

RIBEIRO SANTO

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



QUINTA DO PINTO TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

O VINHO

Este vinho, obtido exclusivamente de cachos seleccionados de touriga nacional, casta cujo perfil tem vindo a expressar-se, vindima após vindima, de forma diferenciada no terroir da quinta do pinto, revela um conjunto exuberante, que alia potência e elegância, em perfeita harmonia.

Acidez volátil: 0,65g/l

Viticultura e enologia

Geologia: solos argilo-calcários, originários do período jurássico, com textura argilosa e franca. Encostas suaves com exposição a sul.

Método de cultivo: produção integrada.

Produção média: 7,5 ton./Ha.

VINIFICAÇÃO

cuidada gestão da vegetação para optimização do potencial aromático da uva. Colheita manual em caixa e posterior selecção dos melhores cachos à entrada na adega. Fermentação alcoólica com leveduras autóctones em depósito de alvenaria sob temperatura controlada durante 14 dias. Segue a fermentação maloláctica. Após 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês, foi feita prova, barrica a barrica, e, dentre as melhores, seleccionaram-se as 35 que mais se adequavam a este perfil de elegância.

NOTAS DE PROVA

Cor: granada carregada com tons violáceos.

Aroma: notas de frutos silvestres, groselha e amora, assim como notas de chocolate e tabaco.

Boca: apresenta uma voluptuosa entrada com muito boa textura, acidez bem marcada e taninos elegantes e sedosos. Termina longo, fresco e elegante.

Degustação: 16°- 18° c.

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% vol | **Acidez Total:** 5,7g/l | **pH:** 3,57 | **Açúcares Totais:** 1,8g/l



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO



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 Tázem. 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 ruby 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



QTª VALE DE FORNOS TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

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

Com uma grande elegância de aro-mas, destaca-se as notas de fruta preta e especiarias (pimenta branca). Na boca é macio e aveludado, com um final fresco e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15% | **Acidez Total:** 4,80g/l | **pH:** 3,45



TEJO

JOÃO PATO TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

O VINHO

Filosofia

João Pato era o pai de Luís Pato. Em homenagem a ele Luís Pato plantou videiras de Touriga Nacional na quinta do avô para elaborar um vinho tinto da Bairrada em solo arenoso.

VINIFICAÇÃO

Desengace: sim Fermentação: 2 semanas em inox Maturação: 16 meses em pipos de carvalho francês usados

NOTAS DE PROVA

O vinho tinto João Pato Touriga Nacional é um vinho regional da Bairrada desenhado para se apreciar jovem: frutado e intenso é um tinto de perfil marcante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5%



*Luís
Pato*



BAIRRADA

HERÉDIAS BRANCO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto, Gouveio, Rabigato e Viosinho

O VINHO

Vinho DOC Douro. A nossa propriedade situa-se no concelho de Tabuaço, na freguesia de granjinha, junto à margem direita do rio Távora. Esta detêm 30 ha de vinha, algumas delas com mais de 100 anos, tendo um solo xistoso com algum afloramento granítico. Encontra-se a uma altitude entre 250 a 470 m, com verões quentes e pouca precipitação anual.

VINIFICAÇÃO

Vinhas entre 20-30 anos. Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação abaixo temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura e rondar os 15°C durante 20 dias.

ESTÁGIO

Cerca de 15% do vinho fermenta e estagia por 6 meses em barrica de 500L de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

O estágio em barrica permitiu que este vinho sobressaísse todas as suas características mais minerais. Floral no aroma, mas em harmonia com a barrica, este vinho é muito completo, com uma estrutura e um volume de boca notável, desde a primeira prova. As notas cítricas e a mineralidade, conferem frescura ao vinho, mantendo o retrogosto vibrante e longo. Contém Sulfitos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,8 g/L | **pH:** 3,2



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 e maceração a frio durante três dias. Fermentação alcoólica em lagares de inox a temperaturas controladas durante 8 dias.

ESTÁGIO

Estágio em barrica de carvalho francês de segundo ano durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA

De cor ruby, este vinho apresenta aromas de fruta silvestre com notas muito presentes de esteva. No palato é um vinho fresco e especiado, com tanino fino que lhe confere boa capacidade de envelhecimento.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,8 g/L | **pH:** 3,5



DOURO

SANTAR VILA JARDIM BRANCO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Encruzado e Malvasia Fina

O VINHO

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

profundos e particularmente pobres.

