



Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS



Dona Paterna

ALVARINHO
Monção e Melgaço

DONA PATERNA
ALVARINHO



Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

Este Alvarinho Dona Paterna é um clássico, vinho cheio de delicadeza, frescura e mineralidade. Fruta branca delicada, citrinos, tons salinos e flores.

Tipo: Branco

Região: Monção

Casta: 100% Alvarinho

Teor Alcoólico: 13%

Açúcar Residual: 2,7

Acidez Total: 6,5 g/dm³

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: 10-11 °C

Estimativa de guarda: 3 anos



CALDAS TINTO

Data de Colheita: 2013/09/25

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Idade das vinhas: mais de 20 anos

Vinificação:

- Desengace total
- 8 Dias de fermentação com controlo de temperatura + 3 dias de maceração

Estágio: 30% em barricas de carvalho francês de 4ºano durante 3 Meses; 70% em cubas de cimento

Nota de Prova:

Cor rubi. Muito expressivo, com aromas a violetas, chocolate negro e pimenta rósea. Boca envolvente, plena de fruta. Estrutura refinada e grande aptidão gastronómica.

Temperatura e Condições de Serviço:

17°C; abrir 20 minutos antes de servir

Evolução na garrafa: 7-8 anos

Características analíticas

Teor alcoólico: 14,00% vol

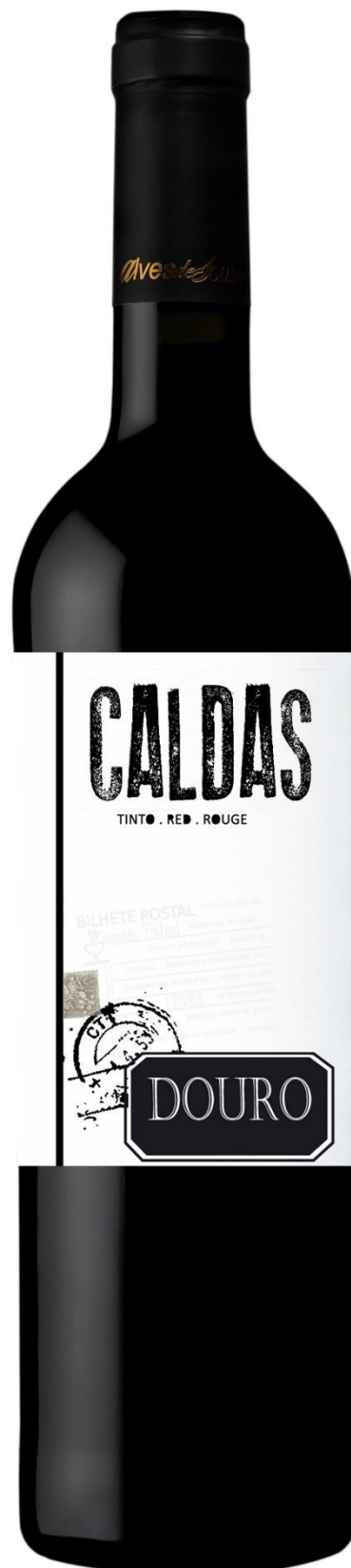
Acidez total : 4,90 dm³

Acidez volátil : 0,70 dm³

pH : 3,75

SO₂ total : 100,00 dm³

Açúcares totais: 0,60 dm³





WINE W4U

CASA DA ESTEIRA

C O N C E P T

CASA DA ESTEIRA

RESERVA TINTO

País: Portugal

Região: Douro

Castas: 100% Vinhas Velhas

(com mistura de Tinta Amarela, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Sousão, Tinta Francisca, entre outras)

Vinhas

Localização: Cima Corgo (Barcos) • Baixo Corgo (Valdigem)

Idade: 42 • 67 anos

Altitude: 450 a 550 metros • 350 metros

Tipo de Solo: Xisto

Vindima: Manual em caixas de 20 kg

Vinificação: As uvas são cuidadosamente escolhidas na recepção na adega, desengaçadas e ligeiramente esmagadas antes da entrada no lagar. Toda a maceração pelicular é efectuada através da tradicional pisa a pé, respeitando a tradição do Douro. A fermentação alcoólica é gerida pelo controlo de temperatura, que aos 24.ºC permite obter um aroma elegante.

Estágio: Fermentação malolática em cuba de inox. Posterior estágio em barricas usadas de 225 litros de carvalho francês durante 15 meses.

