

# DONA PATERNA ALVARINHO + TRAJADURA

**REGIÃO** | Vinho Verde

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Alvarinho e Trajadura

**O VINHO**

Este vinho resulta da combinação harmoniosa da casta Alvarinho com a casta Trajadura. Apresenta uma cor amarela citrina, aroma elegante e mineral e delicado paladar. Néctar ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.

Gastronomia: Sardinhas grelhadas, salada de folhas verdes, galeto assado, caldeirada de frutos do mar, queijos brancos.

**ESTÁGIO**

Tanques de inox

**NOTAS DE PROVA**

Sabor: Frutado, saboroso, leve e com agradável frescor.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12% Vol | **Acidez Total:** 6,7 g/dm<sup>3</sup>



REGIÕES



VINHO VERDE

**Tipo:** Tranquilo

**Cor:** Branco

**Designação de Origem:** DOC Vinho Verde

**Região:** Vinhos Verdes

**O Vinho:** QM Alvarinho é um vinho verde feito exclusivamente com uvas da casta Alvarinho, da Sub-Região de Monção e Melgaço, a mais nobre da região dos Vinhos Verdes, onde o Alvarinho encontra as condições únicas para a sua produção.

**Notas de Prova:** Aspecto límpido e cor citrina. Aroma frutado, notas exóticas e ligeiro floral, corpo cheio e prolongado final de boca.

**Enólogo:** Élio Barreiros

**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 Alvarinho deve ser servido a uma temperatura entre 10°C - 12°C.

**Desfrutar:** QM Alvarinho é ideal como aperitivo ou a acompanhar peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional. As características deste vinho dão-lhe uma longevidade em garrafa de 3 a 5 anos.

**Informações Técnicas:** Álcool : 13 % | Acidez Total: 6,5 g/l ácido Tartárico | pH: 3,1  
Açúcares Totais: <3g/l | Contém Sulfitos

## Prémios:



Melhor Alvarinho do Ano 2018 Deco Proteste



Boa Compra 2018: 17 pontos –Revista de Vinhos 2018

Prémio Uva d'Ouro Melhor da Região 2017



Medalha de Prata – Concurso Vinhos de Portugal 2017



Medalha de ouro – Sakura Women's wine award 2017



Prémio Excelência - Uva de Ouro 2015, 2016



91 pontos Wine Enthusiast (Editor's Choice) - 2018



Medalha Prata- Concours Mondial de Bruxelles 2017



Melhor Alvarinho do Ano e Grande Medalha de Ouro Concurso Vinhos de Portugal



Nos três melhores Alvarinhos do Mundo Alvarinho Int. Wine



# CALDAS 2015

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Gouveio e Malvasia Fina

**O VINHO**

Idade das vinhas: mais de 20 anos

Acidez volátil: 0,20 dm<sup>3</sup>

SO<sub>2</sub> total: 80,00 dm<sup>3</sup>

**VINIFICAÇÃO**

- Desengace total -Prensagem suave e decantação - Fermentação a 16°C durante 15 dias

**ESTÁGIO**

3 meses em depósito de inox com "battonage"

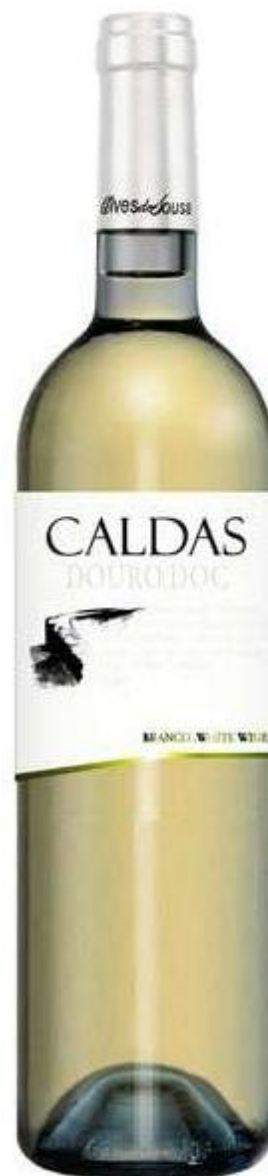
**NOTAS DE PROVA**

Límpido e cítrico. Aroma muito expressivo, com notas de lima, ananás fresco e erva cortada. Mineral, muito fresco e pleno de carácter.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,50% vol | **Acidez Total:** 4,40 dm<sup>3</sup> | **pH:** 3,46 | **Açúcares**

