

RAPARIGA DA QUINTA RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonês e Touriga Nacional

O VINHO

Clima: Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica estival.

Solos: Solos de origem granítica e com algumas manchas de derivados de xistos e quartzo.

Área de vinha: 65 hectares

VINIFICAÇÃO

Seleção criteriosa das uvas durante o apanho e posteriormente na adegas, em mesa de escolha. As uvas foram suavemente esmagadas e realizou-se uma maceração pré-fermentativa a 12 °C. O mais importante nesta vinificação é a duração da maceração pré-fermentativa e a extração muito rigorosa praticada no início da fermentação alcoólica. O mosto foi, entretanto, inoculado com leveduras selecionadas e vinificado em lagares de aço inoxidável a temperatura controlada.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês novas e usadas de 500 litros de capacidade.

NOTAS DE PROVA

Descrição Organoléptica: Mostra uma bonita cor rubi intensa. Aroma profundo e complexo de fruta madura bem integrada com a madeira. Elegante e poderoso na boca, com final muito longo e sedutor e uma estrutura que lhe permitirá bom envelhecimento em garrafa.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos tradicionais de cozinha mediterrânea, carnes assadas ou grelhadas e queijos fortes.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5,6 g/L | **pH:** 3,57



LD

LUIS DUARTE
VINHOS



ALENTEJO

JOSÉ PITEIRA TALHA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | José Piteira

CASTAS

Diagalves e Roupeiro

O VINHO

Clima Mediterrânico

Solo Arenoso Argiloso

Aditivos: Sulfitos

VINIFICAÇÃO

Esmagamento em ripanço. Fermentação em talha de barro de 2.000L, mantendo-se na presença das mães até Novembro

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo palha

Aroma: Fruta muito madura e resina

Boca: Boa acidez e taninos suaves

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 3,5 g/L | **pH:** 3,2 - 3,6 | **Açúcares Totais:** ≤ 3,0 g/L



encostas^d
alqueva



ALENTEJO

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.

SERVI- R / 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/dm³



VINHO VERDE

QUINTA DAS BRÔLHAS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

CASTAS

Gouveio, Malvasia Fina e Viosinho

VINIFICAÇÃO

Após o esmagamento e a prensagem, o mosto sofreu uma decantação estática durante 24 h. A fermentação decorreu em cuba de aço inox, a cerca de 18 ° de temperatura.

NOTAS DE PROVA

Cor esverdeada citrino e aspecto brilhante. De aroma delicado, possui agradáveis notas de frutos cítricos e um toque mineral que lhe dá elegância. A boca é dominada pela frescura e leveza devido a uma excelente acidez natural que lhe confere uma persistência elevada. É ideal para acompanhar pratos de peixe, alguns de bacalhau e carne de aves. É igualmente excelente no acompanhamento de aperitivos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,69 g/L | **pH:** 3,11



QUINTA DAS BRÔLHAS



DOURO

QUINTA DO CONVENTO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Diogo Lopes e Anselmo Mendes

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Mistura de Xisto e Granito

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 18kg desengace total com maceração pré-fermentativa a frio durante três dias. Seguida de fermentação em lagar de inox a temperatura controlada durante 10 dias. Maceração pós-fermentativa durante 5 dias.

ESTÁGIO

Em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Vinho que mantém uma boa profundidade na cor rubi evidenciada por laivos púrpura na sua orla; rico nos seus aromas, florais de violeta, frutos vermelhos silvestres, notas de esteva e especiarias, bem combinados com a evolução do estágio em barricas; um paladar muito equilibrado com taninos finos e elegantes e uma acidez que lhe confere uma boa frescura, este vinho marca mais pela sua elegância que pelo volume dando ao seu conjunto um final frutado e prolongado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5,2 | **pH:** 3,67



DOURO



Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt

CASA AMÉRICO ENCRUZADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Encruzado

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 Tázem. 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/hae a percentagem do lote depende das produções na vinha

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Prensagem com desengace total, com maceração pelicular durante 10h a uma temperatura de 12°C. Iniciou a fermentação em pequenos depósitos inox a temperatura controlada de 16°C e terminou a fermentação em barricas de carvalho francês onde permaneceu durante 3 meses, com batonnage. Permanece um mínimo de 12 meses em garrafa antes de sair para o mercado.

ESTÁGIO

3 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálido com laivos esverdeados. Aroma delicado com notas de frutos de polpa branca e casca de citrinos. Na boca é cremoso, com uma bela acidez e um final longo e mineral.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13 % | **Acidez Total:** 6,5 g/l | **pH:** 3,20 | **Açúcares Totais:** 1,8 g/l



PRIMADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Patrícia Santos / Anselmo Mendes

CASTAS

Alfrocheiro-Preto, Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional

O VINHO

De produção limitada, o *Primado Tinto* é um vinho raro, de grande complexidade.

Com uma longevidade invulgar, permanece em estágios muito prolongados, sendo apenas comercializado, no seu ponto ideal de consumo, muitos anos após a sua colheita.

