

DONA PATERNA LOUREIRO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

CASTAS

Loureiro

O VINHO

A casta Loureiro, cada vez mais reconhecida, no panorama nacional, tem qualidades ímpares, nomeadamente pela aromáticos que confere, e dependendo da proveniência, na elegância que origina nos vinhos.

VINIFICAÇÃO

Após vindima manual, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos foram desengaçados, precedida de uma prensagem ligeira e decantação de 48 horas. Fermentou em pequenas cubas de inox.

ESTÁGIO

6 meses inox.

NOTAS DE PROVA

Este Loureiro apresenta um aroma floral, com uma cor esverdeada, e muito refrescante.

SERVIR / DESFRUTAR

Saladas, peixes gordos, carnes brancas e grelhados, à temperatura de 12°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **pH:** 3,20 | **Açúcares Totais:** 7,2 g/L



QM VINHAS VELHAS

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

QM Vinhas Velhas é um vinho elaborado exclusivamente com uvas da casta Alvarinho. As uvas são colhidas manualmente de uma parcela única de vinhas velhas, com mais de 30 anos. Um vinho elegante e de personalidade única.

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 5 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspecto límpido e cor citrina. Com um nariz limpo e intenso com notas predominantes de fruta tropical, mineral e ligeiro floral. Na boca é cheio e frutado, com uma acidez equilibrada e um final longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

QM Vinhas Velhas é um vinho de carácter gastronómico ideal no acompanhamento de pratos de marisco, peixe e carnes de aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13.3 % | **Acidez Total:** 6,7 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,30 |

Açúcares Totais: 2,4 g/l

PRÊMIOS

90 pontos - Wine Enthusiast - Fevereiro 2017

95 Pontos - Guia Copo & Alma 2017 - Anibal Coutinho

89 pontos Wine & Spiritedição Agosto 2014

Melhores do ano - Revista de Vinhos - 2017

O melhor de Portugal - Revista de Vinhos - 2014

Prémio "Escolha da Imprensa" - Encontro com o Vinho e Sabores 2015 Wine a Essencia do Vinho - 17,5 Pontos

"Um branco de Luxo" - João Paulo Martins - In Revista Expresso



VINHO VERDE

ASTRONAUTA FIELD BLEND

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Anibal Jose-Coutinho & José Piteira

CASTAS

Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO

Este vinho foi elaborado em cuba de inox com uvas em sub-maturação, preservando a frescura dos aromas mais vegetais da casta.

NOTAS DE PROVA

Citrino agudo. Vegetal de feno, notas suaves de líchia, casca cítrica e rosa. Elegante, de boa frescura, salivante e muito gastronómico. Proposta diferente desta casta floral.

SERVIR / DESFRUTAR

Peixe de forno. Excelente para street food nacional e étnica.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12%



DOURO

HERÉDIAS RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Fermentação em depósito de inox com temperatura a rondar os 20°C preservando toda a componente aromática. Estagia durante 6 meses em barricas novas de carvalho francês.

ESTÁGIO

Após engarrafamento estagia 6 meses em garrafa antes de sair para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. Jovem, e cheio de fruta. Notas de frutos do bosque e discretos apontamentos da tosta da barrica. Excelente frescura, complexidade e acidez. Final de boca longo e persistente. Contém sulfitos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,1



DOURO

ESPUMANTE PET-NALVA

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | António Pina

CASTAS

Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO

É produzido através do método ancestral. O vinho é engarrafado durante a vindima e a fermentação alcoólica termina dentro da garrafa, ficando as borras finas em contacto com o vinho não havendo lugar a posterior filtração, nem adição de produtos. A gaseificação é resultado de fermentação.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina, aroma elegante, integrado com fruta vínica da casta. Na boca é macio e persistente. Acidez fresca e equilibrada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,2 % vol. | **Acidez Total:** 6,91 g/L | **pH:** 3,05



DÃO

CASA AMÉRICO TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Pedro Pereira

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.

VINIFICAÇÃO

As uvas selecionadas foram totalmente desengaçadas. A fermentação decorreu a temperatura controlada de 24 °C. Após a fermentação estagiou 10 meses em barricas de carvalho francês e um mínimo de 18 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 % | **Acidez Total:** 5,74 g/l | **pH:** 3,62 | **Açúcares Totais:** 0,7 g/l



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

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



INFINITUDE INDÍGENA RIESLING

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Francisco Figueiredo

CASTAS

Riesling

O VINHO

Uma aposta original numa casta clássica alemã, plantada num pequeno planalto de horizontes amplos, à vista da Serra mas fora da sua sombra, é a parcela com maior exposição solar, daí o nome, e aos ventos refrescantes do Atlântico. Solos argilo-calcários, a cerca de 5 km da Costa Atlântica.

