

DONA PATERNA ALVARINHO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

A adega Dona Paterna, de Carlos Alberto Codesso, situa-se na Quinta da Carvalheira, no centro da freguesia de Paderne, próximo da vila de Melgaço. A família Codesso produz uvas de alvarinho desde 1974, tendo dado início, em 1990, à produção e engarrafamento próprios, com a marca Dona Paterna.

NOTAS DE PROVA

Este Alvarinho Dona Paterna é um clássico, vinho cheio de delicadeza, frescura e mineralidade. Fruta branca delicada, citrinos, tons salinos e flores.

SERVIR / DESFRUTAR

Néctar ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,8% | **Acidez Total:** 7,4 g/dm³



QM ALVARINHO & SAUVIGNON BLANC

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS

Alvarinho e Sauvignon Blanc

O VINHO

QM Alvarinho-Sauvignon Blanc é um blend elaborado exclusivamente com uvas da casta Sauvignon e da casta Alvarinho, provenientes da Sub-Região de Monção e Melgaço, a mais nobre da região dos Vinhos Verdes.

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 14°C - 16°C.

ESTÁGIO

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 3 meses, após o final da fermentação.

NOTAS DE PROVA

Apresenta aromas de maracujá, melão e urtiga selvagem. É puro e suculento, exibindo notas de toranja e uma acidez equilibrada.

SERVIR / DESFRUTAR

QM Sauvignon Blanc é ideal para degustar em aperitivos variados e acompanha muito bem mariscos, peixes e aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 7 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,29 | **Açúcares Totais:** 3 g/l



VINHO VERDE

QUINTA DO CONVENTO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Diogo Lopes & Maria Susete Melo

CASTAS

Arinto, Cercial, Gouveio, Vinhas Velhas e Viosinho

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Xisto e Granito

Castas - 30% Viosinho, 25% Vinhas Velhas, 20% Cercial, 15% Arinto e 10% Gouveio

Idade Média das Vinhas - 20 Anos

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total, esmagamento leve seguido de prensagem e decantação a baixas temperaturas. Fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês e cubas de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Estágio durante 9 meses com batonnage.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina com aromas de fruta branca, flor de laranjeira e pedra molhada. Revela-se intenso na boca, com uma acidez crocante e um final longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,5% | **Acidez Total:** 7,1 g/L (ác. tartárico) | **pH:** 3,08

PRÊMIOS

Prata/91 pts International Wine Challenge



DOURO

FILOCO RETRO TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Marta Macedo - Jorge Alves

CASTAS

Touriga Nacional

O VINHO

“O Douro é resultado de quem o molda, as mãos e as máquinas. A arte familiar de manusear Retro-escavadoras na moldagem das vinhas, conduziu à criação do Filoco Retro”

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

Estágio em garrafa durante 24 meses.

NOTAS DE PROVA

Notas balsâmicas e fruta preta, com textura fina e elegante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,1% | **Acidez Total:** 5.0 g/dm³ | **pH:** 3,51



DOURO

CASA AMÉRICO RESERVA

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Bical, Cerceal Branco e Encruzado

O VINHO

Vinhas: Estas uvas são um lote da seleção das melhores uvas brancas de várias pequenas parcelas, todas localizadas na zona de Vila Nova de Tázem, com idades entre 40 e 80 anos .

VINIFICAÇÃO

Desengace total seguido de esmagamento suave para uma pequena cuba inox, onde fez maceração pelicular durante 10h a uma temperatura de 8°C. Após a prensagem, o mosto decantou durante 48h, sob temperatura controlada. O mosto limpo fermentou 30% em cuba inox e o restante em barricas de 400L de segundo ano, com agitação das borras finas.

ESTÁGIO

4 meses em barricas novas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino Nariz com notas finas de barrica, nuances florais e cítricas Boca intensa com volume, frescura refrescante com final prolongado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,78 g/L | **pH:** 3,39 | **Açúcares Totais:** 0,6

PRÊMIOS

92 pontos - Wine Enthusiast



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

TORRE DE PINHEL 75 VINDIMAS

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Tinto

CASTAS

Rufete, Touriga Franca e Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

Aroma cheio de personalidade, guloso, adocicado com notas de compota frutos vermelhos alguma baunilha um toque de especiarias. Sabor robusto em que sensação de perene veludo (taninos doces) interminável.

SERVIR / DESFRUTAR

Excelente acompanhamento para pratos carnes e peixes gordos e queijos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,62% | **Acidez Total:** 5,38 g/L | **pH:** 3,69



ASTRONAUTA BAGA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Anibal José Coutinho e Bruno Seabra

CASTAS

Baga

ESTÁGIO

estagiou durante mais de 12 meses antes do dégorgement.

NOTAS DE PROVA

Palha claro. Bolha fina. Leve nota de fruto vermelho, aroma cítrico com notas de pastelaria. Longo, fresco, salivante. Um Todo-o-Terreno.

SERVI / DESFRUTAR

Servir a 7-9 °C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12%



BAIRRADA

INFINITUDE ROSADO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Rosé

ENÓLOGO | Francisco Figueiredo

CASTAS

Merlot

O VINHO

Uma aposta original numa casta clássica francesa, plantada em meia-encosta, em solos argilo-calcários, a cerca de 5 km da Costa Atlântica e a uma média de 90 m de altitude. Uma parcela bucólica encaixada entre bosquetes de cedros e sobreiros.

VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de “bica aberta”, com desengace total. O mosto resultante decantou, estaticamente, durante 18 horas e fermentou em depósitos inox com controlo de temperatura (16-18°C), durante 14 dias. 40% do lote terminou a fermentação em barrica de carvalho francês restaurada, e aí permaneceu durante 7 meses em contacto com as borras.

