

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.

SERVIR / 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


LISBOA | BUCELAS
COLARES

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



DÃO

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. 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 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

