

Mais notas de prova
para o trimestre de
Fevereiro a Abril

QM NATURE

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

QM Nature é um vinho verde feito exclusivamente com uvas da casta Alvarinho, da SubRegião de Monção e Melgaço, a mais nobre da região dos Vinhos Verdes, onde o Alvarinho encontra as condições únicas para a sua produção.

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e decantação estática a frio. Fermentação em depósitos de inox com temperatura controlada.

ESTÁGIO

Estágio em depósitos de inox com movimento regular das borras durante 6 meses

NOTAS DE PROVA

Aromas minerais de pedra lascada e areia molhada, frutas cítricas de casca e polpa, suave nota de flor de tília e seu pólen. Estrutura de ampla dimensão e presença conversadora, salivante, longa e digestiva.

SERVIR/ DESFRUTAR

QM Nature deve ser servido a uma temperatura entre 10°C- 12°C/ QM Nature é ideal presença superior nas mesas de grandes mariscos, peixes de grelha simples, de confecção tradicional ou criativa. Excelente com comida italiana e asiática. As características deste vinho dão-lhe uma longevidade em garrafa de 3 a 5 anos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 7,35 g/l ácido Tartárico | **pH:** 2,96 |

Açúcares Totais: <2 g/l



CALDAS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Nacional

O VINHO

Idade das vinhas: mais de 20 anos

Acidez volátil: 0,70 dm³

SO₂total: 100,00 dm³

VINIFICAÇÃO

- Desengacetotal - 8 Dias de fermentação com controlo de temperatura + 3 dias de maceração

ESTÁGIO

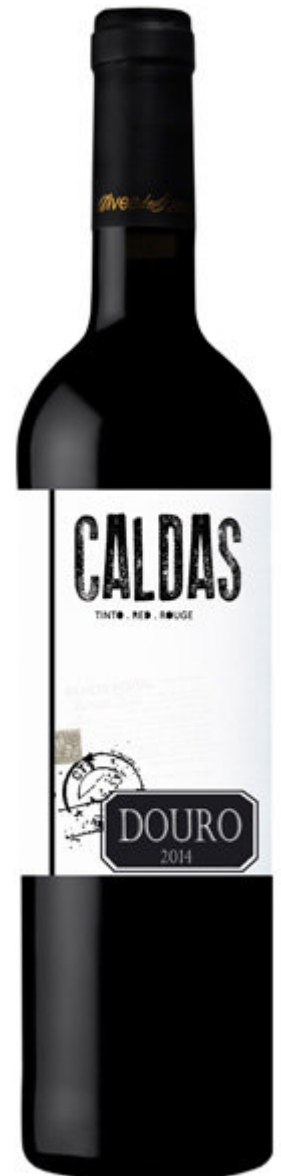
30% em barricas de carvalho francês de 4ºano durante 3 Meses; 70% em cubas de cimento

NOTAS DE PROVA

Cor rubi. Muito expressivo, com aromas a violetas, chocolate negro e pimenta rósea. Boca envolvente, plena de fruta. Estrutura refinada e grande aptidão gastronómica.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,00% vol | **Acidez Total:** 4,90 dm³ | **pH:** 3,75 | **Açúcares Totais:** 0,60 dm³



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

Acidez Volátil: 0.7 g/dm³

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: 13.6 % vol | Acidez Total: 5.0 g/dm³ | pH: 3.61



CASA AMÉRICO

RESERVA

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional

O VINHO

A CasaAmérico foi estabelecida pelas mãos de Américo Seabra, pai, que tinha um sonho de produzir vinho na terra onde nasceu, Vila Nova de Tázem. O projeto teve seguimento pelas mãos dos seus filhos que recuperaram a propriedade do séc. XVIII e construíram uma nova adega.

A CasaAmérico 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 10 meses.

ESTÁGIO

8 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Cor rubi 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.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % | Acidez Total: 5,7 g/l | pH: 3,72 | Açúcares Totais: 3,0 g/l



PEDRA CANCELAVINHA DA FIDALGA

ENCRUZADO DÃO DOC BRANCO 2018



PRODUTOR: Pedra Cancela Vinhos

ENOLOGIA: Sónia Martins/João Paulo Gouveia

Em Carregal do Sal, no Dão, a Vinha da Fidalga distingue-se pelo enquadramento paisagístico e diversidade da flora que rodeia as vinhas. Esta propriedade será a base dos nossos vinhos Pedra Cancela Vinha da Fidalga, aqui nasce o nosso primeiro vinho 100% Encruzado, outras surpresas temos para si.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Encruzado
Produção:	2.500 garrafas
Vinificação:	Fermentação a temperatura controlada de 14-16°C
Estágio:	3 meses em barricas de carvalho francês de segunda e terceira utilização com batonnage.
Engarrafamento:	2019

NOTAS DE PROVA

Cor:	Brilhante amarelo citrino
Aroma:	Notas minerais e fruta de polpa branca.
Paladar:	Bom volume e frescura, excelente acidez, boa persistência.
Final de prova:	Intenso e longo

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 12° C.
Gastronomia:	Carnes Brancas, bacalhau, grelhados e saladas.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 5 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	13% vol.
PH	3,2
Açúcar Residual:	1,0 g/L
Acidez Total:	6,2 g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code
Caixa de 6 de Madeira garrafas	ITF code

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Branco
Pedra Cancela 100% Touriga Nacional Dão Rosé
Pedra Cancela Eco - Friendly Dão Tinto
Pedra Cancela Reserva Dão Branco
Pedra Cancela Reserva Dão Tinto
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela Amplitude Dão Tinto
Espumante Pedra Cancela Bruto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL

DONA PATERNA

100% ALVARINHO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Espumante

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

Para a vinificação do Espumante Bruto Dona Paterna as uvas de alvarinho utilizadas são criteriosamente seleccionadas nas vinhas com uma concentração em açúcar mais baixa e de acidez fresca.

