

# MASSAROCO

**REGIÃO** | Madeira

**TIPO** | Rosé

**CASTAS**

Merlot e Tinta Negra

**NOTAS DE PROVA**

Vinho límpido de coloração rosa, bastante aberta.

Com aroma elegante a frutos vermelhos onde se destaca as notas a morangos frescos.

A boca mostra-se um vinho bastante elegante e equilibrado na sua frescura e envolvimento.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 11%



MADEIRA

# MEMÓRIAS DE SANTAR

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Rosé

**CASTAS**

Merlot e Touriga Nacional

**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**

O mosto obtido pelas melhores uvas de Touriga Nacional e Merlot, fermentou em depósitos de inox e a temperaturas controladas durante 20 dias.

**ESTÁGIO**

O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 4 meses.

**NOTAS DE PROVA**

Cor salmão aberta e brilhante. Este vinho muito aromático e mineral, apresenta um aroma fresco bastante delicado e com notas florais, lembrando a Primavera nos Jardins Históricos de Santar. Na boca é um vinho floral, fresco e com boa persistência.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

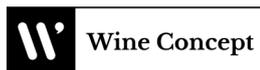
**Álcool:** 11,5% | **Acidez Total:** 4,8 g/L | **pH:** 3,43



SANTAR  
VILA JARDIM WINES



DÃO



# LUÍS PATO

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Rosé

**CASTAS**

Baga

**O VINHO**

Elaborado a partir do mosto de lágrima da casta Baga, criada em vinhas com idade média superior a 20 anos. Foi fermentado totalmente em inox com as leveduras nativas a baixa temperatura.

**VINIFICAÇÃO**

Inox

**ESTÁGIO**

Inox

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5%



*Luís  
Pato*



BAIRRADA

# TEARS OF ANIMA

**REGIÃO** | Península de Setúbal

**TIPO** | Rosé

**CASTAS**  
Sangiovese

## O VINHO

A Herdade do Portocarro é um dos projectos vínicos mais originais de Portugal. Perto do Atlântico e a meio caminho entre a Península de Setúbal e o Alentejo, esta propriedade de 142 hectares (a vinha tem 15 hectares), produz vinho numa região onde ninguém o faz. O seu proprietário e produtor, José da Mota Capitão, inspirado na viticultura biodinâmica, tem vindo a recuperar castas autóctones extintas e a fazer experiências com algumas das clássicas castas portuguesas, dando origem a vinhos únicos, inovadores e cheios de personalidade. Nomeado para produtor do ano em 2015 e tendo conquistado o título de "Produtor do Ano em 2016" pela mais conceituada revista de vinhos portuguesa "Wine Essência do Vinho" - a Herdade do Portocarro tem-se vindo a posicionar no ranking dos melhores produtores de vinho nacionais.

## VINIFICAÇÃO

Fermentação em balseiros de carvalho francês com temperatura controlada a 13º C

## SERVIR / DESFRUTAR

Combina saladas de Verão, sushi e peixe.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 6,4g/L | **pH:** 3,32



# VINHA DE SANTA MARIA GRANÍTICO

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

**CASTAS**  
Encruzado

## O VINHO

Vinho Branco DOC Dão • Solos de origem granítica com grandes afloramentos rochosos • Altitude ronda os 400-600m • Influência dos rios Dão e Mondego • Verões quentes e secos • Invernos frios

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Uvas provenientes de uma única vinha da casta Encruzado. Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura por 24h. Fermentação em cubas de inox com temperatura a rondar os 15°C durante 20 dias sob leveduras indígenas. Este vinho não tem influência de estágio em barrica.

## NOTAS DE PROVA

De cor cristalina com nuances esverdeadas, este vinho mostra a autenticidade da casta, de forma fresca e elegante. Notas de pera e flores brancas no aroma. Com bom volume de boca e estruturado, com uma acidez quase crocante e o carácter cítrico. Contém sulfitos.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 6,8g/L | **pH:** 3,3



# CASA DA ATELA GEWURZTRAMINER

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Eng. António Ventura

## CASTAS

Gewürztraminer

## O VINHO

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

## VINIFICAÇÃO

Este vinho fermentou em pequenas cubas de inox à temperatura de 15°C após maceração.

## NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com cor citina e aromas intensos de cidreira, lichias e flor de lima (citrinos), algumas notas de menta com boca fresca, equilibrada e untuosa, revela alguma complexidade final.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,5% vol | **Acidez Total:** 5,9 g/L | **pH:** 3,4 | **Açúcares Totais:** 0,7 g/L



# ASTRONAUTA CHARDONNAY

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Aníbal Coutinho

## CASTAS

Chardonnay

## O VINHO

A Indicação Geográfica Lisboa é uma das mais importantes regiões portuguesas, em termos de área de vinha e produção de vinho. Formada por suaves colinas, de relevo pouco acentuado, a IG Lisboa estende-se desde a capital de Portugal para norte, até Pombal, sempre ao longo do litoral, numa faixa que não ultrapassa os 40 km de largura. Região multifacetada, abarca diversas denominações de origem, antigas e modernas, com características distintas entre si. O clima é temperado, de influência atlântica, com Verão relativamente ameno, mais fresco e húmido nas zonas mais próximas do mar, mais quente e seco nas zonas protegidas pela serra de Montejunto.