Características

Álcool: 14,2% vol.

Acidez Total: 5,8 g/l

Açúcares Redutores: <0,6 g/l

pH: 3,5

Notas de Prova

Cor: vermelho rubi.

Aroma: profundo e amplo a fruta madura fresca e ligeiras notas fumadas e tostadas, muito bem integradas, conferindo uma complexidade notável.

Paladar: na boca é longo, cheio e vivo, mostrando uma estrutura muito elegante, com taninos presentes mas macios, acompanhados por uma concentração de frutos pretos muito bem suportados pela mineralidade, conferindo-lhe uma textura que impressiona durante toda a prova.

Temperatura: Armazenar as garrafas em local fresco e ao abrigo da luz.

Servir a uma temperatura de 16.º C.

Gastronomia: Pratos condimentados, carnes vermelhas e caça.





CASA
américo
FAMILY TRADITION

CASA AMÉRICO
ENCRUZADO

WINE W4U

C O N C E P T

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 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 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 12 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 %

Acidez total: 6,5 g/l

pH: 3,20

Açúcares totais: 1,8 g/l

Estágio: 3 meses em barricas de carvalho francês



LUSOVINI

WINE^{W4U}

PEDRA CANCELA
CASTAS NATIVAS

C O N C E P T

Informações técnicas

Clima: Continental - Mediterrânico

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

Castas: Touriga Nacional (50%) e Alfrocheiro

Vinificação: Desengace toral, fermentação com pré-maceração a temperatura controlada de 24-26°C.

Estágio: 6 meses em barricas de carvalho francês e 3 meses em cave de estágio.

Notas de prova

Cor: Ruby profundo

Aroma: Complexo com notas florais, fruta vermelha e alguma especiaria.

Paladar: Muito elegante e agradável com final intenso.

Final de prova: Longo e muito equilibrado com uma finesse típica dos vinhos do Dão.

Sugestões de serviço e longevidade

Temperatura de Consumo: Servir a 16°C.

Gastronomia: Carnes grelhadas

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

Detalhes técnicos

Teor alcoólico: 13% vol.

PH: 3,7

Açúcar Residual: 1,0 g/L

Acidez Total: 5,7 g/L



LUSOVINI

TORRE DE
COIMBRA
RESERVA TINTO

WINE^{W4U}

C O N C E P T

Informações técnicas

Clima: Temperado - Atlântico

Solo: Argilo - Calcário, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes.

Castas: Touriga-Nacional, Baga e Alfocheiro

Produção: 15. 000 garrafas

Vinificação: Fermentação com longa maceração e temperatura controlada entre 22º e 24º C.

Estágio: 6 meses em barricas de carvalho francês e 3 meses de estágio em Cave antes de ser libertado para o consumidor.

Engarrafamento: 2016

Notas de prova

Cor: Ruby aberto.

Aroma: Aroma a fruta madura, com leves notas de baunilha da madeira.

Paladar: Na boca revela-se fresco com um corpo suave e taninos muito finos.

Final de prova: Muito suave, agradável e longo.

Notas de imprensa, prémios e distinções

Revista de vinhos: "Fruta vermelha, notas de tabaco, barro, especiarias, alegre e complexo, todo harmonioso e cordato. Delicado e fragrante na boca, com acidez viva, bem integrada com os taninos firmes, final muito aromático. "

Nota de Prova: 16 valores

Sugestões de serviço e longevidade

Temperatura de Consumo: Servir a 16º C.

Gastronomia: Acompanha bem carnes grelhadas e queijos

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 6 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

Detalhes técnicos

Teor alcoólico: 13,0% vol.

PH 3,5

Açúcar Residual: -----

Acidez Total: 5,9



QUINTA DO
PINTO**QUINTA DO PINTO**
ESTATE COLLECTION
BRANCO**Wine Concept**

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

Este vinho é fruto de um lote único das castas tradicionais da região de Lisboa - Fernão Pires e arinto, com Antão Vaz, e um toque das francesas Roussanne e Sauvignon Gris. Representa bem o universo de castas que constituem o vasto encepamento da quinta do pinto e a nossa busca constante de criar lotes únicos harmonizando castas de origens diferentes. As castas nacionais surgem em primeiro plano, impondo a sua personalidade e particularidade, enquanto as castas internacionais surgem logo de seguida, com toda a sua complexidade e delicadeza a realçar o aroma e a boca.

