

# DONA PATERNA ALVARINHO

**REGIÃO** | Vinho Verde

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Alvarinho

**O VINHO**

Este vinho apresenta uma cor amarela citrina bastante cristalina.

Aroma muito intenso com um perfil orientado para algumas notas tropicais mas, também, com frutas cítricas maduras, laranja cristalizada e mesmo uvas frescas.

Na boca revela-se um vinho gordo, suculento, com acidez muito equilibrada.

Vigoroso e amplo num longo final de boca, notando-se algumas notas picantes.

**ESTÁGIO**

Tanques de inox

**NOTAS DE PROVA**

Paladar: Fresco, amplo, equilibrado e saboroso.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Serve bem com sardinha grelhadas, salada de folhas verdes com anéis de lula e castanha cajú, caldeirada de frutos do mar, casquinha de siri, espaguete com frutos do mar e mariscos gratinados.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 6,5 g/dm<sup>3</sup>



VINHO VERDE

# BOINA

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Nuno Aguiar e António Olazabal Ferreira

## CASTAS

Sousão, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Carvalha, Tinta Francisca, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional

## O VINHO

Origem: Uvas Provenientes de 3 vinhas velhas distintas, tendo todas mais de 60 anos. O primeiro local situa-se no norte da região do Douro Superior numa zona de transição de xisto/granito a uma altitude de 500m com exposição predominante a Norte. Os outros 2 locais são numa zona tipicamente Duriense com solos xistosos, situada no Cima Corgo, a uma altitude de 300m com uma exposição predominante Sul/Poente.

## VINIFICAÇÃO

Recepção com desengace parcial (80%) e esmagamento, seguida de uma maceração a frio a 7°C durante 2 dias. Fermentação com leveduras indígenas em lagares com curtimenta a cerca de 24°C. O Mosto fermentou durante 12 dias com macerações controladas de modo a obter um vinho elegante e suave, sem demasiada extracção.

## ESTÁGIO

14 meses em cubas de aço inoxidável (95%) e barricas de carvalho francês usadas (5%)

## NOTAS DE PROVA

Aroma: Frutos vermelhos e frutos do bosque com notas florais frescas e elegantes de violeta e esteva.

Sabor: Frutado, suave e elegante, apresentando uma excelente acidez e taninos intensos, mas sedosos.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5% | **Acidez Total:** 5,1 g/dm | **pH:** 3,64



DOURO

# CASA AMÉRICO

## TOURIGA NACIONAL

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

### CASTAS

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 provenientes de duas parcelas localizadas em Vila Nova de Tazém. As vinhas têm 50 anos, produções de cerca de 4ton/hae são vindimadas no estado de maturação ideal.

### 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. Após a fermentação estagiou 10 meses em barricas novas e de segundo ano e fica um mínimo de 12 meses em garrafa após o engarrafamento.

### ESTÁGIO

10 meses em barricas de carvalho francês

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. Aroma harmonioso com notas de frutos silvestres e especiarias. Na boca é intenso e musculado e tem um final longo e apimentado.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5 % | **Acidez Total:** 5,8 g/l | **pH:** 3,75 | **Açúcares Totais:** 2,1 g/l



# RIBEIRO SANTO ENCRUZADO

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Carlos Lucas

## CASTAS

Encruzado

## VINIFICAÇÃO

As uvas, exclusivamente da casta de Encruzado, foram vindimadas manualmente, na segunda semana de Setembro, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. O mosto das uvas desengaçadas e prensadas decantou a baixa temperatura em pequenos depósitos de inox durante 48h. Depois de limpo fermentou em barricas de carvalho francês de 500L. Durante a fermentação foi feita battonage, o vinho permaneceu nas barricas durante mais 5 meses.

## ESTÁGIO

6 meses em barricas de carvalho francês

## NOTAS DE PROVA

Cor límpida, com laivos citrino esverdeados. Aroma delicado com notas de limão, maçã verde e flor seca de tília. Na boca encontramos a mesma fruta fresca e a típica mineralidade de encruzado em equilíbrio com acidez fresca.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5% vol | **Acidez Total:** 6,57 g/L | **pH:** 3,26 | **Açúcares Totais:** 1,0g/L

## PRÊMIOS

91 POINTS + "Editor's Choice" –WINE ENTHUSIAST 2017 reviewed by ROGER VOSS (2016 vintage)

MUNDUS VINI SPRING TASTING 2017 – GOLD MEDAL (2016 vintage)

XXI BERLINER WEIN TROPHY 2017 – SILVER MEDAL (2016 vintage)



# PINOT NOIR

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Paulo Nunes

## **CASTAS**

Pinot Noir

## **O VINHO**

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcario

Aspecto: límpido

Tonalidade: Apresenta alguns laivos de cor granada

Sabor: Excelente acidez em perfeito equilíbrio com óptimo volume do boca, o que transmite a este vinho um carácter muito refinado e unico.

