

# 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-calcários, 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 diferenças seus produtos.

## **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:** 5,30g/L | **pH:** 3,46



TEJO

# BOMBEIRA DO GUADIANA SYRAH

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Syrah

**O VINHO**

Clima: Mediterrânico

Solo: Solos pardos mediterrânicos de potencial produtivo médio/baixo

Produção/ha: 4,000 Kg

Conservação: Deitado a temperatura constante de 17°C

**VINIFICAÇÃO**

As uvas são colhidas de acordo com o seu estado de maturação. O desengace é total e a fermentação ocorre em lagares inox com controlo de temperatura, onde a pisa é feita por robot. A fermentação maloláctica e estágio é em barricas de carvalho francês americano novas e de 2ª utilização durante 10 meses

**NOTAS DE PROVA**

Com notas de frutos negros, rebuçados, especiaria e tosta. Na boca a estrutura é marcante e os taninos muito longos e sedosos, o que confere uma enorme profundidade ao vinho

**SERVIR / DESFRUTAR**

Imediato ou no decurso dos próximos 8 anos a uma temperatura de 15 - 16°C. Ideal para acompanhar carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14,5% | **Acidez Total:** 5,5 | **pH:** 3,58



ALENTEJO

# JOSÉ PITEIRA SYRAH

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | José Piteira

**CASTAS**

Syrah

## NOTAS DE PROVA

Cor rubi intenso. Pojante no aroma com fortes notas de frutos vermelhos complexos. Na boca confirma a fruta vermelha bem madura. Enorme volume de boca, estrutura tânica firme mas elegante. Final de boca longo e complexo.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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



# LUÍS PATO VINHA PAN

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Baga

**O VINHO**

Para mostrar o carácter deste terroir, este vinho é feito de uma vinha chamada Panasqueira. Num pequeno declive virado a Sul, podemos encontrar fósseis arqueológicos em pedras calcárias, assim como uma floresta de pinheiros, que acrescentam um carácter e aroma especiais.

**VINIFICAÇÃO**

Fermentação: 2 semanas em inox; Maturação: 24 meses em pipos de carvalho francês novos e usados

**NOTAS DE PROVA**

Aroma complexo e bonito, com nota a eucalipto, casca de árvore, fruto encarnado fresco também. Muito fresco na boca, fino e elegante, belíssima acidez, longo e prazeroso, um tinto bastante polido, cremoso e sedutor.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13% vol | **Acidez Total:** 6,3g/L | **Açúcares Totais:** 2,4g/L



*Luís Pato*



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.

**SERVI- R / 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

# QUINTA DO PINTO

## VIOGNER & CHARDONNAY

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Branco

### CASTAS

Chardonnay e Viognier

### O VINHO

Com a audácia característica da Quinta do Pinto, criou-se este vinho das melhores produções de Viognier e Chardonnay. Singular pela sua irreverência que tanto tem enaltecido esta casa agrícola. A espera pela altura certa para vindimar estas uvas foi recompensada pela obtenção de um vinho harmonioso, que se mostra rico, aromaticamente complexo e com palato elegante e texturado.

### VINIFICAÇÃO

Viognier com desengace parcial seguido de maceração a frio durante 4 horas e prensagem. Chardonnay com desengace total seguido de prensagem direta. Clarificação dos mostos por decantação a frio durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada entre 15-16º C com leveduras indígenas, em que 50% do lote realizou-a em depósito de cimento e os restantes 50% em barricas de carvalho francês de 225L de 1º e 2º ano.

### ESTÁGIO

sob borra fina e com battonage periódica durante 13 Meses.

### NOTAS DE PROVA

cor: Amarelo Limão

aroma: Rico e intenso com notas florais, aliadas a uma complexidade de fruta cítrica, fruta de caroço e fruta tropical, complementadas com subtis notas de barrica de carvalho.

boca: Vinho de grande complexidade, em que toada a sua estrutura e cremosidade são suportadas por uma acidez e mineralidade bem presentes, permitindo um final muito longo e persistente.

### SERVIR / DESFRUTAR

Pratos de peixe, carnes brancas e saladas ricas

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14% vol | **Acidez Total:** 7,2 g/l | **pH:** 3,34 | **Açúcares Totais:** 2,4 g/L



ESTATE BOTTLED  
QUINTA DO  
PINTO



# 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  
*Family Estate*



ALENTEJO

# 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: Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Área de vinha: 20 hectares

Castas: Alicante Bouschet 45%, Aragonéz 33% e Touriga Nacional 22%

Condução: Cordão bilateral

## **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 °C. 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: Com uma bonita cor rubi e boa concentração, este vinho apresenta aroma profundo e complexo de fruta madura e bem integrada com a madeira. Na boca é equilibrado, com taninos aveludados e em grande harmonia com a fruta, resultando num final longo e intenso.

## **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 | **Açúcares Totais:** 1,8 g/L



**LD**

LUIS DUARTE  
VINHOS



ALENTEJO

# ATAÍDE SEMEDO CUVÉE BRUTO

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Espumante

**CASTAS**

Bical, Cerceal, Chardonnay e Pinot Noir

**VINIFICAÇÃO**

Prensagem suave das uvas. Vinificação em cubas inox à temperatura de 17/18°C. Lotação, preparação e tiragem do vinho base na primavera de 2017 com 2ª fermentação em garrafa a temperatura de 15/16°C durante 45/60 dias.