NOTAS DE PROVA

Na boca apresenta-se seco, fresco, vivo, com notas cítricas (toranja) e ligeira tosta. Termina com sal e um toque especiado, ligeiramente vegetal, transmitindo-lhe longevidade em boca.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha especialmente bem grelhados de carne e vegetais, saladas, charcutaria e peixes braseados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,3 g/L | **pH:** 3,18



in·fi·ni·tu·de
100% Merlot
colares da serra de colares
portugal



LISBOA | BUCELAS
COLARES

VIDIGAL "BAILADO" TOURIGA NACIONAL & SYRAH

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | António Ventura; Rafael Neuparth; Arnaldo Simões

CASTAS

Syrah e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e esmagadas logo após chegada à adega. Fermentação efetuada em cubas de inox com controlo de temperatura a 25°C e maceração prolongada.

ESTÁGIO

Estágio em madeira de Carvalho Francês durante 4 meses.

NOTAS DE PROVA

Vinho tinto de cor rubi fechado. Aromas a fruta madura com densidade e frescura, mirtilos, notas ligeiras a especiarias e um toque de chocolate negro a ligar o conjunto complexo e delicado. Na boca é frutado com taninos presentes mas macios. Final longo e delicado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,65 g/L | **pH:** 3.54



ASTRONAUTA SAUVIGNON BLANC

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Aníbal José Coutinho & Carlos Eduardo

CASTAS

Sauvignon Blanc

NOTAS DE PROVA

A casta Sauvignon Blanc tem aroma de erva doce cortada e espargo, citrinos, maracujá e botão floral. Propõe vinhos com corpo médio e frescura notada e salivante.

SERVIR / DESFRUTAR

Aclamados em mesa de peixe e marisco ou com queijo em tábua ou integrando molhos lácteos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13%



MONTE DAS BAGAS

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Nelson Rolo / Paulo Maurício

CASTAS

Petit Verdot e Syrah

O VINHO

Queremos que este vinho espelhe a paixão que nos prendeu à planície Alentejana..as cores...os aromas...os sabores. O sonho de expressar as emoções num vinho concretizou-se. Este primeiro vinho revela-se perante nós com aromas exuberantes de frutos do bosque, um tostado elegante a par do exotismo de especiarias. Um vinho que nos faz despertar os sentidos e que nos remete para uma viagem de sensações fortes. Na boca muito volume equilíbrio e um final que termina longo. Dá vontade de harmonizar com boa companhia... Um Alentejano diferente, com personalidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 4,5 g/L | **Açúcares Totais:** 1,9g/dm³



KRANEMANN 10 ANOS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Vinho do Porto

ENÓLOGO | Diogo Lopes e Anselmo Mendes

CASTAS

Mistura de várias castas tradicionais

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Mistura de Xisto e Granito

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor tawny viva e atractiva, aroma de grande frescura, vivo e rico com notas de frutos secos, amendoados, mel, tudo em boa harmonia; vinho muito delicado ao paladar, grande suavidade mas com volume, equilíbrio realçado pela boa evolução da fruta conduzindo a um final vibrante, vivo e longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,4% | **Acidez Total:** 4,3 | **pH:** 3,53 | **Açucares Totais:** 108

PRÊMIOS

Prata/91 pts International Wine Challenge



DOURO

QM ALVARINHO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

QM Alvarinho é um vinho feito exclusivamente com uvas da casta Alvarinho, da Sub-Região de Monção e Melgaço, a mais nobre da região dos Vinhos Verdes, onde o Alvarinho encontra Terroir único para a sua produção.

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C.

ESTÁGIO

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 2 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspecto límpido e cor citrina. Aroma frutado, notas exóticas e ligeiro floral, corpo cheio e prolongado final de boca.

SERVIR / DESFRUTAR

QM Alvarinho é ideal como aperitivo ou a acompanhar peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 6,5 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,1 | **Açúcares Totais:** <3g/l

PRÊMIOS

Medalha de ouro - Sakura Women's wine award 2017
Prémio Excelência - Uva de Ouro 2015, 2016
Melhor Alvarinho - Encontro com o Vinho E Sabores 2014 e 2015
90 Pontos - Wine Enthusiast Edição Junho 2016
Medalha Prata- Concours Mondial de Bruxelles 2014 e 2017
Medalha de Prata- International Wine Challenge 2016



VINHO VERDE

ENSAIOS SOLTOS ALVARINHO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Márcio Lívio Duarte Lopes

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

A Sub - Região de Monção e Melgaço, em pleno Alto-Minho, é sobejamente conhecida pelas condições propícias a originar vinhos únicos que se destacam pela sua frescura, mineralidade, equilíbrio natural e longevidade.

Elaborado a partir de uvas de viticultores seleccionados de Melgaço e Monção, e fruto de fermentação em barricas usadas com recurso a battonage, creio ter feito vinho com forte carácter varietal, rústico e fresco, bem como redondo e aromático, com a mineralidade que aprecio nesta casta, cuja elegância e particularidade só encontro em grandes castas mundiais.

VINIFICAÇÃO

Após vindima manual, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos sofreram uma prensagem ligeira e decantação de 48 horas. Fermentou sem controle de temperatura durante 15 dias.

ESTÁGIO

8 meses com battonage.

NOTAS DE PROVA

Este Alvarinho concentra o vegetal da película, a intensidade de aromas, o equilíbrio e ao mesmo tempo o lado delicado desta casta.

Vinho de cor esverdeada, com aroma intenso, com toque tropical e ligeiro vegetal. Vinho bem equilibrado na boca. Termina longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Saladas, peixes gordos, carnes brancas e grelhados, à temperatura de 12°C. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 Anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 7,0 g/L | **pH:** 3,19



ENSAIOS SOLTOS



VINHO VERDE