

# ENOTECA

www.enoteca.pt · Nº 134 - 2º TRIMESTRE 2025 - JUNHO/AGOSTO · **Clube de Vinhos**

REVISTA TRIMESTRAL - ENTREGA GRATUITA PARA SÓCIOS - DIRETOR: JOSÉ SERÓDIO

# ESPORÃO




**Ameal**
Loureiro
Branco

VINHOS VERDES




**Murças**
Minas
Tinto

DOURO




**Esporão**
Reserva
Tinto

ALENTEJO

'Fazer os melhores produtos que a natureza proporciona,
de modo responsável e inspirador'

**www.esporao.com**

# Editorial

jserodio@enoteca.pt
nserodio@enoteca.pt

## COM ESTI(L)O

Chegados ao tempo quente, começamos a deitar um olhar mais intenso para aquelas garrafas dos vinhos que nos sabem melhor a temperaturas mais baixas, brancos, rosés e tintos jovens...

A quem não sabe bem, aquele branco ou rosé bem geladinho e suave à beira da piscina, ou aquele tinto jovem muito frutado e fresco ao fim da tarde em tertúlias animadas com os nossos amigos... estes vinhos que não pretendem ser mais do que são, simples, mas corretos, sem grandes pretensões... e às vezes deliciosos.

No entanto, está impresso no nosso ADN que somos um país por excelência produtor e consumidor de vinhos gastronómicos! Obviamente, quando falamos de vinhos gastronómicos não estamos a referir apenas aqueles pratos de "haute cuisine" preparados por Chefs de renome, falamos também de qualquer refeição, desde uma simples salada até aquele prato mais intenso da cozinha tradicional, e aqui meus amigos, a dedicação, atenção aos detalhes, a pureza da fruta e do terroir e acima de tudo o bom gosto do enólogo, têm a maior importância no que colocamos dentro do copo, aqui falamos do estilo do enólogo, a perspicácia de encontrar os elementos certos no que a terra dá, juntá-los às mais diferentes técnicas de vinificação e estágio, que harmonizando com os pratos corretos nos transmitem uma panóplia de agradáveis sensações.

Aproveitemos então o estio de 2025 para colher os frutos que o estilo dos enólogos produziu e que agora está presente nos vinhos apresentados nesta revista!

## Nós Selecionamos...

Estes 6 Enólogos garantem a qualidade dos vinhos que apresentamos.



**Álvaro van Zeller** **Anselmo Mendes** **João Silva e Sousa**



**José Manuel Sousa Soares** **Manuel Vieira** **Tiago Alves de Sousa**

Na ENOTECA os vinhos são selecionados por um painel de provadores, constituído pelos Engenheiros Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, João Silva e Sousa, José Manuel Sousa Soares, Manuel Vieira e Tiago Alves de Sousa, que os avalia segundo a relação qualidade/preço. Apenas são aprovados os vinhos que obtiverem uma classificação igual ou superior a 14 valores (em 20 possíveis).

## Índice


3 Editorial
4 Porquê a Enoteca
5 Os Clubes Enoteca
6 Montra de Prémios
7 Como Encomendar
8 Notícias do Vinho
11 Agora Provo Eu
14 Fórum de Enólogos
18 Vinificação de A a Z
20 Rótulos Personalizados
23 Conjunto 6 Terroirs
24 Bacelo Novo
27 Cesto de Primavera
28 Galeria do Produtor
30 Vinhos do Trimestre
32 Cave Brancos
36 Cave Rosés
37 Cave Tintos
42 Cave Superior
47 Garrafeira do Clube
50 Cave Privada
52 Espumantes/Champagnes
53 Generosos
54 Portos
56 Espirituosos
57 Conjunto Cabeça de Toiro
58 Enoteca Garrafeira Clube
59 EnoClube - Clube dos Conhecedores


R. Alves Redol, 243-249, 4050-043 Porto
Apartado 4414, 4007-803 Porto
T. 228 348 440 / M. 934 400 893
enoteca@enoteca.pt / www.enoteca.pt

ENOTECA
CLUBE DE VINHOS
Desde 1984

Publicação Periódica Trimestral / Proprietário-Editor: José Serôdio / Diretor: José Serôdio
Sede da Redação: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto / Sede do Editor: R. Alves Redol, 243/249, 4050-043 Porto / Estatuto editorial: ver www.enoteca.pt / Design: Três Sentidos Design
Capa: Orlando Mendonça / Produção Gráfica: Viana & Dias / Sede do Impressor: Rua de São Gonçalo, 40 4730-908 Vila de Prado / Tiragem: 12.000 Exemplares / Depósito Legal: 68.051/93
Nº Registo ERC: 117272

# Porquê pertencer à ENOTECA?

ENOTECA
CLUBE DE VINHOS
*Desde 1984*

## Painel de Prova ENOTECA








Na Enoteca estamos constantemente à procura dos melhores vinhos. Para além das amostras que chegam à Enoteca, uma equipa profissional seleciona aqueles vinhos que se destacam do panorama geral no mundo dos vinhos portugueses. Regularmente são realizadas provas cegas, nas quais os Enólogos que fazem parte do Painel de Prova - **Álvaro van Zeller**, **Anselmo Mendes**, **João Silva e Sousa**, **José Manuel Sousa Soares**, **Manuel Vieira** e **Tiago Alves de Sousa** - conhecedores apenas do preço de venda ao público de cada um dos vinhos, avaliam os vinhos na sua qualidade/preço. Só os vinhos que obtiverem classificação média igual ou superior a 14 (numa escala de 0 a 20) são aprovados.

7 RAZÕES

## 7 RAZÕES para pertencer à ENOTECA

### Objetividade
Sujeitamos todos os vinhos ao mesmo processo de seleção.

### Rigor
Provamos todos os vinhos com critérios rigorosamente objetivos.

### Preço Justo
Apresentamos apenas os vinhos com a melhor relação preço/qualidade.

### Comodidade
Entregamos a sua encomenda em qualquer ponto de Portugal.

### Informação
Apresentamos as informações mais relevantes de cada vinho, bem como artigos e notícias sobre o mundo vitivinícola

### Formação
Publicamos artigos de formação sobre a temática do vinho.

### Convívio
Organizamos visitas a Adegas, Quintas e Herdades, bem como Almoços e Jantares Vínicos.

**Escolha o Clube certo para si**
**e inscreva-se!**

**MAIS INFORMAÇÕES**
enoteca@enoteca.pt / T. 228 348 440
www.enoteca.pt

# Os Clubes da ENOTECA

ENOTECA
CLUBE DE VINHOS
*Desde 1984*

## Enoteca Garrafeira Clube | EnoClube - Clube dos Conhecedores

↗ Se por um ou outro motivo não têm disponibilidade ou não deseja participar nos eventos ligados à temática do vinho, mas deseja usufruir da comodidade de participar no programa trimestral, a modalidade mais indicada para si é o "**Enoteca Garrafeira Clube**".

↗ Se para além da comodidade do programa trimestral, gosta de participar em eventos ligados à temática do vinho, Visitas a Adegas e Herdades, Jantares Vínicos, Cursos de Prova, entre outros, a modalidade certa para si é o "**EnoClube - Clube dos Conhecedores**".

### Enoteca Garrafeira Clube (ver pág. 58)

Com uma quota anual (12 meses sobre a data de inscrição) de **€15,00**, os sócios do **Enoteca Garrafeira Clube** (EGC) usufruem de um **desconto de 5% em todos os produtos encomendados na Revista Enoteca ou no site** (enoteca.pt). Aquando da inscrição no EGC, o Sócio fica também inscrito no **Programa Trimestral***.

Na altura da inscrição e posteriormente todos os anos na altura da renovação da quota anual, o Sócio EGC **recebe uma caixa de vinhos selecionados** (sempre de valor igual ou superior à quota anual).

### EnoClube - Clube dos Conhecedores (ver pág. 59)

Com uma quota de **€50,00** anual (12 meses sobre a data de inscrição), os sócios do **EnoClube - Clube dos Conhecedores** (EnoClube) usufruem, em todas as compras realizadas na Revista Enoteca ou no site (enoteca.pt), de um **desconto de 10% nos vinhos da gama Enoteca** (Cave Real, Seleção do Adegueiro, Enoteca e Bacelo Novo), de **5% em todos os outros produtos** e se a encomenda for de 3 ou mais caixas e um **desconto adicional de €5** sobre o preço final.

Na altura da inscrição e posteriormente todos os anos na altura da renovação da quota anual, o Sócio do EnoClube – Clube dos Conhecedores **recebe uma caixa de vinhos selecionados** (sempre de valor igual ou superior à quota anual). Aquando da inscrição no EnoClube – Clube dos Conhecedores, o Sócio fica também inscrito no **Programa Trimestral***.

Apenas os Sócios do EnoClube – Clube dos Conhecedores **têm acesso à participação nos diferentes eventos** organizados pela Enoteca e acesso ao grupo dos **Primeiros Provadores**.

***Programa Trimestral:** Todos os trimestres, coincidindo com a edição da Revista Enoteca, são selecionados os dois vinhos que têm a melhor relação qualidade/preço de todos os vinhos apresentados na Revista Enoteca (na edição de Natal - 4º Trimestre, adicionalmente é apresentado um espumante). A informação detalhada dos vinhos do programa trimestral é apresentada nas páginas centrais da Revista Enoteca e na página inicial do web site Enoteca. A Enoteca compromete-se a enviar aos sócios uma caixa de cada um dos vinhos propostos, sendo o débito efetuado após o envio. Se por qualquer motivo o Sócio não desejar receber os vinhos da proposta trimestral (parcialmente ou na sua totalidade) apenas terá de informar a Enoteca dessa sua decisão no prazo de 8 dias após receber a Revista Enoteca. A proposta trimestral não obriga o sócio a qualquer número mínimo de encomendas. Findo o prazo de renúncia, os vinhos serão enviados para a morada de entrega indicada pelo sócio (no caso da existência de encomendas de outros vinhos, a entrega dos vinhos da proposta trimestral será, sempre que possível, efetuada na mesma data).

# Montra de PRÉMIOS




**20 PONTOS**
10 Identificadores de Garrafeira (reutilizáveis)




**36 PONTOS**
Saca-rolhas ENOTECA




**36 PONTOS**
1 gfa Cave Real Reserva Douro Tinto 2020




**40 PONTOS**
Voucher 10,00€ para utilizar numa Encomenda ou no Site *enoteca.pt*



**44 PONTOS**
Bomba de Vácuo "Vacuvin" com 2 Rolhas



**50 PONTOS**
2 Copos "Tinto do Clube" da Schott-Zwiesel



**60 PONTOS**
2 Cálices de Vinho do Porto "Siza Vieira" da Schott-Zwiesel




**240 PONTOS**
1 gfa Quinta do Vesúvio Tinto 2022



**400 PONTOS**
Decanter ATLANTIS Cristal

- Por cada compra é-lhe atribuída uma pontuação correspondente a uma percentagem dos vinhos adquiridos (10%).
- Exemplo: 1 caixa de vinho 30 euros = 3 pontos
- Todos os sócios/clientes que totalizam durante 1 ano um mínimo de 20 pontos qualificam-se automaticamente para escolher os prémios selecionados.
- Considerar-se-á para o cálculo da pontuação todas as compras efetuadas desde o dia 1 de janeiro de 2003.

# Como Encomendar à ENOTECA?

ENOTECA
CLUBE DE VINHOS
*Desde 1984*

## Como posso fazer uma Encomenda?

Para encomendar por favor escolha um dos seguintes métodos:

### Site

Visite-nos em **www.enoteca.pt** escolha os vinhos e preencha a **Nota de Encomenda** online.



### E-mail

Envie um e-mail para **enoteca@enoteca.pt** com os seus dados e escolhas.



### Nota de Encomenda

Preencha a **Nota de Encomenda** que acompanha a revista e coloque-a num posto ou marco de Correio.



### Telefone

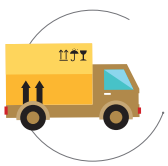
Ligue para o Telf. **228 348 440** ou **934 400 893** e diga-nos quais os produtos que pretende.



## Como é feita a entrega?

A sua Encomenda será enviada por um Transportador especializado, para a morada que nos indicou. As **entregas são gratuitas** para Portugal Continental e **realizadas até 8 dias úteis**.

**NOTA:** para as Regiões Autónomas é utilizado o sistema de grupagem, acrescendo o custo de 3€ por caixa, devendo a encomenda ser levantada no transitário.



## Como posso pagar a Encomenda?

Poderá pagar a sua Encomenda por **Débito Direto**, por **Transferência Bancária**, por **Cartão de Crédito**, por **Multibanco**, por **MBWay** ou por **Cheque**.

Na sua Encomenda indique qual o **método de pagamento pretendido** e a Enoteca enviar-lhe-á os dados necessários para que possa proceder ao pagamento.





## Jantar com Provas · Quinta do Ameal e Quinta dos Murças

Porto, 20 de Fevereiro 2025 (Restaurante DeCastro Gaia)
Lisboa, 27 de Fevereiro 2025 (Restaurante Falstaff)

*Apresentação do projeto e dos vinhos por* ***Mafalda Magalhães***

A **Quinta dos Murças** situa-se num dos troços mais icónicos do Douro, entre a Régua e o Pinhão, na sub-região do Cima Corgo, caracterizado por invernos bastante frios, primaveras e outonos sempre curtos e verões secos e abrasadores. O Douro é a região demarcada e regulada mais antiga do mundo. Rasgada pelo rio que lhe dá o nome, tem um clima austero, intenso e muito particular. É uma região de microclimas, cuja compreensão pode ajudar a criar alguns dos mais interessantes e sofisticados vinhos do Douro.

A **Quinta do Ameal**, situada na região demarcada do Vinho Verde, sub-região do Lima, berço da casta Loureiro, é uma propriedade histórica com registos desde 1710. A 30km do oceano Atlântico, a Quinta do Ameal oferece uma frente de rio de 800m, uma altitude que varia entre os 12 e os 53 metros, solos graníticos profundos e férteis, uma temperatura média de 14.9 graus centígrados e 1300 milímetros de precipitação. Dos 30 hectares que possui, 14 são ocupados por vinhas da casta Loureiro e 8 com floresta frondosa. Da combinação destas características com a casta Loureiro resultam vinhos singulares, com caráter e grande capacidade de evolução.

Estiveram à prova o **Ameal Loureiro branco 2023** e o **Murças Minas tinto 2023**, já no jantar com a entrada foi servido o **Quinta do Ameal Reserva Branco 2022**, com o prato principal o **Murças Reserva tinto 2018** e com a sobremesa o **Porto Quinta dos Murças Tawny 10 anos**.

No restaurante **De Castro Gaia** o **Chef José Guedes** preparou para a entrada Arroz de camarão e sapateira, como prato principal Vitela maronesa com migas de couve e enchidos e para a sobremesa um bolo de chocolate com pinhão e framboesa. Em Lisboa, no restaurante **Falstaff** o **Chef Ricardo Canelas** preparou-nos para a entrada Garvlax de salmão com salada de funcho e gel de maçã e cebola roxa, para o prato principal Bochechas de porco estufadas em vinho com farofa de castanha e puré de couve-flor e para a sobremesa Pão de ló com molho inglês e gelado de nata.





Porto - **DeCastro Gaia**





Lisboa - **Falstaff**

# Jantar com Provas · Van Zeller Wine Collection

Porto, 13 de Março 2025 (Restaurante DeCastro Gaia)
Lisboa, 20 de Março 2025 (Restaurante Falstaff)

Van Zeller
WINE COLLECTION

*Apresentação do projeto e dos vinhos no Porto por **Álvaro van Zeller e Rui Carvalho***
*e em Lisboa por **Álvaro van Zeller e Manuel Vieira***

Falar sobre a história da **família van Zeller**, é falar sobre parte da história da comercialização do Vinho do Porto, negócio ao qual a família está ligada há mais de 400 anos e ininterruptamente há 15 gerações.

Com efeito as origens conhecidas da família van Zeller remontam ao século XIII, às cidades flamengas de Mechelen e Nimegen, e, mais particularmente à vila de Zellaer (Bélgica) onde possuíam diversas propriedades. Durante o século XVII, com o advento das guerras religiosas que assolavam o centro e o norte da Europa, os van Zeller emigraram para Espanha e Portugal onde se estabeleceram. A sua relação com o negócio do vinho data, igualmente o início do século XVIII, seguindo os livros de Inquisição (1620-1640) que referem Jorge Fernandes e o seu genro, antepassados da família, como sendo uns destacados comerciantes do vinho à época. Nesse momento, inicia-se a mais longa e ininterrupta dinastia do mundo do vinho português.

Afirmando-se atualmente como uma das maiores referências no Douro, sendo a 7ª maior empresa exportadora de Vinho do Porto em volume e a 6ª maior em valor, e a 8ª maior no ranking dos Douros tintos (dados IVDP 2022), a (antiga) Barão de Vilar, Vinhos SA, vira agora as atenções para o mercado nacional, com uma nova estratégia de posicionamento. **Van Zeller Wine Collection** é a nova identidade corporativa da empresa fundada em 1996.

Como welcome drink foi servido um granizado rosa feito com **Barão de Vilar Porto Pink**, já no jantar com a entrada foi servido o **Porto Palmer 10 anos White**, com o prato principal o **Porto Maynard´s Vintage 2021** e com a sobremesa o **Porto Barão de Vilar Special Reserve Tawny** e o **Porto Barão de Vilar Special Reserve Ruby**.

No restaurante **De Castro Gaia** o **Chef José Guedes** preparou para a entrada Souflé de cogumelos com queijo da ilha e creme de amêndoa, como prato principal Lombinho de Borrego com molho de morchelas e pimenta preta e terminou com uma sobremesa de Chocolate, Cereja e Baunilha. Em Lisboa, no restaurante **Falstaff** o **Chef Ricardo Canelas** apresentou-nos uma Salada Ibérica com pêra caramelizada em vinagre balsâmico com nozes e queijo azul para a entrada, uma Perna de pato confitada com molho de frutos vermelhos, curgete salteada em cama de puré de castanhas para o prato principal e para a sobremesa Crème brulée.





