

QM VINHAS VELHAS

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

QM Vinhas Velhas é um vinho elaborado exclusivamente com uvas da casta Alvarinho. As uvas são colhidas manualmente de uma parcela única de vinhas velhas, com mais de 30 anos. Um vinho elegante e de personalidade única.

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C.

ESTÁGIO

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 5 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspecto límpido e cor citrina. Com um nariz limpo e intenso com notas predominantes de fruta tropical, mineral e ligeiro floral. Na boca é cheio e frutado, com uma acidez equilibrada e um final longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

QM Vinhas Velhas é um vinho de carácter gastronómico ideal no acompanhamento de pratos de marisco, peixe e carnes de aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13.3 % | **Acidez Total:** 6,7 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,30 |

Açúcares Totais: 2,4 g/l

PRÊMIOS

90 pontos - Wine Enthusiast - Fevereiro 2017

95 Pontos - Guia Copo & Alma 2017 - Anibal Coutinho

89 pontos Wine & Spiritedição Agosto 2014

Melhores do ano - Revista de Vinhos - 2017

O melhor de Portugal - Revista de Vinhos - 2014

Prémio "Escolha da Imprensa" - Encontro com o Vinho e Sabores 2015 Wine a Essência do Vinho - 17,5 Pontos

"Um branco de Luxo" - João Paulo Martins - In Revista Expresso



VINHO VERDE

BARÃO DE VILAR RESERVA TINTO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

As uvas são selecionadas e apanhadas à mão no momento de perfeita maturação. Depois, são transportadas para a adega onde são arrefecidas em câmara frigorífica. Inicia-se o processo de fermentação, depois de 3 dias de maceração pelicular em cubas de inox a temperatura de 25°C. Posteriormente uma parte do lote é envelhecido em barricas usadas, dando origem a um vinho cheio de carácter e com nuances de fruta especiada.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha profunda. No nariz, aromas de frutos negros aveludados. Na boca, os frutos negros destacam-se, mas em perfeita harmonia com notas de madeira e taninos xaroposos. Revela um perfil cheio de carácter e termina de forma prolongada e elegante.

SERVIR / DESFRUTAR

Pronto a beber. Ideal para momentos de partilha jovial. Acompanha bem carnes vermelhas e de caça. Imaginamo-lo a acompanhar um bife de vitela com molho de Vinho do Porto.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14%



DOURO

HERÉDIAS RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Fermentação em depósito de inox com temperatura a rondar os 20°C preservando toda a componente aromática. Estagia durante 6 meses em barricas novas de carvalho francês.

ESTÁGIO

Após engarrafamento estagia 6 meses em garrafa antes de sair para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. Jovem, e cheio de fruta. Notas de frutos do bosque e discretos apontamentos da tosta da barrica. Excelente frescura, complexidade e acidez. Final de boca longo e persistente. Contém sulfitos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,1



DOURO

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



DÃO

CASA AMÉRICO TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

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 provenientes de duas parcelas localizadas em Vila Nova de Tazém. 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. Após a fermentação estagiou 10 meses em barricas novas e de segundo ano e fica um mínimo de 12 meses em garrafa após o engarrafamento.

ESTÁGIO

10 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Cor ruby intensa. Aroma harmonioso com notas de frutos silvestres e especiarias. Na boca é intenso e musculado e tem um final longo e apimentado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % | **Acidez Total:** 5,8 g/l | **pH:** 3,75 | **Açúcares Totais:** 2,1 g/l



DÃO

LUÍS PATO VINHAS VELHAS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

CASTAS

Baga

O VINHO

Esta é a verdadeira expressão da nossa filosofia inconformista, fazer em 1988 o primeiro vinho de “Vinhos Velhas” em Portugal. Com uma produção pequena é intenso e perfeito para partilhar momentos de prestígio.

VINIFICAÇÃO

10 dias de fermentação em Inox

ESTÁGIO

24 meses em pipas usadas de carvalho Allier

NOTAS DE PROVA

Descritores aromáticos - Framboesa / Baunilha / Azeitona Preta/ Ameixa Preta / Pinheiro / Resina /Chocolate Preto

SERVIR / DESFRUTAR

Carne vermelha / Caça / Queijo

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12%



Luís Pato



BAIRRADA

ASTRONAUTA BAGA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Anibal José Coutinho e Bruno Seabra

CASTAS

Baga

ESTÁGIO

estagiou durante mais de 12 meses antes do dégorgement.

