

paixão **VINHO**

pelo

Refúgios de Inverno
de norte a sul
lugares perfeitos
e imperdíveis!

Fabulosos VINHOS TINTOS

**Brancos de inverno
Porto Tawny 10 Anos
Espumantes Super Premium**

Para bríndes perfeitos!

ESTRELAS MICHELIN / BRIDÃO / SUNSET WINE PARTY / CASINO FIGUEIRA
WINE IN AZORES / VERCOOPE / VIILA OEIRAS / L'AND VINEYARDS WINE RESORT





CASA DE SANTAR

Um presente sempre especial

www.globalwines.pt



PurpleSummer Media & Events, Unip. Lda
NPC 513 091 378 • Capital Social € 5 000

Rua Manuel da Silva, n.º 2, 1º Frente
2700-552 Amadora | Portugal
T. +351 211 352 336

Diretora / Editora

Maria Helena Duarte
purplesummer.mhd@gmail.com
TM. +351 969 105 600

Assessora da Direção

Cristina Ribeiro
purplesummer.media@gmail.com

Coordenador Editorial

André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com

Redatores

Agostinho Peixoto, André Guilherme Magalhães, Augusto Lopes, Elias Macovela, Hélio Loureiro, João Pereira Santos, José Sasseti, Manuel Baião, Manuel Silva, Maria Helena Duarte, Susana Marvão.

Fotografia

Ernesto Fonseca, Dario Silva, Shutterstock, D.R.

Provadores

André Guilherme Magalhães, Elias Macovela, Filipe Cardoso, Gonçalo Proença, Gustavo Fernandes, Hugo Mendes, João Chambel, Maria Helena Duarte, Marta Ramalho, Patrícia Gonçalves, Tiago Paulo, Vando Paiva.

Negócios e Marketing

Hugo Henriques
purplesummer.hh@gmail.com

Projeto gráfico

Quanto70 Designers
Art Director | Joana Caprichoso
Paginação | José Barbosa
Imagem | Paulo César Sá

Impressão

Lusoimpress, S.A.

Distribuição | VASP

Registo ICS | 124968
Empresa Jornalística | 223784
Depósito Legal | 245527/06



www.facebook.com/
RevistaPaixaoPeloVinho

A reprodução de textos e imagens
tem de ser solicitada e autorizada.



Capa Fotografia Olly Shutterstock



Quando chegamos a dezembro, nem acreditamos que mais um ano está quase passado. E o que fizemos com ele? Nunca estamos satisfeitos. Nunca. Ou porque não rentabilizamos o tempo livre, porque trabalhamos demais, porque não passamos mais tempo com a família, com os amigos, porque ainda assim não foi possível realizar aquele projeto que está "na gaveta"...

Com esta edição desejamos dar-lhe bons motivos para usufruir mais do seu tempo, seja a conviver com os amigos e família, seja a usufruir de um fim-de-semana romântico numa das unidades hoteleiras e enoturismos que recomendamos.

Com os dias mais frios apetece vinhos mais envolventes, intensos e encorpados, com frutas maduras e a gula das compotas, das tostas e a sedução das especiarias. Vinhos tintos que pode beber desde já, mas que também pode comprar agora para beber nos próximos invernos. Com este propósito pedimos aos produtores de todo o país que nos enviassem os seus vinhos topo de gama, e recebemos cerca de 150 amostras, de todos os vinhos que provamos vai encontrar nestas páginas uma seleção dos 90 melhores, qualquer um deles muito bom, mas alguns verdadeiramente fantásticos, que conquistaram a distinção *Wine Passion Excellency*, estando muito perto da perfeição.

E, depois, há os vinhos brancos com estágio em madeira. Vinhos exuberantes, cheios de garra, encorpados, marcados por fruta madura, confitada ou compotada, com especiarias, baunilha, e elegantes tostados. Vinhos que preenchem e seduzem, que despertam os sentidos, promovem conversas e ousam a diferença. Acompanham bem pratos mais condimentados e intensos, carnes e alguns queijos. Chamo-lhes brancos de inverno porque me dão imenso prazer nestes dias mais frios tal é a complexidade.

Não nos poderíamos esquecer dos nossos magníficos espumantes, fantásticos para acompanhar refeições, para uma boa conversa, para todos os brindes e mais alguns, e para surpreender. Sim. Surpreender os amigos e a família, que jamais estarão à espera de encontrar num espumante uma oferta de aromas e sabores tão rica. Deixamos cerca de 20 propostas de várias regiões do país, com qualquer um deles vai fazer sucesso.