Porto - **DeCastro Gaia**





Lisboa - **Falstaff**

# Jantar com Provas · Casa da Passarella

Porto, 17 de Abril 2025 (Restaurante DeCastro Gaia)
Lisboa, 24 de Abril 2025 (Restaurante Falstaff)

*Apresentação do projeto e dos vinhos por* ***Nelson Coelho***

A **Casa da Passarella** foi fundada em 1892, 16 anos antes da demarcação da região do Dão, em 1908. Localizada em Lagarinhos, na sub-região da Serra da Estrela, a uma altitude de 600 a 800m, é hoje uma das mais emblemáticas Casas produtoras de Portugal. Conta com sete vinhas (Vinha do Província, Vinha das Pedras Altas, Vinha Centenária Pai D'Aviz, Vinha do Quintal, Vinha das Dualhas, Vinha das Encumeadas e Vinha da Pedra do Gato). Estas sete vinhas da Passarella nasceram duma insólita, mas antiquíssima combinação de fatores. De um lado, a irreverência dos humanos. Do outro, as leis vagarosas da natureza e da passagem do tempo.

Em 2008 com a aquisição por parte dos atuais proprietários, com um trabalho de vinicultura profundo e também com a recuperação do património edificado da propriedade, onde se inclui a adega, o nome da Casa da Passarella voltou a ser falado no mundo do vinho. Desde esta data que a enologia está a cargo de Paulo Nunes, responsável por mais de 200 referências e pontuações acima de 90% em revistas e por mais de 50 medalhas (sendo destas mais de 40 de ouro) da Casa.

Estiveram à prova o **A Descoberta Branco 2024** e o **A Descoberta Rosado 2023**, já no jantar com a entrada foi servido o **Abanico Branco 2022**, com o prato principal o **O Œnólogo Vinhas Velhas tinto 2021** e com a sobremesa o **Enxertia Tinto Jaen 2017**.

No restaurante **De Castro**, em Gaia, o **Chef José Guedes** preparou uma ementa que começava com uma Salada de Pato e Pêssego com molho César como entrada, prosseguia com o prato principal de Porco Bísaro com Arroz Cremoso de Cogumelos e terminava com uma sobremesa de Tarte de Queijo no forno com Frutos do Bosque. Em Lisboa, no restaurante **Falstaff**, o **Chef Ricardo Canelas** apresentou para entrada Terrine de sopa alentejana com bacalhau, para o prato principal Ballotine de coelho à caçador em cama de puré de batata-doce e tomate cereja confitado e para sobremesa Red velvet com suspiro e redução de frutos vermelhos.

Porto - **DeCastro Gaia**





Lisboa - **Falstaff**

# Apresentação Final Projeto Barrica VIII

## Visita à Quinta do Hospital . 10 de Maio 2025 - Monção

Para marcar o fim do **Projeto Barrica VII** e fazer a última prova do vinho deste projeto, foi juntar o útil ao agradável. A prova do **Conde Vimioso Reserva da Enoteca tinto 2023** foi feita não em Almeirim, berço do vinho, mas em Monção na Quinta do Hospital, quinta também propriedade do grupo.

A Eng.ª **Antonina Barbosa** guiou-nos por uma visita à Quinta e finda a visita guiou-nos numa prova sensorial com os vinhos **Barão do Hospital** (Os espumantes **Padeiro Rosé 2020** e **Alvarinho 2020**, e os Brancos **Loureiro 2023**, **Alvarinho 2023** e **Alvarinho Reserva 2020**) e o nosso, tão esperado, **Conde Vimioso Reserva da Enoteca tinto 2023**. A prova dos vinhos da gama Barão do Hospital foi uma agradável surpresa com vinhos excelentes, mas na prova do Conde Vimioso Reserva da Enoteca as opiniões foram unânimes - sublime!





Agora provo EU!

José Manuel Sousa Soares

# Quatro Monocastas Brancos da Quinta de Ventozelo

A Quinta de Ventozelo é uma das mais antigas e maiores quintas do Douro, com cerca de 400 hectares, dos quais 200 são de vinha.

Situada na margem esquerda do Douro, na freguesia de Ervedosa do Douro, concelho de S. João da Pesqueira, desenvolve-se num amplo anfiteatro desde a cota do rio até aos 600 metros de altitude, entrecortado pela Ribeira de Ervedosa e diversas outras linhas de água. Apresenta assim condições excecionais de solo e de diversidade microclimática para uma viticultura de excelência.

Os cerca de 200 hectares de vinha estendem-se desde a margem do Douro até ao alto da quinta a 500 metros de altitude, ao longo das várias linhas de água existentes, o que permite ter parcelas de vinhas com todas as exposições a diversas altitudes. O desafio é compreender esta diversidade de solos, microclimas, castas, sistemas de condução e, adaptando as melhores práticas vitícolas, conseguir produzir uvas, e depois vinhos, com personalidade.

Quanto aos tipos de solos presentes, a Quinta de Ventozelo pode subdividir-se em três zonas: a Encosta Norte, com exposição maioritariamente a Sul, é a zona mais pedregosa, com solos franco-arenosos a franco-limosos, pH ácido < 5,5 e carências naturais de fósforo e cálcio; a Parte Central da Quinta, que é a zona com menos elementos grosseiros e com textura franco-arenosa a franco-limosa, com maior capacidade de retenção da água; aqui, o pH varia entre zonas com pH inferior a 5,5 e outras com pH superior a 5,5, como a zona anterior; os seus solos têm carências de fósforo e cálcio e também de magnésio; a Encosta Sul, que tem zonas de origem calcária, exposições essencialmente a N e a NW, e zonas bastante argilosas; tem pH sempre superior a 5,6.

Tendo em conta principalmente a sua localização na quinta, as vias existentes e as linhas de água, individualizaram-se 17 parcelas, subdivididas em 135 talhões.

Em parcelas extremes existem em cultura 8 castas brancas, que representam cerca de 10% da área total; as duas castas brancas mais representadas são o Viosinho e a Malvasia Fina, mas com as restruturações feitas a partir de 2018 aumentou-se a área de Rabigato e a introdução da casta Gouveio.

Podemos definir "terroir" como o conjunto das características do clima, solo, planta e práticas culturais que marcam um determinado lugar. É da conjugação das condições climáticas com os solos cuidadosamente trabalhados que eles se revelam. Particularmente, são os mais favoráveis à produção de uvas excecionais que, com uma vinificação adequada, permitem que se obtenha a enorme diversidade de vinhos, elegantes e autênticos, que compõem o portefólio da Quinta de Ventozelo.

Sendo o clima da Região do Douro caracterizado por grandes variações anuais de precipitação e temperatura, a influência do clima anual na produção vitícola é muito diferenciada. Assim, chegados a agosto inicia-se na quinta uma atividade fundamental para a otimização da qualidade dos vinhos a produzir, que é





o acompanhamento da maturação das uvas. Esta atividade consiste na observação, prova e recolha de amostras de uvas, por talhões, para obter a sua análise química e organolética e a sua caracterização física. São cerca de 15 parâmetros que se observam semanalmente no início, e bissemanalmente quando se aproxima a data da vindima ou quando há chuva significativa.

A zona em que se insere a Quinta de Ventozelo, junto ao Pinhão e na margem do rio Douro, é muito favorável para a produção de vinhos tintos e licorosos. Mas na Encosta Sul, acima dos 350 m de altitude e com exposição principal a Norte, há alguns "terroirs", na parcela denominada "Carvalha", muito favoráveis a produzir vinhos brancos. Desde 2014 que se vinifica a Malvasia Fina sozinha, fazendo uma escolha de uvas criteriosa e utilizando as melhores práticas enológicas para produzir um vinho de exceção. Conjuntamente com o Viosinho, são as primeiras uvas a ficar maduras. As uvas atingem normalmente os 12 ou 13% de álcool potencial e rapidamente perdem acidez e começam a acastanhar. É necessária, por isso, uma atenção constante e avançar muito rapidamente para a vindima, na maior parte dos casos durante a segunda ou terceira semana de agosto.

É este acompanhamento que permite obter a primeira indicação da qualidade do ano e da evolução dos diferentes "terroirs". Começam aqui as escolhas enológicas, com a marcação da data de vindima e a determinação do tipo de vinificação a utilizar. Há um conhecimento, baseado na experiência dos anos anteriores que, cimentado com as observações do ano, permite eleger os melhores "terroirs" de cada casta para cada patamar de qualidade.

Depois vem a vinificação, com toda a sua complexidade, que tem como objetivo principal otimizar as qualidades das uvas para os tipos de vinhos a produzir. Após uma seleção de cachos na vinha, vindima manual, à entrada da adega, estes são refrigerados, desengaçados e prensados em ambiente inerte. A subsequente decantação e a fermentação têm lugar a uma temperatura de 16°C.

Finalmente é no lote final que se confirma a qualidade anual de cada "terroir" e sua complementaridade. É aqui que se define se a sua qualidade é adequada ao vinho a produzir por si só.

## MALVASIA FINA 2023

O ano vitícola de 2023 revelou-se generoso, caracterizado por um inverno chuvoso e quente, com primavera igualmente quente, no entanto, seca. Um ano normal no que diz respeito à precipitação, possibilitando crescimentos favoráveis ao longo de todo o ciclo. A vindima precoce teve início a 9 de agosto, durante um Verão normal e quente. O impacto das doenças na qualidade da produção foi baixo, até para o míldio, que apenas teve incidências pontuais. Os vinhos brancos revelaram-se excelentes, com maturações homogéneas, bons aromas e acidez.

De 2023 escolhemos a Malvasia Fina. Vinho de grande caráter, suave e macio, mas com grande frescura. De aparência cristalina e cor ténue, esta monocasta surge com perfil fresco, destacando-se algumas notas de fruta tropical e citrinos. Em prova, revela-se mais contido e discreto do que no aroma, sobressaindo a frescura e a firmeza.







## VIOSINHO, RABIGATO e GOUVEIO 2024

Em Ventozelo o ano vitícola em 2024 revelou-se promissor, marcado por condições climáticas favoráveis, que proporcionaram vinhos de elevada qualidade. Considerado um ano normal e quente, foi caracterizado por um inverno quente e chuvoso, com primavera igualmente quente. A componente hídrica possibilitou o crescimento favorável da videira ao longo de todo o ciclo. A vindima das castas brancas teve início a 19 de agosto, durante um Verão quente e seco. Resultaram uvas brancas sãs, equilibradas no açúcar e na acidez com aromas bem definidos e saborosas, que originaram, posteriormente, vinhos frescos, com bom volume e persistentes.

O **VIOSINHO 2024** tem cor citrina e aparência cristalina. Do aroma destacam-se as notas cítricas, e o seu caráter floral. Surpreendentemente fresco no nariz e equilibrado em prova, mas com a acidez a surgir compensada pelo volume de boca. Um vinho envolvente, de final redondo e macio.

O **GOUVEIO 2024** tem aspeto brilhante, amarelo leve, com ligeiros reflexos esverdeados. Revela aromas cítricos, frescos, e subtilezas perfumadas a flor de laranjeira. No primeiro ataque de boca surge amplo e de acidez limpa, evoluindo em prova para um vinho expressivo e equilibrado.

O **RABIGATO 2024** tem cor amarelo-limão, brilhante, e aroma marcado pelas notas cítricas e minerais. Na boca, destaca-se principalmente pela frescura, com acidez bem presente. Um vinho de mineralidade expressiva, final longo e elegante.

A combinação de todos os fatores naturais com as castas autóctones mais adaptadas a cada ecossistema, com grande respeito pelo meio ambiente, compõe os "terroirs" de Ventozelo, donde resultam uma diversidade de vinhos, complexos, elegantes e autênticos, que traduzem bem a essência do lugar.

Agora provo




QUINTA DE VENTOZELO

## Conjunto Brancos
### da Quinta de Ventozelo

**3 gfas** Quinta de Ventozelo Malvasia Fina 2023
**3 gfas** Quinta de Ventozelo Gouveio 2024
**3 gfas** Quinta de Ventozelo Rabigato 2024
**3 gfas** Quinta de Ventozelo Viosinho 2024

Sócio **119,70**€ GFA

Não Sócio **126,00**€ GFA

CONJUNTO CAIXA DE 12 GFAS **REFª 125928**

Preço Especial com **25% DESCONTO**

Preço Habitual
**159,60**€ Sócios
**168,00**€ Não Sócios

# Fórum de ENÓLOGOS




*Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2023*

## Ameal Solo Único
### Branco 2022

**Produtor** Quinta do Ameal
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde
**Casta** Loureiro
**Teor Alcoólico** 11,5%
**Longevidade** 12 a 15 anos
**Notas de Prova** Cor amarelo com tonalidades esverdeadas. Aroma intenso fresco, complexo e mineral com notas florais e leves notas de fruta citrina. Na boca é vivo, elegante e fresco com bom volume. Final persistente e refrescante.
**Enologia** Lourenço Charters

Sócio **15,20€** GFA 0,75L
Não Sócio **16,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas **REFª 065561**

**91,20€** Caixa 6 GFAS
**96,00€** Caixa 6 GFAS




*Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2023*

## Barão do Hospital
### Alvarinho Reserva 2020

**Produtor** Falua
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde
**Casta** Alvarinho
**Teor Alcoólico** 13,5% **Longevidade** 15 anos
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino intenso. Aroma complexo, intenso e mineral, com boa fruta (predominando as notas de citrinos) muito bem integrada com as notas da boa madeira. Na boca é complexo a mostrar excelente evolução, num conjunto envolvente, estruturado e volumoso, com boa acidez e boa fruta, muito equilibrado. Final longo e persistente.
**Enologia** Antonina Barbosa

Sócio **23,75€** GFA 0,75L
Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas **REFª 035336**

**71,25€** Caixa 3 GFAS
**75,00€** Caixa 3 GFAS




*Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2023*

## Parcela Única
### Anselmo Mendes - Branco 2021

**Produtor** Anselmo Mendes Vinhos
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde
**Casta** Alvarinho
**Teor Alcoólico** 12,5% **Longevidade** 20 anos
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino com nuances de amarelo palha. No nariz é intenso e muito complexo, belas notas de flores campestres, mineralidade e de notas de madeira (avelã, baunilha) muito bem integrada no conjunto. Na boca destaca-se uma acidez vibrante, muito equilibrado e estruturado com ligeiras notas da barrica. Final longo com ligeiras notas de fumo.
**Enologia** Anselmo Mendes

Sócio **34,20€** GFA 0,75L
Não Sócio **36,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 1 gfa **REFª 015750**




*Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2023*

## Fora da Caixa
### Branco - 1ª Edição

**Produtor** João Silva e Sousa
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Arinto, Viosinho, Gouveio
**Teor Alcoólico** 14%
**Longevidade** 15 anos
**Notas de Prova** Cor brilhante, amarelo-citrino. Aroma complexo e equilibrado. Notas vegetais e de citrinos com ligeira mineralidade. Na boca é intenso, redondo e macio com boa acidez a dar-lhe frescura, várias camadas, elegante. Final longo e persistente.
**Enologia** Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa

Sócio **23,75€** GFA 0,75L
Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas **REFª 035562**

**71,25€** Caixa 3 GFAS
**75,00€** Caixa 3 GFAS




*Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2023*

## Quinta do Monte d'Oiro
### Reserva Branco 2021

**Produtor** Quinta do Monte d'Oiro
**Denominação de Origem** Regional Lisboa
**Casta** Viognier
**Teor Alcoólico** 13%
**Longevidade** 10 a 12 anos
**Notas de Prova** Cor límpida, amarelo palha. Aroma intenso com complexidade, frutado com notas florais, notas de boa evolução. Boca fresca e suave com bom volume, notas de madeira, equilibrado. Final longo.
**Enologia** Graça Gonçalves, Gregory Viennois

Sócio **23,75€** GFA 0,75L — Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas **REFª 035564**

**71,25€** Caixa 3 GFAS — **75,00€** Caixa 3 GFAS




*Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2023*

## Falua
### Reserva Unoaked Branco 2020

**Produtor** Falua
**Denominação de Origem** Regional Tejo
**Casta** Fernão Pires
**Teor Alcoólico** 13%
**Longevidade** 6 a 7 anos
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino límpido. Aroma muito elegante com boa intensidade e complexidade, notas florais (rosas, flor de laranjeira), frutadas (limão, nêspera e alperce) e alguma mineralidade. Boca com bom equilíbrio, bom volume e estrutura e uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final persistente.
**Enologia** Antonina Barbosa

Sócio **14,25€** GFA 0,75L — Não Sócio **15,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas **REFª 065415**

**85,50€** Caixa 6 GFAS — **90,00€** Caixa 6 GFAS




*Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2023*

## Poente
### Tinto 2021

**Produtor** Quinta da Roga Grande
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Longevidade** 5 a 6 anos
**Notas de Prova** Cor rubi. Aroma exuberante e fresco a frutos vermelhos do bosque maduros e notas finas de flores. Na boca é envolvente e volumoso, equilibrado com taninos suaves mas firmes, boa acidez e complexidade. Bom final.
**Enologia** Mafalda Magalhães

Sócio **7,84€** GFA 0,75L — Não Sócio **8,25€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas **REFª 065693**

**47,04€** Caixa 6 GFAS — **49,50€** Caixa 6 GFAS




*Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022*

## Fora da Caixa
### Tinto - 1ª Edição

**Produtor** João Silva e Sousa
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Vinhas Velhas, T. Franca, T. Nacional, Tinto Cão
**Teor Alcoólico** 14% **Longevidade** 15 anos
**Notas de Prova** Cor vermelho-rubi muito intenso. Aroma intenso com notas de frutos vermelhos (morangos, framboesas) maduros bem integrados com as notas de madeira (especiarias, chocolate, tosta). Na boca é complexo confirmando as notas de madeira. Denso, equilibrado e estruturado. Envolvente e suave, mas com taninos firmes. Final longo e persistente.
**Enologia** João Silva e Sousa

Sócio **23,75€** GFA 0,75L — Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas **REFª 035175**

**71,25€** Caixa 3 GFAS — **75,00€** Caixa 3 GFAS

# Fórum de ENÓLOGOS




*Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2023*

## Quinta da Giesta
### Reserva Tinto 2019

**Produtor** Boas Quintas
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Longevidade** 8 a 10 anos
**Notas de Prova** Cor rubi intenso. Aroma fresco e complexo, notas de fruta vermelha madura, chocolate e um ligeiro balsâmico, bem integradas com as notas da boa madeira. Na boca é elegante e complexo, boa estrutura e taninos suaves. Final prolongado.
**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

Sócio **19,00€** GFA 0,75L | Não Sócio **20,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas **REFª 065408**

