

DONA PATERNA ALVARINHO

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

A adega Dona Paterna, de Carlos Alberto Codesso, situa-se na Quinta da Carvalheira, no centro da freguesia de Paderne, próximo da vila de Melgaço. A família Codesso produz uvas de alvarinho desde 1974, tendo dado início, em 1990, à produção e engarrafamento próprios, com a marca Dona Paterna.

NOTAS DE PROVA

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

SERVIR / DESFRUTAR

Néctar ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 6,7 g/dm³



QUINTA DA PEGADINHA ALVARINHO

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

CASTAS

Alvarinho

ESTÁGIO

6 meses em borras finas e 6 meses em garrafa

NOTAS DE PROVA

Perfil aromático contido, frutos citrinos e jasmim. Acidez natural elevada com prova de boca larga e fina.

SERVIR / DESFRUTAR

Este vinho harmoniza bastante bem com risotos, ceviche, atum, salmão, mariscos e carnes vermelhas com gordura.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,6% | **Acidez Total:** 7,9 g/L | **pH:** 3,02



QUINTA DA
DESDE **PEGADINHA** 1732
CONCEITO - PORTUGAL



VINHO VERDE

TERRA D'ALTER ALVARINHO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Alvarinho

VINIFICAÇÃO

Uvas vindimadas à mão de vinhas plantadas em solos calcários. Esmagamento suave, arrefecimento do mosto, seguido de contacto pelicular durante 24 horas.

ESTÁGIO

Defecação durante 48 horas, seguida de fermentação prolongada (50 dias) em cuba de inox, à temperatura de 12°C e permanência sobre as borras finas até ao engarrafamento .

NOTAS DE PROVA

Notas intensas de Pêssego branco, folha de tília

SERVIR / DESFRUTAR

Saladas de frango, peixe grelhado, marisco..

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 6.0 g/L | **pH:** 3,29



TERRA D'ALTER



ALENTEJO

CASA DA ATELA PETIT VERDOT

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Eng. António Ventura

CASTAS

Petit Verdot

O VINHO

Vinha com cerca de 20 anos de idade, instalada em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

VINIFICAÇÃO

Este vinho após maceração pelicular a frio, fermentou em pequenas cubas de inox à temperatura de 24°C durante 7 dias.

ESTÁGIO

O estágio decorreu em barricas de carvalho francês de primeiro uso durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se de cor rubi intensa, aromas de frutos vermelhos e algumas notas de pimentos maduros, apresenta taninos firmes e intensos de excelente dimensão e frescura a proporcionarem final longo, intenso e muito fresco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 6,46 g/L | **pH:** 3,61 | **Açúcares Totais:** 0,9 g/L

PRÊMIOS

Grande Ouro International Awards VIRTUS (2023)
Medalha Ouro Concurso Vinhos de Portugal (2023)



Quinta
da Atela



TEJO

DONA PATERNA RESERVA

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

Numa adegas moderna, equipada com a tecnologia mais adequada à produção de vinhos brancos de qualidade, as uvas de alvarinho são tratadas com todos os cuidados, para se extrair o máximo potencial gustativo e aromático. O apoio enológico está a cargo do enólogo Fernando Moura, um dos técnicos mais experientes e credenciados da região.

Origem: Portugal

Sub-Região: Monção e Melgaço

NOTAS DE PROVA

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

Deve ser bebido entre 12-13°C.

SERVIR / DESFRUTAR

Néctar ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,8% Vol | **Acidez Total:** 7,4 g/dm³



AVÔ ARTUR BRANCO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

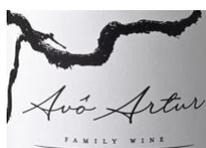
Bical, Encruzado e Malvasia Fina

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 | **pH:** 3,29 | **Açúcares Totais:** 1,5



DÃO

ASTRONAUTA FIELD BLEND

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Aníbal José Coutinho e José Piteira

CASTAS

Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO

Este vinho é um field blend e estagiou longamente em inox com a presença de madeira tostada de carvalho de origem americana e francesa.

NOTAS DE PROVA

Cor média. Aromas complexos de boa maturação de ameixa e muitos bagos. Presença de cacau entre outras especiarias. Corpo elegante e alongado.