## NOTAS DE PROVA

Mundialmente conhecida, a casta propõe, em climas marítimos, aromas minerais e de frutos brancos como a pêra-rocha local. Na boca é encorpada, cremosa, de bom equilíbrio ácido.

## SERVIR / DESFRUTAR

Harmonização excelente com comida italiana e peixe graúdo.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5%



# MEMÓRIAS DE SANTAR

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Alfrocheiro e Touriga Nacional

**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**

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, estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês e americanas.

**NOTAS DE PROVA**

De cor vermelho intenso com tonalidades violeta. O aroma é marcado por notas de frutos vermelhos maduros e elegantes. Na boca, confirmam-se as notas de fruta madura acompanhadas com taninos macios, que conferem uma excelente estrutura e grande potencial para envelhecimento em garrafa. Um final de boca longo e complexo.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 4,90 g/L | **pH:** 3,85



SANTAR  
VILA JARDIM WINES



DÃO

# QUINTA DO CONVENTO

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Diogo Lopes & Maria Susete Melo

## CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

## O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Xisto e Granito

Castas - 40% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz, 20% Touriga Franca e 20%

Mistura de castas

Idade Média das Vinhas - 30 Anos

## VINIFICAÇÃO

Desengace total e maceração a frio durante três dias. Fermentação alcoólica em lagares de inox a temperaturas controladas durante 8 dias.

## ESTÁGIO

50% do lote estagia em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano durante 12 meses.

## NOTAS DE PROVA

De cor ruby este vinho tem aroma intenso a esteva, fruta vermelha fresca e especiarias. Revela-se fresco e elegante na boca, com fruta intensa e muito equilibrado. O final de boca é elegante e longo.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 5,0 g/L | **pH:** 3,56



DOURO

# DONA PATERNA ROSÉ

**REGIÃO** | Vinhos Verdes

**TIPO** | Rosé

**CASTAS**

Alvarinho, Brancelho, Pedral e Vinhão

**O VINHO**

Numa adega moderna, equipada com a tecnologia mais adequada à produção de vinhos brancos e rosés de qualidade, as uvas 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.

**VINIFICAÇÃO**

Para a vinificação deste Rosé, as uvas utilizadas das castas Vinhão, Brancelho e Pedral são criteriosamente selecionadas nas vinhas com uma vinificação de bica aberta e com fermentação controlada a 16/18°C.

**NOTAS DE PROVA**

De cor salmonada, e aroma a frutos silvestres acompanha mariscos, peixe, carnes brancas e queijos.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 11,5 % Vol | **Acidez Total:** 8,7 g/dm<sup>3</sup>



# QUINTA DA BIAIA 750

**REGIÃO** | Beira Interior

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Rufete, Touriga Franca e Touriga Nacional

**O VINHO**

As vinhas, com altitude impar (700 - 750mts), reúnem as castas características desta região e compreendem três parcelas com características próprias: vinhas da Alvandeira com terrenos Argilo-limoso; vinhas do Souto são de transição de Granito e Xisto; e nas vinhas das Lameiras são de Granito e Quartzito.

A produção biológica, o seu terroir impregnado de História, bem como o enquadramento pelos rios Douro, Côa e Águeda, imprimem um perfil único aos vinhos provenientes desta propriedade

**VINIFICAÇÃO**

Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram sujeitas a uma criteriosa escolha manual, desengace e suave esmagamento. Fermentação por casta, em Inox e estagia em barricas de carvalho francês, durante 12 meses

**NOTAS DE PROVA**

Um vinho cheio de carácter, com notas de frutos do bosque, cedro, especiarias e moka. Em prova a sua acidez combina na perfeição com o seu volume e delicados taninos

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 5,11 gr/l | **pH:** 3,93



# 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 RESERVA

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

## CASTAS

Alicante Bouschet, Petit Verdot, Tinta Miúda e Touriga Nacional

## O VINHO

Solos de origem granítica com estrutura franco-argilosa.

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

Vinha: 7 hectares.

Castas: Touriga Nacional 35%, Tinta Miúda 27%, Alicante Bouschet 23% e Petit Verdot 15%.

## VINIFICAÇÃO

Na chegada a adega a uva foi esmagada e parcialmente desengaçada e foram depositadas em lagares de inox onde fermentaram.

## ESTÁGIO

O vinho estagiou em barricas novas e usadas de carvalho francês de 500 litros durante 12 meses.

## NOTAS DE PROVA

**Aspeto:** cor granada profunda.

**Nariz:** aroma profundo e complexo de frutos silvestres pretos, muito frescos e bem integrados com notas tostadas provenientes do estágio em barrica.