**114,00€** Caixa 6 GFAS | **120,00€** Caixa 6 GFAS




*Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Junho de 2022*

## Falua
### Unoaked Undated Tinto

**Produtor** Falua
**Denominação de Origem** Regional Tejo
**Casta** Castas Cabernet Sauvignon
**Teor Alcoólico** 15,5%
**Longevidade** 12 a 15 anos
**Notas de Prova** Cor vermelho denso. Bom aroma, expressivo e elegante. Fresco mas com notas de frutos vermelhos e silvestres maduros, quase compotados. Um "sous-bois" de fundo com bons taninos. Na boca é complexo, redondo com boa acidez, suave e envolvente. Bom fim de boca.
**Enologia** Antonina Barbosa

Sócio **23,75€** GFA 0,75L | Não Sócio **25,00€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 3 gfas **REFª 035083**

**71,25€** Caixa 3 GFAS | **75,00€** Caixa 3 GFAS




*Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Dezembro de 2021*

## Vicentino
### Reserva Tinto 2017

**Produtor** Vicentino Vinhos
**Denominação de Origem** Regional Alentejano
**Casta** Touriga Nacional
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Longevidade** 10 a 15 anos
**Notas de Prova** Cor vermelho granada intensa. Aroma complexo, elegante e delicado, notas de fruta vermelha madura, especiarias e grafite. Muito agradável. Na boca é complexo e equilibrado, com boa estrutura e acidez, denso e fresco. Final longo.
**Enologia** Bernardo Cabral

Sócio **16,63€** GFA 0,75L | Não Sócio **17,50€** GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 6 gfas **REFª 065058**

**99,78€** Caixa 6 GFAS | **105,00€** Caixa 6 GFAS




*Aprovado pelos Enólogos do Fórum em Novembro de 2023*

## Porto Barão de Vilar
### Branco 10 Anos

**Produtor** Van Zeller Wine Collection
**Denominação de Origem** DOC Porto
**Castas** Códega, Rabigato, Malvasia Fina
**Teor Alcoólico** 19,5%
**Longevidade** Em cave mais de 15 anos. Depois de aberto 3 a 4 meses.
**Notas de Prova** Cor amarelo-âmbar com reflexos esverdeados. Aroma intenso de frutos secos (amêndoa, avelã). Na boca é complexo, equilibrado, fresco e bem estruturado, encorpado e aveludado. Final persistente.
**Enologia** Álvaro van Zeller

Sócio **13,78€** GFA 0,50L | Não Sócio **14,50€** GFA 0,50L

Encomende em Caixa de 2 gfa **REFª 022604**

**27,56€** Caixa 2 GFAS | **29,00€** Caixa 2 GFAS

# Fórum de ENÓLOGOS




12
Garrafas

*Uma oportunidade única de conhecer alguns dos Vinhos aprovados pelo Fórum de Enólogos*

## Conjunto **Fórum de Enólogos**

1 gfa. **Ameal Solo Único Branco 2022**
1 gfa. **Barão do Hospital Alvarinho Reserva Branco 2020**
1 gfa. **Parcela Única - Anselmo Mendes - Branco 2021**
1 gfa. **Fora da Caixa Branco - 1ª Edição**
1 gfa. **Quinta Monte d'Oiro Reserva Branco 2021**
1 gfa. **Falua Reserva Unoaked Branco 2020**
1 gfa. **Poente Tinto 2021**
1 gfa. **Fora da Caixa Tinto - 1ª Edição**
1 gfa. **Quinta da Giesta Reserva Tinto 2019**
1 gfa. **Falua Unoaked Undated Tinto**
1 gfa. **Vicentino Reserva Tinto 2017**
1 gfa. **Porto Barão de Vilar Branco 10 Anos**

Sócio
**239,64€**
Caixa de 12 gfas
REFª 125929
Não Sócio
**252,25€**



Vinificação AaZ

Paulo Nunes

# **A Casta Barcelo** (ou Barcello)

A dimensão qualitativa de uma Denominação de Origem passa como é obvio pela capacidade de produzir vinhos de grandiosa qualidade capazes de marcar de uma forma indelével a nossa memória, um pensamento destes parece obviamente uma verdade da La Palice... mas vejamos!

Alem dessa memória gustativa, também existe a memória de "um saber fazer" que é aperfeiçoada vindima após vindima e que se transforma de uma forma absoluta em parte integrante de um terroir.

Será então de extrema importância a memória na definição de uma Denominação de Origem com toda a certeza.

Um dos grandes livros da viticultura portuguesa *"Portugal Vitícola"* foi escrito pelo agrónomo Cincinato da Costa no ano de1900. O livro retrata um levantamento vitícola exaustivo com caracterização das castas e dos mostos produzidos por essas mesmas castas, um documento único que muito nos tem ajudado até aos dias de hoje na perpetuação de uma "RX" feito à época, hoje com mais de um século de vida demonstra a riqueza de castas existentes em Portugal.

Nesse livro Cincinato da Costa mencionava que a casta Barcello (como era apelidada na época) juntamente com a casta Dona Branca eram a base dos vinhos brancos do Dão.

Pouco mais de um século decorrido existem perguntas que se impõem. Que casta é o Barcelo que casta é a Dona Branca? O que é que estas castas dizem ao Dão de hoje? Provavelmente muito pouco.

Estão fora do "palco" mediático que agora é ocupado por outras protagonistas com destaque óbvio para a recém-chegada Encruzado. Sim recém-chegada! Duas décadas, três décadas em viticultura e enologia é apenas um início, nada mais do que isso!

Talvez essa "volatilidade" de perfis de vinho seja um dos problemas do nosso país, a falta de constância, recordamos sempre aquela velha frase, "o difícil são os primeiros 200 anos" e o que fazemos em consonância com esse pensamento?

Mas falemos então da casta Barcelo!

Já no ano de 1900 Cincinato da Costa a adjetivava de excelente qualidade, isso pelo menos mantém-se consistente até aos nossos dias, na minha opinião.






Casta generosa no rendimento em mosto, forma cachos pequenos um pouco esfarrapados com bagos soltos, o que ajuda imenso na sanidade da uva em anos vitícolas em que tradicionalmente em terras do Dão nos bate à porta as chuvas do equinócio.

Produz mostos muito equilibrados, com uma ótima relação entre a componente ácida e os açúcares, este equilíbrio permite diferentes abordagens na vinificação. Responde de forma positiva em fermentações mais exigentes como acontece em fermentação em barrica ou em simples fermentações em cuba de inox ou cimento, essa "plasticidade" é fator diferenciador da casta.

Os vinhos produzidos pela casta são sempre caracterizados por uma componente aromática subtil de grande classe nunca caindo no exagero da exuberância, sempre muito mais mineral e até vegetal. Fator importante é também o saber esperar pelos vinhos provenientes da casta Barcelo, vinhos que revelam maior complexidade com o passar dos anos, sendo o tempo amigo da casta.

Com tantos fatores positivos então o porquê do esquecimento desta casta?
Como é óbvio não estão esquecidas... é por isso que estamos agora a ler sobre a casta Barcelo (ou Barcello como era escrito em 1900)!




## O Fugitivo

### Barcelo Branco 2022

1892
CASA DA PASSARELLA
DÃO

**Produtor** Casa da Passarella
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Casta** Barcelo
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em cuba de cimento com controlo de temperatura, maceração pré-fermentativa e fermentação, estágio de 6 meses com as borras em barrica usada.
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Cor citrina. Aroma elegante e complexo, ameixa amarela e melão casca de carvalho com toque minerais e florais envolvidos por notas de madeira e tosta. Na boca é muito fresco e elegante, profundo e tenso com notas picantes. Final prolongado.
**Longevidade** 9 a 10 anos
**Serviço** A 10/12ºC com mariscos, peixes gordos grelhados e carnes brancas.
**Enologia** Paulo Nunes

| Sócio | Não Sócio |
|---|---|
| **28,50€** GFA 0,75L | **30,00€** GFA 0,75L |

Encomende em Caixa de 3 gfas **REFª 035845**

| | |
|---|---|
| **85,50€** Caixa 3 GFAS | **90,00€** Caixa 3 GFAS |

# Rótulos PERSONALIZADOS

## Um Serviço único e exclusivo da ENOTECA




## DOURO
Tinto 2022

1 Gfa
REFª 015787

| Sócio | Não Sócio |
|---|---|
| **9,26€** | 9,75€ |

3 Gfas
REFª 035787

| Sócio | Não Sócio |
|---|---|
| **26,93€** | 28,35€ |

6 Gfas
REFª 065787

| Sócio | Não Sócio |
|---|---|
| **49,88€** | 52,50€ |

**Produtor** Van Zeller Wine Collection
**Notas de Prova** Cor granada-rubi. Aromas de fruta madura, com notas marcantes de amora silvestre e notas a revelar boa evolução em garrafa. Na boca revela um sabor frutado e complexo, boa acidez e um bom equilíbrio.
**Enologia** Álvaro van Zeller




## ALENTEJO
Tinto 2021

1 Gfa
REFª 015923

| Sócio | Não Sócio |
|---|---|
| **9,26€** | 9,75€ |

3 Gfas
REFª 035923

| Sócio | Não Sócio |
|---|---|
| **26,93€** | 28,35€ |

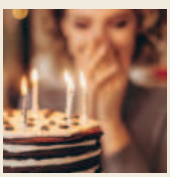
6 Gfas
REFª 065923

| Sócio | Não Sócio |
|---|---|
| **49,88€** | 52,50€ |

**Produtor** Hill Valley
**Notas de Prova** Cor rubi escuro. Aroma complexo, frutos azuis e especiarias da madeira do estágio. Na boca é muito equilibrado, com boa estrutura e uma ótima acidez a dar-lhe frescura. Suaves notas do estágio. Final suave e agradável.
**Enologia** David Baverstock, Pedro Furriel

**A Enoteca cria o seu Rótulo personalizado para acompanhar os momentos especiais da sua vida, ou da vida da sua empresa -** uma imagem ou desenho, uma fotografia, uma mensagem ou apenas uma ideia, são suficientes para produzirmos o seu rótulo.

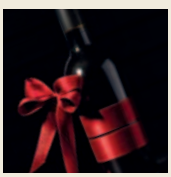

Empresas


Aniversários


Reuniões


Casamentos


Festas


Ofertas

1. Escolha o Vinho, Espumante ou Porto

2. Envie-nos a sua ideia: imagem, texto, fotografia, desenho...

3. Receba o vinho com o seu rótulo personalizado!

(rótulos exemplificativos)



## Espumante TALENTUS

Grand Cuvée Prestige

1 Gfa
REFª 015157

Sócio **11,40€** Não Sócio 12,00€

3 Gfas
REFª 035157

Sócio **33,25€** Não Sócio 35,00€

6 Gfas
REFª 065157

Sócio **64,60€** Não Sócio 68,00€

**Produtor** JAPG
**Notas de Prova** Cor dourada límpida com laivos levemente rosados. Acídulo e fresco, estruturado e envolvente. Na boca é fresco e aveludado. Boa acidez. Bolha fina e cremosa. Final longo.
**Enologia** José Gaspar




## Porto TAWNY

10 Anos

1 Gfa
REFª 012055

Sócio **15,20€** Não Sócio 16,00€

3 Gfas
REFª 032055

Sócio **45,03€** Não Sócio 47,40€

6 Gfas
REFª 062055

Sócio **86,87€** Não Sócio 91,44€

**Produtor** Van Zeller Wine Collection
**Notas de Prova** Cor dourado-avermelhado com reflexos âmbar. Notas de frutos secos (nozes), com um toque de frutos vermelhos sobremaduros. Cheio na boca, com notas de compotas, muito equilibrado, com um final longo e guloso.
**Enologia** Álvaro van Zeller

A ENOTECA, em colaboração com a **Van Zeller Wine Collection**, a **Hill Valley** e a **JAPG** (produtores de vários vinhos premiados nacional e internacionalmente) disponibiliza-lhe um serviço único. Colocamos numa garrafa de inquestionável qualidade, o rótulo idealizado por si. Marque os momentos mais importantes da sua vida ou da sua empresa com uma garrafa que leva a sua mensagem.

**Os valores incluem IVA e distribuição domiciliária em qualquer parte de Portugal Continental.**

**Prazo máximo de entrega:** 15 dias após confirmação da Encomenda.

**Encomenda Mínima:** 12 Garrafas.

PARA QUALQUER ESCLARECIMENTO FALE CONNOSCO

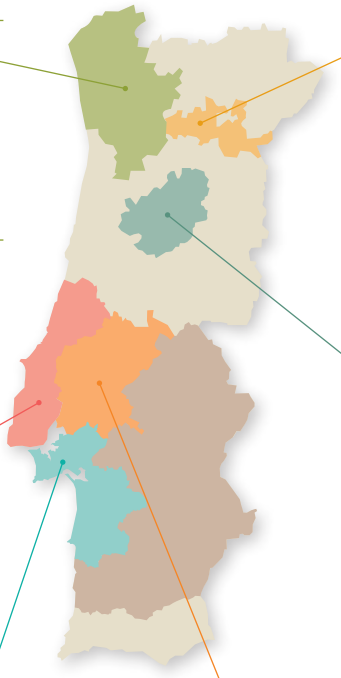
▪ Telf. **228 348 440** ▪ E-mail: **enoteca@enoteca.pt**


BARÃO DO HOSPITAL
Raízes na Hospitalidade
BARÃO DO HOSPITAL
RAÍZES NA HOSPITALIDADE
BARÃO DO HOSPITAL
RAÍZES NA HOSPITALIDADE
BARÃO DO HOSPITAL
RAÍZES NA HOSPITALIDADE
MONÇÃO E MELGAÇO
RESERVA
ALVARINHO
FALUA
WINES

# Conjunto 6 Terroirs




## V. Verde
**Casa Santa Eulália**
Sauvignon Blanc
Branco 2023



## Douro
**Quinta da Carregosa**
Reserva
Branco 2022







## Lisboa
**Quinta do Boição**
Reserva
Tinto 2021

## Dão
**Caves Velhas**
Reserva Encruzado
Branco 2022







## P. Setúbal
**Periquita**
Reserva
Tinto 2022




## Tejo
**Quinta S. João Batista**
Touriga Nacional
Cabernet Sauvignon
Tinto 2021

| Conjunto 6 Terroirs | Sócio | Não Sócio | Caixa 6 garrafas |
|---|---|---|---|
| | **59,85€** | **63,00€** | REFª 065930 |

# BACELO NOVO

## Sempre Presente

### Dão

## BACELO NOVO

BRANCO 2023

**Produtor** Boas Quintas
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Encruzado, Malvasia Fina
**Vinificação** Após a prensagem das uvas inteiras, o mosto limpo é fermentado a 14ºC.
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Cor amarelo esverdeado. Aroma citrino e mineral. Na boca é fresco, mineral, com fruta verde e amarela e bom equilíbrio. Final de boca com agradável sensação de frescura.
**Longevidade** 2 a 3 anos
**Serviço** Servir a 10/12ºC com entradas, marisco, peixe e pratos frios (saladas).
**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

Sócio **4,75€** GFA 0,75L
Não Sócio 5,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 12 gfas **REFª 125618**

**57,00€** Caixa 12 GFAS
60,00€ Caixa 12 GFAS

*Preço EnoClube na página seguinte*

### Douro

## BACELO NOVO

TINTO 2022

**Produtor** Van Zeller Wine Collection
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão
**Vinificação** Vindima manual com seleção das uvas, fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura e macerações suaves.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Notas de Prova** Cor rubi de aspeto brilhante. Aromas de frutos silvestres maduros, com nuances vegetais. Na boca sobressaem as frutas do bosque e algumas notas de esteva, acidez equilibrada e corpo médio. Taninos suaves e bem integrados. Final prolongado e agradável.
**Longevidade** 6 a 7 anos
**Serviço** A 14/15ºC com pratos simples de carnes vermelhas e queijos fortes.
**Enologia** Álvaro van Zeller

Sócio **4,75€** GFA 0,75L
Não Sócio 5,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 12 gfas **REFª 125884**

**57,00€** Caixa 12 GFAS
60,00€ Caixa 12 GFAS

*Preço EnoClube na página seguinte*

### Alentejo

## BACELO NOVO

TINTO 2020

**Produtor** Herdade Monte Novo e Figueirinha
**Denominação de Origem** Reg. Alentejano
**Castas** Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet
**Vinificação** Fermentação com curtimentas curtas e controlo de temperatura. Parte do mosto fermenta em lagares de inox com pisadores automáticos sendo o restante fermentado em cubas de inox com remontagem.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Notas de Prova** Cor rubi intensa. Aroma vinoso com notas de frutos vermelhos maduros e um toque de chá preto. Na boca é suave e equilibrado com taninos suaves. Final agradável.
**Longevidade** 4 a 5 anos
**Serviço** A 16/18ºC com pratos de carne e queijos.
**Enologia** Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

Sócio **4,75€** GFA 0,75L
Não Sócio 5,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixa de 12 gfas **REFª 125279**

**57,00€** Caixa 12 GFAS
60,00€ Caixa 12 GFAS

*Preço EnoClube na página seguinte*

## CONJUNTO BACELO NOVO

4 gfas. **Bacelo Novo Branco 2023 Dão** + 4 gfas. **Bacelo Novo Tinto 2022 Douro** + 4 gfas. **Bacelo Novo Tinto 2020 Alentejo**

SÓCIO **57,00€** Caixa 12 GFAS | REFª 125944 | NÃO SÓCIO **60,00€** Caixa 12 GFAS

*Preço EnoClube na página seguinte*

Sócio
**EnoClube**

**4,50€** Gfa
**54,00€** Caixa

# BACELO NOVO




12 Garrafas DÃO

12 Garrafas DOURO

12 Garrafas ALENTEJO

**Bacelo** *s.m.* Vara de videira para formar nova planta.

QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

TABOADELLA
1255

HAC
1758
HERDADE
ALDEIA DE CIMA










## Quinta Nova

Reserva Terroir Blend

DOURO

Os nossos vinhos falam da nossa terra. Na Quinta Nova, os vinhos são autênticos e raros, com um profundo respeito pela herança histórica do vale do Douro. Vinhos com aromas frutados e elevada concentração de cor, possuidores de um equilíbrio inigualável, refletem magistralmente a exclusividade proporcionada pelo seu terroir.

www.quintanova.com

## Taboadella

Reserva Barrel Top Walk

DÃO

Os vinhos Taboadella são oriundos de um terroir histórico, detentor de um património genético único que assegura lentas maturações e deixa uma marca de elegância. Aqui, onde o passado e o futuro se completam, os vinhos nascem na vinha e na paisagem.

www.taboadella.com

## Herdade Aldeia de Cima

Reserva

ALENTEJO

Na intenção de produzir a tipicidade regional característica desta região, os vinhos da Aldeia de Cima, clássicos e elegantes, evidenciam uma enorme complexidade de solos heterogéneos e o carácter das castas indígenas. Vinhos que preservam a história do lugar, autênticos mensageiros, transmitindo as emoções locais e o terroir.

www.aldeiadecima.com

# Cesto de VERÃO

**OFERTA**



**Espumante Talentus**
Grand Cuvée Bruto Natural




V. Verde




Dão




Douro




Pen. Setúbal

## Conjunto 12 Garrafas

3 Gfas. **Barão do Hospital Loureiro 2023** V. Verde
3 Gfas. **Fonte do Ouro Res. Especial Encruzado Branco 2023** Dão
3 Gfas. **Bom Malandro Tinto 2021** Douro
3 Gfas. **JMF Grande Escolha Tinto 2021** Pen. Setúbal

Cesto de VERÃO
Caixa 12 garrafas
REFª 125931

Sócio **106,40€**
Não Sócio **112,00€**





Galeria do **Produtor**

# João Silva e Sousa

Tataraneto, bisneto e neto de produtores de vinho da região do Dão, João Silva e Sousa começou, aos 15 anos, a trabalhar em adegas e nas vinhas do avô.

