



Dona Paterna

ALVARINHO
Monção e Melgaço

DONA PATERNA ALVARINHO

Tipo: Branco

Região: Monção

Casta: 100% Alvarinho

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Tanques de inox

Cor: Palha

Aroma: Fruta Branca, flores secas e notas herbáceas

Paladar: Fresco, amplo, equilibrado e saboroso

Gastronomia: Serve bem com sardinha grelhadas, salada de folhas verdes com anéis de lula e castanha cajú, caldeirada de frutos do mar, casquinha de siri, espaguete com frutos do mar e mariscos gratinados.

Servido: 8.ºC

Estimativa de guarda: 3 anos



BATON

TINTO

Vinificação

A vindima decorreu na segunda semana de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha, seguida de uma segunda escolha à entrada da adega. As uvas foram totalmente desengaçadas para dois pequenos lagares, onde maceraram dois dias a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica, com leveduras indígenas, sob temperatura controlada. A fermentação alcoólica durou cerca de 3 semanas, com homogeneização por pisa a pé. Acabada a fermentação, foi decantado para barricas novas de carvalho francês agitado por “battonage” durante 2 meses, até se iniciar a fermentação maloláctica.

Notas do Enólogo

Cor intensa, aroma de grande complexidade onde predominam os frutos silvestres, amoras, framboesas e mirtilos, notas de especiarias e tabaco. Os taninos são requintados e a acidez equilibrada dá-lhe um final longo e elegante.

Teor Alcoólico: 14,5% vol.

Acidez Total: 5,6 g/L

pH: 3,70

Açúcares Totais: 2,9 g/L

Castas: Vinhas velhas com mistura de várias castas

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês

Enologia: Carlos Lucas



FILOCO

TINTO RESERVA

O Quinta do Filoco Reserva, foi vinificado com uma selecção das nossas melhores castas, a Touriga Nacional, a Tinta Roriz e Touriga Franca em diferentes percentagens.

Na vinificação recorreu-se a: desengace total, maceração pré-fermentativa a quente (32°C) durante 24 horas para extrair o máximo de precursores da cor e do aroma sem extrair taninos deselegantes, fermentação a baixa temperatura (22°C) para manter a fruta, “cuvaizon” (maceração pós-fermentativa) durante 3 meses e adiamento da fermentação malolática para o início da primavera, para promover a polimerização, a estrutura, a estabilidade da cor e dos aromas e a longevidade. Segue-se um estágio em barricas de carvalho Francês durante 8 meses, um segundo estágio em garrafa, vai promover uma melhor evolução e equilíbrio do vinho.

Este vinho, apresenta-se com uma cor rubi intenso, aromas florais característicos da Touriga Nacional, e fruta vermelha, bem conjugado com aromas da madeira. Na boca revela-se um vinho complexo, intenso, mas elegante no seu equilíbrio. Acompanha bem comida tradicional Portuguesa e cozinha Mediterrânica, aconselhado a ser servido a uma temperatura de 16 a 18°C.

Álcool (%V/V): 13% vol

Acidez Total: 5.04 g/dm³ ácido Tartárico

Acidez Volátil: 0.38 g/dm³

Açúcar Residual: 2,5 g/dm³

pH: 3.65

Envelhecimento: > 10 anos





MAU FEITIO **BRANCO**

MAU FEITIO

Mau Feitio, Branco, 2013

DOC DOURO

Criar um vinho que permita apreciar plenamente a pureza das castas com que foi feito, sem contacto com madeira de carvalho. Recorreu-se aos melhores vinhos da colheita e à “arte do lote”, com a ideia de desenhar um vinho que envelheça sumptuosamente em garrafa.

Ano de colheita: O ano foi húmido na primavera, permitindo às videiras ganhar as reservas hídricas necessárias à plena maturação das uvas no final do ciclo. As temperaturas baixas de Setembro e a chuva conduziram a um amadurecimento lento das uvas, algumas das quais foram vindimadas antes das chuvas e outras depois.

Tecnologia: Vinificação com desengace total das uvas, com fermentação a rondar os 20 C. Finda a fermentação, o vinho foi para cubas de inox, onde ficou em sossego durante dois anos, para clarificar naturalmente. Ligeira colagem e filtração antes de engarrafar completaram o processo, saindo para o mercado após vários meses de estágio em garrafa.

Castas: Viosinho e Rabigato. **Produção:** 1000 garrafas.

Nota de prova: Aroma muito austero, com ligeiras notas minerais. Na boca é agreste, agressivo para os palatos sensíveis e difícil de entender pelos apreciadores de brancos fáceis. Porém, não é defeito é (mau) feito. Com o tempo perderá o mau génio emergindo a beleza do seu carácter.

Aptidões: É um vinho que “sabe mais do que cheira” e, por isso, com ótimo potencial de envelhecimento e aptidão gastronómica. Está de acordo com a regra “quanto mais velho melhor”, pelo menos nos próximos quinze anos.

