

QUINTA DA PEGADINHA LOUREIRO

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Filipe Lemos

CASTAS

Loureiro

VINIFICAÇÃO

Prensagem de lágrima de uvas desengaçadas e também de cacho inteiro. Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada e bâtonnage.

NOTAS DE PROVA

Cítrico, tenso, fresco, aroma a tangerina e chá. Acidez bem integrada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 7.6 g/l | **pH:** 3,04



QUINTA DA
DESD E PEGADINHA 1732
Loureiro - Portugal



VINHO VERDE

DONA PATERNA ALVARINHO

REGIÃO | Vinhos Verdes

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



QUINTA DO CONVENTO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Diogo Lopes & Maria Susete Melo

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Xisto e Granito

Castas - 40% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz, 20% Touriga Franca e 20%

Mistura de castas

Idade Média das Vinhas - 30 Anos

VINIFICAÇÃO

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

ESTÁGIO

50% do lote estagia em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

De cor ruby este vinho tem aroma intenso a esteva, fruta vermelha fresca e especiarias. Revela-se fresco e elegante na boca, com fruta intensa e muito equilibrado. O final de boca é elegante e longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,0 g/L | **pH:** 3,56



DOURO



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

VILLA TERNA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Manuel Costa Vargas

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

Produzido através de uvas vindimadas manualmente, na Quinta da Barca na região de Mesão Frio - Baixo Corgo, Douro

VINIFICAÇÃO

Colheita em separado de cada casta, desengace total e esmagamento leve. Maceração pré-fermentativa. Fermentação alcoólica com temperaturas controladas em pequenos lagares de aço inox a 25°C, com submersão de manta. Delastage e remontagem com arejamento durante a fermentação. Maceração pós-fermentativa com controlo de temperatura seguida de prensagem.

ESTÁGIO

Fermentação maloláctica e estágio em barricas 300 lts de carvalho francês e americano.

NOTAS DE PROVA

No nariz, ressalta de imediato a exuberância da fruta. Frutos vermelhos muito presentes, frutos silvestres, fruta preta e algum bosque. Boa concentração, profundidade e frescura final, o que lhe dá vivacidade e elegância em prova. Final fresco, equilibrado e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Experimente com carnes vermelhas de forno, caça de tacho ou forno, carnes de grelha com alguma gordura, queijos de pasta mole, enchidos, patês e terrines

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,9 g/L | **pH:** 3,5 | **Açúcares Totais:** 2,9 g/L



VILLA
TERNA



DOURO

MEMÓRIAS DE SANTAR BRANCO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Encruzado e Malvasia Fina

O VINHO

Geologia do Solo: São graníticos e de um complexo xisto-mignático. 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

VINHA DE SANTA MARIA RESERVA

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Maceração de 24h a baixa temperatura antes de iniciar a fermentação alcoólica em depósitos de inox. Remontagens suaves para extração de cor e aromas. Trásfega para barricas usadas de carvalho francês de 225L durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi de média concentração. Aroma de fruta preta e algumas especiarias, como pimenta preta. Um vinho fresco e elegante, com estrutura e fim de boca expressivo e com boa persistência. Equilíbrio entre a influência da barrica e a acidez. Contém sulfitos.

SERVIR / DESFRUTAR

Combina na perfeição com carne assada, pratos com frutos secos, cogumelos e queijos suaves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,6 g/L | **pH:** 3,7



ATAÍDE SEMEDO

BAGA/TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

CASTAS

Baga e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

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

ESTÁGIO

6 meses em barricas de Carvalho Francês e de 4 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

No nariz apresenta fruta vermelha, cassis e ligeiro fumado. Na boca é franco, estruturado e harmonioso com taninos elegantes e final persistente

SERVIR / DESFRUTAR

Carnes vermelhas e pratos de carnes da cozinha tradicional portuguesa bem condimentados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14%



BAIRRADA

CASA DA ATELA GEWURZTRAMINER

REGIÃO | Tejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Eng. António Ventura

CASTAS

Gewürztraminer

O VINHO

Vinha com cerca de 20 anos de idade, instalada em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

VINIFICAÇÃO

Este vinho fermentou em pequenas cubas de inox à temperatura de 15°C após maceração.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com cor citina e aromas intensos de cidreira, lichias e flor de lima (citrinos), algumas notas de menta com boca fresca, equilibrada e untuosa, revela alguma complexidade final.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% vol | **Acidez Total:** 5,9 g/L | **pH:** 3,4 | **Açúcares Totais:** 0,7 g/L



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



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

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: Rubi Profundo

Aroma: Aroma intenso e complexo, onde inicialmente sobressaem notas de Fruta Preta (ameixa preta e frutos do bosque), acompanhadas de aromas florais e de menta. Notas de barrica presentes, mas discretas tais como Especiarias, Tosta de madeira e Chocolate Preto.

Boca: Apresenta-se uma Touriga volumosa que preenche todo o palato, mas com uma frescura marítima que permite equilibrar todo o conjunto. Termina com um tanino Fino e polido pelos anos em garrafa, permitindo um final de boca longo, persistente e elegante.

SERVIR / DESFRUTAR

Qualquer prato de carne da cozinha tradicional portuguesa ou peça de carne vermelha.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% vol | **Acidez Total:** 5,48g/l | **pH:** 3,62 | **Açúcares Totais:** 1,8g/l



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO



LISBOA | BUCELAS
COLARES

ANEXO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Manuel Costa Vargas

CASTAS

Antão vaz e Roupeiro

O VINHO

Produzido na Herdade das Assentes de Baixo, a partir de uvas selecionadas e vindimas à mão das castas Antão Vaz e Roupeiro.