Como enólogo, iniciou a sua carreira antes de terminar a licenciatura no Instituto Superior de Agronomia.

Trabalhou durante 10 anos na Forrester, empresa do grupo multinacional Bacardi-Martini, produtor de Vinho do Porto com as marcas Offley, Diez Hermanos e Raínha Santa.

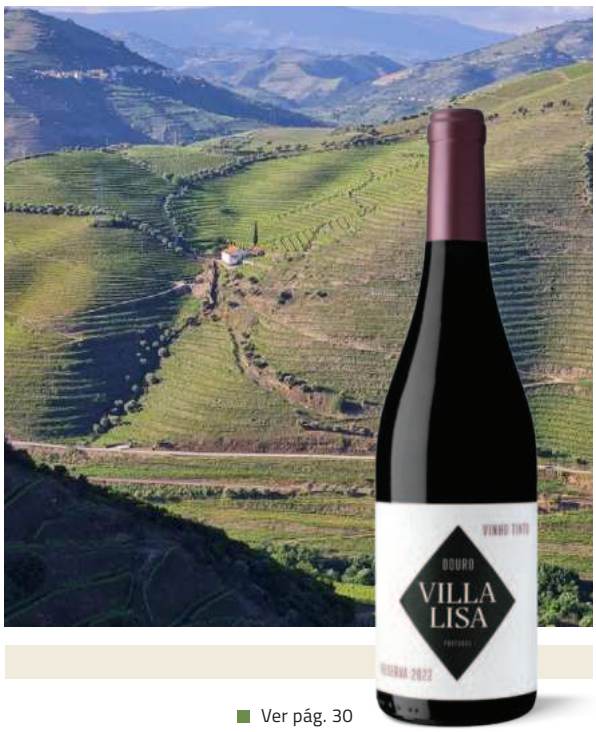
Com a aquisição da Forrester pela Sogrape, integrou a equipa de enologia da Ferreira-Offley. Mais tarde, foi o responsável pela Área Operacional Agrícola da Sogrape que incluía vinhas nas regiões dos Vinhos Verdes, Dão, Bairrada, Douro e Alentejo.

No início do milénio decidiu utilizar os conhecimentos adquiridos para, em sociedade, poder fazer vinhos de forma independente. Foi sócio fundador de 2 empresas onde criou marcas de sucesso nas regiões do Douro, Vinho Verde, Dão e Alentejo.

Trabalha como consultor de enologia para várias empresas de vinho em Portugal e iniciou o seu projeto pessoal em 2017 para explorar a incrível diversidade do "Terroir" do Douro: diferentes sub-regiões, altitudes, exposições, vinhas e castas.

O vinho **Villa Lisa Reserva Tinto 2022** é feito com Tinta Roriz (10%) do Baixo Corgo plantada a 400 metros, com Touriga Franca (70%) do Cima Corgo de uma vinha plantada em 1983 a cerca de 500m e com Touriga Nacional (20%) do Douro Superior plantada a 300m.

Do Baixo Corgo e da Roriz vai buscar a frescura, da Touriga Franca do Cima Corgo obtem a definição aromática e a elegância, a Touriga Nacional do Douro Superior contribui para a estrutura e corpo deste vinho. Estágio em barricas de 500 litros *"Séguin Moreau"* durante 12 meses.




Ver pág. 30





Galeria do **Produtor**

# Conde Vimioso

CONDE VIMIOSO

Fundada em 1994, a Falua tornou-se uma referência no setor vitivinícola português. Com raízes na região do Tejo, expandiu a sua presença para as regiões dos Vinhos Verdes e do Douro, consolidando-se como uma embaixadora global dos vinhos portugueses de excelência.

A celebrar 30 anos de história, a Falua apresenta um portefólio único que leva o melhor de Portugal ao mundo.

A região do Tejo, rica em terroirs diversos, é sinónimo de produção de vinhos de qualidade.

A Vinha do Convento, uma vinha de 45 hectares onde as videiras crescem entre seixos, situa-se num terroir emblemático que outrora foi leito do rio Tejo, contando uma história com mais de 400 mil anos e cultivando uma combinação de castas que captam a essência da região.

A gama de vinhos Conde Vimioso é o símbolo de um legado histórico, permitindo-nos explorar um Tejo nobre, clássico e único.

Entre a penumbra e a temperatura controlada da sala das barricas e a moderna adega, onde o inox e as mais modernas técnicas na produção de vinhos coabitam com as técnicas mais ancestrais, a Falua orgulha-se de ter ao seu dispor todas as armas e artes para a conceção de vinhos únicos e de grande qualidade.

Os vinhos tintos Conde Vimioso, são vinhos com uma identidade própria. Vinhos que trazem aos seus consumidores experiências que se querem ricas e ao mesmo tempo inovadoras. Vinhos que trazem à boca e ao nariz, um pouco do lugar, das pessoas e da paixão de fazer vinho.

Vinhos que, acima de tudo, são um prazer de degustar e partilhar como é o caso do vinho que lhe apresentamos este trimestre, **o Conde Vimioso Sommelier Edition Tinto 2022**, conforme poderá comprovar.




www.falua.pt

Ver pág. 31

# Vinhos do trimestre



"Cor rubi intenso. Aroma jovem com boa intensidade, complexo, notas de grafite, frutos do bosque, moka, chocolate e madeira muito bem integrada.
Na boca equilibrado e elegante confirmando as notas de madeira. Bons taninos. Bom final."

**João Silva e Sousa**




## Villa Lisa

### Reserva Tinto 2022

*Douro*

**Produtor** João Silva e Sousa
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
**Vinificação** Colheita manual para caixas de 20 Kg. Fermentação em inox. Desengace e esmagamento com pouca remontagem e duas "délestage". Maceração pós-fermentativa. Estágio de 12 meses em depósitos de inox e em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau".
**Teor Alcoólico** 14%
**Longevidade** 12 a 15 anos
**Serviço** A 14/16ºC com pratos da cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole.
**Enologia** João Silva e Sousa

| Sócio | Não Sócio |
|---|---|
| **8,46€** GFA 0,75L | 8,90€ GFA 0,75L |

Encomende em Caixa de 6 gfas
**REFª 065909**

| | |
|---|---|
| **50,76€** CAIXA 6 GFAS | 53,40€ GFA 0,75L |

**Estes são os vinhos que serão enviados ao Sócio (1 caixa de cada) no âmbito do PROGRAMA TRIMESTRAL**



"Cor granada profunda. Boa intensidade aromática, notas de fruta madura, ameixas, amoras pretas, notas minerais e um toque de especiarias.
Na boca é elegante e macio, com taninos robustos mas muito bem integrados. Final frutado e persistente."

**Antonina Barbosa**




# Conde Vimioso

## Sommelier Edition Tinto 2022

*Tejo*

**Produtor** Falua - Conde Vimioso
**Denominação de Origem** Regional Tejo
**Castas** Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
**Vinificação** Colheita manual para caixas de 15 kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada. Estágio de 12 meses em barricas de segundo e terceiro ano de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Longevidade** 5 a 6 anos
**Serviço** A 16/18ºC com carnes grelhadas e assadas, caça, enchidos e queijos.
**Enologia** Antonina Barbosa

| Sócio | Não Sócio |
|---|---|
| **7,98€** | **8,40€** |
| GFA 0,75L | GFA 0,75L |

Encomende em Caixa de 6 gfas
**REFª 065924**

| | |
|---|---|
| **47,88€** | **50,40€** |
| CAIXA 6 GFAS | GFA 0,75L |

Se for Sócio e pretender alterar a proposta do trimestre informe-nos, por favor, no espaço de 1 semana
▪ **Telefone** 228 348 440 ▪ **E-mail** enoteca@enoteca.pt

# CAVE Brancos

Para todas as ocasiões...




## Muros Antigos
### Escolha 2024

**Produtor** Anselmo Mendes Vinhos
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde
**Castas** Alvarinho, Loureiro, Avesso
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação do mosto a frio. Fermentação longa a baixa temperatura. Estágio sobre borras finas com bâtonnage regular durante 3 meses.
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Cor amarelo-citrino límpida. Aroma frutado, notas de fruta amarela de caroço, ananás verde, citrinos e um toque mineral. Na boca é equilibrado e fresco. Final correto.
**Longevidade** 4 a 5 anos
**Serviço** A 8ºC como aperitivo ou a acompanhar marisco, peixe cozido ou grelhado e carnes brancas.
**Enologia** Anselmo Mendes

Sócio **5,70€** GFA 0,75L
Não Sócio **6,00€** GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065910**

**34,20€** Caixa 6 GFAS
36,00€ Caixa 6 GFAS




## Muros Antigos
### Loureiro 2024

**Produtor** Anselmo Mendes Vinhos
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde
**Castas** Loureiro
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48 a 72h. Fermentação com controlo de velocidade e temperatura. Estágio mínimo sobre borras finas de 3 meses com bâtonnages regulares.
**Teor Alcoólico** 12%
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino. Aroma de fruta jovem, notas florais e fruta branca de caroço e um ligeiro mineral. Boca com bom volume, equilibrada, fresca. Final fresco e elegante.
**Longevidade** 8 anos
**Serviço** A 8ºC como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.
**Enologia** Anselmo Mendes

Sócio **6,18€** GFA 0,75L
Não Sócio **6,50€** GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065911**

**37,08€** Caixa 6 GFAS
39,00€ Caixa 6 GFAS




## Regueiro
### Trajadura Alvarinho 2023

**Produtor** Quinta do Regueiro
**Denominação de Origem** Regional Minho
**Castas** Trajadura, Alvarinho
**Vinificação** Vindima manual. Fermentação em inox com controlo de temperatura.
**Teor Alcoólico** 12%
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino aberto. Aroma, frutado, notas cítricas, maçã, pêra com um ligeiro mineral. Na boca é fresco, elegante e equilibrado. Bom final.
**Longevidade** 2 a 3 anos
**Serviço** A 8/10ºC com mariscos, peixes e carnes brancas.
**Enologia** Jorge Sousa Pinto

Sócio **6,27€** GFA 0,75L
Não Sócio **6,60€** GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065719**

**37,62€** Caixa 6 GFAS
39,60€ Caixa 6 GFAS




## Ameal
### Loureiro 2023

**Produtor** Quinta do Ameal
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde
**Castas** Loureiro
**Vinificação** Vindima manual, prensagem pneumática dos cachos inteiros. Decantação a frio do mosto durante 24 horas. Fermentação a temperatura controlada durante 12 a 15 dias. Estágio em contacto com as borras, durante cerca de 7 meses em cuba de inox a temperatura controlada.
**Teor Alcoólico** 12%
**Notas de Prova** Cor amarelo, com laivos esverdeados. Aroma fresco, leve e exuberante, dominado por notas citrinas e flor de laranjeira. Boa acidez a dar-lhe frescura, vivo, vibrante e com bom volume. Final longo e fresco.
**Longevidade** 2 a 3 anos
**Serviço** A 8ºC como aperitivo ou a acompanhar marisco ou peixe cozido ou grelhado.
**Enologia** Lourenço Charters, Mafalda Magalhães

Sócio **8,55€** GFA 0,75L
Não Sócio **9,00€** GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065668**

**51,30€** Caixa 6 GFAS
54,00€ Caixa 6 GFAS

# CAVE Brancos

Para todas as ocasiões...




## Quinta de S. Salvador da Torre 2023

**Produtor** Quinta de S. Salvador da Torre
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde
**Castas** Loureiro
**Vinificação** Vindima manual para pequenas caixas. Prensagem dos bagos inteiros sem engaço, clarificação a frio e fermentação lenta, com temperatura controlada. Estágio em cuba de inox durante 6 meses.
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Cor citrina, com reflexos dourados. Aroma complexo, flor de laranjeira e jasmim e notas cítricas de toranja, manga madura e lichias. Boca muito equilibrada, fresco com excelente acidez, vibrante. Boa textura. Final muito agradável.
**Longevidade** 7 a 8 anos
**Serviço** A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando saladas, mariscos e peixe cozido ou grelhado.
**Enologia** Anselmo Mendes

Sócio **9,03€** GFA 0,75L
Não Sócio 9,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REFª **065829**

**54,18€** Caixa 6 GFAS
57,00€ Caixa 6 GFAS




## Muros Antigos
### Alvarinho 2023

**Produtor** Anselmo Mendes Vinhos
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde
**Castas** Alvarinho
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48h a 72h. Fermentação longa a baixa temperatura.
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino. Aroma fresco e complexo, frutas brancas maduras, pêssego fresco, damasco, notas pronunciadas de citrinos (limão e toranja) e notas minerais. Boca com um ataque fresco, bem equilibrado, acidez vibrante. Notas de frutos tropicais e citrinos (casca de limão). Final longo com bom volume.
**Longevidade** 10 anos
**Serviço** A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando marisco, peixes no forno, carnes brancas e queijos de pasta mole.
**Enologia** Anselmo Mendes

Sócio **9,98€** GFA 0,75L
Não Sócio 10,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REFª **065646**

**59,88€** Caixa 6 GFAS
63,00€ Caixa 6 GFAS




## Pego do Velho
### 2023

**Produtor** Soc. Agrícola Quinta da Serpe
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Viosinho, Rabigato, Arinto
**Vinificação** Vindima manual. Prensagem direta das uvas. Decantação estática. Fermentação com temperatura controlada.
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino. Aroma elegante e mineral, leves notas florais (acácia) e de fruta fresca (ameixa branca). Na boca é fresco, com algum volume e bom equilíbrio. Final agradável.
**Longevidade** 6 a 7 anos
**Serviço** A 8/10°C com pratos pratos de peixe e marisco.
**Enologia** Carlos Magalhães

Sócio **7,46€** GFA 0,75L
Não Sócio 7,85€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REFª **065837**

**44,76 €** Caixa 6 GFAS
47,10€ Caixa 6 GFAS




## Cottas
### 2022

**Produtor** Quinta de Cottas
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Arinto, Viosinho, Gouveio, Moscatel Galego Branco
**Vinificação** Colheita manual. Transporte em caixas de 25 Kg. Seleção, desengace e prensa à entrada da adega. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Cor citrino intenso. Aroma limpo e fresco de boa intensidade, notas florais e frutadas (doce de gila, manga, frutos tropicais), com leves notas cítricas e minerais. Na boca é fresco e leve, com bom equilíbrio. Final longo.
**Longevidade** 4 a 5 anos
**Serviço** A 10/12°C com peixes e aves de capoeira.
**Enologia** João Silva e Sousa

Sócio **7,55€** GFA 0,75L
Não Sócio 7,95€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REFª **065755**

**45,30 €** Caixa 6 GFAS
47,70€ Caixa 6 GFAS

# CAVE Brancos

Para todas as ocasiões...




## Villa Lisa
### Reserva 2020

**Produtor** João Silva e Sousa
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Gouveio, Viosinho, Arinto
**Vinificação** Colheita manual para caixas de 20 Kg. Prensa suave. Clarificação estática pelo frio durante 48h. Início da fermentação em inox finalizando em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau" com bâtonnage.
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Cor amarelo palha. Aroma complexo, notas florais com um toque de toranja e ligeiro apontamento de baunilha. Na boca é redondo com bom volume, muito fresco, notas de citrinos e uma acidez bem suportada pelo corpo. Final agradável.
**Longevidade** 10 anos
**Serviço** A 8/10°C com peixes, aves e queijos.
**Enologia** Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa

Sócio **8,46€** GFA 0,75L
Não Sócio 8,90€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065579**

**50,76€** Caixa 6 GFAS
53,40€ Caixa 6 GFAS




## Quinta do Cume
### 2023

**Produtor** Quinta do Cume
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Rabigato, Viosinho
**Vinificação** Vindima manual. Fermentação em cubas de inox com temperatura constante de 16°C. Estágio de 9 meses em cubas de inox.
**Teor Alcoólico** 12%
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino. Aroma vivo e fresco, fruta jovem com notas de citrinos e um ligeiro toque tropical (maracujá). Na boca é equilibrado com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final agradável e fresco.
**Longevidade** 4 a 5 anos
**Serviço** A 10/12°C com peixes gordos, carnes brancas e queijos.
**Enologia** Frederico Cudell Tenreiro, Jean-Hughes Gros

Sócio **8,55€** GFA 0,75L
Não Sócio 9,00€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065711**

**51,30€** Caixa 6 GFAS
54,00€ Caixa 6 GFAS




## A Descoberta
### Colheita 2024

**Produtor** Casa da Passarella
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Malvasia Fina, Verdelho, Encruzado
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de cimento e inox. Estágio sobre as borras totais em cuba de cimento.
**Teor Alcoólico** 13%
**Notas de Prova** Cor citrino esverdeado, límpido. Aroma com notas tropicais, citrinos e leve herbáceo. Boca fresca e equilibrada, leve toque adocicado, fresco. Bom final.
**Longevidade** 5 a 6 anos
**Serviço** A 10/12°C com peixes, mariscos, carnes brancas e saladas.
**Enologia** Paulo Nunes

Sócio **6,08€** GFA 0,75L
Não Sócio 6,40€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065901**

**36,48€** Caixa 6 GFAS
38,40€ Caixa 6 GFAS




## Abanico
### Reserva 2022

**Produtor** Casa da Passarella
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Bical, Cerceal, Barcelo, Terrantez e outras autóctones
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em balseiros de 2500 L e barricas usadas de 600 L. Estágio de 12 meses em balseiros de carvalho.
**Teor Alcoólico** 13%
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino intensa. Aroma de fruta amarela madura, mel especiarias, tosta, leves notas fumadas, um toque mineral. Na boca é guloso, complexo, alguma evolução mas muito boa acidez. Encorpado e elegante. Final longo.
**Longevidade** 8 a 10 anos
**Serviço** A 10/12°C com pratos elaborados de peixe, patés, pratos de carnes brancas, aves e carnes vermelhas mais complexas, como cabrito assado ou chanfana.
**Enologia** Paulo Nunes

Sócio **9,03€** GFA 0,75L
Não Sócio 9,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065903**

**54,18€** Caixa 6 GFAS
57,00€ Caixa 6 GFAS

# CAVE Brancos

Para todas as ocasiões...




