



QUINTAS
DE
MELGAÇO

WINE W4U

QM

VINHAS VELHAS

C O N C E P T

Tipo: Tranquilo

Cor: Branco

Designação de Origem: DOC Vinho Verde

Região: Vinhos Verdes

O Vinho: O 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.

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

Enólogo: Jorge Sousa Pinto e Nelson Carvalho

Castas: Alvarinho

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 2 meses.

Servir: QM Vinhas Velhas deve ser servido a uma temperatura entre 10°C - 12°C.

Desfrutar: QM Vinhas Velhas é um vinho de carácter gastronómico ideal no acompanhamento de pratos de marisco, peixe e carnes de aves. As características deste vinho dão-lhe uma longevidade de 2 a 4 anos.

Informações Técnicas

Álcool : 13%

Acidez Total: 6,7 g/l ácido Tartárico

pH: 3,30

Açúcares Totais: 2,4 g/l



CALDAS TINTO 2011 C O N C E P T
RESERVA

Castas: Touriga Nacional

Idade das vinhas: mais de 10 anos

Vinificação:

- Desengace total
- 8 Dias de fermentação com controlo de temperatura + 4 dias de maceração

Estágio: 7 Meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3ºano

Nota de Prova:

Côr rubi profunda. Aromas intensos a ameixas pretas, grafite e violetas muito bem casados com uma madeira de grande qualidade. Excelentes taninos, bem maduros e integrados, com muita fruta e boa acidez. Encorpado mas ainda elegante, tem uma grande mineralidade e complexidade. Final longo.

Temperatura e Condições de Serviço:

17°C; abrir 30 minutos antes de servir

Evolução na garrafa: 8-10 anos

Características analíticas

Teor alcoólico: 14% vol

Acidez total: 5,60 dm³

Acidez volátil: 0,80 dm³

pH: 3,68

SO₂ total: 102,0 dm³

Açúcares totais: 0,90 dm³



**QUINTA DAS
HIDRÂNGEAS**
RESERVA**Informações técnicas**

Clima: Continental Solo: Xistoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes

Castas: Tinta-Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Amarela (Vinhas Velhas).

Produção: 20.000 garrafas

Vinificação: Desengace total sujeito a diversas remontagens, corte das massas vnicas em lagar de granito através de pisa humana. Fermentação com temperatura controlada e maceração prolongada.

Estágio: 10 meses em barricas de carvalho francês, 2 meses de estágio em cave antes de ser libertado para o consumidor

Teor alcoólico: 13,5 % vol.

Notas de Prova

Cor: Ruby Intenso.

Aroma: Frutos vermelhos, ameixa madura e um leve toque a cacau.

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

Final de Prova: Intenso, persistente com final de boa madeira.

Gastronomia

Assados no forno da cozinha tradicional como cabrito ou perna de cordeiro.

Servir a 16º.

Notas:

Livro de Vinhos de Portugal 2014 - João Martins - "Provém de vinhas velhas, foi pisado a pé em lagar . Muito definido no aroma, com notas de fruta muito madura que depois foi amaciada em barrica usada onde estagiou. Atractivo, cheio de personalidade. Muito afinado na boca, boa prestação em termos de fruta, de taninos e com a acidez presente a dar vida ao vinho. Bem conseguido, está um belo Douro. **Nota de prova:** 16 valores"



RIBEIRO SANTO
ENCRUZADO

C O N C E P T

Vinificação

A vindima decorreu na segunda semana de Setembro. As uvas, exclusivamente da casta de Encruzado, foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma selecção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas e imediatamente prensadas. O mosto resultante passou para um pequeno depósito inox, onde decantou a baixa temperatura durante 48h. O mosto limpo fermentou com leveduras indígenas em barricas de carvalho francês de 500L. Durante a fermentação foi feita battonage e após a fermentação, o vinho permaneceu nas barricas durante mais 5 meses.

Notas do Enólogo

Cor límpida, com laivos verdes. Aroma delicado com notas de limão, maçã verde e flor seca de tília. Na prova de boca mostra fruta fresca, mineral, acidez cítrica e um excelente equilíbrio.

