

DONA PATERNA ALVARINHO (30º ANIVERSÁRIO)

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

Selecionado a partir de um mosto da colheita de 2020, este vinho fermentou e estagiou em barricas usadas de carvalho francês durante dois anos, com processo de batonnage durante o primeiro ano.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor palha, com ligeiro toque de madeira e aroma misto de floral e frutado, com laivos de evolução e uma elegância conferida pelo seu envelhecimento em barricas. Na boca notam-se os frutos secos.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos de mariscos, de peixe ou de carnes de aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 7,1 g/dm³



VINHO VERDE

VINHA DO NORTE

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

40% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da vinha do Norte, após uma seleção cuidada na vinha, foram transportadas para a adega em caixas de 20. Seguiu-se uma nova seleção na mesa de escolha, e após desengaço foram encaminhadas para cubas de inox com temperatura controlada onde fermentaram durante 7 dias. Após o final de fermentação o vinho ficou em contacto pelicular por um período de 10 dias, tendo sido posteriormente suavemente prensado, tendo sido separado o mosto lagrima do mosto de prensas.

ESTÁGIO

20 meses em barricas de 225 Litros de carvalho francês. Lote final resulta da seleção das melhores barricas Nota

NOTAS DE PROVA

Cor: violeta escuro , quase opaco

Aroma: Excelente intensidade e complexidade aromática, entre notas balsâmicas, especiaria, esteva e fruta silvestre do Douro. Tudo em perfeita harmonia, resultando num conjunto único de grande frescura, complexidade e profundidade aromática.

Boca: Início exuberante de grande potência e elegância, evoluindo um vinho comum excelente volume, com uma estrutura composta por taninos compactos de textura fresca. Um vinho cheio de identidade que transmite a essência do seu terroir. Termina elegante , complexo e muito persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

caça, estufados, carnes maturadas e queijos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14%



DOURO

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

RIBEIRO SANTO VINHA DA NEVE

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de uma única parcela de 1ha próximo da Serra da Estrela. Desengace total. Maceração prolongada num pequeno lagar de granito. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas sob temperatura controlada por 20 dias. Pisa pé. Decantação para barricas novas de 225L de carvalho francês por 12 meses.

ESTÁGIO

6 meses de estágio em garrafa antes de sair para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Aroma complexo, com notas de fruta preta e flores do bosque, mineral e ao mesmo tempo apimentado. Na boca tem textura, com taninos nobres bem presentes e uma acidez bem integrada com a barrica. Final muito longo e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% vol | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,5



KRANEMANN 10 ANOS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Vinho do Porto

ENÓLOGO | Diogo Lopes e Anselmo Mendes

CASTAS

Mistura de várias castas tradicionais

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Mistura de Xisto e Granito

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor tawny viva e atractiva, aroma de grande frescura, vivo e rico com notas de frutos secos, amendoados, mel, tudo em boa harmonia; vinho muito delicado ao paladar, grande suavidade mas com volume, equilíbrio realçado pela boa evolução da fruta conduzindo a um final vibrante, vivo e longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,4% | **Acidez Total:** 4,3 | **pH:** 3,53 | **Açucares Totais:** 108

PRÊMIOS

Prata/91 pts International Wine Challenge



DOURO

RUBRICA MOSCATEL RESERVA 10 ANOS

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

CASTAS

Moscatel de Setúbal

VINIFICAÇÃO

Passa por uma curta fermentação em contacto com as películas, que é interrompida pela adição de aguardente vínica selecionada. Segue-se um período de maceração durante 5 ou 6 meses, conseguindo-se uma extração plena de aromas e sabores. É depois trasfegado e as suas massas prensadas.

ESTÁGIO

2 anos em depósito e 8 anos em barricas de carvalho francês até completar a idade mínima de 10 anos.