NOTAS DE PROVA

Palha claro. Bolha fina. Leve nota de fruto vermelho, aroma cítrico com notas de pastelaria. Longo, fresco, salivante. Um Todo-o-Terreno.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir a 7-9 °C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12%



RIBEIRO SANTO BLAC DE NOIRS

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Tinta Pinheira e Touriga Nacional

O VINHO

A Região Demarcada do Dão é uma das mais antigas Regiões Vitivinícolas de Portugal, que data de 1908. Localizada no centro de Portugal, em região montanhosa que vai dos 400 aos 700m de altitude, tem como ponto de referência a Serra da Estrela, a mais alta de Portugal continental. O seu nome vem do rio que a atravessa, o Rio Dão. As características dos vinhos são fortemente marcadas pelo terreno granítico e pelo facto de as vinhas se encontrarem inseridas em florestas de pinheiros e eucaliptos.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram totalmente desengaçadas e imediatamente prensadas em prensa pneumática. O mosto de lágrima foi arrefecido e decantado a baixas temperaturas durante 24h. A fermentação decorreu em depósito inox com controlo de temperatura de cerca 16°C, durante 3 semanas. Estagiou apenas em inox para preservar todos os aromas de fruta fresca. O processo de espumantização seguiu o método tradicional de fermentação em garrafa, que decorreu em cave fresca, durante 18 meses.

ESTÁGIO

mínimo de 18 meses em cave fresca

NOTAS DE PROVA

Cor ligeiramente salmoadada, aromático, com notas minerais, frutos secos e citrinos. Boa acidez, bolha fina e delicada e cremosidade no final longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % vol | **Acidez Total:** 6,5 g/L | **pH:** 3,38 | **Açúcares Totais:** 6,8 g/L

PRÊMIOS

16,5 PTS: Com Touriga Nacional e Tinta Pinheira, revela aroma bem frutado, delicado e atraente. A bolha é fina e cremosa, num conjunto elegante, distinto, harmonioso, com leve doçura de fruto compensada por boa acidez.



ESPARGAL DE D. LUÍS

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Filipe Sevinate Pinto

CASTAS

Castelão

VINIFICAÇÃO

Em adega própria. Desengace e esmagamento a baixa temperatura, seguido de fermentação, apenas com leveduras autóctones, em cuba de inox a 25°C

ESTÁGIO

Integralmente estagiado em barricas usadas de carvalho francês. Suavemente filtrado antes de engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Cor granada média. Aroma elegante a ameixa, tabaco e a especiarias da barrica usada de estágio. Na boca tem corpo médio, taninos firmes e finos, textura e frescura cativantes.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5,76 g/L | **pH:** 3,50 | **Açúcares Totais:** 1,8 g/L



ZÉ DA
LEONOR



TEJO



Wine Concept

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

QUINTA DO PINTO

CHENIN BLANC

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Chenin Blanc

O VINHO

Desde o início que a Quinta do Pinto é audaz na seleção do seu encepamento, sendo mesmo pioneiro em diversas castas. Neste vinho apresentamos o Chenin Blanc, variedade rara no mundo vitícola e ainda mais no nosso país.

Desta forma mostramos uma casta de carácter único e diferenciador com toda a influência do nosso terroir.

VINIFICAÇÃO

À entrada da adega foram selecionados apenas os melhores cachos por seleção manual na mesa de escolha. Posteriormente foi realizada uma prensagem de cacho inteiro em bica aberta. Clarificação do mosto por decantação a frio durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada entre 14-16°C com leveduras indígenas, em depósito de cimento

ESTÁGIO

Estágio sob borra fina durante 3 Meses.

NOTAS DE PROVA

cor: Verde Limão

aroma: Atraente e intenso com notas cítricas, Fruta branca, tais como, maçã verde e pera e com apontamentos de folha de chá.

boca: Vinho com um primeiro impacto fresco e mineral, que posteriormente é equilibrado por toda a sua estrutura e complexidade. Tem um final de boca muito longo e persistente, aportado pela sua salinidade.

SERVIR / DESFRUTAR

Peixe grelhado, sushi, saladas e massas, prato queijos ou simplesmente a copo

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 7,1g/l | **pH:** 3,09 | **Açúcares Totais:** <1,5 g/L



MONTE DAS BAGAS

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Nelson Rolo / Paulo Maurício

CASTAS

Petit Verdot e Syrah

O VINHO

Queremos que este vinho espelhe a paixão que nos prendeu à planície Alentejana..as cores...os aromas...os sabores. O sonho de expressar as emoções num vinho concretizou-se. Este primeiro vinho revela-se perante nós com aromas exuberantes de frutos do bosque, um tostado elegante a par do exotismo de especiarias. Um vinho que nos faz despertar os sentidos e que nos remete para uma viagem de sensações fortes. Na boca muito volume equilíbrio e um final que termina longo. Dá vontade de harmonizar com boa companhia... Um Alentejano diferente, com personalidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 4,5 g/L | **Açúcares Totais:** 1,9g/dm³



LV RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah e Touriga Nacional

O VINHO

- Castas: 40% Syrah, 30 Cabernet Sauvignon, 20% Touriga Nacional, 10% Alicante Bouschet

- Idade das vinhas: 21 e 26 anos

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes das nossas vinhas, foram transportadas em caixas de plástico de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. Remontagens feitas de acordo com a evolução da fermentação e da casta.

