

MANUEL DE SANTA MARIA LOUREIRO & ALVARINHO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

CASTAS

Alvarinho e Loureiro

NOTAS DE PROVA

Nariz discreto e preciso, aromas cítricos, maçã e muito mineral. Na boca acidez intensa, precisa e muito mineral, leve e elegante com boa persistência. Indicado para peixe e marisco. Boa capacidade de guarda e evolução.

SERVIR / DESFRUTAR

Peixe e marisco

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,5% | pH: 3,17



VINHO VERDE

QUINTA DO CONVENTO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Diogo Lopes e Anselmo Mendes

CASTAS

Arinto, Gouveio, Rabigato e Viosinho

O VINHO

Clima - Mediterraneo

Solos - Mistura de Xisto e Granito

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 18kg, desengace total, ligeira prensagem seguida de decantação estática a frio. Fermentação parcial em barricas de 500L de carvalho francês e o restante em cubas de inox com temperatura controlada.

ESTÁGIO

Parcial em barricas de 500L de carvalho francês com borras totais durante 6 meses. Restante em cubas de inox sobre borras finas com batonnage durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina, reflexos esverdeados, brilhante; aroma vibrante e de boa intensidade, fresco com notas florais de jasmim combinado com fruta de maçã e pêsego; Acidez fresca, equilibrada, bom volume de boca e bem ligado com a fruta, deixando um final longo e cremoso.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,8 | **pH:** 3,14

PRÊMIOS

Prata/91 pts International Wine Challenge



DOURO

QUINTA DAS BRÔLHAS RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Sousão, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

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

ESTÁGIO

18 meses, 60% em barricas novas de carvalho Francês de 225 litros e 40% em barricas usadas de carvalho francês de 225.

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.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,64 | **Açúcares Totais:** < 0,6 g/L



QUINTA DAS BRÔLHAS



DOURO

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 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 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 limão 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: 13,5 % | **Acidez Total:** 5,84 g/l | **pH:** 3,35 | **Açucars Totais:** 0,7 g/l



TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu 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 indígenas 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, onde permaneceu durante um período de 12 meses até ao engarrafamento.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Concentrado, de cor rubi com laivos violeta. Aroma expressivo com amoras negras e ginjas, flores do campo e notas de especiarias. Corpo médio, mineral, com uma boa acidez a dar frescura, taninos finos e final firme e especiado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,7% vol | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,78 | **Açúcares Totais:** 2,2g/L



ATAÍDE SEMEDO RESERVA ESPECIAL

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

CASTAS

Baga e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Desengace total das uvas. Fermentação em lagares abertos de pequena capacidade (4HI) durante 6/7 dias com controle de temperatura (26/27°C).

ESTÁGIO

Estágio de 9 meses em bar ricas de Carvalho Francês e de 9 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

No nariz apresenta fruta silvestre, leve resina e toques fumados. Na boca é pleno, estruturado, envolvente e capitoso, com final longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Chanfana, bifes com molhos, porco preto, carnes maturadas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14%



BAIRRADA

RESERVA BRUTO

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

CASTAS

Bical, Cerceal, Chardonnay e Maria Gomes

O VINHO

Produtor: Graça Maria da Silva Miranda

Acidez volátil: 0,32 g/l

Açúcares redutores: 2,4 g/l

Aspecto: límpido, cristalino, de bolha muito fina e delicada

Sabor: Complexo e intenso com uma mousse muito delicada, apresenta uma acidez elegante em combinação perfeita com um bom volume de boca.

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calçario

Tecnologia Enológica

Tipo: Vinificação clássica de vinhos brancos (bica aberta), com ligeira maceração pré-fermentativa

Primeira Fermentação: Com temperatura controlada até aos 15 ° c durante 3 semanas.

Segunda Fermentação: Em cave com controlo de temperatura

Aptidões

Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por mais 4 anos

ESTÁGIO

12 meses

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,1 % vol | **Acidez Total:** 7,28 g/l | **pH:** 3,00



QUINTA DO LAGAR NOVO CHARDONNAY RESERVA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Chardonnay

VINIFICAÇÃO

Desengace total, decantação a frio em 48h. Prensagem gentil. Fermentado com leveduras indígenas (da nossa vinha) em cubas de inox à temperatura de 13 -15°C.