SERVIR / DESFRUTAR

Amigo de carnes de pastorícia e todas as aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5%



DOURO

ESPUMANTE DONA PATERNA ALVARINHO

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Espumante

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

Para a vinificação do Espumante Bruto Dona Paterna as uvas de alvarinho utilizadas são criteriosamente seleccionadas nas vinhas com uma concentração em açúcar mais baixa e de acidez fresca.

O mosto, de grande qualidade, obtido fermenta a temperatura controlada para se conseguir uma base correcta. Depois de estabilizado e filtrado é engarrafado para segunda fermentação pelo Método Clássico.

As condições ideais da cave (4,5 mt abaixo do nível do solo) mantem as temperaturas baixas e constantes para uma fermentação ideal ao longo de vários meses, conservando assim as características da casta Alvarinho.

Só então se procede ao “degorgement” para eliminar as leveduras e definitivo engarrafamento.

Ideal como aperitivo, pelas suas características serve para acompanhar grande diversidade de gastronomia.

Deve ser bebido entre 6-8° C

Origem: Portugal

Sub-Região: Monção e Melgaço

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo citrino, bolha fina e persistente, o aroma mostra a fruta da casta Alvarinho com sabor persistente e complexidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% vol | **Acidez Total:** 7,8 g/dm³



VINHO VERDE

CASA DE SAIMA VINHAS VELHAS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS

Bical, Cerceal e Maria Gomes

VINIFICAÇÃO

Vinificação clássica de vinhos brancos (bica aberta), com ligeira maceração pré-fermentativa Fermentação: Com temperatura controlada até aos 15 ° c durante 3 semanas.

ESTÁGIO

4 meses em cuba de inox e 2 meses em garrafa

NOTAS DE PROVA

Aspecto: límpido, cristalino

Cor: citrina

Aroma: Delicado e elegante, combinando notas de fruta branca com notas citrinas

Sabor: Fresco e intenso, apresenta uma acidez elegante em combinação perfeita com um bom volume de boca.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % vol | **Acidez Total:** 6,45 g/dm³ | **Açúcares Totais:** 1,8 g/dm³



Casa de Saima



BAIRRADA

QUINTA VARZEA DA PEDRA FERNÃO PIRES

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Rodrigo Martins

CASTAS

Fernão Pires

O VINHO

Este vinho exprime na sua essência a frescura, a mineralidade e acidez características dos vinhos desta região, assim como as principais características da casta Fernão Pires, tanto no aroma como na boca.

Vinha Seleção rigorosa das melhores uvas Fernão Pires da 'Vinha da Gafa', junto ao Sanguinhal, parcela com exposição sueste e solo argilocalcário.

Clima Atlântico, influenciado pelo mesoclima da Serra do Montejunto.

VINIFICAÇÃO

Vindima Manual para caixas de 10kg, com desengace total, prensagem suave e fermentação em inox.

ESTÁGIO

12 meses sobre borras finas depósito de inox

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor cítrica, com aroma delicado a frutos tropicais frescos e alguma mineralidade. Na boca é elegante, cremoso, fresco no palato, com boa estrutura e um final muito agradável e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para pratos de mar, assim como carnes suaves e queijos curados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 7,00 g/dm | **pH:** 3,14

PRÊMIOS

International Wine Challenge 2017 - Medalha de Prata

34º Festival Do Vinho Português 2017 - 2º Prémio

Revista De Vinhos Setembro 2017 - 15 pts



DOC ÓBIDOS - PORTUGAL



LISBOA | BUCELAS
COLARES



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

OMNIA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto e Gouveio

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de aço inox (50%) e barricas muito usadas de carvalho francês (50%) a temperaturas entre 18- 20 °C.

ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês (50%) e cubas de aço inox (50%). Estágio adicional do lote final de 6 meses em cubas de aço inox.

NOTAS DE PROVA

No nariz, é fresco e aromático, com notas florais e cítricas e um toque mineral (pedra molhada). Na boca, é fresco, floral, com citrinos bem presentes e algumas notas fumadas. Acidez viva e um final ligeiramente salino.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,5% | **Acidez Total:** 6,1 g/L | **pH:** 3,3



J. CABRAL ALMEIDA



DOURO

MONTE DO CARRAPATELO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Antão vaz, Arinto e Roupeiro

O VINHO

Solos de origem granítica e com algumas manchas de derivados de xistos e quartzo.

Região: O Monte do CarrapateLO está localizado em Reguengos de Monsaraz, no Alentejo.

Vinha: 4 hectares em cordão unilateral.