**Boca:** evidência bom volume de boca, com uma enorme estrutura e com muita garra. O final é longo e persistente. Boa capacidade de envelhecimento.

## SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos de carne condimentada, maturada e caça, cozinhada em estufados, assados ou grelhados.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14,5% | **Acidez Total:** 5,6 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3,56 | **Açúcares Totais:** 1,7 g/L



LD

LUIS DUARTE  
VINHOS



ALENTEJO

# INFINITUDE MERLOT & SYRAH

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

## CASTAS

Merlot e Syrah

## O VINHO

Infinitude é uma homenagem da família Osório de Vasconcelos Jardim Gonçalves às suas raízes. Nascem assim os vinhos inspirados nos bosques, no vento salgado e nos dias de neblina em que o tempo parece suspenso. Pretende-se nesta gama, Merlot & Syrah, criar vinhos elegantes e equilibrados a partir de uma mistura de castas das diversas vinhas.

## VINIFICAÇÃO

Uvas resultantes de maturações lentas e equilibradas. Apenas os melhores cachos foram recebidos. As castas das suas parcelas foram vinificada separadamente, de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de curtimenta. Fermentação em depósitos de inox com controlo de temperatura (26-28°C), durante 7 dias. 50% do lote estagiou em barricas de carvalho francês, durante 18 meses.

## NOTAS DE PROVA

De aspeto visual apresenta uma limpidez brilhante de cor vermelho cereja escuro, com intensidade e uma lágrima de persistência acentuada. O aroma é de intensidade pronunciada, a cereja, frutos silvestres e balsâmico. O sabor nota-se a ausência de doçura, de acidez refrescante equilibrado, com teor alcoólico moderado, de corpo médio com taninos texturados e secos. Aroma de boca é de superior qualidade, como para o nariz. A persistência é alta intensidade e de qualidade agradável, com equilíbrio correto.

## SERVIR / DESFRUTAR

No que respeita a harmonizações gastronómicas, pode acompanhar especialmente bem carnes, estufados e pratos de bem condimentados e intensos.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,1% | **Acidez Total:** 5,0 g/L | **pH:** 3,62



in · fi · ni · tu · de  
(QUALIDADE DO QUE É INFINITO)  
vinhos da terra de vinhas  
portuguesas



LISBOA | BUCELAS  
COLARES

# LV COLHEITA

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Arinto e Verdelho

**VINIFICAÇÃO**

As uvas provenientes de talhões previamente seleccionados, transportadas em caixas de 22 kg, foram sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após desengaçadas e prensadas, o mosto foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14° C durante um período de 30 dias.

**ESTÁGIO**

8 meses de estágio em Inox, com bâtonage nas borras finas, ao abrigo do oxigénio.

**NOTAS DE PROVA**

Cor citrina muito atrativo no aroma, onde se destacam notas de lima, flor de laranjeira, e vibrante mineralidade. Um vinho cativante em boca, de acidez viva e estrutura equilibrada. Com final sedutor e fresco.

**SERVIR / DESFRUTAR**

marisco, peixe, cozinha asiática, carnes brancas e queijos.



ALENTEJO

# CAMALEÃO LOUREIRO & ALVARINHO

**REGIÃO** | Vinhos Verdes

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Alvarinho e Loureiro

**O VINHO**

70% Loureiro e 30% Alvarinho

**VINIFICAÇÃO**

Desengace total de forma a preservar o carácter das castas. Prensagem suave com alguma maceração pré-fermentativa da casta Loureiro. Co-fermentação das duas castas em cuba de aço inox com temperatura controlada.

**ESTÁGIO**

Estágio sob borras finas com bâtonnage.

**NOTAS DE PROVA**

Aromas a flor de laranjeira e louro com nuances cítricas. Na boca, fruta está muito presente junto com uma acidez equilibrada com final fresco e longo.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Peixe grelhado, comida italiana, sushi e todos os tipos de saladas

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 11% vol. | **Acidez Total:** 5.7 g/L | **pH:** 3.2



J. CABRAL ALMEIDA



VINHO VERDE

# 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

# MALMEQUER

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Bical, Cerceal, Encruzado, Malvasia Fina e Mistura de castas típicas do Dão

**O VINHO**

Mistura de castas típicas do Dão, com predominância de Malvasia Fina, Encruzado, Bical e Cerceal.

**VINIFICAÇÃO**

Esmagamento com desengace total, seguido de prensagem pneumática suave. A fermentação alcoólica durou cerca de 2 semanas a 14-16°C.

**ESTÁGIO**

Estágio de 8 meses, sobre borras finas em cubas de aço inox.

**NOTAS DE PROVA**

Aroma a citrinos e fruta tropical. Na boca é fresco, mineral, com a fruta bem presente e um final persistente.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12% Vol. | **Acidez Total:** 6,01 g/L | **pH:** 3,4



J. CABRAL ALMEIDA



DÃO