Acidez volátil: 0,46 g/dm<sup>3</sup>

Tecnologia Vitícola

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 pés por hectare

Tipo de Poda: Guyot duplo

Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente

Rendimento por hectare: 4 toneladas de uvas

Tecnologia Enológica

Tipo: Vinificação clássica em lagar

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28 ° c durante 6 a 7 dias

Aptidões

Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por mais de 7 anos

## **ESTÁGIO**

12 meses em inox

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,5% vol | **Acidez Total:** 5,5 g/dm<sup>3</sup> | **Açúcares Totais:** 3,6 g/l



CASA DE SAIMA



BAIRRADA

# BLANC DE BLANCS

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Espumante

**CASTAS**

Maria Gomes e Sercialinho

**O VINHO**

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.

**ESTÁGIO**

Depósitos inox



*Luis  
Pato*



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



ESTATE BOTTLED  
QUINTA DO  
PINTO



LISBOA | BUCELAS  
COLARES

# QUINTA DO LAGAR NOVO CHARDONNAY RESERVA

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Branco

## **CASTAS**

Chardonnay

## **O VINHO**

Engarraamento: Para preservar as características originais do vinho, procedeu-se a uma filtração ligeira. Em Maio de 2016, encheram-se 4.000 garrafas de 0,75 l (modelo Borgonha).

Paladar: Harmonioso, acidez viva num conjunto equilibrado.

Gastronomia: Carnes brancas, peixe e marisco, queijos de pasta mole.

Perfeitacombinação com sushi. Servir a 10° - 12° C

## **VINIFICAÇÃO**

Fermentado em barricas de carvalho francês, com as leveduras indígenas, à temperaturas de 14°C - 16°C. Ao longo de 7 meses, procedemos à agitação das borras finas (batonnage)

## **NOTAS DE PROVA**

Vinho elegante e muito equilibrado, representa bem o perfil da casta.

## **SERVIR / DESFRUTAR**

Servir a 10° - 12° C

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,5 % Vol | **Acidez Total:** 6,1 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3,38



# CASA DE SABICOS RESERVA

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Alicante Bouschet, Aragonês, Cabernet Sauvignon e Trincadeira

**O VINHO**

Clima Mediterrânico

Solos Vermelhos Calcários

**VINIFICAÇÃO**

Cubas de inox com temperatura controlada e maceração prolongada;

**ESTÁGIO**

12 meses em barricas novas de carvalho francês; mínimo de 12 meses em garrafa

**NOTAS DE PROVA**

Cor: Granada intensa

Aroma: Conjunto complexo, fresco, frutos vermelhos maduros e especiarias; taninos do vinho e da madeira bem equilibrados e harmoniosos.

Paladar: Aveludado, encorpado, quente, carvalho francês discreto, com as notas das especiarias detectadas no aroma. Final de prova notavelmente longo e persistente

**SERVIR / DESFRUTAR**

Acompanha bem pratos elaborados de carnes vermelhas, caça, queijos curados

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14,5 % | **Acidez Total:** 5,0 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3,55



Casa de Sabicos  
VINHOS



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.

**VINIFICAÇÃO**

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

**ESTÁGIO**

Em barricas usadas de carvalho francês durante 10 meses

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,5% vol | **Acidez Total:** 5,6 g/l | **pH:** 3,60



VICENTINO  
VINHAS DA COSTA ATLÂNTICA



ALENTEJO

FICHA TÉCNICA

# QUINTA DAS BRÔLHAS

## RESERVA DOURO RED

2016

### Conditions:

This was the year of the conductor and the strike of his baton. The timing to pick had to be just right, to get the perfect balance in our White, Red and Port Wines. A deep knowledge of the vineyard, a careful study of the weather predictions and patience were the key factors to decide when to treat and harvest this year. The winter started off warm, but with a lot of precipitation. This was a great start, as we needed to replenish the soil with water, following the very dry 2015 viticulture year. There was around 80mm more rainfall than the average of the previous 30 years. The unexpected twist to this very welcome rain, was that it continued throughout April and May. This constant rainfall and cool temperatures demanded extra care and attention to all our vines. In the middle of the old plantings, each vine is very closely together and with such rain, herbs grew more wildly than we had ever seen. This made the prevention of mildium and oidium slightly harder. However, the herb growth, ironically, acted to prevent the spread of mildium and most of our bunches were healthy. What occurred was that each vine produced less bunches than average, increasing the concentration of flavor and aroma in each grape. June and July were more regular months and August saw unusually hot temperatures, which further slowed maturation. Thankfully, some much desired rain fell on the 24<sup>th</sup> and 26<sup>th</sup> of August. Each picking day was carefully selected, observing the development of the sugar levels and particularly the acidity levels to maintain the balance in such an atypical year.

