

MUSGO ENCRUZADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Encruzado

VINIFICAÇÃO

Fermentação com leveduras indígenas em cubas de aço inox (50%) e em barricas novas de carvalho francês (50%).

ESTÁGIO

12 meses sobre borras finas em cubas de aço inox e em barricas de carvalho francês novas.

NOTAS DE PROVA

Aroma discreto e delicado, com citrinos e flores silvestres. Na boca tem notas salinas, é fresco e texturado, com uma acidez bem presente, tendo um final cítrico e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6,03 g/L | **pH:** 3,3



J. CABRAL ALMEIDA



DÃO

RIBEIRO SANTO AUTOMÁTICO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Encruzado

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de uma vinha velha de Encruzado da Quinta do Ribeiro Santo. Uvas prensadas com 100% de engaço. Seleção do mosto de uva e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com as leveduras indígenas do vinho seguida de estágio em depósitos de inox, sendo apenas filtrado antes do seu engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor cristalina, com notas de fruta branca, citrinos e alguma pedra molhada. Na boca mostra-se fresco e jovem, com uma acidez vibrante e um final de boca envolvente. O nosso vinho mais natural e descomplicado, a mostrar a simplicidade da casta Encruzado, sem estágio em barrica.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha todo o tipo de saladas, carnes brancas, sushi e peixe grelhado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13 % vol | **Acidez Total:** 6,72 g/L | **pH:** 3,11 | **Açúcares Totais:** 1,0g/L



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

Prensagem suave. Mosto decantado naturalmente durante 48 horas a 10°C. 60% do mosto fermentou em inox a 18°C, 40% fermentou em barricas novas de 450L de carvalho francês. Terminada a fermentação alcoólica, agitação das borras finas durante 8 meses.

ESTÁGIO

Inox e 8 meses em barricas de 450L 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 % | **Acidez Total:** 6,27 g/l | **pH:** 3,24 | **Açúcares Totais:** 0,7 g/l



DÃO

CASA DA ATELA PETIT VERDOT

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Eng. António Ventura

CASTAS

Petit Verdot

O VINHO

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

VINIFICAÇÃO

Este vinho após maceração pelicular a frio, fermentou em pequenas cubas de inox à temperatura de 24°C durante 7 dias.

ESTÁGIO

O estágio decorreu em barricas de carvalho francês de primeiro uso durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se de cor rubi intensa, aromas de frutos vermelhos e algumas notas de pimentos maduros, apresenta taninos firmes e intensos de excelente dimensão e frescura a proporcionarem final longo, intenso e muito fresco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 6,46 g/L | **pH:** 3,61 | **Açúcares Totais:** 0,9 g/L

PRÊMIOS

Grande Ouro International Awards VIRTUS (2023)
Medalha Ouro Concurso Vinhos de Portugal (2023)



Quinta
da Atela



TEJO

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



MONTE DO CARRAPATELO RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Antão vaz, Semillon e Verdelho

O VINHO

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

Região: Vinho Regional Alentejano (Reguengos de Monsaraz).

Vinha: 2 hectares.

Condução: Cordão unilateral.

Castas: 48% Antão Vaz, 36% Semillon e 16% Verdelho.

VINIFICAÇÃO

A vinificação iniciou-se com uma prensagem suave dos cachos inteiros utilizando uma prensa pneumática. Após a prensagem, o mosto fica em decantação estática a 10°C durante 48 horas.

ESTÁGIO

Parte do vinho fermentou em barricas novas de carvalho francês de 500 litros, a restante em cubas de aço inox. Após fermentação alcoólica, o vinho estagiou 4 meses em barricas de carvalho francês em contacto com as borras finas, com bâtonnage quinzenal.

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Amarelo cristalino com laivos dourados

Nariz: aroma complexo e elegante com notas de fruta polpa branca bem integrados com aromas de tosta provenientes da fermentação em barrica

Boca: Sabor rico em fruta com bom volume e excelente acidez.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar marisco e peixe assado, assim como carnes brancas e massas com molhos a base de natas e queijo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,4 g/dm³ | **pH:** 3,27 | **Açúcares Totais:** 0.5 g/l



LD

LUIS DUARTE
VINHOS



ALENTEJO

CASA AMÉRICO 625MT

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Baga, Jaen, Tinta Amarela e Tinta Pinheira

O VINHO

As uvas que usámos para fazer este vinho são um field blend de vindima única da nossa vinha da Quinta Nova da Caramuja, em Vinhó, localizada a 625m de altitude.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram totalmente desengaçadas e suavemente esmagadas para lagar de granito. Após maceração a frio durante 24h, iniciou-se a fermentação a temperatura controlada de 23°C, homogeneizando o mosto suavemente com pisa a pé, de modo a fazer uma boa extração das uvas, preservando todos os aromas e sabores.

ESTÁGIO

apenas em depósitos inox

NOTAS DE PROVA

Cor ruby aberta, aroma complexo com notas de madeira exótica, anis, bouquet de flores do campo, terra húmida e mineralidade de pedra. Na boca dominam as notas de bosque conjugadas com muita frescura e elegância. Final longo e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,63 g/L | **pH:** 3,63 | **Açúcares Totais:** 1,1 g/L



DÃO

LA VOLÉE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto, Bical e Cercial

O VINHO

La Volée Blanc de Blancs é um espumante multiparcela que nasce em vinhas de solo argilo-calcário na zona de Sangalhos. Vinhas com mais de 20 anos na zona norte da região. As castas são as típicas brancas, Cercial, Bical e Arinto. O Cercial e Arinto em solos ricos Argilo-Calcários e o Bical em solos Franco-Arenosos.

