com notas de frutos de polpa branca e casca de citrinos. Na boca é cremoso, com uma bela acidez e um final longo e mineral.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % | **Acidez Total:** 5,84 g/l | **pH:** 3,35 | **Açucars Totais:** 0,7 g/l



DÃO

ADEGA DE PENALVA ENCRUZADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Encruzado

VINIFICAÇÃO

Esmagamento com desengace total, sem maceração pelicular e com 2/3 da fermentação em cuba de cimento e 1/3 em barrica nova.

NOTAS DE PROVA

Amarelo citrino, aroma delicado e exuberante, criando expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, fresco, dominado pela boa acidez, elegância, complexidade e o carácter da casta.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar crustáceos grelhados, peixes delicados ou carnes brancas. Para beber desde já, mas com um enorme potencial de envelhecimento.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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



DÃO

DONA PATERNA ALVARINHO + TRAJADURA

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

CASTAS

Alvarinho e Trajadura

O VINHO

Este vinho resulta da combinação harmoniosa da casta Alvarinho com a casta Trajadura. Apresenta uma cor amarela citrina, aroma elegante e mineral e delicado paladar. Néctar ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.

Gastronomia: Sardinhas grelhadas, salada de folhas verdes, galeto assado, caldeirada de frutos do mar, queijos brancos.

ESTÁGIO

Tanques de inox

NOTAS DE PROVA

Sabor: Frutado, saboroso, leve e com agradável frescor.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% Vol | **Acidez Total:** 6,7 g/dm³



QUINTA DO CONVENTO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Diogo Lopes & Maria Susete Melo

CASTAS

Gouveio, Rabigato e Viosinho

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Xisto e Granito

Castas - 40% Rabigato, 20% Viosinho, 20% Gouveio e 20% Mistura de castas

Idade Média das Vinhas - 20 Anos

VINIFICAÇÃO

Desengace total, esmagamento leve seguido de prensagem e decantação a baixas temperaturas. Fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês e cubas de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

35% do lote estagiou em barricas de segundo e terceiro ano de carvalho francês, com batonnage durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina com aromas de fruta branca, flor de laranjeira e pedra molhada. Revela-se intenso na boca, com uma acidez crocante e um final longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6,0 g/L (ác. tartárico) | **pH:** 3,08

PRÊMIOS

Prata/91 pts International Wine Challenge



DOURO

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 côr 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

RIBEIRO SANTO CIMENTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Maceração pelicular durante 24 horas e fermentação em depósitos de inox com temperaturas a rondar os 21°C.

ESTÁGIO

terminar a fermentação o vinho estagiou em depósito de cimento relembrando os velhos tempos de enologia de Carlos Lucas. Tempos onde era tradicionalmente utilizado o cimento.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi de média concentração. Aroma de frutos silvestres e algumas especiarias. Um vinho muito fresco e jovem. Mesmo sendo de 2016 mantém uma frescura e componente aromática jovem. Na boca rústico e com uma excelente acidez. Um vinho que representa muito bem os clássicos vinhos do dão.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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



ADEGA DE PENALVA CERCEAL

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS
Cerceal

VINIFICAÇÃO

Esmagamento com desengace, sem maceração pelicular e 1/3 com fermentação em cuba de inox e 2/3 em barrica nova.

NOTAS DE PROVA

Amarelo citrino, aroma austero com leve toque de madeira e alguma complexidade. Sabor forte dominado pela frescura da acidez, elegância e a estrutura própria da casta. Um branco que sabe mais do que cheira.

SERVIR / DESFRUTAR

consumir com pratos fortes, como bacalhau assado, polvo à lagareiro ou morcela tostada no forno.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 6,4 g/L | **pH:** 3,02



LUÍS PATO VINHAS VELHAS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Luís Pato

CASTAS

Bical, Cerceal e Sercialinho

O VINHO

Como lote de três castas da Bairrada – Bical (50%), Cercial (25%) e Sercialinho (25%) – este vinho une o carácter típico de um vinho branco da Bairrada com a minha interpretação pessoal da região.

Provando as colheitas anteriores deste vinho, desde a primeira em 1991, percebemos a evolução da enologia de Luís Pato, da sua personalidade e da sua criatividade.

ESTÁGIO

Fermentou em cubas de inox durante 4 meses.

NOTAS DE PROVA

Apresenta aromas de Xarope de pêra, flores brancas, maçãs e amêndoa tostada.

Excelente acidez na prova de boca, meio-corpo, seco, limonado e sumarento. Sempre muito gastronómico.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha peixe e marisco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13%



Luís Pato



BAIRRADA

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



QTª 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

INFINITUDE INDÍGENA - SEMILLON

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Francisco Figueiredo

CASTAS

Semillon

O VINHO

Castas e Solos: Semillon (100%)

Uma aposta original numa casta clássica francesa, plantada num pequeno planalto de horizontes amplos, à vista da Serra mas fora da sua sombra, é a parcela com maior exposição solar, daí o nome, e aos ventos refrescantes do Atlântico. Solos argilo-calcários, a cerca de 5 km da Costa Atlântica.

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 “bica aberta”, com desengace total. O mosto resultante decantou, estaticamente, durante 18 horas e iniciou a fermentação espontânea, com leveduras indígenas, em depósitos inox com controlo de temperatura (16-18°C), durante 14 dias.

NOTAS DE PROVA

Na boca apresenta-se seco, com um carácter vegetal muito vivo e uma acidez vibrante, com notas cítricas e de ervilha torta. Termina com sal e mineralidade.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha especialmente bem peixes braseados e os aromas vibrantes da cozinha oriental.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,0% alc./Vol | **Acidez Total:** 7,1 g./L | **pH:** 3,13



in·fi·ni·tu·de
Qualidade do que é diferente
vinhos da serra de sintra
portugal



LISBOA | BUCELAS
COLARES

TEARS OF ANIMA

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Rosé

CASTAS

Sangiovese

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.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em balseiros de carvalho francês com temperatura controlada a 13º C

SERVIR / DESFRUTAR

Combina saladas de Verão, sushi e peixe.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,4g/L | **pH:** 3,32



ASTRONAUTA SAUVIGNON BLANC

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Aníbal José Coutinho & Carlos Eduardo

CASTAS

Sauvignon Blanc

NOTAS DE PROVA

A casta Sauvignon Blanc tem aroma de erva doce cortada e espargo, citrinos, maracujá e botão floral. Propõe vinhos com corpo médio e frescura notada e salivante.

SERVIR / DESFRUTAR

Aclamados em mesa de peixe e marisco ou com queijo em tábua ou integrando molhos lácteos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13%



JOSÉ PITEIRA ALICANTE BOUSCHET

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | José Piteira

CASTAS

Alicante Bouschet

O VINHO

Uma marca que é uma assinatura. José Piteira é um mestre dos vinhos do Alentejo. É um enólogo autodidata, aprendeu vendo fazer e desenvolveu a sua arte com uma personalidade e cunho muito próprio. Começou a fazer vinhos ainda adolescente, acompanhando o seu padrinho. Hoje vêm enólogos de outras casas aprender com ele as técnicas ancestrais na produção de vinho. Quem conhece os seus vinhos e o seu trabalho, sabe que é também um defensor das suas castas típicas da margem esquerda do Guadiana.

NOTAS DE PROVA

Intenso de cor. No nariz fruta vermelha e frutos pretos, alguma especiaria e notas tostadas. Complexo, robusto, bom volume de boca. Equilibrado e complexo. Final de boca muito agradável.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 3,5 g/L | **pH:** 3,2-3,6

