

ZOM GRANDE RESERVA TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

O VINHO

O Ano Vitícola de 2019/2020 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual, considerando-se um ano quente e seco. As precipitações na Primavera foram suficientes para o normal desenvolvimento da videira até uma fase bastante avançada do ciclo, mas trouxe uma elevada pressão de doenças e pragas. O mês de Julho foi extremamente quente e seco, sendo o mais quente desde 1931, assim como se verificou a partir dos finais de Agosto desidratação dos cachos e perdas de produção. As vindimas foram precoces, mas proporcionaram mostos de boa qualidade, com elevados teores de açúcar, bons níveis de acidez e de compostos fenólicos.

VINIFICAÇÃO

Após particular seleção das melhores parcelas de Touriga Nacional, resultado de uma vindima manicure, as uvas foram transportadas para a adega em pequenas caixas de 20kg e posteriormente arrefecidas. A fermentação inicia-se após 24 horas de maceração pelicular em lagar e é posteriormente continuada em cubas de inox durante cerca de 12 dias a temperatura controlada.

ESTÁGIO

vinho estagia por um período de 18 meses em barricas de carvalho francês, do qual 45% em barrica nova e 35% em barrica de 2º ano. O restante lote permanece em cubas de inox. O vinho é estabilizado e filtrado antes do engarrafamento em Gaia.

NOTAS DE PROVA

Zom Touriga Nacional Grande Reserva é um vinho tinto com aromas intensos a frutos pretos maduros, fruta fresca, nuances balsâmicas, especiarias e notas de mineralidade. Tem taninos suaves e redondos, suculentos e elegantes, juntamente com com uma extraordinária frescura.

SERVIR / DESFRUTAR

Perfeito com carnes vermelhas e carnes de caça. Ideal para acompanhar pombo selvagem assado no forno.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14%



Van Zeller Wine Collection, S.A.



DOURO

HERDADE DA AMADA TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Susana Esteban e Bruno Pinto da Silva

CASTAS

Touriga Nacional

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, em curtimenta total, durante 20 dias.

ESTÁGIO

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

NOTAS DE PROVA

Violeta-ruby profundo. Nariz de grande elegância e carácter varietal, limpo, fresco e balsâmico, com destaque para a framboesa fresca, casca de laranja e violetas em crescendo com o tempo no copo, num casamento perfeito com a barrica. Ataque subtil, com toda a delicadeza crescer para uma harmonia de grande amplitude ao longo da prova, com estrutura polida e boa untuosidade. No final de boca, as notas florais e mentoladas, com ligeira tosta de fundo bem integrada, deixam-nos uma ótima e duradoura sensação de prazer.

SERVIR / DESFRUTAR

A elegância e harmonia deste vinho sugere gastronomia no mesmo registo. O seu lado floral e balsâmico combina na perfeição com pratos onde as ervas aromáticas assumam um papel de destaque, bem como as especiarias. Desde o clássico borrego assado aromatizado com alecrim, ao coelho na brasa com temperos arrojadados e exóticos. Contrastar com uma sobremesa onde o chocolate negro seja rei, ou mesmo com queijos de cura prolongada serão também experiências de aconchegar o palato.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 4,6 g/L | **pH:** 3,82 | **Açúcares Totais:** 0,3 g/L



HERDADE DA AMADA



ALENTEJO

MUSGO TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Fermentação alcoólica com leveduras indígenas em cubas de aço inox. A fermentação maloláctica também se deu em cubas de aço inox.

ESTÁGIO

12 meses em aço inox

NOTAS DE PROVA

Aroma floral, com violeta e alguma cereja e com um toque de eucalipto. Elegante e fresco, na boca é suave, rico em fruta vermelha e com um final fresco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6.0 g/L | **pH:** 3,5



J. CABRAL ALMEIDA



DÃO

RIBEIRO SANTO TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Maceração prolongada a baixa temperatura antes de iniciar a fermentação alcoólica em depósitos de inox, com leveduras indígenas. Remontagens suaves para extração de cor e aromas.

ESTÁGIO

Trasfega para barricas novas de carvalho Francês de 225L e estágio durante 10 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi concentrada, com nuances violeta. Aroma expressivo a amoras e cereja preta, flores selvagens e alguma especiaria. Estruturado, com taninos finos e bem integrados com a barrica. Fim de boca expressivo e fresco, de bom volume e boa persistência no retrogosto.