O vinho é vinificado em inox estagiando, parte do lote 5 a 6 meses em barrica velha de 500L de carvalho francês (com mais de 10 anos).

O vinho depois do frio do Inverno estagiou em cave subterrânea sur lies 12 meses após final da segunda fermentação com pugnetage periódica e remuage feita na clássica pupitres para ganhar a estrutura que um grande espumante merece.

Todo o espumante foi degorjado de forma artesanal dando dessa forma origem ao nome do vinho “à lá Volée”.

Apenas foram feitas 6250 garrafas.

ESTÁGIO

12 meses



BAIRRADA

LANDCRAFT ALVARINHO

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

Nas margens do Rio Minho situa-se a icónica sub-região de Monção e Melgaço, onde predomina a casta emblemática de seu nome Alvarinho. Este vinho nasce em vinhas de encosta, com exposição Sudoeste e em solos graníticos.

Este terroir caracteriza-se pelo clima temperado Atlântico, com níveis de precipitação elevados no inverno e primavera, durante a fase de maturação grandes amplitudes térmicas, permite que as uvas consigam maturações lentas e equilibradas e com uma acidez vibrante e mineral.

O objetivo da enologia foi respeitar ao máximo as uvas durante todo o processo de vinificação, minimizando a intervenção na adega para assim maximizar a expressão do terroir e particularmente da vinha.

VINIFICAÇÃO

Maceração pré fermentativa 12 horas, fermentação espontânea com leveduras indígenas e temperatura controlada.

ESTÁGIO

Estágio sob borras totais durante 8 meses com bâtonnage periódica.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 7,8 g/L



VINHO VERDE

LUÍS PATO VINHAS VELHAS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Luís Pato

CASTAS

Bical, Cerceal e Sercialinho

O VINHO

Como lote de três castas da Bairrada – Bical (50%), Cercial (25%) e Sercialinho (25%) – este vinho une o carácter típico de um vinho branco da Bairrada com a minha interpretação pessoal da região.

Provando as colheitas anteriores deste vinho, desde a primeira em 1991, percebemos a evolução da enologia de Luís Pato, da sua personalidade e da sua criatividade.

VINIFICAÇÃO

Fermentou em Inox com controlo de temperatura (2 semanas)

ESTÁGIO

Em inox durante 8 meses.

NOTAS DE PROVA

Apresenta aromas de Xarope de pêra, flores brancas, maçãs e amêndoa tostada.

Excelente acidez na prova de boca, meio-corpo, seco, limonado e sumarento. Sempre muito gastronómico.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha carnes brancas, peixe e marisco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5%



*Luís
Pato*



BAIRRADA

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

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

ASTRONAUTA ARAGONEZ

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Aníbal José Coutinho

CASTAS
Aragonez

NOTAS DE PROVA

No seu catálogo de castas, o Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) refere a casta Aragonez com os sinónimos de Tinta-Roriz em Portugal e de Tempranillo em Espanha. Tradicional na região, cheira a ameixa e alcaçuz, tem tanino de boa guarda e longo compadrio com comida alentejana.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5%



ALENTEJO

MUSGO RESERVA

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Bical, Cerceal, Encruzado, Malvasia Fina e Outras castas da região

VINIFICAÇÃO

Fermentação com leveduras indígenas em cubas de aço inox (80%) e em barricas novas de carvalho francês (20%).

ESTÁGIO

meses sobre borras finas em cubas de aço inox e em barricas de carvalho francês usadas.

NOTAS DE PROVA

Aroma perfumado com notas vivas de citrinos, notas delicadas a flores brancas e um toque de fumado. Na boca é fresco, elegante, com uma textura mineral e um final persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,3



J. CABRAL ALMEIDA



DÃO

DONA PATERNA ROSÉ

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Rosé

CASTAS

Alvarinho, Brancelho, Pedral e Vinhão

O VINHO

Numa adega moderna, equipada com a tecnologia mais adequada à produção de vinhos brancos e rosés de qualidade, as uvas são tratadas com todos os cuidados, para se extrair o máximo potencial gustativo e aromático. O apoio enológico está a cargo do enólogo Fernando Moura, um dos técnicos mais experientes e credenciados da região.

VINIFICAÇÃO

Para a vinificação deste Rosé, as uvas utilizadas das castas Vinhão, Brancelho e Pedral são criteriosamente selecionadas nas vinhas com uma vinificação de bica aberta e com fermentação controlada a 16/18°C.

NOTAS DE PROVA

De cor salmonada, e aroma a frutos silvestres acompanha mariscos, peixe, carnes brancas e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,5 % Vol | **Acidez Total:** 8,7 g/dm³



MAR SALGADO VINHO VERDE

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto, Loureiro e Trajadura

O VINHO

É um Vinho Verde resultado de um lote de diferentes castas de uvas brancas da região. Estas uvas provêm de vinhas, conduzidas em cordão simples, com uma idade média de 15 anos.

VINIFICAÇÃO

se a uma vinificação cuidadosa, de forma a extrair o máximo potencial qualitativo e preservar os aromas primários. Após concluir o processo de vinificação, o vinho é mantido em cubas, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor citrina e o aroma revela-se uma harmonia perfeita entre as notas florais do Loureiro e as notas cítricas da Trajadura e do Arinto. A presença de gás carbónico, ainda que leve, fazem deste um vinho jovem, leve e refrescante. É um vinho com características únicas que fazem dele um vinho versátil ajustável a diversos momentos de lazer e eventos sociais.

SERVIR / DESFRUTAR

Excelente para ser consumido sem acompanhamento ou como aperitivo, com saladas, pratos leves da cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11% | **Acidez Total:** 6.2 g/dm³ | **Açúcares Totais:** 11.0 g/dm³