VINIFICAÇÃO

Vinho de intervenção mínima, uso limitado e muito controlado de todos os agentes não naturais. Fermentado em Lagares de aço inox e Talhas de Barro (Anforas) antigas e de inspiração romana. Na fermentação em talha não foram usadas bombas mecânicas, todo o enchimento das “Talhas de Barro” foi efetuado manualmente. Fermentação espontânea de ambos os lotes, efetuada através de leveduras indígenas.

ESTÁGIO

A parcela fermentada em aço inox estagiou 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor amarelo dourado. Nariz expressivo com fruta branca e alguns frutos tropicais.

Profundo e mineral, remetendo para a talha de barro. Na boca apresenta boa acidez, suavidade no ataque e equilíbrio na prova, revelando-se seco e com boa ligação a comida.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhamento de carnes brancas, saladas frias, pratos de peixe no forno ou grelhados, massas, risotos e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,8% | **Acidez Total:** 6,2 g/L | **pH:** 3,1 | **Açúcares Totais:** 2,2 g/L



TERRA D'ALTER RESERVA TINTO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonês, Petit Verdot, Tinta Caiada e Trincadeira

O VINHO

35% Trincadeira, 35% Tinta Caiada, 10% Aragonês, 10% Alicante Bouschet e 10% Petit Verdot

VINIFICAÇÃO

Feito a partir de uma seleção de vinhas velhas, plantadas na maior altitude do Alto Alentejo. Fermentação em pequenos tanques de inox com maceração prolongada.

ESTÁGIO

Após fermentação maloláctica o vinho estagiou em barricas de carvalho durante 22 meses. As melhores barricas foram selecionadas, resultando num vinho rico e complexo, típico desta região de Portugal.

NOTAS DE PROVA

Frutos vermelhos maduros, violetas e notas de especiarias. Camadas de fruta madura, boa acidez e estrutura. Excelente volume com madeira bem integrada, seguido de um final suave e prolongado.

SERVIR / DESFRUTAR

Vitela, filet mignon, presunto, enchidos de porco ibérico.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15% | **Acidez Total:** 5,6 g/L | **pH:** 3,56



TERRA D'ALTER



ALENTEJO

BARÃO DE VILAR LBV 2017

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

A vindima teve lugar no final de Agosto. As uvas foram colhidas à mão e transportadas para a adega em caixotes pequenos de 20 kg. A receção foi realizada após 12 horas de arrefecimento em câmaras frigoríficas. Os bagos desengaçados foram submetidos a um período de maceração pré-fermentativa e depois iniciou-se o processo de fermentação, em lagares mecânicos com controlo de temperatura, até ser atingido o nível de açúcar desejado. Nesta fase, foi adicionado brandy ao mosto para parar a fermentação. Os vinhos utilizados para completar o lote Barão de Vilar LBV são Porto Ruby estilo Vintage escolhidos entre os tintos mais encorpados e estruturados produzidos durante a vindima de 2017.

NOTAS DE PROVA

Cor violeta profunda e atrativa. Nariz fresco e delicado com notas altamente perfumadas de frutos silvestres combinadas com notas balsâmicas como eucalipto e menta. Aveludado no paladar, encorpado mas suave, mantendo a ligeireza das bagas silvestres e terminando numa longa e deliciosa explosão sensorial.

SERVIR / DESFRUTAR

Pronto para ser desfrutado tão cedo quanto a abertura da garrafa. Combina perfeitamente com Queijo Brie Assado a fazer-se acompanhar de Chutney Balsâmico de Arandos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20%



DOURO

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- R / DESFRUTAR

Servir a 7-9 °C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12%



BAIRRADA

ATAÍDE SEMEDO CUVÉE BRUTO

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

CASTAS

Bical, Cerceal, Chardonnay e Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave das uvas. Vinificação em cubas inox à temperatura de 17/18°C. Lotação, preparação e tiragem do vinho base na primavera de 2017 com 2ª fermentação em garrafa a temperatura de 15/16°C durante 45/60 dias.

ESTÁGIO

Estágio em cave 18 meses.

NOTAS DE PROVA

No nariz denotam-se os citrinos, leve levedura e maçã verde. Na boca a bolha é suave, sedosa e crémant. Acidez viva bem integrada, final longo e harmonioso.

SERVIR / DESFRUTAR

Appetizers, peixes, carnes mariscos e sobremesas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5%



BAIRRADA

LUÍS PATO 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 envolvência. O primeiro espumante em Portugal sem qualquer adição de sulfuroso. Também não tem dosagem nem colagem.

VINIFICAÇÃO

Fermentação: Inox Maturação: Garrafa, 41 Meses

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5%



*Luís
Pato*



BAIRRADA

ESPUMANTE 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



VINHO DA OFERTA TRIMESTRAL

MAR SALGADO TINTO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Aragonês, Castelão e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

As uvas destas castas foram colhidas numa fase de maturação fresca. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA

Vinho tinto de cor granada, com aroma de bagas pretas maduras. É estruturado e intenso com um final de boca macio.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,0% | **Acidez Total:** 4,81 g/L | **pH:** 3.61