**ESTÁGIO**

Estágio em cave 18 meses.

**NOTAS DE PROVA**

No nariz denotam-se os citrinos, leve levedura e maçã verde. Na boca a bolha é suave, sedosa e crémant. Acidez viva bem integrada, final longo e harmonioso.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Appetizers, peixes, carnes mariscos e sobremesas.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5%



BAIRRADA

# 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 cor 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

# 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 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 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



# BARÃO DE VILAR RESERVA BRANCO

**REGIÃO** | Porto e Douro

**ENÓLOGO** | Álvaro Van Zeller

## CASTAS

Códega de Larinho, Gouveio, Rabigato e Viosinho

## VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento, as uvas foram transferidas para uma prensa pneumática. O mosto resultante fermentou por um curto período em cubas de inox com temperatura controlada. Posteriormente, uma pequena parte do lote foi transferido para barricas de carvalho francês de 2.º ano e o restante foi mantido em cubas de inox durante 9 meses, 4 dos quais com battonage.

## NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor ouro limão e um aroma fresco e jovem, com notas de citrinos e um subtil toque fumado conferindo alguma complexidade ao vinho. Na boca revela boa estrutura, com alguma mineralidade, frescura e um final persistente.

## SERVIR / DESFRUTAR

Perfeito para fins de tarde de verão e almoços ensolarados de domingo. Servir bem fresco (10-12 °C) e acompanhar com carnes brancas, peixes e frutos do mar.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13%



DOURO

# VIDIGAL "BAILADO" TOURIGA NACIONAL & SYRAH

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | António Ventura; Rafael Neuparth; Arnaldo Simões

## CASTAS

Syrah e Touriga Nacional

## VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e esmagadas logo após chegada à adega. Fermentação efetuada em cubas de inox com controlo de temperatura a 25°C e maceração prolongada.

## ESTÁGIO

Estágio em madeira de Carvalho Francês durante 4 meses.

## NOTAS DE PROVA

Vinho tinto de cor rubi fechado. Aromas a fruta madura com densidade e frescura, mirtilos, notas ligeiras a especiarias e um toque de chocolate negro a ligar o conjunto complexo e delicado. Na boca é frutado com taninos presentes mas macios. Final longo e delicado.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 5,65 g/L | **pH:** 3.54



# QUINTA DA PEGADINHA

## LOUREIRO

**Região:** Vinhos Verdes DOC

**Tipo:** Branco

**Castas:** Loureiro

### Notas de prova

Cítrico, tenso, fresco, aroma a tangerina e chá. Acidez bem integrada.

### Vinificação

Prensagem de lágrima de uvas desengaçadas e também de cacho inteiro. Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada e bâtonnage.

**Teor alcoólico:** 12 %

**Acidez total:** 7,6 g/l

**pH:** 3,04



QUINTA DA  
DESDE PEGADINHA 1732  
COLENTE - PORTUGAL



# VINHA DE SANTA MARIA

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Encruzado

**O VINHO**

Vinho Branco DOC 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**

Vindima manual. Uvas provenientes de uma única vinha da casta Encruzado. Desengate 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 a rondar os 15°C durante 20 dias sob leveduras indígenas. Este vinho não tem influência de estágio em barrica.

**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, com uma acidez quase crocante e o carácter cítrico. Contém sulfitos.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 6,8g/L | **pH:** 3,3



DÃO

# BARÃO DE VILAR 10 ANOS WHITE

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Vinho do Porto

**ENÓLOGO** | Álvaro Van Zeller

## VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão no seu perfeito estado de maturação. Após colheita, são cuidadosamente transportadas para a vinícola e resfriadas em câmaras frias. As uvas passam por um período - geralmente um dia - de maceração pré-fermentativa e então começa o processo de fermentação, em cubas de aço inoxidável com controle de temperatura, até atingir o nível de açúcar desejado. Nesta etapa, adiciona-se aguardente de vinho ao mosto para interromper a fermentação. Barão de Vilar 10 anos Branco é um vinho de alta qualidade que resulta da mistura de vários vinhos de diferentes colheitas, a fim de alcançar a miríade de aromas típicos deste tipo de envelhecimento. Cada um dos vinhos foi envelhecido em tonéis de madeira por diferentes períodos de tempo, com a idade média do blend definindo a idade do produto final.

## NOTAS DE PROVA

Cor dourada com rasgos de âmbar. Soberbos aromas a frutos secos e baunilha especiada enfatizados por notas de casca de laranja cristalizada. Na boca, notas elegantes de amêndoas tostadas e figos secos que se entrelaçam e se estendem indefinidamente. A sua textura macia e sedosa é equilibrada por uma acidez brilhante. Final de boca prolongado.

## SERVIR / DESFRUTAR

Casamento celestial com sobremesas, especialmente amêndoas cristalizadas de canela. Também pode acompanhar queijos médio a fortes. Delicioso se bebido sozinho.



DOURO

# VINHO DA OFERTA TRIMESTRAL

## MAR SALGADO TINTO

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Aragonês, Castelão e Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO**

As uvas destas castas foram colhidas numa fase de maturação fresca. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

**NOTAS DE PROVA**

Vinho tinto de cor granada, com aroma de bagas pretas maduras. É estruturado e intenso com um final de boca macio.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,0% | **Acidez Total:** 4,81 g/L | **pH:** 3.61