Notas de prova

Cor: Ouro com laivos esverdeados

Aroma: envolvente, ligeiramente outonal com tons de manteiga, torrada e maçã. Frescura natural associada à influência atlântica.

Boca: vinho intenso e gordo, com acidez natural muito bem envolvida. Final longo e persistente, com uma vez mais a sobressair as notas de manteiga

Degustação: 8° - 10° c.

Acompanhamento: pratos de marisco e de peixe, sobretudo grelhado. Saladas ricas.

Viticultura e enologia

Geologia: solos argilo-calcários, originários do período jurássico, com textura argilosa e franca. Encostas suaves com exposição a sul.

Castas: fernão pires (13%) arinto (29%) antão vaz (17%) roussane (17%) Chardonnay (16%) Semillon (8%)

Método de cultivo: produção integrada.

Produção média: 7,5 ton./Ha.

Processo de vinificação: cuidada gestão da vegetação para optimização do potencial aromático da uva. Colheita manual em caixa e posterior selecção dos melhores cachos à entrada na adega. Desengace e esmagamento, tendo o mosto clarificado por decantação natural em cubas refrigeradas. Fermentação por leveduras indígenas ocorre em cubas de alvenaria a temperatura controlada de 15.16°c.

Engarrafamento: 21 de Janeiro de 2017

Dados analíticos

Álcool: 13,5 %

Acidez total: 4,78 g/l

Acidez volátil: 0,4 g/l

Ph: 3,38

Açúcar total: 2,5 g/L





VENÂNCIO
COSTA LIMA



Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS

VENÂNCIO COSTA
LIMA RUBRICA
RESERVA TINTO

Castas: 100% Castelão

Grau: 13,5% Vol

Solos: Arenosos

Clima: De influência marítima

Vinificação: Vinificação clássica com temperatura controlada e maceração prolongada para extração fenólica. Estágio de 6 meses em barrica de carvalho francês

Prova organoléptica: Cor granada intenso, aroma fruta madura, compota e especiarias, sabor macio, taninos presentes e corretos, final muito equilibrado

Gastronomia: Acompanha pratos de carne, caça, queijos amanteigados



**RAPARIGA DA
QUINTA
BRANCO****Informações técnicas**

Clima: Mediterrânico - Continental

Solo: Granito, de materiais predominantemente limosos

Castas: Roupeiro, Verdelho e Antão Vaz **Produção:** 20 000 garrafas

Vinificação: Desengace e choque térmico às massas. Prensa pneumática Decantação com frio (10º a 12º C) durante 48 horas. Fermentação com temperatura controlada entre 14º e 16º C. Sur lie com battonage semanal durante 4 meses.

Estágio: Estágio em cave, 1 mês antes de ser libertado para o consumidor

Teor alcoólico: 13 % Vol.

Notas de prova

Cor: Cor cítrica ligeiramente alourada.

Aroma: Frutado, sugerindo frutos tropicais de pêsego e ananás

Paladar: Redondo, fresco e com uma acidez bem ajustada

Final de prova: Equilibrado e elegante

Sugestões de serviço e longevidade

Temperatura de Consumo: Deve ser servido a uma temperatura de 10º a 12ºC.

Gastronomia: Acompanha pratos de peixe, carnes brancas e massas.

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 3 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.



Casa de Sábicos

VINHOS

WINE W4U

CASA DE SABICOS
RESERVA

C O N C E P T

Região Alentejo

Sub Região Reguengos

Clima Mediterrânico

Solos Vermelhos Calcários

Castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

Vinificação / Estágio Cubas de inox com temperatura controlada e maceração prolongada; 12 meses em barricas novas de carvalho francês; mínimo de 12 meses em garrafa

Teor Alcoólico 14,1 %

Acidez Total 5,6 g/dm³

pH 3,46

Cor Granada intensa

Aroma Um conjunto complexo, intenso mas harmonioso de frutos bem maduros a compota-amoras e ameixa-, num bom casamento com a tosta, notas de chocolate e baunilha.

Paladar Macio, frutado, notas de fumo sugeridas pela madeira, ligeira adstringência; boa harmonia entre os taninos de vinho e da madeira; final longo, persistente e rica acidez.

Gastronomia/Sugestões Acompanha bem pratos elaborados de carnes vermelhas, caça, queijos curados.

Consumo/longevidade 7/8 anos





Wine Concept

O DISTRIBUIDOR DE HISTÓRIAS