**Totais:** 0,60 dm<sup>3</sup>



REGIÕES



DOURO

# QUINTA DO FILOCO RESERVA

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Marta Macedo – Jorge Alves

## CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

## O VINHO

Terroir

Solo Xistoso, a 550 metros de altitude, com invernos frios, pouco chuvosos e verões quentes e secos

100% manual, durante a 2ª semana de Setembro

Produção: 11 333 Garrafas

Acidez Volátil: 0.7 g/dm<sup>3</sup>

Produtor/Engarrafador: Quinta do Filoco - Sociedade Vitícola Foz do Távora, Lda

## VINIFICAÇÃO

Em Adega própria. Desengace total e esmagamento, fermentação controlada a 22°C com remontagens suaves e delestage 1 vez ao dia. Prensagem ligeira em prensa pneumática. Estágio durante 8 meses em barricas novas de carvalho francês

## NOTAS DE PROVA

Floral, fruta vermelha, complexo e sofisticado

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14.7 % vol | **Acidez Total:** 6.0 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3.61



# CASA AMÉRICO

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Rosé

## CASTAS

Alfrocheiro e Touriga Nacional

## O VINHO

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 um lote da selecção de uvas tintas de uma parcela em Vila Nova de Tázem, com 30 anos. Estas uvas são escolhidas por apresentarem uma boa maturação com teor alcoólico moderado.

## VINIFICAÇÃO

As uvas foram totalmente desengaçadas e suavemente prensadas, tendo um contacto mínimo com as pelúculas antes de ser extraído o primeiro mosto de lágrima, seguida de arrefecimento e decantação a 12°C. A fermentação do mosto limpo decorreu em pequenos depósitos inox a temperatura controlada de 16°C, de modo a preservar todos os aromas e frescura.

## ESTÁGIO

Depósitos inox

## NOTAS DE PROVA

Leve cor salmão. Aroma com notas de framboesas e flores do campo. Na boca é delicado, com uma acidez viva e um final refrescante.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,5 % | **Acidez Total:** 5,79 g/l | **pH:** 3,28 | **Açúcares Totais:** 0,8 g/l



# RIBEIRO SANTO RESERVA

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Carlos Lucas

## CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional

## VINIFICAÇÃO

A vindima ocorreu no final de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma selecção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos lagares inox, onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica, com leveduras seleccionadas a temperatura controlada. A fermentação alcoólica durou cerca de 15 dias, com remontagens suaves para uma boa extracção de cor e aromas. Após a fermentação, foi trasfegado para barricas novas de carvalho francês, mas usadas previamente para fermentação de vinho branco.

## ESTÁGIO

9 meses em barricas carvalho francês

## NOTAS DE PROVA

Cor ruby, aroma complexo com notas de bagas silvestres e caruma de pinheiro. Na boca tem uma boa estrutura, com sugestões de especiarias e um final longo.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,6% vol | **Acidez Total:** 5,2 g/L | **pH:** 3,75 | **Açúcares Totais:** 1,5g/L



# REBEL 2017

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Branco

## CASTAS

Bical

## O VINHO

Este Pato Rebel é a primeira edição de um vinho feito apenas da casta Bical nos 2 solos existentes nas nossas propriedades, o argilocalcário e o arenoso. O Bical da areia apresenta uma acidez mais elevada que balanceia com a untuosidade fornecida pelo Bical do argilo-calcário.

Serve esta rebeldia para iniciar um estudo sobre a evolução deste vinho; em 2025 esperamos estar cá para a testemunhar!

Classificação de colheita: 4/5

Solo: 50% Arenoso + 50% Argilo-calcário

Garrafas disponíveis: 750 ml

Vedante: Rolha

Vinificação

Fermentação: Inox

Engarrafamento: Janeiro de 2016

Serviço de mesa

Beber entre: 2015– 2025

Harmonizações gastronómicas

Tipo: Marisco / Peixe / Vegetais

Preparação: Cozida / Grelhada

## ESTÁGIO

Depósitos inox

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,5%



*Luis  
Pato*



REGIÕES



BAIRRADA

# QUINTA DO PINTO

## MERLOT & SYRAH

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

### CASTAS

Merlot e Syrah

### O VINHO

Este vinho único, impar e icónico nasce de uma vontade de marcar a diferença. A junção destas duas castas, merlot e syrah, demonstra por si só essa intenção. Duas castas internacionais que, juntas, criam um vinho até então não pensado em Portugal. Da arte de saber esperar aguardámos durante 9 meses as 9 barricas de carvalho francês onde estagiou este blend dando origem a um vinho com aroma rico e palato volumoso e elegante.