Castas: 61% Antão Vaz, 24% Arinto e 15% Roupeiro.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram suavemente prensadas, muito lentamente, com maceração pelicular utilizando uma prensa pneumática. A fermentação teve lugar em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada.

ESTÁGIO

Após fermentação o vinho permaneceu sobre as borras finas - sur lies - durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Limão cristalino com laivos dourados.

Nariz: Sobressaem aromas frutados, onde predominam os frutos citrinos, maçã verde complementados por notas minerais.

Boca: o vinho mostra-se redondo, vivo e fresco, com sabores de fruta fresca e pêssego. Acidez bem equilibrada e com um final longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar marisco, peixe grelhado e pratos de carnes brancas com molhos suaves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 4.6 g/l | **pH:** 3,24 | **Açúcares Totais:** 0.8 g/l



LD

LUIS DUARTE
VINHOS



ALENTEJO

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



HERDADE DA AMADA ALICANTE BOUSCHET

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Susana Esteban e Bruno Pinto da Silva

CASTAS

Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO

Após uma colheita criteriosa e minuciosa dos melhores cachos, as uvas foram encaminhadas para contentor frigorífico, onde passaram 12 horas a 6°C. No dia seguinte, foram transportadas para a adega em ambiente refrigerado, onde foram totalmente desengaçadas e esmagadas à entrada da cuba de fermentação. A fermentação ocorreu em cubas de larga dimensão, numa ótima relação de superfície de contacto e a temperatura controlada de 24°C, emcurtimento total, durante 20 dias.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica e malolática, dois terços estagiaram em inox sobre borra fina e um terço em barrica nova de Carvalho Francês, durante um ano. Após o engarrafamento, estagiou nove meses em garrafa até entrada no mercado.

NOTAS DE PROVA

Ruby, retinto, profundo. Perfil aromático puro e efusivo, a denunciar a casta. Concentrado, rústico e balsâmico, com bergamota e cassis na linha da frente, madeira bem integrada, e leves nuances de tinta da china. Já boca revela potência, frescura e concentração. Taninos de seda, quase veludo, a dar grande profundidade de prova. Um vinho ímpar que viverá longos e bons anos.

SERVIR / DESFRUTAR

À mesa, é capaz de ombrear com os mais estruturados pratos de carne, quer assados, como estufados ou de tacho, com maior ou menor complexidade de condimentos, e será sempre boa opção para iguarias tradicionais que envolvam charcutaria de fumeiro. Toda a sua envoltória, volume e persistência oferece grande complementaridade num registo gastronómico rico. Para terminar, o casamento com doçaria conventual será feliz e surpreendente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5,1 g/L | **pH:** 3,56 | **Açúcares Totais:** 1,1 g/L



HERDADE DA AMADA



ALENTEJO

QUINTA DA PEGADINHA LOUREIRO

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Filipe Lemos

CASTAS

Loureiro

VINIFICAÇÃO

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

NOTAS DE PROVA

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 7.6 g/l | **pH:** 3,04



QUINTA DA
DESDR PEGADINHA 1732
LIMONHO - PORTUGAL



VINHO VERDE

RIBEIRO SANTO CIMENTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Maceração pelicular durante 24 horas e fermentação em depósitos de inox com temperaturas a rondar os 21°C.

ESTÁGIO

terminar a fermentação o vinho estagiou em depósito de cimento relembrando os velhos tempos de enologia de Carlos Lucas. Tempos onde era tradicionalmente utilizado o cimento.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi de média concentração. Aroma de frutos silvestres e algumas especiarias. Um vinho muito fresco e jovem. Mesmo sendo de 2016 mantém uma frescura e componente aromática jovem. Na boca rústico e com uma excelente acidez. Um vinho que representa muito bem os clássicos vinhos do dão.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% Vol. | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,4



MAR SALGADO ROSÉ

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Rosé

CASTAS

Aragonês

VINIFICAÇÃO

Feito com ligeira maceração das uvas a muito baixa temperatura durante 3 horas, vinho rosado de bica aberta com fermentação a temperatura controlada.

ESTÁGIO

Ligeiro estágio em borras finas.

NOTAS DE PROVA

Vinho seco de aspeto brilhante, cor rosa-claro e aroma de frutos silvestres maduras. Na boca é macio com um sabor harmonioso. Fresco com mineralidade bem presente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,86 g/L | **pH:** 3.40