ESTÁGIO

No final da fermentação foi para barricas de carvalho Francês (usadas), onde estagiou durante 8 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor Palha claro. Aroma Fruta fresca, alperce. Paladar Harmonioso, acidez viva num conjunto equilibrado.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir a 10º - 12º C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % Vol | **Acidez Total:** 5,2 g/dm3 | **pH:** 3,49



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



CAVALO MALUCO

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | José da Mota Capitão

CASTAS

Petit Verdot, Touriga Franca 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

Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Intensa e profunda cor granada, um vinho de rico e complexo aroma com notas florais fruto pretos, chocolate doce, especiaria e fumo. Na boca e estrutura é marcante, notas de frescura despertam a riqueza aromática e antecedem um longo e desafiante final.

SERVIR / DESFRUTAR

Combina com carne e chocolate

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % | **Acidez Total:** 4,9 g/L | **pH:** 3,95

PRÊMIOS

Melhor Tinto Português, Grand Jury Européen, 02/2008

2º Melhor Tinto Português, Wine Society de Macau e Hong-Kong, 11/2012

3º Melhor Tinto a nível mundial, Rio de Janeiro, 03/2013

Melhor Tinto Português pelo presidente do Court of Master Sommeliers, 03/2014

Cavalo Maluco 2013 entre os melhores vinhos da Península de Setúbal no ano 2019 revista Grandes Escolhas 03/2019



SONHADOR BRANCO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Mistura de várias castas tradicionais

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

Escolha do cacho antes do desengace e esmagamento. 48 horas de decantação a frio. 15% do lote fermentou e estagiou em barricas novas de Carvalho Francês. (500 L).

ESTÁGIO

4 meses em contacto com as borras finas (Bâtonnage). Engarrafado em Maio de 2019

NOTAS DE PROVA

Aromas complexos de frutas cítricas, lichias e uma pitada de torrada. Palato ricamente estruturado, com textura cremosa e boa profundidade de fruto, acidez fresca que confere equilíbrio e um final longo. Envelhecimento parcial do barril em barricas novas de carvalho francês dando maior complexidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,6% | **Acidez Total:** 6,2 gm/L | **pH:** 3,2



HOWARD'S FOLLY



ALENTEJO

CASA DE SABICOS RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonês, Cabernet Sauvignon e Trincadeira

O VINHO

Região: Alentejo

Sub-Região: Reguengos

Clima: Mediterrânico

Solos: Vermelhos calcários e graníticos

VINIFICAÇÃO

Fermentação conjunta das castas em cubas de inox com temperatura controlada e maceração prolongada.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de estágio 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 % | **Acidez Total:** 5,6 g/dm³ | **pH:** 3,50



Casa de Sabicos



ALENTEJO

MONTE DO CARRAPATELO RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Petit Verdot, Tinta Miúda e Touriga Nacional

O VINHO

Sistematização da Vinha: 15 ha plantados em cordão bilateral com compassos de 2,50 x 1,30m

Solo: Sedimentares magnesianos de materiais predominantemente limosos.

VINIFICAÇÃO

Na chegada a adega a uva foi esmagada e parcialmente desengaçada e foram depositadas em lagares de inox onde fermentaram.

ESTÁGIO

O vinho estagiou em barricas novas e usadas de carvalho francês de 500 litros durante 12 meses. Foram produzidas 2719 garrafas

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Cor granada profunda

Nariz: Aroma profundo e complexo de frutos silvestres pretos, muito frescos e bem integrados com notas tostadas provenientes do estágio em barrica

Boca: Evidencia bom volume de boca, com uma enorme estrutura e com muita garra. O final é longo e persistente. Boa capacidade de envelhecimento

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos tradicionais de cozinha mediterrânea

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 6,0 g/dm³ | **pH:** 3,56 | **Açúcares Totais:** 1,7 g/L



LD

LUIS DUARTE
VINHOS



ALENTEJO

ANDRESEN WHITE PORTO 10 ANOS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

CASTAS

Arinto, Malvasia Fina e Rabigato

O VINHO

Casta : Codega

Paladar: Suave e delicado, com notas de frutos secos.

Final de prova: Muito longo e complexo.

Gastronomia: Foie-gras, sobremesas doces, como tortas, bolos de frutos secos, leite creme.