Castas: 80% Encruzado e 20 % Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas durante o período fresco do amanhecer para pequenas caixas de 25 Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. A fermentação decorre a temperaturas controladas durante 20 dias em pequenos depósitos de inox

ESTÁGIO

Em borras finas com agitação regular.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com notas citrinas e de fruta branca. Muito bom volume de boca, mineral e de grande delicadeza de fruta madura. Um perfil moderno, mas com muita classe e gastronómico.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,90 | **pH:** 3,42



SANTAR
VILA JARDIM WINES



DÃO

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 extracção 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 arroxeada e violeta salienta um aroma de fruta madura com notas florais e especiarias. Na boca é 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 VINHAS VELHAS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS

Bical, Cerceal e Maria Gomes

VINIFICAÇÃO

Vinificação clássica de vinhos brancos (bica aberta), com ligeira maceração pré-fermentativa Fermentação: Com temperatura controlada até aos 15 ° c durante 3 semanas.

ESTÁGIO

4 meses em cuba de inox e 2 meses em garrafa

NOTAS DE PROVA

Aspecto: límpido, cristalino

Cor: citrina

Aroma: Delicado e elegante, combinando notas de fruta branca com notas citrinas

Sabor: Fresco e intenso, apresenta uma acidez elegante em combinação perfeita com um bom volume de boca.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % vol | **Acidez Total:** 6,45 g/dm³ | **Açúcares Totais:** 1,8 g/dm³



CASA DE SAIMA



BAIRRADA

QUINTA VARZEA DA PEDRA FERNÃO PIRES

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Rodrigo Martins

CASTAS

Fernão Pires

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



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

QTª VALE DE FORNOS RESERVA

REGIÃO | Tejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | António Ventura e David Ferreira

CASTAS

Arinto, Chardonnay e Gewürztraminer

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

Vindima manual, recolhida em caixas de 20 kg. Maceração pelicular em Cuba durante 12 horas. Prensagem, inertizada seguida de decantação por flotação. Fermentação em bica Aberta a temperaturas de 14-18°C, com constante levantamento das borras.

ESTÁGIO

6 meses em barricas usadas de carvalho Francês de grande formato (350L) com batónnage das borras finas semanal.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina e límpida, de aroma subtil e fino, com apontamentos de ameixa branca e notas pederneiras. Em boca o vinho é intenso e untuoso, com uma acidez vincada, que irá permitir um envelhecimento positivo seguramente nos próximos 5 anos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,2% | **Acidez Total:** 6,2 g/L



TEJO

ALFAIATE

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Branco

CASTAS

Antão vaz, Arinto, Galego Dourado e Sercial

O VINHO

Vinha única na Serra de Grândola apenas a 10 km do Oceano Atlântico. Vista esplendida das vinhas.

VINIFICAÇÃO

Vinificação em barricas de Carvalho francês. Maturação em depósitos de aço inoxidável com um suave batonnage a cada 2 semanas até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor translúcida com aroma inicial muito suave a ananas, seguido de maçã e pêra. Na boca, uma acidez suave e refrescante, cheia de elegância, uma vez mais as maçãs e as pêras estão presentes. Um final muito mineral e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Peixe, marisco, queijo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 7,5 g/L | **pH:** 3,17

PRÊMIOS

Top 10 Great Wines of 2015 pela revista Vinho



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 ripoço. 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



LV RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah e Touriga Nacional

O VINHO

- Castas: 40% Syrah, 30 Cabernet Sauvignon, 20% Touriga Nacional, 10% Alicante Bouschet

- Idade das vinhas: 21 e 26 anos

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes das nossas vinhas, foram transportadas em caixas de plástico de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. Remontagens feitas de acordo com a evolução da fermentação e da casta.

ESTÁGIO

Envelhecimento: 18 meses em barrica de 225 litros carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

De cor rubi carregada, no nariz uma excelente frescura e projeção aromática, onde se destacam, frutos vermelhos muito bem integrados com suaves notas de especiaria. Inicia a prova em boca de forma muito harmoniosa, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura composta por taninos textura aveludada. Um vinho muito cativante, que termina com excelente equilíbrio e persistência.

SERVIR / DESFRUTAR

carnes vermelhas, carnes maturadas, e pratos de caça e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5%