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 iniciou a fermentação espontânea, com leveduras indígenas, em depósitos inox com controlo de temperatura (16-18°C), durante 14 dias.

NOTAS DE PROVA

Na boca apresenta-se seco, com um carácter vegetal muito vivo e uma acidez vibrante, untuoso, de textura rica e notas cerosas, com notas de fruta de caroço e final cítrico. Termina com sal e mineralidade.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha especialmente bem peixes braseados e os aromas vibrantes da cozinha oriental.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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



in·fi·ni·tu·de
100% Riesling
colares da serra de colares
vinhos



LISBOA | BUCELAS
COLARES

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 10 meses as barricas onde estagiou este blend dando origem a um vinho com aroma rico e palato volumoso e elegante.

VINIFICAÇÃO

Vindima noturna para preservar toda a componente aromática, com posterior desengace e ligeiro esmagamento. fermentação com leveduras indígenas a uma temperatura controlada de 22°C- 25°C, com suaves remontagens diárias para maior extração de compostos fenólicos. Após fermentação alcoólica foram realizadas macerações pós-fermentativas de 3 semanas.

ESTÁGIO

durante 12 meses, o Syrah e o Merlot estagiaram separadamente em barricas de carvalho francês de 1ª e 2ª utilização. Antes do engarrafamento não foi alvo de nenhum tipo de estabilização e apenas realizou-se uma ligeira filtração.

NOTAS DE PROVA

cor: Rubi profundo.

aroma: Aroma intenso a fruta Preta e especiarias com subtis notas de rama de tomate, em perfeita harmonia com as notas de madeira de carvalho francês.

boca: Início muito elegante marcado por aromas de Frutas Pretas, chocolate negro e especiarias perfeitamente casados com as notas de madeira.

Grande volume de boca que é equilibrado pela frescura proveniente do nosso terroir, termina com um tanino polido, permitindo um final de boca longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

pratos de carne vermelha e caça assim como queijos variados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15,07% vol | **Acidez Total:** 5,85g/l | **pH:** 3,61 | **Açúcares Totais:** 1,2 g/l



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO



MONTE DO CARRAPATELO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Antão vaz, Arinto e Viognier

O VINHO

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

Região: O Monte do CarrapateLO está localizado em Reguengos de Monsaraz, no Alentejo.

Vinha: 4 hectares em cordão unilateral.

Castas: 61% Antão Vaz, 24% Arinto e 15% Roupeiro.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram suavemente prensadas, muito lentamente, com maceração pelicular utilizando uma prensa pneumática. A fermentação teve lugar em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada.

ESTÁGIO

Após fermentação o vinho permaneceu sobre as borras finas - sur lies - durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Limão cristalino com laivos dourados.

Nariz: Sobressaem aromas frutados, onde predominam os frutos citrinos, maçã verde complementados por notas minerais.

Boca: o vinho mostra-se redondo, vivo e fresco, com sabores de fruta fresca e pêssego. Acidez bem equilibrada e com um final longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar marisco, peixe grelhado e pratos de carnes brancas com molhos suaves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 4.6 g/l | **pH:** 3,24 | **Açúcares Totais:** 0.8 g/l



LD

LUIS DUARTE
VINHOS



ALENTEJO

CASA DE SABICOS ALFROCHEIRO & ALICANTE BOUSCHET

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Joaquim Madeira

CASTAS

Alfrocheiro e Alicante Bouschet

O VINHO

Região: Alentejo

Sub-Região: Reguengos

Clima: Mediterrânico

Solos: Vermelhos calcários

VINIFICAÇÃO

Fermentação conjunta das castas em cubas troncocónicas de inox sob rigoroso controlo de temperatura.

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi

Aroma: Muito frutado; grande riqueza aromática com notas de morangos e frutos silvestres maduros.