## Monte D'Oiro
### 2023

**Produtor** Quinta do Monte d'Oiro
**Denominação de Origem** Reg. Lisboa
**Castas** Arinto, Fernão Pires, Viognier
**Vinificação** Vindima manual, parcela a parcela, com escolha. Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio de 5 meses em cubas de inox.
**Teor Alcoólico** 13%
**Notas de Prova** Cor brilhante em amarelo citrino. Aroma jovem e mineral com leve toque de citrinos. Boa estrutura e bom volume de boca. Equilibrado. Final seco e fresco.
**Longevidade** 4 a 5 anos
**Serviço** A 10/13°C com pratos de peixe elaborados ou peixes grelhados, carnes brancas e queijos.
**Enologia** Graça Gonçalves, Grégory Viennois

Sócio **9,03€** GFA 0,75L
Não Sócio 9,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065838**

**54,18€** Caixa 6 GFAS
57,00€ Caixa 6 GFAS




## Quinta da Giesta
### 2023

**Produtor** Boas Quintas
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Arinto, Encruzado, Malvasia Fina
**Vinificação** Ligeira maceração pelicular anterior à prensagem. Após a prensagem, o mosto limpo é fermentado a 14°C.
**Teor Alcoólico** 13%
**Notas de Prova** Cor brilhante, amarelo citrino claro. Aroma de fruta branca (pêra), citrino e mineral com um toque floral. Na boca é equilibrado e envolvente, boa acidez, fresco e frutado. Final fresco e agradável.
**Longevidade** 1 a 2 anos
**Serviço** A 10/12°C com entradas, mariscos, peixe grelhado ou cozido, pratos frios (saladas), sashimi.
**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

Sócio **9,41€** GFA 0,75L
Não Sócio 9,90€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065736**

**56,46€** Caixa 6 GFAS
59,40€ Caixa 6 GFAS




## Platónico
### 2024

**Produtor** Manzwine
**Denominação de Origem** Regional Lisboa
**Castas** Arinto, Fernão Pires
**Vinificação** Colheita manual. Pré-seleção das uvas. Desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa. Fermentação em depósito de Inox de pequeno volume, com controlo da temperatura.
**Teor Alcoólico** 13%
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino. Aroma muito expressivo, intenso e elegante, notas de bergamota, pêssego, tangerina, marmelo doce. Corpo correto, bela textura, frutado. Bela acidez a dar frescura. Final frutado.
**Longevidade** 4 a 5 anos
**Serviço** A 10/12°C com pratos de peixe, pratos ligeiros e saladas.
**Enologia** Ricardo Noronha

Sócio **7,60€** GFA 0,75L
Não Sócio 8,00€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065912**

**45,60€** Caixa 6 GFAS
48,00€ Caixa 6 GFAS




## Florão
### 2023

**Produtor** Quinta da Fonte Souto
**Denominação de Origem** Reg. Alentejano
**Castas** Arinto, Verdelho
**Vinificação** Vindima manual para pequenas caixas. Receção na adega da propriedade com triagem manual. Desengace e esmagamento suave, prensagem a baixa pressão numa prensa pneumática. Fermentação em cubas de inox a baixas temperaturas. Estágio de 6 meses em cubas de inox.
**Teor Alcoólico** 13%
**Notas de Prova** Cor amarelo citrino. Aroma exuberante com notas frutadas de pêssego, ameixa e citrinos. Na boca é fresco e mineral, boa acidez e equilíbrio. Final suave e fresco.
**Longevidade** 2 a 3 anos
**Serviço** A 10/12°C com pratos de aves de capoeira e massas. Compatível com a dieta vegetariana e vegan.
**Enologia** Charles Symington, Pedro Correia, Hugo Almeida

Sócio **9,03€** GFA 0,75L
Não Sócio 9,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065716**

**54,18€** Caixa 6 GFAS
57,00€ Caixa 6 GFAS

# CAVE Rosés

Para todas as ocasiões...




## A Descoberta
2023

**Produtor** Casa da Passarella
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Touriga Nacional, Tinta Roriz
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Desengace seguido de fermentação com controlode temperatura.
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Cor rosa salmão. Aroma fresco, frutos vermelhos (groselha, framboesa e morango), notas de pêssego e um ligeiro toque de cassis. Na boca é seco com boa acidez. Final fresco.
**Longevidade** 4 a 5 anos
**Serviço** A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando saladas, marisco, pratos de peixe, carnes brancas e pratos da cozinha oriental.
**Enologia** Paulo Nunes

Sócio **6,08€** GFA 0,75L
Não Sócio 6,40€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065902**

**36,48€** Caixa 6 GFAS
38,40€ Caixa 6 GFAS




## Rosé de Ventozelo
2024

**Produtor** Quinta de Ventozelo
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Tinta Roriz
**Vinificação** Vindima manual para caixas de 25 Kg. Seleção de cachos na vinha e triagem ótica dos bagos à entrada da adega. Refrigeração dos bagos, desengace e prensagem. Decantação a frio e fermentação com controlo de temperatura (16°C).
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Cor pétala de rosa. Boa intensidade aromática. Notas florais, frutos vermelhos maduros, framboesas, morango silvestre, groselha e discretas notas vegetais. Na boca é fresco e equilibrado. Final discreto.
**Longevidade** 6 a 7 anos
**Serviço** A 10/12°C como aperitivo ou acompanhando pratos leves de peixe e carnes brancas.
**Enologia** José Manuel Sousa Soares

Sócio **13,30€** GFA 0,75L
Não Sócio 14,00€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065919**

**79,80€** Caixa 6 GFAS
84,00€ Caixa 6 GFAS




## Taboadella Caementa 2023

**Produtor** Taboadella
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Tinta Roriz
**Vinificação** Vindima manual. Desengace total por vibração. Prensagem da uva inteira. Fermentação em tulipas de cimento Nico Velo. Estágio de 4 meses em barricas de carvalho francês de 500L.
**Teor Alcoólico** 13%
**Notas de Prova** Cor rosa - casca de cebola aberta. Aromas delicados de frutos vermelhos (amora, framboesa), floral (rosas), mineral e um leve toque de especiarias (pimenta). Boca com boa intensidade a confirmar a fruta vermelha e as especiarias. Final agradável.
**Longevidade** 4 a 5 anos
**Serviço** A 9/11°C com pratos de peixe, massas apaladadas e carnes brancas.
**Enologia** Jorge Alves, Rodrigo Costa

Sócio **14,25€** GFA 0,75L
Não Sócio 15,00€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065649**

**85,50€** Caixa 6 GFAS
90,00€ Caixa 6 GFAS

# CAVE Tintos

Para todas as ocasiões...




## Cottas
### 2020

**Produtor** Quinta de Cottas
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão
**Vinificação** Vinificação Vindima manual para caixas de 25 kg. Seleção, desengace e esmagamento à entrada da adega. Maceração pré-fermentativa de 24h. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial (30% do lote) em barricas usadas carvalho francês e americano durante 6 meses.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Notas de Prova** Cor rubi intenso. Aroma jovem com boa intensidade, notas de grafite, frutos do bosque, moka, chocolate e madeira muito bem integrada. Na boca equilibrado e elegante confirmando as notas de madeira. Bom final.
**Longevidade** 10 a 15 anos
**Serviço** A 15/17°C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.
**Enologia** João Silva e Sousa

Sócio **7,55€** GFA 0,75L
Não Sócio 7,95€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065756**

**45,30€** Caixa 6 GFAS
47,70€ Caixa 6 GFAS




## Barão de Vilar
### Lote Único 2021

**Produtor** Van Zeller Wine Collection
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela
**Vinificação** Vindima manual com seleção. Arrefecimento em câmara frigorífica e desengace. Curta maceração pré-fermentativa. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Estágio parcial de 24 meses em barricas de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Notas de Prova** Cor rubi com laivos atijolados. Aroma de fruta madura com boa evolução e complexidade, notas de ameixa seca, cereja preta e amoras silvestres muito maduras com um toque de canela e tabaco. Na boca é macio e complexo, equilibrado e elegante. Taninos macios e final longo.
**Longevidade** 5 a 6 anos
**Serviço** A 16/18°C com aves de capoeira assadas, grelhados, pratos de carne em geral, cozinha tradicional portuguesa.
**Enologia** Álvaro van Zeller, Manuel Vieira, Mafalda Machado

Sócio **8,08€** GFA 0,75L
Não Sócio 8,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065594**

**48,48€** Caixa 6 GFAS
51,00€ Caixa 6 GFAS




## Villa Lisa
### Reserva 2022

**Produtor** João Silva e Sousa
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
**Vinificação** Vinificação Colheita manual para caixas de 20 Kg. Fermentação em inox. Desengace e esmagamento com pouca remontagem e duas "délestage". Maceração pós-fermentativa. Estágio de 12 meses em depósitos de inox e em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau".
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor rubi intenso. Aroma jovem com boa intensidade, complexo, notas de grafite, frutos do bosque, moka, chocolate e madeira muito bem integrada. Na boca equilibrado e elegante confirmando as notas de madeira. Bons taninos. Bom final.
**Longevidade** 12 a 15 anos
**Serviço** A 14/16°C com pratos da cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole.
**Enologia** João Silva e Sousa

Sócio **8,46€** GFA 0,75L
Não Sócio 8,90€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065909**

**50,76€** Caixa 6 GFAS
53,40€ Caixa 6 GFAS




## Cave Real
### Reserva Douro 2020

**Produtor** João Silva e Sousa
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Touriga Franca, Touriga Nacional
**Vinificação** Vindima manual. Desengace e esmagamento. Fermentação com baixa intensidade de remontagem e 2 "délestage". Maceração pós-fermentativa até final de Novembro. Separação das películas que serão posteriormente prensadas. Estágio de 12 meses, em depósitos de inox e em barricas de carvalho francês "Seguin Moreau".
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor rubi fechado. Aroma intenso com notas de fruta preta, cereja e mirtilos, com notas de madeira do estágio discretas e bem integradas. Na boca é macio e elegante. Final frutado, longo e persistente.
**Longevidade** 10 a 15 anos
**Serviço** A 14/16°C com carnes assadas, caça de pêlo, borrego, cabrito e queijos.
**Enologia** João Silva e Sousa

Sócio **8,55€** GFA 0,75L
Não Sócio 9,00€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065491**

**51,30€** Caixa 6 GFAS
54,00€ Caixa 6 GFAS

# CAVE Tintos

Para todas as ocasiões...




## Ventozelo
### Reserva 2023

**Produtor** Quinta de Ventozelo
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Alicante Bouschet
**Vinificação** Vindima manual, desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. Fermentação em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Notas de Prova** Cor rubi intenso. No nariz é fresco com notas florais e de frutos silvestres maduros com um leve toque de baunilha. Na boca é bem estruturado, com taninos redondos, macio e equilibrado. Boa acidez. Final persistente.
**Longevidade** 10 a 12 anos
**Serviço** A 16/18°C com carnes e cozinha mediterrânea e queijos.
**Enologia** José Manuel Sousa Soares

Sócio **9,26€** GFA 0,75L
Não Sócio 9,75€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065856**

**55,56€** Caixa 6 GFAS
58,50€ Caixa 6 GFAS




## Quinta Nova
### Unoaked 2023

**Produtor** Quinta Nova N. Sra. do Carmo
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Amarela
**Vinificação** Colheita manual. Seleção manual das uvas com triagem à entrada da adega. Desengace total, maceração pré--fermentativa a frio e fermentação em cubas de inox de 25.000 litros. Estágio em inox e cubas de cimento entre 9 a 10 meses.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Notas de Prova** Cor rubi com laivos azulados. Aroma jovem e intenso, exuberante e mineral, notas de frutos do bosque. Na boca é muito macio e equilibrado com boa estrutura, volume e acidez. Final agradável.
**Longevidade** 5 a 7 anos
**Serviço** A 16/17°C com massas apaladadas, aves, carnes brancas e queijos de estrutura média.
**Enologia** António Bastos, Jorge Alves

Sócio **10,45€** GFA 0,75L
Não Sócio 11,00€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065796**

**62,70€** Caixa 6 GFAS
66,00€ Caixa 6 GFAS




## Murças Minas
### 2023

**Produtor** Murças
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas**Touriga Franca, Tinta Francisca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz
**Vinificação** Colheita manual. Desengace e esmagamento, pisa a pé. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas em lagares de granito e prensagem em antiga prensa vertical. Estágio de 9 meses em cubas de betão e barricas usadas de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 13%
**Notas de Prova** Cor rubi intenso com laivos violeta. Aroma frutado com notas intensas de frutos vermelhos e pretos maduros com notas florais e balsâmicas. Na boca é fresco e vivo, com taninos firmes mas maduros. Boa acidez, bem integrada. Boa estrutura e persistência. Final longo, persistente.
**Longevidade** 10 anos
**Serviço** A 14/16°C com carnes vermelhas (cabrito assado, porco preto), pratos condimentados de peixes gordos (bacalhau com broa) e queijos de pasta mole.
**Enologia** Lourenço Charters, José Luís Moreira Silva

Sócio **10,93 €** GFA 0,75L
Não Sócio 11,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065807**

**65,58€** Caixa 6 GFAS
69,00€ Caixa 6 GFAS




## Terra a Terra
### Reserva 2021

**Produtor** Quanta Terra
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
**Vinificação** Vindima manual para caixas de 20 kg. Fermentação alcoólica em cubas inox durante 12/15 dias com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica nas cubas. Estágio de 16 meses em barricas usadas de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor rubi intensa. Aroma complexo com notas de frutos negros, cedro e especiarias. Na boca é limpo, elegante e harmonioso com uma boa textura, equilibrado por uma estrutura densa. Intenso e complexo. Final longo, persistente e frutado.
**Longevidade** 7 a 8 anos
**Serviço** A 16/18°C com cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas, fumeiro, queijos de pasta mole, pratos asiáticos, pastas e risottos.
**Enologia** Celso Pereira, Jorge Alves

Sócio **10,93€** GFA 0,75L
Não Sócio 11,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065492**

**65,58€** Caixa 6 GFAS
69,00€ Caixa 6 GFAS

# CAVE Tintos

Para todas as ocasiões...




## Caldas Reserva
### Touriga Nacional 2021

**Produtor** Alves de Sousa
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Touriga Nacional
**Vinificação** Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura e longa maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Notas de Prova** Cor rubi intensa. Aroma com boa complexidade, muito floral, notas de boa fruta, bergamota e um toque de especiarias. Na boca encontramos taninos vivos mas polidos e bem integrados com um ligeiro vegetal mentolado. Final longo.
**Longevidade** 10 a 12 anos
**Serviço** A 16/17ºC com carnes vermelhas, aves e em particular com assados de carnes brancas como cabrito assado e porco bísaro. Beneficia se aberto 30 minutos antes de servir.
**Enologia** Tiago Alves de Sousa

Sócio **11,40€** GFA 0,75L
Não Sócio 12,00€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065566**

**68,40€** Caixa 6 GFAS
72,00€ Caixa 6 GFAS




## A Descoberta
### Colheita 2022

**Produtor** Casa da Passarella
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Jaen, Touriga Nacional, Alfrocheiro
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Fermentação em lagar e em cuba com controlo de temperatura. Estágio de 8 meses em barricas usadas de 600 L de carvalho francês e 4 meses em garrafa.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Notas de Prova** Cor púrpura. Aroma de frutos vermelhos maduros. Na boca é equilibrado e de grande elegância. Final médio.
**Longevidade** 6 a 7 anos
**Serviço** A 16/18ºC com carnes vermelhas e assados.
**Enologia** Paulo Nunes

Sócio **6,08€** GFA 0,75L
Não Sócio 6,40€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065925**

**36,48€** Caixa 6 GFAS
38,40€ Caixa 6 GFAS




## Abanico
### Reserva 2020

**Produtor** Casa da Passarella
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em cuba de cimento com maceração pré e pós fermentativa. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 225L.
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor vermelho escuro, quase opaco. Aroma jovem e expressivo com notas de frutos negros (ameixa), florais (violeta) e de especiarias (pimenta branca, baunilha). Na boca é encorpado, envolvente, fresco e elegante. Final longo.
**Longevidade** 8 a 10 anos
**Serviço** A 16/18ºC com peixes gordos, carnes vermelhas e queijos. Este vinho não foi filtrado pelo que irá desenvolver depósito com o passar dos anos.
**Enologia** Paulo Nunes

Sócio **9,03€** GFA 0,75L
Não Sócio 9,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065757**

**54,18€** Caixa 6 GFAS
57,00€ Caixa 6 GFAS




## Taboadella Villae
### 2022

**Produtor** Taboadella
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira
**Vinificação** Vindima manual. Desengace total por vibração. Fermentação com controlo de temperatura, 70% do mosto fermenta em inox e os restantes 30% em tulipas de cimento Nico Velo durante 16 meses.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Notas de Prova** Cor rubi. Aroma intenso com notas de amoras e framboesas, um toque floral e um ligeiro especiado. Na boca é elegante e fresco, com taninos presentes sem serem agressivos, boa acidez e equilíbrio.
**Longevidade** 4 a 5 anos
**Serviço** A 15/17ºC com carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas ou queijos suaves.
**Enologia** Jorge Alves, Rodrigo Costa

Sócio **9,41€** GFA 0,75L
Não Sócio 9,90€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065624**

**56,46€** Caixa 6 GFAS
59,40€ Caixa 6 GFAS

# CAVE Tintos

Para todas as ocasiões...