VINIFICAÇÃO

Em lagar de granito com pisa a pé, a fermentação alcoólica ocorre através da curtimenta das partes sólidas, de forma a que as macerações sejam suaves, permitindo uma extração lenta e prolongada dos componentes fenólicos da uva. Todo este processo é conseguido a temperatura controlada de 22°C, durante toda a vinificação. Após a extração de todo o potencial de estrutura, cor e aromas segue-se uma prensagem suave. Após este processo o vinho permanece em cuba onde faz a fermentação malolática.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês e um mínimo de outros 12 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Límpido, brilhante, de matiz vermelha arroxeadada e violeta salienta um aroma de fruta madura com notas florais e especiarias. Na boca e encorpado, aveludado e persistente evidenciando notas picantes. Revela taninos austeros que lhe conferem uma capacidade de longo envelhecimento na garrafa.

SERVIR / DESFRUTAR

Excelente para harmonizar com carnes vermelhas, caça, bacalhau, queijos e sobremesas com chocolate.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,1 % Vol | **Acidez Total:** 5,7 g/dm³ | **pH:** 3,69



Pereira de Melo



DÃO

CASA DE SAIMA

COLHEITA BAGA DA CORGA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS

Baga

O VINHO

Produtor: Graça Maria da Silva Miranda

Acidez volátil: 0,38g/dm³

Açúcares redutores: 2,5g/l

Aspecto límpido

Tonalidade: Apresenta alguns laivos de cor vermelha

Sabor: Com grande equilíbrio, apresenta-se elegante com final muito longo e autêntico segundo a sua tradição

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcario

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: 5 toneladas de uvas

Aptidões

Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por tempo indefinido desde que bem acondicionado.

Tecnologia Enológica

Tipo: Vinificação clássica em lagar

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

ESTÁGIO

18 meses em tonel clássico

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12 % vol | **Acidez Total:** 6,6 g/dm³



CASA DE SAIMA



BAIRRADA

RIBEIRO SANTO BRUTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Arinto e Bical

VINIFICAÇÃO

Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura a rondar os 16°C durante 3 semanas. Método tradicional de fermentação em garrafa, em cave fresca, durante 9 meses, seguindo-se o dégorgement.

ESTÁGIO

9 meses em cave

NOTAS DE PROVA

Cor palha clara, aromas de maçã verde e frutos tropicais. Tem uma acidez citrina, bolha fina e elegante. Na boca tem boa acidez, é fresco e crocante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,05 % vol | **Acidez Total:** 6,8 g/L | **pH:** < 3,32



QUINTA VARZEA DA PEDRA FERNÃO PIRES

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Rodrigo Martins

O VINHO

Este vinho exprime na sua essência a frescura, a mineralidade e acidez características dos vinhos desta região, assim como as principais características da casta Fernão Pires, tanto no aroma como na boca.

Vinha Seleção rigorosa das melhores uvas Fernão Pires da 'Vinha da Gafa', junto ao Sanguinhal, parcela com exposição sueste e solo argilocalcário.

Clima Atlântico, influenciado pelo mesoclima da Serra do Montejunto.

VINIFICAÇÃO

Vindima Manual para caixas de 10kg, com desengace total, prensagem suave e fermentação em inox

ESTÁGIO

12 meses sobre borras finas depósito de inox

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor cítrica, com aroma delicado a frutos tropicais frescos e alguma mineralidade. Na boca é elegante, cremoso, fresco no palato, com boa estrutura e um final muito agradável e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para pratos de mar, assim como carnes suaves e queijos curados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 7,00 g/dm | **pH:** 3,14

PRÊMIOS

International Wine Challenge 2017 - Medalha de Prata

34º Festival Do Vinho Português 2017 - 2º Prémio

Revista De Vinhos Setembro 2017 - 15 pts



LASSO GARRAFEIRA 2011

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro, Aragonês, Tinta Miúda e Touriga Nacional

O VINHO

Sendo o Vinhas do Lasso a autenticidade da região de Lisboa, com este Garrafeira 2011, Demonstramos bem a evolução das nossas castas e a capacidade de guarda deste ano e desta região. Elaborado com as castas tradicionais da região Aragonês, Touriga Nacional e Tinta Miúda, ao qual juntamos o Alfrocheiro, produzindo um vinho de grande complexidade, taninos firmes e bom volume. Apresenta um final longo e persistente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20 kg com posterior selecção de cachos, desengace e fermentação com leveduras indígenas a uma temperatura controlada de 24°C- 28°C. Seguiu-se um período de maceração pelicular pós-fermentativa de 3 semanas, que promove uma maior extracção dos elementos nobres das películas. Subsequente fermentação maloláctica.

ESTÁGIO

Este vinho estagiou parcialmente, durante 9 meses, em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor: Granadada carregada com tons violáceos.

Aroma: Aroma Exuberante a aromas de frutas maduras de cassis, groselha preta e cerejas. Notas de tabaco e chocolate preto.

Boca: Rico e complexo na prova, com taninos bem estruturados.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanhamento: Pratos de Carne e Caça. Queijos e patês. Sobremesas onde o chocolate preto predomina

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 4,73 g/L | **pH:** 3,74 | **Açúcares Totais:** 1,8 g/L



ESTATE  BOTTLED
QUINTA DO
PINTO


LISBOA | BUCELAS
COLARES