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 6,57 g/L

pH: 3,26

Açúcares Totais: 1,0 g/L

Castas: Encruzado

Estágio: 6 meses em barricas de carvalho francês de 500L

Enologia: Carlos Lucas



QUINTA DO
PINTOWINE ^{W4U}**QUINTA DO PINTO** C O N C E P T
VIOGNER &
CHARDONNAY

Com a audácia característica da Quinta do Pinto, criou-se este vinho das melhores produções de Viognier e Chardonnay. Singular pela sua irreverência que tanto tem enaltecido esta casa agrícola, a espera pela altura certa para vindimar estas uvas foi recompensada pela obtenção de um vinho harmonioso, que se mostra rico, aromaticamente complexo e com palato elegante e texturado.

Notas de prova

Cor: amarelo pálido

Aroma: notas florais e fruta madura, aliadas a aromas terciários de baunilha e mel.

Boca: seco, cremoso e volumoso, onde sobressaem as notas de pêra, pêsego e mel. Final longo e persistente, com notas amanteigadas e de baunilha, conferidas pela fermentação e estágio em barrica de carvalho francês.

Degustação: 8°- 10° c.

Acompanhamento: Pratos de peixe, carnes brancas e saladas ricas

Viticultura e enologia

Geologia: solos argilo-calcários, originários do período jurássico, com textura argilosa e franca. Encostas suaves com exposição a sul.

Castas: viognier (50%) e chardonnay (50%)

Método de cultivo: produção integrada.

Produção média: 7 ton./Ha.

Processo de vinificação: Cuidada gestão da vegetação, para optimização do potencial aromático da uva aliada a uma intervenção mínima de fitossanitários. Colheita manual em caixa e posterior selecção dos melhores cachos à entrada na adega. Desengace e esmagamento, tendo o mosto clarificado por decantação natural em cubas refrigeradas. Fermentação com leveduras autóctones em cubas de alvenaria a temperatura controlada. Estágio parcial em barricas de carvalho Francês de segundo e terceiro ano, durante 6 meses. **Engarrafamento:** 28 junho 2016

Dados analíticos

Álcool: 14%

Acidez total: 5,09 g/l

Acidez volátil: 0,54 g/l

Ph: 3,42

Açúcar total: 1,5 g/L





HERDADE DO PORTOCARRO

Paixão pela diferença • A passion for distinction

WINE W4U

HERDADE DO PORTOCARRO

C O N C E P T

TINTO

A Herdade do Portocarro é um dos projectos v\u00ednicos mais originais de Portugal. Perto do Atl\u00e2ntico e a meio caminho entre a Pen\u00ednsula de Set\u00fabal e o Alentejo, esta propriedade de 142 hectares (a vinha tem 15 hectares), produz vinho numa regi\u00e3o onde ningu\u00e9m o faz. O seu propriet\u00e1rio e produtor, Jos\u00e9 da Mota Capit\u00e3o, inspirado na viticultura biodin\u00e2mica, tem vindo a recuperar castas aut\u00f3ctones extintas e a fazer experi\u00eancias com algumas das cl\u00e1ssicas castas portuguesas, dando origem a vinhos \u00fanicos, inovadores e cheios de personalidade. Nomeado para produtor do ano em 2015 e tendo conquistado o t\u00edtulo de "Produtor do Ano em 2016" pela mais conceituada revista de vinhos portuguesa "Wine Ess\u00eancia do Vinho" – a Herdade do Portocarro tem-se vindo a posicionar no ranking dos melhores produtores de vinho nacionais.

Propriedade: Herdade do Portocarro

Produtor: Jos\u00e9 da Mota Capit\u00e3o

Regi\u00e3o: Pen\u00ednsula de Set\u00fabal

Local: S\u00e3o Rom\u00e3o do Sado (100 km a Sul de Lisboa)

Castas: Aragonez, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

Solo: Franco-argiloso com n\u00edvel elevado de c\u00e1lcio e s\u00edlica

Outras caracter\u00edsticas: A vinha \u00e9 rodeada por \u00e1rvores e as vinhas dispostas com orienta\u00e7\u00e3o Norte-Sul, no topo de uma colina de frente para Sul, 60 metros acima do vale do rio Sado. Os dias s\u00e3o quentes e as noites frias. As uvas s\u00e3o colhidas e seleccionadas \u00e0 m\u00e3o.

Vinifica\u00e7\u00e3o: Fermenta\u00e7\u00e3o em balseiros de carvalho. Est\u00e1gio de 12 meses em barricas de carvalho franc\u00eas.