## Monte D'Oiro
### 2022

**Produtor** Quinta do Monte d'Oiro
**Denominação de Origem** Reg. Lisboa
**Castas** Syrah, Tinta Roriz, Touriga Nacional
**Vinificação** Vindima parcela a parcela. Colheita manual com escolha. Desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 13%
**Notas de Prova** Cor rubi de intensidade média. Aroma jovem, delicado e leve, floral e frutado (ameixa fresca). Na boca é elegante e equilibrado, fino e fresco com um perfil gastronómico. Bom final.
**Longevidade** 8 a 10 anos
**Serviço** A 16/18ºC com patés de pato, caça (javali, pombo), carnes vermelhas e pratos de peixes gordos condimentados, cabrito, queijos e enchidos.
**Enologia** Graça Gonçalves, Grégory Viennois

Sócio **9,03€** GFA 0,75L
Não Sócio 9,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065842**

**54,18€** Caixa 6 GFAS
57,00€ Caixa 6 GFAS




## Barca do Inferno
### Reserva 2022

**Produtor** Garrocha Wines
**Denominação de Origem** Reg. Lisboa
**Castas** Cabernet Sauvignon, Sousão
**Vinificação** Vindima noturna com mistura de uvas no lagar, pisada a pé na madrugada seguinte. 20% do vinho estagia em barricas de carvalho americano e os restantes 80% em cubas de cimento.
**Teor Alcoólico** 14,5%
**Notas de Prova** Cor rubi intensa. Aroma de fruta vermelha madura, pimenta preta e especiarias. Boca com bom volume, fresco e harmonioso, poderoso. Final persistente.
**Longevidade** 9 a 10 anos
**Serviço** A 15/17ºC com carnes vermelhas grelhadas e peixes gordos no forno ou grelhados.
**Enologia** Francisco Macieira

Sócio **10,45€** GFA 0,75L
Não Sócio 11,00€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065811**

**62,70€** Caixa 6 GFAS
66,00€ Caixa 6 GFAS




## Platónico
### Reserva 2021

**Produtor** Manzwine
**Denominação de Origem** Reg. Lisboa
**Castas** Aragonez, Castelão, Syrah, Touriga Nacional
**Vinificação** Colheita manual com seleção. Seleção manual da uva à entrada da adega. Desengace total. Fermentação com as películas, com cuidada maceração a temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho francês e americano e em tanques inox durante 12 meses. Ligeira filtração antes do engarrafamento.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Notas de Prova** Cor rubi fechado. Aroma intenso, fruta madura, cassis, ameixa preta, pimenta preta, pimentão, notas especiadas da madeira. Na boca fruta sobremadura, notas de compota com ligeira acidez a equilibrar. Boa estrutura.
**Longevidade** 9 a 10 anos
**Serviço** A 16/18ºC com pratos de carne vermelha, caça e queijos.
**Enologia** Ricardo Noronha

Sócio **10,93€** GFA 0,75L
Não Sócio 11,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065921**

**65,58€** Caixa 6 GFAS
69,00€ Caixa 6 GFAS




## Conde Vimioso
### Sommelier Edition 2022

**Produtor** Falua
**Denominação de Origem** Regional Tejo
**Castas** Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
**Vinificação** Colheita manual para caixas de 15 kg. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com controlo de temperatura e maceração prolongada. Estágio de 12 meses em barricas de segundo e terceiro ano de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Notas de Prova** Cor granada profunda. Boa intensidade aromática, notas de fruta madura, ameixas, amoras pretas, notas minerais e um toque de especiarias. Na boca é elegante e macio, com taninos robustos mas muito bem integrados. Final frutado e persistente.
**Longevidade** 5 a 6 anos
**Serviço** A 16/18ºC com carnes grelhadas e assadas, caça, enchidos e queijos.
**Enologia** Antonina Barbosa

Sócio **7,98€** GFA 0,75L
Não Sócio 8,40€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065924**

**47,88€** Caixa 6 GFAS
50,40€ Caixa 6 GFAS

# CAVE Tintos

Para todas as ocasiões...




## Cabeça de Toiro
### Reserva Cab. Sauvignon 2022

**Produtor** Enoport Wines
**Denominação de Origem** DoTejo
**Castas** Cabernet Sauvignon
**Vinificação** Desengace total, fermentação com maceração pelicular a 25%, prensagem ligeira e adição do vinho de prensa ao lote. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 15%
**Notas de Prova** Cor rubi profunda e intensa. Aroma complexo onde predomina fruta preta como ameixa e groselha madura com nuances de pimento e um toque no final de grafite e pólvora. Na boca é redondo e envolvente, com uma acidez marcada a dar-lhe frescura, taninos densos, harmonioso. Bom final.
**Longevidade** 5 a 6 anos
**Serviço** A 18°C com queijos secos, plumas e secretos de porco preto, pratos condimentados com especiarias verdes (manjericão, orégãos, alecrim ou tomilho).
**Enologia** Nuno Faria

Sócio **8,41€** GFA 0,75L
Não Sócio 8,85€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REFª **065773**

**50,46€** Caixa 6 GFAS
53,10€ Caixa 6 GFAS




## Nã Te Rales
### 2020

**Produtor** Herdade da Figueirinha
**Denominação de Origem** Reg. Alentejano
**Castas** Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet
**Vinificação** Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos e controlo de temperatura. Curtimentas de duração variável em função da casta. Fermentação a 26°C. Curto estágio parcial em barricas de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor rubi. Aroma expressivo de frutos vermelhos levemente compotados e um toque de especiarias. Na boca é intenso e muito frutado com leve doçura não excessiva. Macio e equilibrado. Final frutado.
**Longevidade** 5 a 6 anos
**Serviço** A 16/18°C com pratos de carne e queijos.
**Enologia** Filipe Sevinate Pinto, Susana Correia

Sócio **7,60€** GFA 0,75L
Não Sócio 8,00€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REFª **065582**

**45,60€** Caixa 6 GFAS
48,00€ Caixa 6 GFAS




## Esporão
### Colheita 2022

**Produtor** Esporão
**Denominação de Origem** Reg. Alentejano
**Castas** Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Tinta Miúda, Alfrocheiro
**Vinificação** Desengace e esmagamento, co-fermentação de diferentes castas em inox, a temperaturas controladas, seguida da fermentação maloláctica. Estágio de 4 meses em cubas de betão.
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor rubi límpida. Aroma com notas de frutos vermelhos e pretos, com um ligeiro floral e especiarias. A boca confirma as notas de fruta com uma boa acidez que lhe dá frescura. Tudo muito bem combinado com uma textura elegante que lhe dá uma boa densidade. Final fresco e elegante.
**Longevidade** 6 a 7 anos
**Serviço** A 14/16°C com pratos de carne condimentados, cordeiro assado, carnes vermelhas grelhadas.
**Enologia** João Ramos, Sandra Alves

Sócio **9,03€** GFA 0,75L
Não Sócio 9,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REFª **065395**

**54,18€** Caixa 6 GFAS
57,00€ Caixa 6 GFAS




## Florão
### 2020

**Produtor** Quinta da Fonte Souto
**Denominação de Origem** Reg. Alentejano
**Castas** Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah, Mistura de Castas
**Vinificação** Vindima manual. Triagem manual. Desengace e esmagamento suave, prensagem a baixa pressão numa prensa pneumática. Fermentação em vasilhas com controlo individual das temperaturas e movimentos de maceração. 50% do lote estagia 6 meses em barricas usadas de carvalho francês de 400 L.
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor vermelho rubi. Aroma rico e complexo, notas de frutos negros maduros, kirsch, pinhal e um toque balsâmico. Na boca é sedoso e fresco com taninos presentes sem serem agressivos, frutos vermelhos e silvestres, um pouco de cravinho e noz-moscada. Amplo a terminar com um ligeiro e agradável toque apimentado.
**Longevidade** 6 a 7 anos
**Serviço** A 16/18 °C com carnes vermelhas grelhadas, costeletas de porco fritas. Compatível com a dieta vegetariana e vegan.
**Enologia** Charles Symington, Pedro Correia, José Daniel Soares

Sócio **9,03€** GFA 0,75L
Não Sócio 9,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas • REFª **065737**

**54,18€** Caixa 6 GFAS
57,00€ Caixa 6 GFAS

# CAVE Superior

*Para aquelas ocasiões...*




## Expressões
### Anselmo Mendes - Branco 2021

**Produtor** Anselmo Mendes Vinhos
**Denominação de Origem** DOC Vinhos Verdes
**Castas** Alvarinho
**Vinificação** Colheita manual. Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Clarificação com frio por período longo. Fermentação em barricas usadas de 400 litros. Estágio nestas barricas durante 9 meses com bâtonnage sobre borras totais. Estágio de 9 meses em garrafa.
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Cor amarelo-citrino palha. Aroma exuberante com boa intensidade, complexo notas de citrinos (laranja, toranja), toque florais, madeira bem integrada. Boca complexa e equilibrada. Elegante com boa estrutura e acidez. Final longo.
**Longevidade** 15 anos
**Serviço** A 10/12°C como acompanhando marisco, peixes gordos, massas apaladadas e carnes brancas.
**Enologia** Anselmo Mendes

Sócio **22,80€** GFA 0,75L
Não Sócio **24,00€** GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065758**

**136,80€** Caixa 6 GFAS
**144,00€** Caixa 6 GFAS




## Quinta do Cume
### Reserva Branco 2023

**Produtor** Quinta do Cume
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho, Gouveio
**Vinificação** Vindima manual. 60 % do mosto fermenta em inox com controle de temperatura e os restantes 40% em cascos de carvalho francês onde estagia.
**Teor Alcoólico** 13%
**Notas de Prova** Cor citrina. Aroma com alguma complexidade, fruta madura (toranja, manga) com notas de barrica. Boca equilibrada, ampla e madura com as notas de madeira bem casadas e um toque mineral com uma acidez muito fina. Final longo.
**Longevidade** 7 a 8 anos
**Serviço** A 10/12°C com peixes gordos, carnes brancas, ostras e queijos
**Enologia** Jean-Hughes Gros, Frederico Cudell Tenreiro

Sócio **14,25€** GFA 0,75L
Não Sócio **15,00€** GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065916**

**85,50€** Caixa 6 GFAS
**90,00€** Caixa 6 GFAS




## Fonte do Ouro Reserva
### Especial Encruzado Branco 2023

**Produtor** Boas Quintas
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Encruzado
**Vinificação** Contacto pelicular e prensagem. Fermentação em barricas novas de carvalho francês onde estagia durante 6 meses com bâtonnage.
**Teor Alcoólico** 13%
**Notas de Prova** Cor amarelo-citrino. Aroma com alguma complexidade, notas de citrinos e frutos brancos com notas de madeira do estágio bem presentes, mas integradas. Boca com notas minerais, a confirmar os aromas num conjunto complexo com uma excelente acidez a equilibrar, boa estrutura. Final fresco e persistente.
**Longevidade** 5 a 6 anos
**Serviço** A 10/12°C com peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos de ovelha.
**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

Sócio **13,78€** GFA 0,75L
Não Sócio **14,50€** GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065804**

**82,68€** Caixa 6 GFAS
**87,00€** Caixa 6 GFAS

# CAVE Superior

*Para aquelas ocasiões...*




## O Œnólogo
### Encruzado Branco 2022

**Produtor** Casa da Passarella
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Encruzado
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Parte da fermentação (25%) dá-se barricas novas, ocorrendo o restante (75%) em cuba de cimento.
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Cor amarelo-citrino. Aroma com alguma complexidade, notas de citrinos e frutos brancos com notas de madeira do estágio bem presentes, mas integradas. Boca com notas minerais, a confirmar os aromas num conjunto complexo com uma excelente acidez a equilibrar, boa estrutura. Final fresco e persistente.
**Longevidade** 6 a 8 anos
**Serviço** A 10/12°C com pratos elaborados de peixe e marisco, peixes fumados, carnes brancas, caça de penas e queijos.
**Enologia** Paulo Nunes

Sócio **16,15€** GFA 0,75L
Não Sócio 17,00€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065917**

**96,90€** Caixa 6 GFAS
102,00€ Caixa 6 GFAS




## Quinta S. João Batista
### Chardonnay e Fernão Pires 2023

**Produtor** Enoport Wines
**Denominação de Origem** DOC DoTejo
**Castas** Chardonnay, Fernão Pires
**Vinificação** Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação alcoólica à temperatura de 14°C. Final de fermentação em barricas novas de Carvalho Francês, durante 2 meses.
**Teor Alcoólico** 13%
**Notas de Prova** Cor amarelo-palha aberta. Aroma frutado e complexo, fresco e elegante, notas de fruta madura, alperce, casca de cedro, baunilha e citrinos. Na boca é encorpado e cremoso, macio e equilibrado. Confirma a frescura. Bom final.
**Longevidade** 5 a 6 anos
**Serviço** A 7/8°C com pratos de peixe de rio como Sável e queijos de estrutura média.
**Enologia** Nuno Faria

Sócio **11,83€** GFA 0,75L
Não Sócio 12,45€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065771**

**70,98€** Caixa 6 GFAS
74,70€ Caixa 6 GFAS




## Howard's Folly
### Sonhador Branco 2023

**Produtor** Howard's Folly
**Denominação de Origem** Regional Alentejano
**Castas** Vinhas velhas com mais de 100 anos com predominância de Arinto, Fernão Pires, Verdelho, Cercial, Antão Vaz e Malvasia Fina
**Vinificação** Colheita manual. Seleção manual das uvas. Desengace total e suave esmagamento. 48 horas de decantação a frio. 15% do lote fermenta em barricas novas de carvalho francês de 500 L e os restantes 85% permanecem em inox sobre borras finas. Estágio de 4 meses em inox e barrica de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Cor amarelo palha. Aroma complexo, leve floral e frutado (fruta de caroço, pêssego), merengue de limão com as notas de madeira muito bem integradas. Na boca é complexo, excelente acidez a dar-lhe frescura, vibrante e equilibrado e envolvente. Bom volume com alguma mineralidade. Final longo.
**Longevidade** 5 a 6 anos
**Serviço** A 12/14°C com peixes gordos assados ou grelhados (atum, salmão), carnes brancas, massas condimentadas e queijos.
**Enologia** David Baverstock, Pedro Furriel

Sócio **12,83€** GFA 0,75L
Não Sócio 13,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065797**

**76,98€** Caixa 6 GFAS
81,00€ Caixa 6 GFAS

# CAVE Superior

*Para aquelas ocasiões...*




## Quinta Nova Reserva
### Touriga Nacional Tinto 2022

**Produtor** Quinta Nova de Nossa Sra. do Carmo
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Touriga Nacional
**Vinificação** Vindima manual das uvas com seleção. Desengace total, fermentação em cubas de inox. Estágio de 9 meses em barricas de segundo de carvalho francês de 300 L.
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor rubi com laivos azulados. Aroma intenso e fresco, notas florais de violetas e flor de laranjeira, frutadas de mirtilos e amoras negras bem envolvidas em notas especiadas da madeira do estágio. Na boca é sedoso, confirmando a fruta negra, taninos redondos e uma maravilhosa acidez e mineralidade. Final prolongado.
**Longevidade** 12 a 14 anos
**Serviço** A 15/18ºC com carnes vermelhas e assados de carnes brancas como cabrito assado e porco bísaro.
**Enologia** Jorge Alves, António Bastos

Sócio **16,15€** GFA 0,75L
Não Sócio **17,00€** GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065898**

**96,90€** Caixa 6 GFAS
**102,00€** Caixa 6 GFAS




## Casa da Passarella
### Enxertia Jaen Tinto 2018

**Produtor** Casa da Passarella
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Jaen
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em cuba de cimento com maceração pré e pós fermentativa e fermentação espôntanea. Estágio de 12 meses em barricas e 18 meses em garrafa.
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor vermelho opaco. Aroma floral com notas especiadas de pimenta preta com vegetais. Boca harmoniosa com grande equilíbrio e taninos fáceis de grande suavidade. Excelente acidez e estrutura. Final longo.
**Longevidade** 15 a 20 anos
**Serviço** A 16/18ºC pratos de carne mais estruturados e queijos. Estabilizado naturalmente, poderá criar algum depósito com o passar dos anos.
**Enologia** Paulo Nunes

Sócio **12,35€** GFA 0,75L
Não Sócio **13,00€** GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065760**

**74,10€** Caixa 6 GFAS
**78,00€** Caixa 6 GFAS




## Quinta da Giesta
### Reserva Tinto 2019

**Produtor** Boas Quintas
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
**Vinificação** Fermentação com longa e suave maceração. Após a fermentação maloláctica, estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês Allier.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Notas de Prova** Cor rubi intenso. Aroma fresco e complexo, notas de fruta vermelha madura, chocolate e um ligeiro balsâmico, bem integradas com as notas da boa madeira. Na boca é elegante e complexo, boa estrutura e taninos suaves. Final prolongado.
**Longevidade** 8 a 10 anos
**Serviço** A 16/18ºC com caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.
**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

Sócio **19,00€** GFA 0,75L
Não Sócio **20,00€** GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065408**

**114,00€** Caixa 6 GFAS
**120,00€** Caixa 6 GFAS

# CAVE Superior

*Para aquelas ocasiões...*




## Quinta S. João Batista

### Reserva Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon Tinto 2021

**Produtor** Enoport Wines
**Denominação de Origem** DOC DoTejo
**Castas** Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon
**Vinificação** Desengace total. Maceração pelicular prolongada. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (28ºC). Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 14,5%
**Notas de Prova** Cor rubi profundo com laivos violeta. Aroma jovem e elegante, com notas de frutos vermelhos, compota de morango, amora e um toque floral e de especiarias. Na boca é equilibrado com boa estrutura, envolvente e guloso. Bom final.
**Longevidade** 9 a 10 anos
**Serviço** A 16/18ºC com pratos fortes da cozinha mediterrânica e queijos curados.
**Enologia** Nuno Faria

Sócio **11,83€** GFA 0,75L
Não Sócio 12,45€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065843**

**70,98€** Caixa 6 GFAS
74,70€ Caixa 6 GFAS




## Howard's Folly

### Sonhador Tinto 2020

**Produtor** Howard's Folly
**Denominação de Origem** Regional Alentejano
**Castas** Vinhas Velhas, Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira
**Vinificação** Vindima manual para caixas de 15Kg. Seleção manual e desengace total seguido de esmagamento cuidado. Fermentação com remontagens e délestage a temperaturas controladas em pequenas cubas de inox. Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor rubi intenso. Aroma de frutos silvestres pretos e azuis maduros (amoras, mirtilos), azeitonas pretas e ligeiras notas abaunilhadas. Na boca é intenso com taninos vivos e precisos, boa acidez, bom volume e harmonia. Equilibrado. Final agradável.
**Longevidade** 9 a 10 anos
**Serviço** A 16/18ºC com pratos de peixes gordos, carnes brancas e vermelhas.
**Enologia** David Baverstock