SERVIR / DESFRUTAR

Combina na perfeição com carne assada, risotto de cogumelos e queijos suaves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% vol | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,8



INFINITUDE MALVASIA DOC COLARES

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Francisco Figueiredo

CASTAS

Malvasia de Colares

O VINHO

Sobre a influência de um microclima singular, marcado pela Serra de Sintra e a forte influência do Atlântico, as videiras da casta autóctone “Malvasia de Colares” crescem em solo de areias de duna, livres de filoxera, sem porta-enxerto e a escassa distância das arribas escarpadas de Colares. O resultado é um vinho que congrega todas as características do terroir mais ocidental da Europa continental.

VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de “bica aberta”, com desengace total. O mosto resultante decantou, estaticamente, durante 18 horas e iniciou a fermentação em depósitos inox com controlo de temperatura (16-18°C), durante 14 dias.

ESTÁGIO

Estagiou durante 5 meses em barrica de carvalho francês recondicionada de 500 litros de Chardonnay da Borgonha.

NOTAS DE PROVA

Na cor é de um amarelo esverdeado muito cristalino, claramente varietal com um aroma predominante floral e herbal com notas de fruta branca com a ameixa ou mesmo lichia, na boca o sal é predominante com a madeira a equilibrar o conjunto.

SERVIR / DESFRUTAR

Pratos de peixes mais elaborados e condimentados. Acompanha muito bem um carpaccio de peixe branco com uma pincelada de mostarda, um arroz berbigão com coentros, um linguado á Menier, ou mesmo umas ervilhas no tacho com um toque de hortelã. Servir a 12°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 8,4 g/L | **pH:** 3,24



in·fi·ni·tu·de
100% casta autóctone
colares da serra de sintra
portugal



LISBOA | BUCELAS
COLARES

INFINITUDE RAMISCO DOC COLARES

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Ramisco

O VINHO

Localizada entre a Serra de Sintra e o Oceano Atlântico, a 25 km de Lisboa. É uma das mais antigas regiões demarcadas do país (1908), a mais ocidental do continente Europeu e a mais pequena região produtora de vinhos tranquilos de Portugal

VINIFICAÇÃO

Vindima no final de Setembro. Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de “curtimento”, com desengace a 50%, fermentação em depósitos inox com controlo de temperatura (26º-28ºC) e remontagem cuidadosa.

NOTAS DE PROVA

Quando jovem apresenta cor rubi e grande agressividade tanínica, características que se vão esbatendo ao longo do estágio. Nariz muito característico da casta, relacionado com ginja e leve resina de cedro. Na boca apresenta carácter Atlântico e balsâmico. Textura seca e austera com uma acidez mineral vincada.

SERVIR / DESFRUTAR

Casa muito bem com assados de carne, caça e cogumelos. Beneficia com a abertura prévia da garrafa e/ou decantação e deve ser servido a uma temperatura de 18º-19 ºC.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6,13 g/L | **pH:** 3,6



in·fi·ni·tu·de
1908-2018
colares da serra de sintra
portugal



LISBOA | BUCELAS
COLARES

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



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%, Aragonez 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

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

MEMÓRIAS DE SANTAR RESERVA TINTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro, Alicante Bouschet e Touriga Nacional

O VINHO

Geologia do Solo: São graníticos e de um complexo xisto-mignátítico. São solos permeáveis, profundos e particularmente pobres.

Castas: 60% Touriga Nacional, 30% Alfrocheiro e 10% Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 25 Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos inox. A fermentação durou cerca de 15 dias com temperatura controlada e remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas.

ESTÁGIO

Após a fermentação malo-láctica, estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês (80%) e americanas (20%) e loteado de seguida, para equilibrar a fruta varietal e a complexidade do carvalho.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com cor rubi intensa. No aroma, temos fruta madura e abundantes notas florais que lhe conferem frescura e elegância. Muito boa complexidade na prova de boca, as notas de madeira são discretas, privilegiando a bergamota e frutos vermelhos maduros. Um Reserva de "terroir" expressivo e personalizado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,9% | **Acidez Total:** 5,68 | **pH:** 3,67



SANTAR
VILA JARDIM WINES



DÃO

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 DO CONVENTO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Diogo Lopes & Maria Susete Melo

CASTAS

Arinto, Cercial, Gouveio, Vinhas Velhas e Viosinho

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Xisto e Granito

Castas - 30% Viosinho, 25% Vinhas Velhas, 20% Cercial, 15% Arinto e 10% Gouveio

Idade Média das Vinhas - 20 Anos

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total, esmagamento leve seguido de prensagem e decantação a baixas temperaturas. Fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês e cubas de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Estágio durante 9 meses com batonnage.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina com aromas de fruta branca, flor de laranjeira e pedra molhada. Revela-se intenso na boca, com uma acidez crocante e um final longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

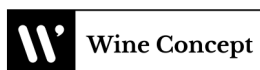
Álcool: 11,5% | **Acidez Total:** 7,1 g/L (ác. tartárico) | **pH:** 3,08

PRÊMIOS

Prata/91 pts International Wine Challenge



DOURO



QM ROSÉ

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Rosé

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS

Alvarinho e Sousão

O VINHO

O QM Rosé é Vinificado a partir das castas mais nobres brancas e tintas da sub-região de Monção e Melgaço o Alvarinho e o Sousão.

