



QUINTAS
DE
MELGAÇO

CASTRUS LOUREIRO

Tipo: Tranquilo

Cor: Branco

Designação de Origem: DOC Vinho Verde

Região: Vinhos Verdes

O Vinho: Castrus Loureiro é um vinho elaborado exclusivamente com uvas da casta Loureiro.

Notas de Prova: Aspecto límpido e cor citrina. Aroma intenso e sabor característico, corpo cheio e prolongado final de boca evidencia as notáveis qualidades da casta Loureiro com ligeiro aroma e sabor amadeirados.

Enólogo: Jorge Sousa Pinto e Nelson Carvalho

Castas: Loureiro

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 parcial em barricas de carvalho francês durante 6 meses com movimento regular das borras durante os meses de estágio.

Servir: Castrus Loureiro deve ser servido a uma temperatura entre 8°C - 10°C.

Desfrutar: Ideal como aperitivo ou a acompanhar peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional.

Informações Técnicas

Álcool : 11,5 %

Acidez Total: 6,1 g/l ácido Tartárico

pH: 3,30

Açúcares Totais: 3.0 g/l



PALAVRAR

VINHAS VELHAS

Informações técnicas

Clima: Continental

Solo: Xistoso

Produção: 15.000

Castas: Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz

Vinificação: Desengace, fermentação com temperatura controlada entre 22 e 24°C.

Estágio: Barricas de carvalho francês 6 meses.

Notas de prova

Cor: Intenso Ruby

Aroma: Nuances de especiarias e fruta madura

Paladar: Na boca revela-se intenso com taninos redondos e maduros, proporcionando um final longo persistente.

Final de prova: Muito suave, agradável e longo.

Sugestões de serviço e longevidade

Temperatura de Consumo: Servir a 16°C

Gastronomia: Acompanha bem pratos de carne.

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

Detalhes técnicos

Teor alcoólico: 13,5 % vol.



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 amoras, 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

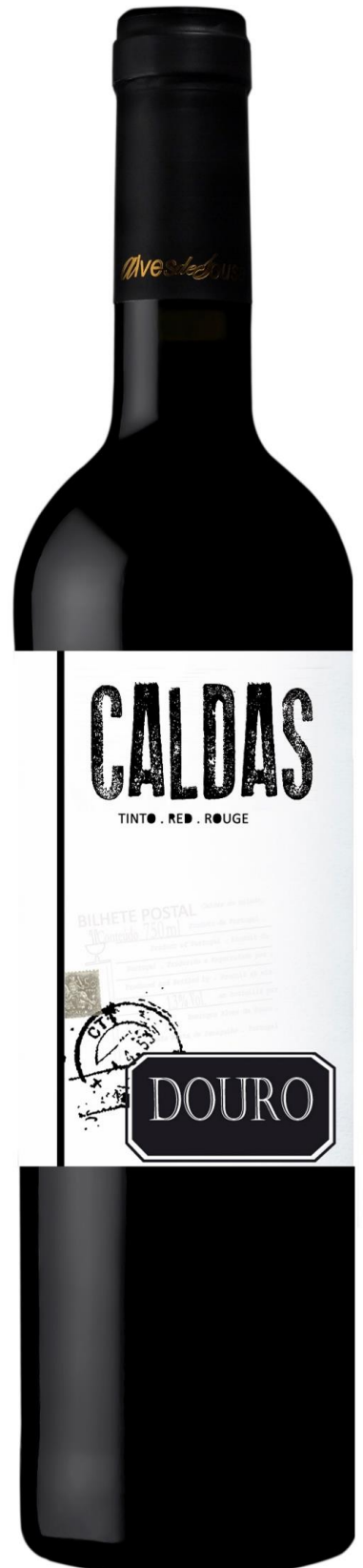
Acidez total : 4,90 dm3

Acidez volátil : 0,70 dm3

pH : 3,75

SO2 total : 100,00 dm3

Açúcares totais: 0,60 dm3



QUINTA DAS HIDRÂNGEAS BRANCO

Informações técnicas

Clima: Continental

Solo: Xistoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes

Castas: Rabigato, Códega Larinho e Gouveio

Produção: 2600 garrafas

Vinificação: Utilização de uvas apenas em bom estado sanitário. Sem desengace, prensagem em prensa Hidráulica vertical. Decantação a frio do mosco durante 48 horas. Fermentação em cuba de inox de pequena capacidade (2500 litros) com temperatura controlada (50%) e barrica (50%). Batonage durante e após a fermentação.

Estágio: Em Cubas de Inox, 3 meses de estágio em Cave antes de ser libertado para o consumidor.

Teor alcoólico: 12,5 % vol.

Notas de prova

Cor: Brilhante citrina.

Aroma: Frutos Brancos e Minerais.

Paladar: Boa estrutura, elegância e harmonia com o paladar.

Final de prova: Agradável sensação de frescura.

Sugestões de serviço e longevidade

Temperatura de Consumo: Servir a 10º C.

Gastronomia: Peixes Grelhados

Longevidade prevista: Entre 4 e 5 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.