Sócio **12,83€** GFA 0,75L
Não Sócio 13,50€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065569**

**76,98€** Caixa 6 GFAS
81,00€ Caixa 6 GFAS




## Colecção Privada DSF

### Grand Noir Tinto 2020

**Produtor** José Maria da Fonseca
**Denominação de Origem** Regional Alentejano
**Castas** Grand Noir
**Vinificação** Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura durante 10 dias. Estágio de 8 meses em inox.
**Teor Alcoólico** 15%
**Notas de Prova** Cor vermelho profundo com alguns laivos acastanhados. Aroma complexo, frutos vermelhos maduros (amora, framboesa), notas de chocolate negro, goiaba, pimenta branca e cedro. A boca confirma os aromas, num conjunto denso e saboroso. Muito equilibrado. Final prolongado.
**Longevidade** 15 anos
**Serviço** A 14/16ºC com carnes vermelhas, caça ou queijos de pasta mole. O vinho não foi filtrado nem estabilizado, pelo que irá criar depósito com o passar dos anos.
**Enologia** José Maria Bettencourt

Sócio **16,06€** GFA 0,75L
Não Sócio 16,90€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065246**

**96,36€** Caixa 6 GFAS
101,40€ Caixa 6 GFAS

# CAVE Superior

*Para aquelas ocasiões...*




## Esporão
### Reserva Tinto 2022

**Produtor** Esporão
**Denominação de Origem** DOC Alentejo
**Castas** Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Aragonês, Cabernet Sauvignon
**Vinificação** Colheita separada por castas. Desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox, cubas de betão e pequenos lagares de mármore com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica em inox. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano, 20% novas e 80% usadas. Estágio mínimo de 6 meses em garrafa.
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor rubi profundo e intenso. Aroma profundo e complexo, charmoso, belo "sous bois", frutos vermelhos e notas especiadas. Na boca é vivo e completo. Envolvente e super elegante, corpo sólido, taninos finos e vibrantes. Bom equilíbrio. Muito bom final, persistente e equilibrado.
**Longevidade** 9 a 10 anos
**Serviço** A 16/18ºC graus com pratos da cozinha mediterrânica, carnes vermelhas, pratos condimentados.
**Enologia** Sandra Alves, João Ramos

Sócio **16,15€** GFA 0,75L
Não Sócio 17,00€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065826**

**96,90€** Caixa 6 GFAS
102,00€ Caixa 6 GFAS




## Herdade Aldeia de Cima
### Reserva Tinto 2021

**Produtor** Herdade Aldeia de Cima
**Denominação de Origem** Regional Alentejano
**Castas** Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonês, Alfrocheiro
**Vinificação** Vindima manual. Fermentação em cubas de inox. A Alicante Bouschet estagia 12 meses em barrica de carvalho francês de 500 L de 2º ano, a Trincadeira 6 meses em tinajas de terracota de 150 L, a Aragonês 6 meses em depósitos de cimento nico velo de 2600 L e a Alfrocheiro 6 meses em ânforas de cocciopesto de 1000 L.
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor rubi. Aromas de alcaçuz e baunilha muito bem integradas com as notas de fruta preta e especiarias. Complexo, elegante e equilibrado. Denso com boa acidez e taninos firmes. Bons indicios para uma excelente evolução. Bom final.
**Longevidade** 9 a 10 anos
**Serviço** A 15/16ºC com carnes brancas, aves, queijos suaves.
**Enologia** Jorge Alves, António Cavalheiro

Sócio **16,15€** GFA 0,75L
Não Sócio 17,00€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065703**

**96,90€** Caixa 6 GFAS
102,00€ Caixa 6 GFAS




## Quinta da Fonte Souto
### Tinto 2019

**Produtor** Quinta da Fonte Souto
**Denominação de Origem** DOC Alentejo
**Castas** Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Syrah, T. Nacional
**Vinificação** Vindima manual. Triagem manual na adega. Desengace e esmagamento suave, fermentação e maceração separadas por castas. Maceração pós--fermentativa. 50% do lote estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês de 400 L de segundo e terceiro ano.
**Teor Alcoólico** 14,5%
**Notas de Prova** Cor vermelho-ruby profundo. Aroma fresco, frutos negros e um notas balsâmicas, um "sous-bois" a evidenciar a boa evolução em garrafa. Na boca é cheio e saboroso confirmando os frutos negros (frutos silvestres e ameixa) com um toque de chocolate negro e pimenta preta. Bem estruturado e fresco com taninos suaves. Final prolongado.
**Longevidade** 9 a 10 anos
**Serviço** A 16/18ºC com pratos intensos de carne, caça e queijos fortes.
**Enologia** Charles Symington, Pedro Correia, José Daniel Soares

Sócio **17,39€** GFA 0,75L
Não Sócio 18,30€ GFA 0,75L

Encomende Caixas de 6 gfas · REFª **065621**

**104,34€** Caixa 6 GFAS
109,80€ Caixa 6 GFAS

# Garrafeira do CLUBE

*Para beber ou guardar...*




## Fora da Caixa
### Branco - 1ª Edição

Cor brilhante, amarelo-citrino. Aroma complexo e equilibrado. Notas vegetais e de citrinos com ligeira mineralidade. Na boca é intenso, redondo e macio com boa acidez a dar-lhe frescura, várias camadas, elegante. Final longo e persistente.

**Produtor** João Silva e Sousa
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Arinto, Viosinho, Gouveio
**Vinificação** Vinho composto por um lote de 3 diferentes colheitas, 2019, 2020 e 2021. Vindima manual. Prensa suave da uva inteira. Clarificação estática pelo frio durante 48h. Início da fermentação em inox finalizando em barricas de 500 L de carvalho francês "Seguin Moreau" com bâtonnage.
**Teor Alcoólico** 13%
**Longevidade** 15 anos
**Serviço** A 14/16°C com pratos de carnes vermelhas, assados, bacalhau.
**Enologia** Afonso Silva e Sousa, João Silva e Sousa

3

sócio **23,75**€ GFA 0,75L | Não Sócio **25,00**€ GFA 0,75L.

**71,25**€ Caixa 3 gfas | 75,00€ Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REFª **035562**




## O Fugitivo
### Barcelo Branco 2022

Cor citrina. Aroma elegante e complexo, ameixa amarela e melão casca de carvalho com toque minerais e florais envolvidos por notas de madeira e tosta. Na boca é muito fresco e elegante, profundo e tenso com notas picantes. Final prolongado.

**Produtor** Casa da Passarella
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Barcelo
**Vinificação** Colheita manual para pequenas caixas de 12 kg. Vinificação em cuba de cimento com controlo de temperatura, maceração pré-fermentativa e fermentação, estágio de 6 meses com as borras em barrica usada.
**Teor Alcoólico** 12,5 %
**Longevidade** 9 a 10 anos
**Serviço** A 10/12°C com mariscos, peixes gordos grelhados e carnes brancas.
**Enologia** Paulo Nunes

3

sócio **28,50**€ GFA 0,75L | Não Sócio **30,00**€ GFA 0,75L.

**85,50**€ Caixa 3 gfas | 90,00€ Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REFª **035845**




## Dona Fátima
### Jampal Branco 2022

Novo

Cor amarelo citrina intensa. Aroma complexo, notas de fruta fresca, ameixa branca, frutos tropicais e citrinos, suaves notas de manteiga e tosta. Na boca é cremoso e fresco com notas de boa madeira. Final persistente e envolvente.

**Produtor** ManzWine
**Denominação de Origem** Regional Lisboa
**Castas** Jampal
**Vinificação** Colheita manual com seleção das uvas. Desengace total. Maceração pelicular pré-fermentativa. Fermentação em depósito de Inox de pequeno volume, com controlo da temperatura (entre 14-16C°). Final de fermentação em barricas de carvalho francês, onde estagiou 6 meses com bâtonnage.
**Teor Alcoólico** 13%
**Longevidade** Mais de 20 anos
**Serviço** A 11/12°C com pratos ligeiros e pratos de peixe.
**Enologia** Ricardo Noronha

3

sócio **23,75**€ GFA 0,75L | Não Sócio **25,00**€ GFA 0,75L.

**71,25**€ Caixa 3 gfas | 75,00€ Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REFª **035918**

# Garrafeira do CLUBE

*Para beber ou guardar...*




Cor rubi escuro intensa. Aroma frutado com belas notas de frutos pretos e vermelhos maduros e notas florais bem integrados com especiarias do estágio em madeira. Na boca mostra-se fresco e equilibrado com bom volume e estrutura. Bons taninos. Final muito elegante e persistente.

sócio **18,05**€ GFA 0,75L | Não Sócio **19,00**€ GFA 0,75L.

**54,15**€ Caixa 3 gfas | 57,00€ Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REFª **035767**

## Cottas
### Reserva Tinto 2019

Novo

**Produtor** Quinta de Cottas
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão
**Vinificação** Colheita manual, triagem em tapete de escolha, desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa e fermentação em inox com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa longa seguida de fermentação maloláctica em barrica. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 14%
**Longevidade** 10 a 12 anos
**Serviço** A 15/17°C com peixes gordos assados, carnes vermelhas, caça de pelo, queijos.
**Enologia** João Silva e Sousa




Cor rubi intenso com laivos azulados. Aroma intenso e complexo, notas de frutos vermelhos com um toque floral e de especiarias (pimenta branca, balsâmico). Na boca é fresco e equilibrado com boa estrutura. Final agradável com belas notas do estágio em barrica.

sócio **23,75**€ GFA 0,75L | Não Sócio **25,00**€ GFA 0,75L.

**71,25**€ Caixa 3 gfas | 75,00€ Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REFª **034931**

## Taboadella
### Barrel Top Walk Reserva Tinto 2021

**Produtor** Taboadella
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
**Vinificação** Vindima manual. Fermentação prolongada a temperatura controlada em cubas de inox e depósitos de betão. Estágio em barricas de carvalho francês de 500 L e tosta média, Radoux, Taranseau e Cadous de 12 a 14 meses.
**Teor Alcoólico** 13%
**Longevidade** 10 a 15 anos
**Serviço** A 16/18°C com pratos de carne, caça e queijos amanteigados.
**Enologia** Jorge Alves, Rodrigo Costa




Cor vermelho granada. Aroma com boa estrutura e complexidade, madeira bem integrada, algumas notas de boa evolução em garrafa, frutos pretos e especiarias. Na boca mostra-se complexo, bom volume e estrutura. Equilibrado. Bom final, elegante e longo.

sócio **23,75**€ GFA 0,75L | Não Sócio **25,00**€ GFA 0,75L.

**71,25**€ Caixa 3 gfas | 75,00€ Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REFª **035513**

## Quinta do Monte d'Oiro
### Tinta Roriz Tinto 2020

**Produtor** Quinta do Monte d'Oiro
**Denominação de Origem** Regional Lisboa
**Casta** Tinta Roriz
**Vinificação** Vindima manual. Escolha de cachos e desengace sem esmagamento. Fermentação com 30% de engaço em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio de 16 a 18 meses em barricas de carvalho francês, das quais 30% novas.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Longevidade** 8 a 10 anos
**Serviço** A 16/18°C com bacalhau e polvo, carnes cozinhadas lentamente, em assados, estufados ou guisados, uma boa feijoada ou cozido à portuguesa. Abrir a garrafa 30 minutos a 1 hora antes de servir.
**Enologia** Graça Gonçalves, Gregory Viennois

# Garrafeira do CLUBE

*Para beber ou guardar...*




## Conde Vimioso

### Reserva da Enoteca Tinto 2023

Novo

Cor rubi-granada profunda. Aroma intenso e complexo, notas de fruta preta e vermelha maduras, notas florais, minerais e um toque de especiarias. Na boca é concentrado, bem estruturado e fresco, confirma os frutos negros com taninos bem presentes. Grande potencial de envelhecimento. Final elegante, cheio de personalidade.

**Produtor** Falua
**Denominação de Origem** Regional Tejo
**Castas** Touriga Nacional, Castelão, Cabernet Sauvignon, Aragonez
**Vinificação** Vindima manual em parcelas selecionadas da vinha do convento. Arrefecimento das uvas a 5°C durante 24 h. Desengace total e esmagamento suave. Maceração pré-fermentativa durante 48h a 10°C. Fermentação alcoólica seguida de fermentação malolática a temperatura controlada. Estágio de 12 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 14%
**Longevidade** 10 a 12 anos
**Serviço** A 16/18°C com pratos de carnes grelhadas e assadas, pratos de caça, enchidos e queijos.
**Enologia** Antonina Barbosa

3

sócio **23,75**€ GFA 0,75L | Não Sócio **25,00**€ GFA 0,75L.

**71,25**€ Caixa 3 gfas | 75,00€ Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REF.ª **035597**




## Falua

### Reserva Unoaked Undated Tinto

Cor vermelho denso. Bom aroma, expressivo e elegante. Fresco mas com notas de frutos vermelhos e silvestres maduros, quase compotados. Um "sous-bois" de fundo com bons taninos. Na boca é complexo, redondo com boa acidez, suave e envolvente. Bom fim de boca.

**Produtor** Falua
**Denominação de Origem** Regional Tejo
**Castas** Cabernet Sauvignon
**Vinificação** Este vinho é feito com os melhores lotes das colheitas de 2016, 2017 e 2018. Depois da vindima as uvas são mantidas a 5°C durante 24 horas. As uvas são então desengaçadas e suavemente esmagadas, seguindo-se uma maceração pré-fermentativa a 10/12°C. A fermentação alcoólica é feita em pequenas cubas de inox, a temperatura controlada onde o vinho permanece até ser feito o lote.
**Teor Alcoólico** 15,5%
**Longevidade** 12 a 15 anos
**Serviço** A 16/18°C com carnes vermelhas, caça, pratos de bacalhau, queijos e enchidos
**Enologia** Antonina Barbosa

3

sócio **23,75**€ GFA 0,75L | Não Sócio **25,00**€ GFA 0,75L.

**71,25**€ Caixa 3 gfas | 75,00€ Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REF.ª **035083**




## Howard's Folly

### Grande Sonhador Tinto 2022

Cor vermelho rubi. Aroma de frutos vermelhos maduros (morangos, framboesas) e ligeiras notas abaunilhadas. Na boca é cheio, macio, sedoso e elegante. Vinho com bom volume estrutura. Boa acidez e equilíbrio. Final agradável.

**Produtor** Howard's Folly Wine
**Denominação de Origem** Regional Alentejano
**Castas** Aragonez, Alicante Bouschet
**Vinificação** Vindima manual para caixas de 15 Kg. Seleção manual e desengace total seguido de esmagamento total cuidado. Fermentação em pequenas cubas de inox com remontagens regulares e délestage a temperaturas controladas. Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.
**Teor Alcoólico** 14,5%
**Longevidade** 9 a 10 anos
**Serviço** A 15/18°C com pratos de carnes vermelhas e caça.
**Enologia** David Baverstock, Pedro Furriel

3

sócio **23,75**€ GFA 0,75L | Não Sócio **25,00**€ GFA 0,75L.

**71,25**€ Caixa 3 gfas | 75,00€ Caixa 3 gfas | Caixa 3 gfas REF.ª **035283**

# CAVE Privada

*Para momentos únicos...*




Anselmo Mendes

## A Torre

### Branco 2019

**Produtor** Anselmo Mendes Vinhos
**Denominação de Origem** DOC Vinho Verde
**Casta** Alvarinho
**Vinificação** Colheita manual durante o período da manhã, para caixas pequenas e transporte para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Longa clarificação com frio. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês de 400 litros. Estágio em barricas durante 9 meses com bâtonnage sobre borras totais.
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Aromas complexos e delicados. No nariz, as notas cítricas demonstram o carácter varietal da casta Alvarinho. Notas de baunilha e amêndoa, o estágio em madeira é delicado e subtil. A acidez e mineralidade presentes encontra-se em harmonia transmitindo estrutura e complexidade. Fino e elegante, um terminar longo e persistente.
**Longevidade** 20 anos
**Serviço** A 10/12°C como acompanhando marisco (arroz de lavagante), peixes (robalo, rodovalho), aves (peru no forno, maigret de pato) e carnes brancas.
**Enologia** Anselmo Mendes

**Sócio** 1 gfa - **50,35€**
**Não Sócio** 1 gfa - 53,00€
Refª 015852

Quinta de Ventozelo

## Essência

Novo

### Branco 2019

**Produtor** Quinta de Ventozelo
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Viosinho, Malvasia Fina
**Vinificação** Vindima manual com cuidadosa seleção de uvas. À entrada da adega dupla seleção, manual dos cachos e "bago a bago" por máquina de triagem ótica. Desengace total. Vinificação separada por castas até ao blend final. Fermentação em cubas de inox e depois em barricas, sempre em contacto com as borras finas. Após fermentação, bâtonnage. Estágio de 8 meses em barricas de 300 lts de segundo e terceiro ano das tanoarias Baron, Radoux e Seguin Moreau. Estágio posterior de 5 anos em garrafa.
**Teor Alcoólico** 13,5%
**Notas de Prova** Cor citrino-palha. Aromas amplos e complexos, toques fumados, nuances especiadas e mel, notas frescas a casca de citrinos. Na boca é fresco, confirma a complexidade aromática, com textura aveludada e elegante. Final persistente e elegante.
**Longevidade** 15 a 20 anos
**Serviço** A 12/14°C com queijos fortes, foie gras, peixes gordos e carnes de intensidade média, risotto de cogumelos e trufas.
**Enologia** José Manuel Sousa Soares

**Sócio** 1 gfa - **36,58€**
**Não Sócio** 1 gfa - 38,50€
Refª 015932

Boas Quintas

## Quinta da Giesta

Novo

### Grande Reserva Branco 2021

**Produtor** Boas Quintas
**Denominação de Origem** DOC Dão
**Castas** Encruzado, Arinto
**Vinificação** Vindima manual. Contacto pelicular e prensagem. O mosto limpo fermenta em barricas novas de carvalho francês. Estágio de 9 meses nas barricas com bâtonnage.
**Teor Alcoólico** 12,5%
**Notas de Prova** Cor amarela. Aroma intenso, complexo e elegante a pera, marmelo e baunilha, belas notas minerais. Na boca, boa estrutura, boa textura, cremoso, excelente acidez, notas de tosta, fresco. Final longo e persistente.
**Longevidade** 9 a 10 anos
**Serviço** A 10/12°C com peixes gordos grelhados ou assados, carnes brancas estufadas, queijos de pasta mole, cogumelos.
**Enologia** Nuno Cancela de Abreu