Longevidade prevista: Não envelhece em garrafa. O vinho, uma vez aberto manterá as suas qualidades durante algumas semanas.

VINIFICAÇÃO

Uvas parcialmente desengaçadas, 1 dia de maceração pré fermentativa e 2 dias de fermentação em tanques de cimento com beneficiação aos 8º Baumé

ESTÁGIO

100% Oxidativo durante 10 anos em barris de carvalho de 600 litros

NOTAS DE PROVA

Cor: Âmbar brilhante.

Aroma: Agradáveis a frutos secos, ligeiramente iodados, com nuances de mel e cacau e ligeiras notas de madeira.

Paladar: Suave e delicado, com notas de frutos secos.

Final de prova: Muito longo e complexo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20%



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL



DOURO

ESPUMANTE VINHA PAN

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

CASTAS

Baga

O VINHO

Este Espumante de uma única vinha de Baga expressa a Vinha Pan em toda a sua envolverência. O primeiro espumante em Portugal sem qualquer adição de sulfuroso. Também não tem dosagem nem colagem.

VINIFICAÇÃO

Fermentação: Inox Maturação: Garrafa, 30 Meses

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5%



*Luis
Pato*



BAIRRADA

SANTAR VILA JARDIM RESERVA TINTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro, Alicante Bouschet e Touriga Nacional

O VINHO

Geologia do Solo: São graníticos e de um complexo xisto-mignátítico. São solos permeáveis, profundos e particularmente pobres.

Castas: 60% Touriga Nacional, 30% Alfrocheiro e 10% Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 25 Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos inox. A fermentação durou cerca de 15 dias com temperatura controlada e remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas.

ESTÁGIO

Após a fermentação malo-láctica, estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês (80%) e americanas (20%) e loteado de seguida, para equilibrar a fruta varietal e a complexidade do carvalho.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com cor rubi intensa. No aroma, temos fruta madura e abundantes notas florais que lhe conferem frescura e elegância. Muito boa complexidade na prova de boca, as notas de madeira são discretas, privilegiando a bergamota e frutos vermelhos maduros. Um Reserva de "terroir" expressivo e personalizado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,9% | **Acidez Total:** 5,68 | **pH:** 3,67



SANTAR
VILA JARDIM WINES



DÃO

INFINITUDE PINOT NOIR

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Francisco Figueiredo

CASTAS

Pinot Noir

O VINHO

Castas e solos: Uma aposta original numa casta clássica francesa, plantadas em meia-encosta, em solos argilo-calcários, a cerca de 5 km da Costa Atlântica e a uma média de 90 m de altitude.

Clima: Forte influência Atlântica, com Verões de temperaturas moderadas. A presença da Serra de Sintra, conduz à formação de nevoeiros e à manutenção de humidades relativas altas.

VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de "curtimento", com desengace parcial. O mosto resultante fermentou em depósitos inox com controlo de temperatura (26-28°C), durante 7 dias.

ESTÁGIO

20% do lote estagiou em barricas de carvalho francês, durante 18 meses, na mítica Adega Regional de Colares.

NOTAS DE PROVA

Um vinho elegante e delicado, com notas clássicas de cereja, ginja e cedro em fundo fumado. Na boca apresenta-se seco, vivo e com ligeira tosta. Muito longo e equilibrado, com notas salinas persistentes que lhe conferem grande frescura.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha especialmente bem estufados com notas mais terrosas (cogumelos) e pratos de caça de pena (perdiz, faisão). Servir a 18°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% alc/Vol | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,43



in·fi·ni·tu·de
(Qualidade do que é infinito)
vinhos da serra de sintra
portugal



LISBOA | BUCELAS
COLARES

PALAVRAR

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

CASTAS

Bical e Maria Gomes

O VINHO

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

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

VINIFICAÇÃO

O Vinho Base deste espumante foi obtido através de um criterioso processo de vinificação, a temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA

Cor:Ligeiro amarelo com alguns laivos dourados, bolha fina e persistente.

Aroma: Frutos de polpa branca (ex. maçãs verdes), algumas citrinas e tropicais.

Paladar: Bom volume de boca, equilibrado, excelente mousse.

Final de prova: Intenso, cremoso e envolvente.

SERVIR / DESFRUTAR

Como aperitivo e acompanhamento de diversas entradas

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12 % vol



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL



REGIÕES



BAIRRADA