Há quem goste deles para aperitivo, há quem prefira com sobremesas – os Porto Tawny são assim, versáteis, mas muito envolventes e cativantes. Provamos

nesta edição os Tawnies 10 Anos. Seja em qualquer das situações, lembre-se de os servir a 16°C, não os consuma quentes (ou como se houve muitas vezes dizer: "à temperatura ambiente", que nas nossas casas é sempre superior a 20 graus).

Todas estas propostas, para além da prova das novidades que vão chegando ao mercado, são pensadas para lhe proporcionar bons momentos, ricos e únicos, que perdurem. Mas também pode aproveitar as nossas dicas para fazer a sua lista de ofertas, para esta quadra natalícia, para os aniversários ou para quando vai a um jantar e quer levar um "miminho" ao anfitrião.

Em 2015, estamos certos, que irá traçar novos objetivos, e queremos muito que usufrua em pleno do seu tempo livre. Invista em si, na sua família, no amor e na amizade... Vá passear! Portugal tem recantos magníficos, sítios a descobrir, paisagens paradisíacas, seja no campo, na montanha, perto do rio ou da praia. De norte a sul, apresentamos propostas de refúgios para este inverno, alguns com produção de vinhos. Faça as malas e parta à descoberta. Estamos certos que vai adorar!

Termino com um brinde: ao amor, à saúde, à alegria, aos sucessos e à vida!

Feliz Natal e um excelente 2015.



M. Helena Duarte



I



018

- 003. **Editorial**
- 006. **Provadores e regras de prova**
- 008. **Novidades**
- 013. **Destaque**
Nespresso
Special Reserve Maragogype



014



020

- 024. **Prova de vinhos**
Novidades
Todas as regiões
- 034. **Mundo do Vinho**
Wine in Azores



034

- 036. **Mérito**
Vercoope
Comemora 50º Aniversário
- 038. **Design & Arquitetura**
Adega da Faísca
Secret Spot Wines

- 014. **Destaque**
Portugal a brilhar
Guia Michelin 2015
- 016. **Destaque**
Encontro com o Vinho
e Sabores
- 017. **Flash**
Novos Bridão
- 018. **Evento**
Sunset Wine Party
Lisboa
- 020. **Evento**
Sunset Wine Party
Póvoa de Varzim
- 022. **Evento**
Vinhos, Aromas e Sabores.
Casino Figueira



022

038



040



042



044



- 040. **Enoturismo**
- L'AND Vineyards Resort**
- Montemor-o-Novo**
- 042. **Fora de Série**
- Villa Oeiras**
- Vinho Carcavelos**
- 044. **Prova de vinhos**
- Tintos topo de gama**
- Fabulosos!**
- 068. **Prova de Vinhos**
- Brancos de inverno**
- Com estágio em madeira**
- 076. **Prova de Vinhos**
- Espumantes super Premium**
- Tawny 10 Anos**
- 083. **Refúgios de inverno**
- De norte a sul**
- Para descobrir e desfrutar!**
- Quinta do Pégo
- Design Wine Hotel
- Quinta da Lapa
- Tryp Lisboa Aeroporto
- Sesimbra Hotel e Spa
- A Serenada
- Vila Vita Parc

068



083



- 088. **Bloggers Place**
- O vinho é efêmero**
- O vinho, a madeira,**
- os enólogos e os consumidores.**
- 099. **Turismo e outros prazeres**
- Desbravando Terras de Alter**
- Terroir e estilos portugueses**
- Bucelas, a pátria da casta Arinto.**
- 102. **Modesta Opinião**
- Vistos tintos, vistos brancos,**
- vistos rosé...**
- 103. **Flash**
- Brindar com "Alma"**
- Estado d'Alma 3º Aniversário**
- 104. **Must Have**
- Livros, gourmet, bebidas**
- e outras tentações.**
- 106. **Janela aberta**
- Mesmo quando estou só,**
- convido-me a comer comigo!**

www.facebook.com/RevistaPaixãoPeloVinho



ANDRÉ MAGALHÃES



MARIA HELENA DUARTE



ELIAS MACOVELA



FILIPE CARDOSO



GONÇALO PROENÇA



GUSTAVO FERNANDES



HUGO MENDES



PATRÍCIA GONÇALVES



MARTA RAMALHO



TIAGO PAULO



VANDA PAIVA

Prova de vinhos

Todas as provas são cegas. As garrafas nunca são mostradas nem no decorrer da prova nem na discussão final. As provas são efetuadas numa sala com condições controladas, com copos Schot Zwiesel Din Sensus. O painel de provadores selecionado pretende estabelecer uma relação de equilíbrio entre especialistas e consumidores em geral.