**Grape Origins:** A blend of Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão (80% of the final blend), Tinta Roriz and Tinta Barroca.

**Vinification and ageing:** All the vineyards of Quinta das Brôlhas are divided into different plots and each plot is harvested by hand. The grapes are carefully selected by hand before crushing. They are then put into traditional granite stone "lagares", destalked and then foot trodden for 1 to 3 days before the start of the fermentation. All the fermentation occurs in the same "lagares" with foot treading being made at night and the cap manually broken during the day, with the use of the also traditional "macacos". After the fermentation the resulting wine was stored into small stainless steel tanks until the end of the malolactic fermentation. Ageing took place for 18 months in new 225 liter French oak barriques (60%) and in used 225 liter French oak barriques (40%).

**Bottling:** July 2018, in 4.000 bottles (75cl) and 200 Magnums.

**Tasting notes:** A very elegant and fresh wine, with dark red and purple colour. Good concentration of mature dark red fruit aromas and black plums and gentle aromatic and fruity flavors. Great balance, intense and velvety and a long and fruity finish.

### Condições:

Este foi o ano do regente e do seu bastão. O momento escolhido para os tratamentos da Vinha e para a vindima tinham que ser muito certos para atingirmos o equilíbrio dos nossos vinhos Brancos, Tintos e Porto. Um conhecimento profundo da vinha, um estudo cuidadoso das previsões climáticas e paciência foram os principais fatores para decidir quando tratar e vindimar este ano. O inverno começou quente, mas com muita chuva, o que foi um excelente começo para repor água no solo depois de um ano de seca como 2015. Registámos cerca de 80mm de precipitação acima da média dos últimos 30 anos. Esta chuva inicialmente tão bem-vinda, continuou em abril e maio. Esta chuva constante e as temperaturas frescas exigiram cuidados redobrados a todas as nossas vinhas. Nas vinhas velhas, cada videira está muito próxima e, com tanta chuva, as ervas cresceram de forma mais selvagem do que alguma vez tínhamos visto. Isso fez com que a prevenção ao míldio e ao oídio fosse um pouco mais difícil. No entanto, o crescimento de ervas, ironicamente, agiu para evitar a propagação do míldio e a maioria dos nossos cachos resultaram muito saudáveis. O que ocorreu foi que cada videira produziu menos cachos do que a média, aumentando a concentração do sabor e aroma em cada bago. Junho e Julho foram meses mais regulares e Agosto registou temperaturas inusitadamente quentes, o que atrasou a maturação. Felizmente, chegou a muito desejada chuva nos dias 24 e 26 de Agosto. Cada dia escolhido para a vindima foi cuidadosamente selecionado, tomando em particular atenção os níveis de acidez para manter o equilíbrio num ano tão atípico.

**Origem das uvas:** Blend de Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão, representando 80% do total, sendo os restantes 20% provenientes de vinhas de Tinta Roriz e Tinta Barroca.

**Vinificação e envelhecimento:** Todas as vinhas da Quinta das Brôlhas estão divididas em parcelas diferentes e cada parcela é colhida à mão. As uvas são selecionadas antes de entrarem na adega. São desengaçadas e pisadas em lagares de 1 a 3 dias antes de darmos início à fermentação, que ocorre nos mesmos lagares. Os vinhos são pisados a pé todas as noites e usam-se os antigos "macacos" para baixar a manta durante o dia. Uma vez completada a fermentação, os vinhos são tirados a limpo para cubas de aço inox, onde se processa a fermentação maloláctica. O Quinta das Brôlhas Reserva estagiou depois durante 18 meses, 60% em barricas novas de carvalho Francês de 225 litros e 40% em barricas usadas de carvalho francês de 225.

**Engarrafamento:** Julho 2018, 4.000 garrafas (75cl) e 200 Magnums (1,5L).

**Notas de prova:** Um Tinto elegante e fresco, de cor vermelha escura e púrpura, com uma boa concentração de aroma de frutos vermelhos maduros e ameixa preta, com um suave toque frutado. Um vinho muito equilibrado e aveludado, terminando longo e frutado.

**Enólogos / Winemakers:** Cristiano van Zeller / Joana Pinhão

### Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 14,00% vol  
Acidez total / Total acidity: 5,5 g/l  
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,60 g/l

### Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl  
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2): ? cs x ?? = ?? cs  
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2): ? cs x ?? = ??? cs

### Vendas e apoio comercial / Sales and customer support

pH: 3,64  
SO2 total / Total SO2: 118,0 mg/l  
Açúcares totais / Total sugars: < 0,6 g/l

Dimensões caixa (A/L/C)/Case dimensions (H/W/L): 16x23,5x32, cm3  
Peso bruto / Gross weight: 8 kgs/cs  
Peso líquido / Net weight: 4,59 kgs/cs

### Armazém e expedição/ Warehouse and order shipping