PEDRA CANCELA RESERVA BRANCO

Informações técnicas

Clima: Continental - Mediterrânico

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

Castas: Malvasia-Fina e Encruzado

Produção: 6.000 garrafas

Vinificação: Fermentação a temperatura controlada de 14º, em barricas de carvalho francês.

Estágio: 4 meses em barricas de carvalho francês usando o processo de batonnage.

Teor alcoólico: 13% vol.

Notas de prova

Cor: Cor brilhante de amarelo citrino

Aroma: Notas minerais, frescura a frutos de polpa branca, ligeiro toque citrino.

Paladar: Bom volume e frescura de boca, excelente acidez, com boa persistência.

Final de prova: Intenso, longo e persistente.

Sugestões de serviço e longevidade

Temperatura de Consumo: Servir a 12º C.

Gastronomia: Carnes Brancas, grelhados e saladas.

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





CASA
amÉRICO
FAMILY  TRADITION

CASA AMÉRICO RESERVA TINTO

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 Tazém. 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

As uvas foram criteriosamente seleccionadas na vinha e depois totalmente desengaçadas para um lagar de granito. Durante a fermentação o mosto foi homogeneizado por pisa a pé, com controlo de temperatura através de placas endógenas. depois da fermentação, o vinho passou para barricas de 225L de carvalho francês de segundo ano, onde permaneceu durante 8 meses.

Notas de prova

Cor ruby profunda, aroma com notas de frutos do bosque, caruma de pinheiro e leve tosta. Na boca tem taninos nobres, textura sedosa e um final longo.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro

Teor alcoólico: 13,5 %

Acidez total: 5,7 g/l

pH: 3,72

Açúcares totais: 3,0 g/l

Estágio: 8 meses em barricas de carvalho francês





LUÍS PATO
ESPUMANTE BLANC
DE BLANCS

Criado com uvas das castas **Maria Gomes** (95%) e **Sercialino** (5%) fermentadas separadamente em cubas de inox com controlo de temperatura, durante 2 semanas.

A segunda fermentação ocorreu em garrafa por forma a conservar o aroma floral e frutado da casta principal. É um vinho de Verão mas também de convívio.



LD

LUIS DUARTE
VINHOS

MONTE DO CARRAPATELO RESERVA TINTO

Castas: Tinta Miúda, Alicante Bouschet e Touriga Nacional

Sistematização da Vinha: 15 ha plantados em cordão bilateral com compassos de 2,50 x 1,30m

Solo: Sedimentares magnesianos de materiais predominantemente limosos.

Região: Alentejo -Reguengos de Monsaraz (Vinho Regional Alentejano)

Ano de Colheita: 2014

Viticultura e Vinificação: Produzido por Luís Duarte com uvas provenientes da sua propriedade no Monte do CarrapateLO em Reguengos de Monsaraz. Limite máximo de produção por cepa através da monda de cachos. Durante a vindima toda a uva é colhida manualmente e transportada de imediato num camião frigorífico para a adega em caixas de 25 kg. Na adega é feita uma segunda seleção manual num tapete de escolha. A fermentação é feita em lagares com temperatura controlada e maceração intensa.

Estágio e Engarrafamento: O vinho estagiou em barricas novas de carvalho francês de 300 Litros durante 12 meses. Foram produzidas 3300 garrafas.

Parâmetros Analíticos: Álcool 14,5%

Acidez Volátil 0,74 g/l

Acidez Total 5,8 g/dm³

pH 3,57

Prova:

Aspeto: Cor granada intensa

Nariz: . Aroma profundo e complexo de frutos silvestres pretos, muito frescos bem integrados com notas tostadas

Boca: Evidencia densidade e riqueza, mostra-se equilibrado, com boa acidez e taninos finos. O final é longo e persistente. Boa capacidade de envelhecimento

Sugestões de Serviço: Servir a uma temperatura de 16 a 18 °C Ideal para acompanhar pratos tradicionais de cozinha mediterrânea.



Informações técnicas

Origem: Cima Corgo e sub regiões do Douro Superior

Castas: 25% Malvasia Fina, 40% de Codega, 20% Rabigato e 15% Arinto

Vinificação: Uvas parcialmente desengaçadas, 1 dia de maceração pré fermentativa e 2 dias de fermentação em tanques de cimento com beneficiação aos 8º Baumé

Estágio: 100% Oxidativo durante 10 anos em barris de carvalho de 600 litros

Teor alcoólico: 20 %

Notas de prova

Cor: Âmbar brilhante.

Aroma: Agradáveis a frutos secos, ligeiramente iodados, com nuances de mel e cacau e ligeiras notas de madeira.

Paladar: Suave e delicado, com notas de frutos secos.

Final de prova: Muito longo e complexo.

Sugestões de serviço e longevidade

Temperatura de Consumo: Servir a 12°C.

Gastronomia: Foie-gras, sobremesas doces, como tortas, bolos de frutos secos, leite creme.

Longevidade prevista: Não envelhece em garrafa. O vinho, uma vez aberto manterá as suas qualidades durante algumas semanas.