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 14°C - 16°C.

ESTÁGIO

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e removimento regular das borras durante 3 meses.

NOTAS DE PROVA

De cor ligeira tem aromas de frutos vermelhos, infusão de mentas e casca cítrica. Muito fresco e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

QM Rosé é parceiro ideal para saladas, aperitivos, massas e arroz de peixes e marisco ou um queijo amanteigado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12 % | **Acidez Total:** 7,5 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,3 | **Açúcares Totais:** 5,0 g/l



VINHO VERDE

ANEXO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Manuel Costa Vargas

CASTAS

Antão vaz e Roupeiro

O VINHO

Produzido na Herdade das Assentes de Baixo, a partir de uvas selecionadas e vindimas à mão das castas Antão Vaz e Roupeiro.

VINIFICAÇÃO

Vinho de intervenção mínima, uso limitado e muito controlado de todos os agentes não naturais. Fermentado em Lagares de aço inox e Talhas de Barro (Anforas) antigas e de inspiração romana. Na fermentação em talha não foram usadas bombas mecânicas, todo o enchimento das “Talhas de Barro” foi efetuado manualmente. Fermentação espontânea de ambos os lotes, efetuada através de leveduras indígenas.

ESTÁGIO

A parcela fermentada em aço inox estagiou 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor amarelo dourado. Nariz expressivo com fruta branca e alguns frutos tropicais.

Profundo e mineral, remetendo para a talha de barro. Na boca apresenta boa acidez, suavidade no ataque e equilíbrio na prova, revelando-se seco e com boa ligação a comida.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhamento de carnes brancas, saladas frias, pratos de peixe no forno ou grelhados, massas, risotos e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,8% | **Acidez Total:** 6,2 g/L | **pH:** 3,1 | **Açúcares Totais:** 2,2 g/L



ALENTEJO

CASA DE SAIMA VINHAS VELHAS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS

Baga

VINIFICAÇÃO

Vinificação: Clássica em lagar aberto. Fermentação: Espontânea, em lagares, com temperatura controlada até aos 28 C durante 6 a 7 dias.

ESTÁGIO

Tonel de carvalho: 18 meses

NOTAS DE PROVA

Tonalidade: Rubi.

Aroma: Notas de frutos vermelhos maduros e especiarias balsâmicas.

Sabor: Redondo e intenso, com bom equilíbrio e final persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 6,1 g/L | **Açúcares Totais:** 1,5 g/L



BAIRRADA

OMNIA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Sousão, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de aço inox a temperaturas entre 22-26 °C, durante 10 dias. Fermentação maloláctica e estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês (30%) e cubas de aço inox (70%).

ESTÁGIO

Estágio adicional do lote final de 6 meses em cubas de aço inox.

NOTAS DE PROVA

No nariz, tem aromas de frutos pretos, fruta vermelha madura com uma componente floral, particularmente esteva. Na boca, é encorpado, com ameixa preta, cassis, taninos firmes e um final persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,4% | **Acidez Total:** 5.5g/L | **pH:** 3,7



J. CABRAL ALMEIDA



DOURO

ESPUMANTE PET-NALVA

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | António Pina

CASTAS

Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO

É produzido através do método ancestral. O vinho é engarrafado durante a vindima e a fermentação alcoólica termina dentro da garrafa, ficando as borras finas em contacto com o vinho não havendo lugar a posterior filtração, nem adição de produtos. A gaseificação é resultado de fermentação.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina, aroma elegante, integrado com fruta vínica da casta. Na boca é macio e persistente. Acidez fresca e equilibrada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,2 % vol. | **Acidez Total:** 6,91 g/L | **pH:** 3,05



DÃO

CLARA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Aguardente/Gin/Medronho

O VINHO

Clara Medronho é uma aguardente de Medronho produzida em pequenos lotes pelo método tradicional de destilação em cobre, manualmente controlada. Um processo de destilação lento e suave garante sabores de fruta ricos e o mais alto nível de qualidade.

NOTAS DE PROVA

Aguardente de Medronho encorpada e incrivelmente profunda, o paladar é rico em sabores. O volume alcoólico, feito do modo tradicional da serra, confere-lhe corpo e boa acidez com final pronunciado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 50%



C' L A R A



ALENTEJO

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.



Van Zeller Wine Collection, S.A.



DOURO