Caracter\u00edsticas Organol\u00e9pticas: \u00c1lcool – 13,5 % | Acidez total – 4,9 g/L | A\u00e7\u00facar residual – 4,4 | Ph- 3,82

Notas de prova: Cor granada intensa com aromas de ameixa maduras, mesclados com frutos silvestres, especiaria e tosta de madeira. Na boca \u00e9 envolvente, revela um enorme equil\u00edbrio e um final muito prolongado, assente em finos e elegantes taninos.

Nomea\u00e7\u00f5es/pr\u00eamios: Revista Vinum – Top 100 World (18,5/20 10/2016) 18,5/20 pts – Decanter, 11/2012 Silver Medal, Vienna Wine Conteste 2014 Gold Medal, Vienna Wine Conteste 2015





HERDADE DO BOMBEIRA

**BOMBEIRA DO
GUADIANA**
TRINCADEIRA

WINE W4U

C O N C E P T

Tipo: Tinto

Região: Alentejo

Class: Regional Alentejano

Clima: Mediterrânico

Solo: Solos pardos mediterrânicos de potencial produtivo médio/baixo

Casta: Trincadeira (100%)

Produção/ha: 4.000 Kg

Análise:

Teor Álcool: 14,0 %

Acidez Total: 4,9 g/l

pH: 3,73

Vinificação: As uvas são colhidas de acordo com o seu estado de maturação. O desengace é total e a fermentação ocorre em lagares inox com controlo de temperatura, onde a pisa é feita por robot. A fermentação maloláctica e estágio é em barricas novas e de 2ª e 3ª utilização durante 10 meses

Cor: Rubi fechado

Prova: Com notas de folha de cidreira e uma componente balsâmica complexada com ligeiras notas da barrica. No conjunto mostra-se denso, com frescura e uma longa persistência.

Conservação: Deitado a temperatura constante de 17°C

Consumo: Imediato ou no decurso dos próximos 8 anos a uma temperatura de 15 - 16°C

Gastronomia: Ideal para acompanhar carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.



LUSOVINI

PEDRA CANCELA

CASTAS NATIVAS

WINE^{W4U}

C O N C E P T

Informações técnicas

Clima: Continental - Mediterrânico

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

Castas: Touriga Nacional (50%) e Alfrocheiro

Produção: 10.000 garrafas

Vinificação: Desengace toral, fermentação com pré-maceração a temperatura controlada de 24-26°C.

Estágio: 6 meses em barricas de carvalho francês e 3 meses em cave de estágio.

Engarrafamento: 2014

Notas de prova

Cor: Ruby profundo

Aroma: Complexo com notas florais, fruta vermelha e alguma especiaria.

Paladar: Muito elegante e agradável com final intenso.

Final de prova: Longo e muito equilibrado com uma finesse típica dos vinhos do Dão.

Sugestões de serviço e longevidade

Temperatura de Consumo: Servir a 16°C.

Gastronomia: Carnes grelhadas

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

Detalhes técnicos

Teor alcoólico: 13% vol.

PH: 3,7

Açúcar Residual: 1,0 g/L

Acidez Total: 5,7 g/L



Informações técnicas

Clima: Temperado - Atlântico

Solo: Argilo - Calcário, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes.

Castas: Touriga-Nacional, Baga e Alfocheiro

Produção: 15. 000 garrafas

Vinificação: Fermentação com longa maceração e temperatura controlada entre 22º e 24º C.

Estágio: 6 meses em barricas de carvalho francês e 3 meses de estágio em Cave antes de ser libertado para o consumidor.

Engarrafamento: 2016

Notas de prova

Cor: Ruby aberto.

Aroma: Aroma a fruta madura, com leves notas de baunilha da madeira.

Paladar: Na boca revela-se fresco com um corpo suave e taninos muito finos.

Final de prova: Muito suave, agradável e longo.

Notas de imprensa, prémios e distinções

Revista de vinhos: "Fruta vermelha, notas de tabaco, barro, especiarias, alegre e complexo, todo harmonioso e cordato. Delicado e fragrante na boca, com acidez viva, bem integrada com os taninos firmes, final muito aromático. "

Nota de Prova: 16 valores

Sugestões de serviço e longevidade

Temperatura de Consumo: Servir a 16º C.

Gastronomia: Acompanha bem carnes grelhadas e queijos

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 6 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

Detalhes técnicos

Teor alcoólico: 13,0% vol.

PH 3,5

Açúcar Residual: -----

Acidez Total: 5,9