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar. Aromas complexos a passas de uva, frutos secos e mel. Boca densa, macia, aromática e final doce e prolongado.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir a 12°C como aperitivo e a 14°C para acompanhar doçaria tradicional

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19%



**VENÂNCIO**
COSTA LIMA


**PENÍNSULA
DE SETÚBAL**

LV RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah e Touriga Nacional

O VINHO

- 25% Alicante Bouschet / 25% Cabernet Sauvignon / 25% Syrah / 25% Touriga Nacional

- Idade das vinhas: 21 e 26 anos

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes das nossas vinhas, foram transportadas em caixas de plástico de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. Remontagens feitas de acordo com a evolução da fermentação e da casta.

ESTÁGIO

Envelhecimento: 18 meses em barrica de 225 litros carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

De cor rubi carregada, no nariz uma excelente frescura e projeção aromática, onde se destacam, frutos vermelhos muito bem integrados com suaves notas de especiaria. Inicia a prova em boca de forma muito harmoniosa, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura composta por taninos textura aveludada. Um vinho muito cativante, que termina com excelente equilíbrio e persistência.

SERVIR / DESFRUTAR

carnes vermelhas, carnes maturadas, e pratos de caça e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5%



QUINTA DO PINTO CHENIN BLANC

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Chenin Blanc

O VINHO

Desde o início que a Quinta do Pinto é audaz na seleção do seu encepamento, sendo mesmo pioneiro em diversas castas. Neste vinho apresentamos o Chenin Blanc, variedade rara no mundo vitícola e ainda mais no nosso país.

Desta forma mostramos uma casta de carácter único e diferenciador com toda a influência do nosso terroir.

VINIFICAÇÃO

À entrada da adega foram selecionados apenas os melhores cachos por seleção manual na mesa de escolha. Posteriormente foi realizada uma prensagem de cacho inteiro em bica aberta. Clarificação do mosto por decantação a frio durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada entre 14-16°C com leveduras indígenas, em depósito de cimento

ESTÁGIO

Estágio sob borra fina durante 3 Meses.

NOTAS DE PROVA

cor: Verde Limão

aroma: Atraente e intenso com notas cítricas, Fruta branca, tais como, maçã verde e pera e com apontamentos de folha de chá.

boca: Vinho com um primeiro impacto fresco e mineral, que posteriormente é equilibrado por toda a sua estrutura e complexidade. Tem um final de boca muito longo e persistente, aportado pela sua salinidade.

SERVIR / DESFRUTAR

Peixe grelhado, sushi, saladas e massas, prato queijos ou simplesmente a copo

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 7,1g/l | **pH:** 3,09 | **Açúcares Totais:** <1,5 g/L



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO


LISBOA | BUCELAS
COLARES

TERRA D'ALTER RESERVA BRANCO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto, Siria, Verdelho e Viognier

VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de uvas colhidas à mão no Alto Alentejo. Algumas castas fermentam com contacto pelicular, depois da prensagem, o mosto foi trasfegado para cubas ou barricas (40%) novas e de 1º ano.

ESTÁGIO

Depois de uma fermentação prolongada com recurso a frio e sem inoculação (natural), o vinho foi mantido nas borras finas durante 7 meses.

NOTAS DE PROVA

Notas intensas a fruta madura e toranja. Aromas minerais, com pêssego e pele de damasco. Boca com grande riqueza resultante do estágio prolongado em barrica em contacto com borras finas. Irá ganhar muito com envelhecimento em garrafa.

SERVIR / DESFRUTAR

Vieiras, robalo, camarão à scampi, galinha Cornish.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5 g/L | **pH:** 3,31



TERRA D'ALTER



ALENTEJO

QM VINHAS VELHAS

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

QM Vinhas Velhas é um vinho elaborado exclusivamente com uvas da casta Alvarinho. As uvas são colhidas manualmente de uma parcela única de vinhas velhas, com mais de 30 anos. Um vinho elegante e de personalidade única.

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C.