Modo de servir: Servir a 12 C, para atingir a plenitude ao fim de 30 minutos, quando a temperatura subir um pouco e o vinho oxigenar. Decantar é uma opção, mas não permite apreciar a surpreendente evolução que tem no copo.





CASA
amÉRICO
FAMILY  TRADITION

CASA AMÉRICO

ENCRUZADO

História

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 Tázem. As vinhas têm 40 anos, produções de cerca de 4ton/ha e 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 5 meses em garrafa antes de sair para o mercado.

Notas de prova

Cor amarelo pálido 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.

Castas: 100% Encruzado

Teor alcoólico: 13,5 %

Acidez total: 6,2 g/l

pH: 3,18

Açúcares totais: 2,8 g/l

Estágio: 3 meses em barricas de carvalho francês





CASA
américo
FAMILY  TRADITION

CASA AMÉRICO

TOURIGA NACIONAL

História

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 Tázem. As vinhas têm 40 anos, produções de cerca de 4ton/ha e a percentagem do lote depende das produções na vinha.

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.

Notas de prova

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

Castas: 100% Touriga Nacional

Teor alcoólico: 13,5 %

Acidez total: 5,8 g/l

pH: 3,75

Açúcares totais: 3,5 g/l

Estágio: 10 meses em barricas de carvalho francês





CASA DE SAIMA

COLHEITA TINTO

Marca do Vinho: Casa de Saima

Denominação de Origem: DOC Bairrada

Produtor: Graça Maria da Silva Miranda

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcario

Castas: Baga, Merlot

Tecnologia Enológica

Tipo: Vinificação clássica em lagar

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28 °c durante 6 a 7 dias

Estágio: 12 meses em tonel clássico

Parâmetros analíticos

Teor alcoólico: 13 % vol.

Acidez volátil: 0,40 g/dm³

Acidez total: 5.84 g/dm³

Açúcares totais: 3,0 g/l

Prova Organoléptica

Aspecto: límpido

Cor: Rubi

Tonalidade: Apresenta alguns laivos de cor granada

Aroma: notas de frutos vermelhos maduros casadas com notas especiadas balsâmicas.

Sabor: Redondo e intenso, com fim de boca persistente.

Aptidões

Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por mais de 7 anos



VICENTINO SAUVIGNON BLANC

Neste branco, a proximidade ao mar reflecte-se num perfil mais vegetal associado às características típicas da casta, exibindo ligeiras notas de frutos tropicais equilibradas na boca por uma fresca acidez. Estas sensações persistem no palato, numa prova suave e envolvente.

A VINHA & O MAR

As vinhas do vicentino, localizam-se privilegiadamente sobre a costa Alentejana, gozando tanto do sol Português como da brisa Atlântica.

Na Zambujeira do Mar, onde as elevadas temperaturas alentejanas são atenuadas pelo Atlântico, a concentração típica da viticultura do interior é equilibrada pela frescura e humidade do mar, conduzindo a uma maturação ideal. As uvas amadurecem, assim, de forma lenta e equilibrada, com invernos frescos e húmidos, verões amenos, e a constante presença dos ventos marítimos, criando vinhos onde a elegância se sobrepõe à robustez.

SOLO & CASTAS

Plantadas em solos argilo-xistosos e franco-arenosos, com baixo potencial produtivo, as castas do Vicentino ostentam os seus melhores atributos. A baixa produtividade imposta pela terra vai funcionar como estímulo à qualidade das uvas que se formam, promovendo uma concentração ideal de ácidos orgânicos, açúcares e compostos fenólicos. O alcance deste equilíbrio entre quantidade e qualidade, juntamente com um clima ameno, permite obter uma matéria-prima de excelência.

Enólogo: Bernardo Cabral

Casta: Sauvignon Blanc

Fermentação: Em cubas de inox, a uma temperatura controlada de 14°C

Estágio: Sobre as borras de fermentação durante 6 meses, seguido de 3 meses de repouso em garrafa antes de ser comercializado



TAPADINHA RESERVA

Informações técnicas

Clima: Continental

Solo: Granítico - Xistoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes

Castas: Touriga-Nacional, Touriga Franca e Tinto Cão.

Produção: 20.000 garrafas

Vinificação: Desengace total, 8 dias de fermentação alcoólica, com controlo de temperatura e 8 dias de maceração pós-fermentativa

Estágio: 7 Meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano.

Teor alcoólico: 14,5 % vol.

Notas de prova

Cor: Ruby intenso

Aroma: Aroma a fruta fresca, como ameixas vermelhas e cerejas, alguma folha de sardineira e pimenta rósea, formando um conjunto extremamente fresco e apelativo.

Paladar: Boca muito harmoniosa, igualmente com frescura e muita fruta, vinoso e com taninos redondos. Um vinho com uma bela apetência gastronómica.

Final de prova: Intenso, longo e persistente

Sugestões de serviço e longevidade

Temperatura de Consumo: Servir entre 16º e 17ºC.

Gastronomia: Carne brancas grelhadas, carnes vermelhas, enchidos e queijos curados.

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 8 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