Paladar: Suave, fresco, notas evidentes de frutos silvestres maduros. Final longo e persistente com toda a sua riqueza aromática.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,1 g/L | **pH:** 3,90



Casa de Sabicos
Family Estate



ALENTEJO

BARÃO DE VILAR TAWNY 10 ANOS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Vinho do Porto

ENÓLOGO | Álvaro Van Zeller

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão no seu perfeito estado de maturação. Após colheita, são cuidadosamente transportadas para a adega, onde são refrigeradas em câmaras frigoríficas por cerca de 12 horas. As uvas passam por um período - geralmente um dia - de maceração pré-fermentativa e então começa o processo de fermentação em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada, até atingido o nível de açúcar desejado. Nesta fase, a aguardente vínica é adicionada ao mosto para interromper a fermentação. Barão de Vilar Tawny 10 anos é um vinho de alta qualidade que resulta do loteamento de vários vinhos de diferentes colheitas, a fim de alcançar a magnífica miríade de aromas tão típica deste tipo de envelhecimento. Cada um dos vinhos utilizados é envelhecido em tonéis de madeira por diferentes períodos de tempo, com a idade média do blend definindo a idade do produto final.

NOTAS DE PROVA

Intensa cor de tijolo com rebordo âmbar. O nariz é rico e elegante, combinando aromas de frutos secos, café, mel e caramelo com frutas pretas maduras e notas de chocolate e carvalho especiado. Na boca é sedoso, cheio de doces aromas a compotas escuras. O final de boca é longo e marcante.

SERVIR / DESFRUTAR

Beber fresco. Mostra todo o seu esplendor aromático quando emparelhado com sobremesas à base de frutos secos, fruto vermelhos ou chocolate preto. Para harmonizações de contraste, pode ser apreciado com um queijos intensos de veio azul.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20%



DOURO

QUINTA DO PINTO SAUVIGNON BLANC

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Sauvignon Blanc

O VINHO

A Casta Sauvignon Blanc expressa neste terroir todo o potencial aromático e exuberância que lhe é característica. As qualidades próprias, este vinho acresce ainda uma cremosidade única reconhecida nos vinhos brancos da Quinta do Pinto. Da arte de saber esperar pela maturação adequada desta casta, emerge este vinho que alia em perfeição, um aroma exuberante e rico a um palato distinto e irreverente.

VINIFICAÇÃO

Cuidada gestão da vegetação para optimização do potencial aromático da uva. Maceração pré-fermentativa a frio durante 24H, com posterior prensagem, seguida de decantação a frio durante 3 dias. Fermentação em cubas de cimento com onde estagiou até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

cor: Citrina brilhante

aroma: muito intenso e elegante, conjuga de forma harmoniosa, delicados apontamentos de maracujá com notas exuberantes de espargos verdes e relva cortada.

boca: Intenso e pleno de vivacidade, onde se destacam as notas de espargos verdes aliadas a um final de boca ligeiramente tropical. Variável com a temperatura de prova, devido ao estilo de vinificação.

SERVIR / DESFRUTAR

a copo! peixe grelhado, marisco variado, saladas, comida italiana e sushi.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % | **Acidez Total:** 7,4 g/l | **pH:** 3,31 | **Açúcares Totais:** < 1,5 g/L



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO


LISBOA | BUCELAS
COLARES

QUINTA VÁRZEA DA PEDRA SAUVIGNON BLANC

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Sauvignon Blanc

O VINHO

Vinha: Vinha da Fonte (Cintrão)

Exposição: Este

Solo: Argilo-calcário arenoso

Oceano Atlântico: 15km

Serra do Montejunto: 15km

Lagoa de Óbidos: 20km

Clima: Atlântico, influenciado pelo mesoclima da Serra do Montejunto e da Lagoa de Óbidos.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, prensagem suave e fermentação natural.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor cítrica, com aromas mineral & vegetal, típico da casta e da proximidade com o Oceano Atlântico. Muito fresco, complexo e intenso na boca, com um final de boca muito persistente.

SERVI / DESFRUTAR

Ideal para todos os pratos de mar, bem como para massas, saladas e pizzas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

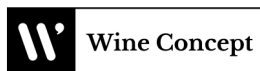
Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 8,20 g/dm³ | **pH:** 3,18



DOC ÓBIDOS - PORTUGAL



LISBOA | BUCELAS
COLARES



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

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%



ESPUMANTE MAR SALGADO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | António Ventura e Arnaldo Simões

CASTAS

Arinto, Chardonnay e Fernão Pires

VINIFICAÇÃO

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

NOTAS DE PROVA

Cor citrina. Aroma fresco, frutado com maçã verde, frutos tropicais e nuances de limão. Boca fresca viva, com final agradável frutado a maçã fresca.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5%