### VINIFICAÇÃO

cuidada gestão da vegetação para optimização do potencial aromático da uva. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas em depósito de cimento sob temperatura controlada de 24-28°C, seguida da fermentação maloláctica. As elegantes notas de madeira provêm do estágio em barricas de 3ª e 4ª utilização de carvalho francês durante 12 meses, integrando este blend de acordo com o perfil elegante e fresco deste vinho.

### NOTAS DE PROVA

Cor: granada opaco

Aroma: Aroma intenso a compota e fruta madura, em perfeita harmonia com leves notas de madeira de carvalho francês.

Boca: Fruta preta, chocolate negro e alguma compota com madeira discreta e elegante. Corpo volumoso. Sente-se muita frescura durante toda a prova. Final persistente.

Degustação: 16°- 18° c.

Acompanhamento: pratos de carne vermelha e caça assim como queijos variados.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14% vol | **Acidez Total:** 5,28g/l | **pH:** 3,57 | **Açúcares Totais:** <1,0g/l



REGIÕES



LISBOA | BUCELAS  
COLARES



# HERDADE DO PORTOCARRO

**REGIÃO** | Península de Setúbal

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | José da Mota Capitão

## CASTAS

Aragonês, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional

## 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.

Solo: Franco-argiloso com nível elevado de cálcio e sílica

Outras características: A vinha é rodeada por árvores e as vinhas dispostas com orientação Norte-Sul, no topo de uma colina de frente para Sul, 60 metros acima do vale do rio Sado. Os dias são quentes e as noites frias. As uvas são colhidas e seleccionadas à mão.

## VINIFICAÇÃO

Fermentação em balseiros de carvalho. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

## NOTAS DE PROVA

Cor granada intensa com aromas de ameixa maduras, mesclados com frutos silvestres, especiaria e tosta de madeira. Na boca é envolvente, revela um enorme equilíbrio e um final muito prolongado, assente em finos e elegantes taninos.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5 % | **Acidez Total:** 4,9 g/L | **pH:** 3,82

## PRÊMIOS

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



REGIÕES



PENÍNSULA  
DE SETÚBAL

# CASA DE SABICOS TOURIGA & ARAGONEZ

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Aragonês e Touriga Nacional

**O VINHO**

Clima: Mediterrânico

Solos: Vermelhos Calcários

**VINIFICAÇÃO**

Cubas tronco inox com temperatura controlada; maceração prolongada

**NOTAS DE PROVA**

Paladar suave e frutado; agradável acidez, alguma adstringência, novamente a framboesa no retronasal; no final de prova ficam a acidez, os frutos e uma persistência com frescura

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14,6 % vol | **Acidez Total:** 5.5 g/dm3 | **pH:** 3,79



*Casa de Sabicos*  
VINHOS



REGIÕES



ALENTEJO

# VICENTINO SYRAH

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Bernardo Cabral

## CASTAS

Syrah

## O VINHO

O vinho tinto que mais espelha a perfeita simbiose entre o Atlântico, os solos e as vinhas é o Vicentino Syrah.

### A VINHA & O MAR

As vinhas do vicentino, localizam-se privilegiadamente sobre a costa Alentejana, gozando tanto do sol Português como da brisa Atlântica. Na Zambujeira do Mar, onde as elevadas temperaturas alentejanas são atenuadas pelo Atlântico, a concentração típica da viticultura do interior é equilibrada pela frescura e humidade do mar, conduzindo a uma maturação ideal. As uvas amadurecem, assim, de forma lenta e equilibrada, com invernos frescos e húmidos, verões amenos, e a constante presença dos ventos marítimos, criando vinhos onde a elegância se sobrepõe à robustez.

### SOLO & CASTAS

Plantadas em solos argilo-xistosos e franco-arenosos, com baixo potencial produtivo, as castas do Vicentino ostentam os seus melhores atributos.

A baixa produtividade imposta pela terra vai funcionar como estímulo à qualidade das uvas que se formam, promovendo uma concentração ideal de ácidos orgânicos, açúcares e compostos fenólicos. O alcance deste equilíbrio entre quantidade e qualidade, juntamente com um clima ameno, permite obter uma matéria-prima de excelência

## VINIFICAÇÃO

Em cubas de inox, a uma temperatura controlada de 14°C

## ESTÁGIO

Sobre as borras de fermentação durante 6 meses, seguido de 3 meses de repouso em garrafa antes de ser comercializado.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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



VICENTINO  
VINHAS DA COSTA ATLÂNTICA



REGIÕES



ALENTEJO