O mosto, de grande qualidade, obtido fermenta a temperatura controlada para se conseguir uma base correcta. Depois de estabilizado e filtrado é engarrafado para segunda fermentação pelo Método Clássico.

As condições ideais da cave (4,5 mt abaixo do nível do solo) mantem as temperaturas baixas e constantes para uma fermentação ideal ao longo de vários meses, conservando assim as características da casta Alvarinho.

Só então se procede ao "degorgement" para eliminar as leveduras e definitivo engarrafamento.

De cor amarelo citrino, bolha fina e persistente, o aroma mostra a fruta da casta Alvarinho com sabor persistente e complexidade.

Ideal como aperitivo, pelas suas características serve para acompanhar grande diversidade de gastronomia.

Deve ser bebido entre 6-8° C

Origem: Portugal

Sub-Região: Monção e Melgaço

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% vol | **Acidez Total:** 7,4 g/dm³ | **Açúcares Totais:** 9,5 g/dm³



QT^a VALE DE FORNOS CABERNET SAUVIGNON

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | António Ventura & David Ferreira

CASTAS

Cabernet Sauvignon

O VINHO

Uma das Quintas mais antigas e marcantes da Região Vitivinícola do Tejo. Esta propriedade foi oferecida por D. Antónia Ferreira (Ferreirinha) como dote de casamento de sua filha com o 3º Conde de Azambuja, tendo sido adquirida em 1972 pelos atuais proprietários, a família Duarte Monteiro.

VINIFICAÇÃO

A vindima é manual para cestos de 20Kg e com selecção cuidada dos cachos. O vinho foi fermentado em lagares tradicionais de granito.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para cuba inox até acabar a fermentação maláctica. Estagiou depois em Madeira Nova de Carvalho Francês durante 12 Meses.

NOTAS DE PROVA

Destacam-se notas muito intensas de frutas maduras e especiarias, bem como aromas balsâmicos. O gosto apresenta uma grande componente tânica, associada a uma grande profundidade.

Recomenda-se o Serviço a 16°C para Consumir a 18°C.

SERVIR/ DESFRUTAR

16°C / 18°C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% Vol. | Acidez Total: 5,50g/L | pH: 3,39



QUINTA DO LAGARNOVO

VIOGNIER RESERVA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Viognier

O VINHO

Engarraamento: Com prévia estabilização e filtração, encheram-se, em Setembro de 2015, 2.600 garrafas de 0,750L (modelo Borgonha).

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

Perfeita combinação com sushi.

VINIFICAÇÃO

Vinificado em barricas de carvalho francês. A fermentação foi feita com as leveduras indígenas, à temperatura de 16° C. Na fase final da fermentação e durante mais 8 meses, procedemos à agitação das borras finas (batonnage) - duas vezes por semana.

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:** 4.7 g/dm3 | **pH:** 3,52



SONHADOR TINTO 2015

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonês, Syrah e Touriga Nacional

O VINHO

Produzido em Portalegre, a nordeste do Alentejo, nas encostas graníticas das montanhas de São Mamede. A combinação entre temperaturas amenas, altitude e solos graníticos originam vinhos de grande finesse com estrutura, aromas intensos e frescura.

VINIFICAÇÃO

Desengate total, esmagamento suave, fermentação em pequenos tanques de aço inoxidável de 4 toneladas com remontagens regulares e delestage, a temperaturas de 23-25 ° C.

ESTÁGIO

Envelhecimento parcial de 9 meses em cubas de inox e barricas usadas.

NOTAS DE PROVA

Proporciona aromas frescos de frutos vermelhos e especiarias tentadoras. Elegante e intenso no paladar evidenciando o clima frio característico da Região de Portalegre.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | Acidez Total: 5,76 g/L | pH: 3,56



JOAQUIM MADEIRA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Antão vaz, Arinto e Chardonnay

O VINHO

Clima: Mediterrânico

Solos: Vermelhos Calcários

VINIFICAÇÃO

Antão Vaz e Chardonnay – fermentação em barricas de carvalho francês sob temperatura controlada. Arinto – fermentação em depósitos de inox sob temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrino

Aroma: Misto equilibrado de frutas tropicais, cítricos e tosta da barrica onde fermentou. A acidez e as notas cítricas transmitem uma frescura caracterizada pela juventude do vinho.

Paladar: Macio com notas de frutas tropicais e óptima acidez que indicia a juventude do vinho.

Porém, a presença da barrica onde se fez a vinificação integra um conjunto de sabores que conferem à prova um equilíbrio assinalável. A untuosidade, o corpo, os frutos tropicais e cítricos são características deste vinho, que influenciam decisivamente o seu equilíbrio. Final de prova muito equilibrado e persistente.

SERVIR/ DESFRUTAR

Aperitivo com frutos secos (e.g. amêndoas torradas); acompanha bem peixes e mariscos de confecção condimentada bem com carnes brancas grelhadas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % vol | **Acidez Total:** 5,5 g/dm³ | **pH:** 3,42



Casa de Sabicos
VINHOS



TERRANTEZ DO PICO

REGIÃO | Açores

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Terrantez

VINIFICAÇÃO

Fermentação em barrica muito velha onde estagiaramos famosos verdes do Pico. Estágio durante 6 meses sobre as borras finas.

NOTAS DE PROVA

Aroma marcado por notas de toranja e pêssego numa envolvência de terra e notas vulcânicas. A

boca surpreende pela acidez marcante na prova mais salina de todos os vinhos desta gama.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 7,49 | **pH:** 3,38 | **Açúcares Totais:** 1,5g/L



PICO