ESTÁGIO

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 5 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspecto límpido e cor citrina. Com um nariz limpo e intenso com notas predominantes de fruta tropical, mineral e ligeiro floral. Na boca é cheio e frutado, com uma acidez equilibrada e um final longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

QM Vinhas Velhas é um vinho de carácter gastronómico ideal no acompanhamento de pratos de marisco, peixe e carnes de aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13.3 % | **Acidez Total:** 6,7 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,30 |

Açúcares Totais: 2,4 g/l

PRÊMIOS

90 pontos - Wine Enthusiast - Fevereiro 2017

95 Pontos - Guia Copo & Alma 2017 - Anibal Coutinho

89 pontos Wine & Spiritedição Agosto 2014

Melhores do ano - Revista de Vinhos - 2017

O melhor de Portugal - Revista de Vinhos - 2014

Prémio "Escolha da Imprensa" - Encontro com o Vinho e Sabores 2015 Wine a Essencia do Vinho - 17,5 Pontos

"Um branco de Luxo" - João Paulo Martins - In Revista Expresso



VINHO VERDE

MUSGO ENCRUZADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS
Encruzado

VINIFICAÇÃO
Fermentação com leveduras indígenas em cubas de aço inox (50%) e em barricas novas de carvalho francês (50%).

ESTÁGIO
12 meses sobre borras finas em cubas de aço inox e em barricas de carvalho francês novas.

NOTAS DE PROVA
Aroma discreto e delicado, com citrinos e flores silvestres. Na boca tem notas salinas, é fresco e texturado, com uma acidez bem presente, tendo um final cítrico e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6,03 g/L | **pH:** 3,3



J. CABRAL ALMEIDA



DÃO

QTª VALE DE FORNOS CABERNET SAUVIGNON

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | António Ventura & David Ferreira

CASTAS

Cabernet Sauvignon

O VINHO

Uma das Quintas mais antigas e marcantes da Região Vitivinícola do Tejo. Esta propriedade foi oferecida por D. Antónia Ferreira (Ferreirinha) como dote de casamento de sua filha com o 3º Conde de Azambuja, tendo sido adquirida em 1972 pelos atuais proprietários, a família Duarte Monteiro.

VINIFICAÇÃO

A vindima é manual para cestos de 20Kg e com selecção cuidada dos cachos. O vinho foi fermentado em lagares tradicionais de granito.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maláctica. Estagiou depois em Madeira Nova de Carvalho Francês durante 12 Meses.

NOTAS DE PROVA

Destacam-se notas muito intensas de frutas maduras e especiarias, bem como aromas balsâmicos. O gosto apresenta uma grande componente tânica, associada a uma grande profundidade.

Recomenda-se o Serviço a 16°C para Consumir a 18°C.

SERVIR / DESFRUTAR

16°C / 18°C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% Vol. | **Acidez Total:** 5,50g/L | **pH:** 3,39



HERÉDIAS RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Fermentação em depósito de inox com temperatura a rondar os 20°C preservando toda a componente aromática. Estagia durante 6 meses em barricas novas de carvalho francês.

ESTÁGIO

Após engarrafamento estagia 6 meses em garrafa antes de sair para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. Jovem, e cheio de fruta. Notas de frutos do bosque e discretos apontamentos da tosta da barrica. Excelente frescura, complexidade e acidez. Final de boca longo e persistente. Contém sulfitos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,1



DOURO

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



QUINTA VARZEA DA PEDRA RESERVA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Rodrigo Martins

CASTAS

Syrah e Touriga Nacional

O VINHO

Este vinho exprime na sua essência a frescura e a mineralidade características desta região, assim como o potencial de complexidade e envelhecimento conferidos pelo estágio longo em barricas de carvalho francês.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, com desengace total, fermentação natural em lagares com a tradicional pisa a pé,

ESTÁGIO

estágio longo de 21 meses em barricas usadas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor ruby, aroma de frutos vermelhos bem integrados nas notas de especiarias, de fumo. Na boca é elegante, complexo e estruturado, com frescura e um final muito longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,54 g/L | **pH:** 3,39

PRÊMIOS

Revista grandes escolhas fevereiro - 16 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 RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Sousão, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Seleção criteriosa das uvas com desengace, mas sem esmagamento. Fermentação alcoólica dura 10 dias a uma temperatura de 26-28°C .