**Sócio** 1 gfa - **104,50€**
**Não Sócio** 1 gfa - 110,00€
Refª 015855

# CAVE Privada

*Para momentos únicos...*




## Alves de Sousa
## Abandonado
### Tinto 2021

Novo

**Produtor** Alves de Sousa
**Denominação de Origem** DOC Douro
**Castas** Tinta Amarela, Touriga Franca, Sousão, Touriga Nacional, Vinhas Velhas (mais de 25 castas autóctones)
**Vinificação** Desengace total. Fermentação durante 9 dias com controlo de temperatura. 12 dias de maceração pós-fermentativa. Estágio de 24 meses em barricas novas e de 2º ano de carvalho francês e português.
**Teor Alcoólico** 14%
**Notas de Prova** Cor rubi profunda. Grande profundidade aromática, pleno de identidade, com notas de folha de eucalipto, alcaçuz, folhas secas e chocolate negro. Boca plena de harmonia, com intensidade, mas também delicadeza e uma extraordinária pureza da fruta. Final persistente.
**Longevidade** 30 a 35 anos
**Serviço** A 16/17ºC com carnes vermelhas condimentadas, caça e cabrito assado. Decantar 1 hora antes de servir
**Enologia** Tiago Alves de Sousa

**Sócio** 1 gfa - **99,75€**
**Não Sócio** 1 gfa - 105,00€
Refª 015907

## Enoport Wines
## Cabeça de Toiro
### Reserva Privada Alicante Bouschet Tinto 2018

Novo

**Produtor** Enoport Wines
**Denominação de Origem** DOC DoTejo
**Castas** Alicante Bouschet
**Vinificação** Colheita manual nas primeiras horas do dia. Desengace total e maceração pelicular. Fermentação com controlo de temperatura a 28ºC. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
**Teor Alcoólico** 15,5 %
**Notas de Prova** Cor granada intenso. Aroma vivo e fresco, com nuances de chocolate, tabaco e especiarias. Na boca é cheio, encorpado, complexo com belas notas balsâmicas. Final longo.
**Longevidade** 8 a 9 anos
**Serviço** A 16/18ºC com carnes vermelhas, caça ou queijos de pasta mole.
**Enologia** Nuno Faria

**Sócio** 1 gfa - **36,10€**
**Não Sócio** 1 gfa - 38,00€
Refª 015194

## Quinta da Fonte Souto
## Quinta da Fonte Souto
### Alicante Bouschett Tinto 2018

Novo

**Produtor** Quinta da Fonte Souto
**Denominação de Origem** DOC Alentejo
**Casta** Alicante Bouschet
**Vinificação** Vindima e Triagem manual. Desengace e esmagamento suave. Fermentação com controlo da temperatura e movimentos de maceração. Maceração pós-fermentativa. 80% do lote estagiou 14 meses em barricas de carvalho francês de 2º ano.
**Teor Alcoólico** 14,5%
**Notas de Prova** Cor rubi denso e profundo. Aroma intenso e complexo, "sous bois", mato, caruma e discretas notas de funcho, frutos negros (amora, mirtilo), ameixa preta com um toque de alcaçuz e nozes. Na boca frutos negros, chocolate, trufa e um toque fumado. Bom volume, boa acidez e estrutura, amplo e complexo, taninos macios de qualidade. Final aromático, prolongado e persistente.
**Longevidade** 12 a 14 anos
**Serviço** A 16/18ºC com pratos da gastronomia tradicional alentejana, pratos ricos de carnes vermelhas, borrego, cabrito, caça ou queijos maturados. Beneficia se aberto 45 minutos a 1 hora antes de servir.
**Enologia** Charles Symington, Pedro Correia, José Daniel Soares

**Sócio** 1 gfa - **28,50€**
**Não Sócio** 1 gfa - 30,00€
Refª 015922

# & Espumantes Champagnes

## Seleção Enoteca




Espumante

### Quinta do Gradil Reserva Brut Nature

SÓCIO **9,98€** | NÃO SÓCIO 10,50€ | 1 GFA 0,75 L REFª **015480**




Espumante

### Quinta do Boição Arinto Bruto

SÓCIO **14,44€** | NÃO SÓCIO 15,20€ | 1 GFA 0,75 L REFª **015372**




Espumante

### Espumante Muros Antigos Alvarinho

SÓCIO **15,20€** | NÃO SÓCIO 16,00€ | 1 GFA 0,75 L REFª **015762**




Espumante

### Ventozelo Grande Reserva Bruto Natural

SÓCIO **23,75€** | NÃO SÓCIO 25,00€ | 1 GFA 0,75 L REFª **015763**

**Preços por garrafa** Encomendas Mínimas - **35€**




Espumante

### Talentus Grand Cuvée Bruto Natural

SÓCIO **10,93€** | NÃO SÓCIO 11,50€ | 1 GFA 0,75 L REFª **015694**




Espumante

### Quinta do Boição Arinto Camarate Bruto Rosé

SÓCIO **14,44€** | NÃO SÓCIO 15,20€ | 1 GFA 0,75 L REFª **015447**




Espumante

### Anselmo Mendes Alvarelhão Private Bruto Rosé

SÓCIO **19,95€** | NÃO SÓCIO 21,00€ | 1 GFA 0,75 L REFª **015781**




Espumante

### Vértice Gouveio Bruto

SÓCIO **38,00€** | NÃO SÓCIO 40,00€ | 1 GFA 0,75 L REFª **015748**

# & Generosos Colheitas Tardias

## Seleção Enoteca




Moscatel Douro
**Dalva**
**Colheita**
**2009**
(0,75 L)

SÓCIO
**19,00€**

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFª **014440**




Moscatel Setúbal
**Alambre**
**20 Anos**
(0,50 L)

SÓCIO
**28,50€**

NÃO SÓCIO
30,00€

1 GFA 0,50 L
REFª **014291**




Moscatel Setúbal
**J.M.F.**
**Moscatel Roxo**
**20 Anos**
(0,50L)

SÓCIO
**93,10€**

NÃO SÓCIO
98,00€

1 GFA 0,50 L
REFª **011605**




Moscatel Setúbal
**Alambre**
**40 Anos**
(0,50L)

SÓCIO
**95,00€**

NÃO SÓCIO
100,00€

1 GFA 0,50 L
REFª **012847**




Dão
**Quinta da Giesta**
**Colheita Tardia**
**2024**
(0,375L)

SÓCIO
**22,80€**

NÃO SÓCIO
24,00€

1 GFA 0,50 L
REFª **015857**




Vinho Licoroso
**Cabeça de Toiro**
**Reserva Privada**
(0,50L)

SÓCIO
**57,00€**

NÃO SÓCIO
60,00€

1 GFA 0,50 L
REFª **015927**

**Preços por garrafa** Encomendas Mínimas - **35€**

# Portos . RUBY

## Seleção Enoteca




Porto
**Quinta Nova**
**L.B.V.**
**2017**
(0,75 L)

SÓCIO
**18,05€**
NÃO SÓCIO
19,00€
1 GFA 0,75 L
REFª **015172**




Porto
**Barão de Vilar**
**Finest**
**Reserve**
(0,75 L)

SÓCIO
**19,00€**
NÃO SÓCIO
20,00€
1 GFA 0,50 L
REFª **015886**




Porto
**Alves de Sousa**
**Vintage**
**2020**
(0,75 L)

SÓCIO
**57,00€**
NÃO SÓCIO
60,00€
1 GFA 0,75 L
REFª **015405**




Porto
**Maynard's**
**Organic**
**Vintage**
**2015**
(0,75 L)

SÓCIO
**61,75€**
NÃO SÓCIO
65,00€
1 GFA 0,75 L
REFª **014073**




Porto
**Maynard's**
**Vintage**
**2021**
(0,75 L)

SÓCIO
**66,50€**
NÃO SÓCIO
70,00€
1 GFA 0,75 L
REFª **015888**




Porto
**Quinta Nova**
**Vintage**
**2017**
(0,75 L)

SÓCIO
**79,80€**
NÃO SÓCIO
84,00€
1 GFA 0,75 L
REFª **014414**




Porto
**Quinta do Tedo**
**Savedra**
**Vintage**
**2017**
(0,75 L)

SÓCIO
**109,25€**
NÃO SÓCIO
115,00€
1 GFA 0,75 L
REFª **015776**

**Preços por garrafa** Encomendas Mínimas - **35€**

# Portos . BRANCOS e TAWNY

## Seleção Enoteca




Porto
**Barão de Vilar**
**Branco**
**10 Anos**
(0,50 L)

SÓCIO **13,78€**
NÃO SÓCIO 14,50€
1 GFA 0,50 L
REFª **012604**




Porto
**Barão de Vilar**
**Tawny**
**10 Anos**
(0,75 L)

SÓCIO **15,20€**
NÃO SÓCIO 16,00€
1 GFA 0,75 L
REFª **011244**




Porto
**Dalva**
**Tawny**
**10 Anos**
(0,75 L)

SÓCIO **18,53€**
NÃO SÓCIO 19,50€
1 GFA 0,50 L
REFª **014719**




Porto
**Palmer**
**Branco**
**20 Anos**
(0,50 L)

SÓCIO **32,30€**
NÃO SÓCIO 34,00€
1 GFA 0,50 L
REFª **015777**




Porto
**Barão de Vilar**
**Tawny**
**20 Anos**
(0,50 L)

SÓCIO **42,75€**
NÃO SÓCIO 45,00€
1 GFA 0,50 L
REFª **013810**




Porto
**Dalva**
**Dry White**
**20 Anos**
(0,75 L)

SÓCIO **42,75€**
NÃO SÓCIO 45,00€
1 GFA 0,50 L
REFª **015831**




Porto
**Barão de Vilar**
**Tawny**
**30 Anos**
(0,50 L)

SÓCIO **71,25€**
NÃO SÓCIO 75,00€
1 GFA 0,50 L
REFª **015819**




Porto
**Maynard's**
**Colheita**
**1974**
(0,75 L)

SÓCIO **179,55€**
NÃO SÓCIO 189,00€
1 GFA 0,75 L
REFª **015738**




Porto
**Dalva**
**Very Old**
**Tawny**
**50 Anos**
(0,75 L)

SÓCIO **209,00€**
NÃO SÓCIO 220,00€
1 GFA 0,75 L
REFª **015778**

**Preços por garrafa** Encomendas Mínimas - **35€**

# Espirituosos

## Seleção Enoteca




Aguardente Velha
**Curvada de Velha**
(0,70 L)

SÓCIO **27,55€**
NÃO SÓCIO 29,00€
1 GFA 0,70 L
REFª **015128**




Aguardente Vínica
**Cabeça de Toiro Reserva Privada**
(0,50 L)

SÓCIO **57,00€**
NÃO SÓCIO 60,00€
1 GFA 0,50 L
REFª **015926**




Aguardente JMF
**Espírito 50 Anos**
(0,50 L)

SÓCIO **118,75€**
NÃO SÓCIO 125,00€
1 GFA 0,50 L
REFª **015765**




Gin
**Ventozelo Premium Dry Gin**
(0,50 L)

SÓCIO **23,75€**
NÃO SÓCIO 25,00€
1 GFA 0,50 L
REFª **013589**




Cognac
**Hine Rare Fine Champagne**
(0,70 L)

SÓCIO **55,10€**
NÃO SÓCIO 58,00€
1 GFA 0,70 L
REFª **012046**




Single Malt Whisky
**Glen Moray Port Cask Finish**
(0,70 L)

SÓCIO **21,38€**
NÃO SÓCIO 22,50€
1 GFA 0,70 L
REFª **015206**




Scotch Whisky
**Cutty Sark Prohibition**
(0,70 L)

SÓCIO **21,85€**
NÃO SÓCIO 23,00€
1 GFA 0,70 L
REFª **012435**




Single Malt Whisky
**Glen Moray Elgin Heritage 12 Anos**
(0,70 L)

SÓCIO **31,35€**
NÃO SÓCIO 33,00€
1 GFA 0,70 L
REFª **014596**




Blended Scotch Whisky
**Label 5 Extra Rare 18 Anos**
(0,70 L)

SÓCIO **52,25€**
NÃO SÓCIO 55,00€
1 GFA 0,70 L
REFª **015801**

**Preços por garrafa** Encomendas Mínimas - **35€**

CABEÇA DE TOIRO




# Conjunto Cabeça de Toiro

1 gfa **Cabeça de Toiro Touriga Nacional Tinto 2020**
1 gfa **Cabeça de Toiro Syrah Tinto 2020**
1 gfa **Cabeça de Toiro Cabernet Sauvignon Tinto 2022**
1 gfa **Cabeça de Toiro Bull's Temptation Tinto 2020**
1 gfa **Cabeça de Toiro Reserva Privada Chardonnay Branco 2022**
1 gfa **Cabeça de Toiro Reserva Privada Alicante Bouschet Tinto 2018**

**Produtor** Enoport Wines **Denominação de Origem** DOC DoTejo **Enologia** Nuno Faria

Sócio
**106,88**€ GFAS 0,75L

Não Sócio
112,50€ GFAS 0,75L

CONJUNTO CAIXA DE 6 GFAS REFª 065939

## Oferta




**1 Garrafa**
**MAGNUM 1,5L**

**Cabeça de Toiro Reserva Rosé 2023**

Syrah, Castelão, Touriga Nacional

Clubes da Enoteca

# Enoteca Garrafeira Clube

## Campanha NOVO SÓCIO

Faça-se Sócio do Enoteca Garrafeira Clube e receba:

### Oferta de Inscrição*

Pela INSCRIÇÃO/QUOTA
do 1º ano - **15,00€**

Conjunto 2 garrafas
**"NOVO SÓCIO"**
(Valor mercado - **29,80€**)

1 Gfa. **Talentus Grand Cuvée Bruto Natural**
1 Gfa. **Zom Reserva Tinto 2020**
+ 1 **Saca-Rolhas ENOTECA**

**Oferta entregue com a primeira encomenda*




**+** 1 Saca-Rolhas ENOTECA

## Enoteca Garrafeira Clube

### PROPOSTA TRIMESTRAL

Uma seleção de 2 caixas (6 garrafas de cada), que lhe será enviada todos os 3 meses (+ 3 garrafas de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista.

### OFERTA ANUAL

Oferta de um conjunto de garrafas de pelo menos o valor da sua quota, que lhe será enviado juntamente com uma encomenda.

### DESCONTO DE 5%

Desconto de 5% em todos os produtos apresentados pela Enoteca.

| Enoteca Garrafeira Clube | |
|---|---|
| Quota anual | **15,00€** |
| Oferta inscrição | **SIM** - Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual. |
| Oferta Renovação | **SIM** - Sempre de valor igual ou superior à quota anual. |
| Desconto | **5%** - em todos os produtos. |
| Participação em Eventos da Enoteca | **NÃO** |
| Programa Trimestral | **SIM** |
| Envio da Revista Enoteca | **SIM** - A Revista ENOTECA, de periodicidade trimestral, será enviada aos sócios do Enoteca Garrafeira Clube |
| Primeiros Provadores | **NÃO** |

### INCREVA-SE!

NO SITE **www.enoteca.pt** OU PEÇA A **FICHA DE INSCRIÇÃO** NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA
OU PELOS TELEFONES **228 348 440** / **934 400 893** OU PELO E-MAIL **enoteca@enoteca.pt**

Clubes da Enoteca

# EnoClube
## Clube dos Conhecedores

## Campanha NOVO SÓCIO

Inscreva-se agora no EnoClube e receba:

### Oferta de Inscrição

Pela INSCRIÇÃO/QUOTA
do 1º ano - **50,00€**

Conjunto 6 garrafas
**"NOVO SÓCIO"**
(Valor mercado - **86,60€**)

1 Gfa. **Talentus Grand Cuvée Bruto Natural**
1 Gfa. **Casa de Rodas Alvarinho Branco 2023**
1 Gfa. **Fonte Ouro Rosé 2023**
1 Gfa. **Zom Reserva Tinto 2020**
1 Gfa. **Barca Inferno Reserva Syrah Tinto 2021**
1 Gfa. **Howard's Folly Sonhador Tinto 2020**
+ 1 **Saca-Rolhas ENOTECA**
+ 2 **DropStop ENOTECA**




**CONJUNTO 6 garrafas**




**+** 1 Saca-Rolhas ENOTECA
**+** 2 DropStop ENOTECA

### EnoClube - Clube dos Conhecedores

| | |
|---|---|
| **Quota anual** | **50,00€** |
| **Oferta inscrição** | **SIM** - Oferta de conjunto de vinhos de valor igual ou superior à quota anual. |
| **Oferta Renovação** | **SIM** - Sempre de valor igual ou superior à quota anual. |
| **Desconto** | **10%** - nos vinhos da Gama Enoteca (Bacelo Novo, Cave Real).<br>**5%** - nos restantes vinhos e produtos.<br>**Desconto adicional de 5€** - em encomendas de 3 ou mais caixas. |
| **Participação em Eventos da Enoteca** | **SIM** - Jantares Temáticos, visitas a Caves/Adegas, participação em Vindimas, Cursos de Prova, etc. |
| **Programa Trimestral** | **SIM** - Uma seleção de 2 caixas (6 gfs. cada), que lhe será enviada todos os 3 meses (+ 3 Gfs de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista. |
| **Envio da Revista Enoteca** | **SIM** - A Revista ENOTECA, de periodicidade trimestral, será enviada aos sócios do EnoClube. |
| **Primeiros Provadores** | **SIM** - O sócio pode integrar o grupo dos primeiros provadores. |

### Não Perca esta Oportunidade

NO SITE **www.enoteca.pt** OU PEÇA A **FICHA DE INSCRIÇÃO** NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA
OU PELOS TELEFONES **228 348 440** / **934 400 893** OU PELO E-MAIL **enoteca@enoteca.pt**

# VINHA BARCA DO INFERNO

*Vinhos que lançam o renascer de uma região.*




www.barcadoinferno.com
info@garrocha.pt
Quinta do Garrido, Carnota, Alenquer
@vinha_barca_do_inferno

*Cada garrafa Barca do Inferno conta uma história.*
*Venha descobrir os nossos vinhos!*

Seja responsável. Beba com moderação.