ESTÁGIO

Envelhecimento: 18 meses em barrica de 225 litros carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

De cor rubi carregada, no nariz uma excelente frescura e projeção aromática, onde se destacam, frutos vermelhos muito bem integrados com suaves notas de especiaria. Inicia a prova em boca de forma muito harmoniosa, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura composta por taninos textura aveludada. Um vinho muito cativante, que termina com excelente equilíbrio e persistência.

SERVIR / DESFRUTAR

carnes vermelhas, carnes maturadas, e pratos de caça e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5%



ALENTEJO

KRANEMANN 10 ANOS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Vinho do Porto

ENÓLOGO | Diogo Lopes e Anselmo Mendes

CASTAS

Mistura de várias castas tradicionais

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Mistura de Xisto e Granito

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor tawny viva e atractiva, aroma de grande frescura, vivo e rico com notas de frutos secos, amendoados, mel, tudo em boa harmonia; vinho muito delicado ao paladar, grande suavidade mas com volume, equilíbrio realçado pela boa evolução da fruta conduzindo a um final vibrante, vivo e longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,4% | **Acidez Total:** 4,3 | **pH:** 3,53 | **Açúcares Totais:** 108

PRÊMIOS

Prata/91 pts International Wine Challenge



DOURO

VIDIGAL "BAILADO" PINOT NOIR ROSÉ

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Rosé

ENÓLOGO | António Ventura, Rafael Neuparth e Arnaldo Simões

CASTAS
Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Esmagamento e prensagem suave, seguida de clarificação durante 48 horas. Fermentação efetuada em depósitos de inox com controlo de temperatura (15°C) e final de fermentação em carvalho Francês.

NOTAS DE PROVA

Cor: Salmão

Aroma: Fresco, especiado, complexo com notas de frutos vermelhos e pequenas bagas.

Sabor: Boca frutada com acidez refrescante e bem integrada, final longo e muito agradável e elegante.

SERVIR / DESFRUTAR

Aperitivo, enchidos, pratos de peixe, marisco, carnes brancas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,30 g/l | **pH:** 3,37 | **Açúcares Totais:** 4,6 g/l



RIBEIRO SANTO PINOT NOIR

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS
Pinot Noir

O VINHO
Vinho Tinto IGP Terras do Dão; Solos de origem granítica com grandes afloramentos rochosos; Altitude ronda os 400-600m; Influência dos rios Dão e Mondego; Verões quentes e secos; Invernos frios

VINIFICAÇÃO
Fermentação alcoólica durou cerca de 20 dias com maceração suave. Trasfega para barricas usadas de carvalho francês onde decorreu a fermentação maloláctica.

ESTÁGIO
9 meses em barricas e um mínimo de 6 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA
Cor ruby suave, aroma de frutos vermelhos, como framboesas e morangos selvagens. Na boca é muito redondo e fresco, com notas de especiarias doces e um final longo e elegante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13,5%Vol. | Acidez Total: 7,0g/L | pH: 3,0



DÃO

CASA DE SAIMA PINOT NOIR

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS

Pinot Noir

O VINHO

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcário

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 único.

Acidez volátil: 0,46 g/dm³

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/dm³ | **Açúcares Totais:** 3,6 g/l



INFINITUDE PINOT NOIR

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Francisco Figueiredo

CASTAS

Pinot Noir

O VINHO

Castas e solos: Uma aposta original numa casta clássica francesa, plantadas em meia-encosta, em solos argilo-calcários, a cerca de 5 km da Costa Atlântica e a uma média de 90 m 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

20% 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, ginja e cedro em fundo fumado. Na boca apresenta-se seco, vivo e com ligeira tosta. Muito longo e equilibrado, com notas salinas persistentes que lhe conferem grande frescura.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha especialmente bem estufados com notas mais terrosas (cogumelos) e pratos de caça de pena (perdiz, faisão). Servir a 18°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% alc/Vol | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,43



CASA AMÉRICO BRANCO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Bical, Encruzado e Malvasia Fina

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 Tázem. 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 seleção das melhores uvas brancas de várias pequenas parcelas, todas localizadas na zona de Vila Nova de Tázem, com idades entre 15 e 40 anos.

VINIFICAÇÃO

Prensagem com desengace total, seguida de arrefecimento e decantação a 12°C. A fermentação do mosto limpo decorreu em pequenos depósitos inox a temperatura controlada de 16°C, de modo a preservar todos os aromas e frescura. Este vinho estagiou apenas em depósitos inox e permanece um mínimo de 3 meses em garrafa antes de sair para o mercado.

ESTÁGIO

Depósitos inox

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo limão. Aroma com notas florais e cítricas. Na boca é delicado, com uma acidez viva e um final refrescante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13 % | **Acidez Total:** 6,2 g/l | **pH:** 3,29