ESTÁGIO

Fermentação maloláctica e estágio em barricas de usadas de carvalho francês por 12 meses.

NOTAS DE PROVA

No nariz, tem notas de ervas aromáticas, caruma e frutos silvestres. Na boca, tem frutos silvestres, ameixa-preta, com taninos bem presentes, tendo um final longo e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,4% | **Acidez Total:** 5.0 g/L | **pH:** 3,7



J. CABRAL ALMEIDA



DOURO

RIBEIRO SANTO

GRANDE ESCOLHA EXCELLENCE

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Maceração prolongada em depósito de inox. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas sob temperatura controlada por 15 dias. Pisa pé.

ESTÁGIO

14 meses em barricas de carvalho francês. 5 anos de estágio em garrafa antes de sair para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Aroma imponente, pleno de notas minerais e de fruto silvestre, com discretas notas fumadas. Completo, com excelente frescura, muito carácter e elegância.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha na perfeição confit de pato, foie gras, vitela assada no forno, cabrito assado, enchidos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% vol | **Acidez Total:** 5,8 g/L | **pH:** 3,70



ESPUMANTE MEMÓRIAS DE SANTAR BRUTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Espumante

CASTAS

Alvarinho e Encruzado

O VINHO

Geologia do solo

Os solos de origem granítica (granitos porfíroides), são bem drenados, mas de muito baixas fertilidade e reserva hídrica, o que conduz ao controlo natural do vigor das plantas e leva a que durante o período de maturação se verifique um stress hídrico moderado que permite que as uvas manifestem todo o seu potencial.

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Decantação a baixa temperatura por 24h. A primeira fermentação ocorreu em depósitos de inox a temperatura controlada na adega de Santar Vila Jardim Wines. A segunda fermentação ocorreu de acordo com o método tradicional na garrafa, na adega Luis Pato.

ESTÁGIO

Estágio “sur lies” prolongado para atingir maior complexidade e elegância.

NOTAS DE PROVA

Espumante de bolha fina e persistente, com uma tonalidade amarelada-dourada.

O aroma é complexo e atrativo, mostrando notas de frutos secos, tosta e frutos citrinos.

Bom volume de boca com a acidez viva e refrescante muito bem integrada. O final é equilibrado e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,3% | **Acidez Total:** 12,5 g/L | **pH:** 2,89



SANTAR
VILA JARDIM WINES



DÃO

ATAÍDE SEMEDO RESERVA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

CASTAS

Bical, Cerceal e Viognier

O VINHO

Área de Produção: 0,8Ha

Solo: Argilo-calcário em encosta com exposição Sul-Sudoeste.

VINIFICAÇÃO

Maceração pelicular das uvas durante 12h. Prensagem suave e delicada.

Fermentação com temperatura controlada (17/18°C) durante 18/22dias.

Batonagem das borras finas durante 3 meses.

NOTAS DE PROVA

No nariz é um vinho tropical e mineral, com notas de limão e frescura.

Na boca é volumoso mas fresco, com notas cítricas, fruta de polpa branca e untuoso, com um final prolongado.

SERVIR / DESFRUTAR

Peixes gordos, ceviche's, mariscos apimentados, pratos de peixe estruturados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5%



BAIRRADA

BAGA BRUTO

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

CASTAS

Baga

O VINHO

Aspecto: límpido, cristalino, de bolha muito fina e delicada

Sabor: Complexo e intenso com uma mousse extremamente delicada, apresenta uma acidez de grande classe em combinação perfeita com um perfeito volume de boca.

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcário

Tecnologia Enológica

Tipo: Vinificação clássica de vinhos brancos (bica aberta)

Primeira Fermentação: Com temperatura controlada até aos 17 ° c durante 3 semanas.

Segunda Fermentação: Em cave com controlo de temperatura

Aptidões

Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por mais 4 anos

ESTÁGIO

24 meses

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % vol | **Acidez Total:** 7 g/l | **pH:** 3,02 | **Açúcares Totais:** 2 g/l



Casa de Saima



BAIRRADA

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