OS NOSSOS SELOS DE GARANTIA



WINE PASSION WISE BUY
MELHOR RELAÇÃO QUALIDADE | PREÇO

WINE PASSION EXCELLENCY
VINHO DE EXCELÊNCIA



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco

Seja responsável. Beba com moderação.

marcante

envolvente

Genuínos, autênticos e com personalidade marcante,
os vinhos Bridão conquistam-nos com a sua envolverência e sedução.
São o verdadeiro fruto proibido...



**Bridão, vinhos
com história**



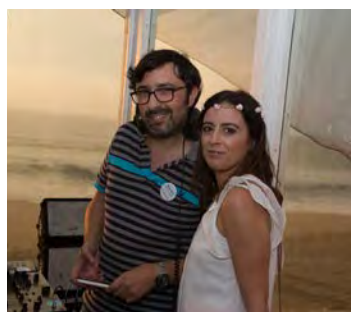
O ADMIRÁVEL mundo do vinho

Esta obra assinala a longa vivência enófila do autor, não só no território nacional, incluindo os Açores e a Madeira, mas também nas visitas profissionais, como jornalista especializado, a vinhas e adegas de países vários, designadamente na Bulgária, Chile, Espanha, França, Grécia e Itália.

O fascínio pelas vinhas, quintas, vinhos, provas e concursos e pelas confrarias e características do enoturismo, bem como o historial dos escanções e das atividades da vitivinicultura e da enologia, em franca ascensão no mundo agronómico, revelam-se esclarecedoras nas páginas deste livro. Militante apaixonado, que frequentou cursos e teve experiências significativas em tantos e tantos encontros, degustações e repastos, na diversidade de territórios, aponta grande parte dos percursos que, com entusiasmo, efetuou de Norte a Sul e em nações da Europa e América. O autor decidiu, inclusivamente, transcrever certos textos que publicou na Revista de Vinhos e em O Escanção, a propósito de circunstâncias várias, demonstrando, assim, o estado de espírito que determinadas situações de excelência lhe provocaram. António dos Santos Mota tem 89 anos. Passou por vários meios de comunicação social como redator, editor e diretor (do semanário Gazeta do Centro e da revista O Escanção). Desempenhou funções de presidente do Conselho Fiscal da Casa da Imprensa, de vice-presidente do Sindicato dos Jornalistas, ajudar a criar várias Associações e fez parte de outras tantas, sem esquecer as Confrarias, sendo autor do livro Confrarias Bâquicas Portuguesas – Breve história do seu movimento associativo.



NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO



Wine Sunset by BEBES.COMES

Joana Marta e Pedro Moreira são os autores do blog BebesPontoComes.pt e pela primeira vez organizaram um evento vínico no Casablanca Lounge Bar, na Praia da Vagueira, em 27 de setembro. A festa Wine Sunset by Bebes.Comes (Wine . Music . Life Lovers)

juntou nove produtores de vinhos de várias regiões e muitos entusiastas que puderam desfrutar de um magnífico pôr-do-sol com o seu vinho preferido, ao som de boa música e das ondas do mar. Estava tudo perfeito!

1º Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola

O Grupo Crédito Agrícola, em parceria com a Associação dos Escanções de Portugal, revelou os vencedores do "1º Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola". A qualidade dos vinhos a concurso foi



sublinhada pelo júri, que premiou com distinção um total de 74 vinhos, brancos e tintos. A distinção de "Tambuladeira dos Escanções de Portugal" de Ouro foi atribuída a 21 vinhos pela sua excelência: Aldeias de Juromenha Viogner Reg. Alentejano Branco 2013; Alento Reserva Reg. Alentejano Branco 2013; Alento Reserva Reg. Alentejano Tinto 2012; Casa da Ínsua Dão Branco 2013; Casa Ermelinda Freitas Reg. Península de Setúbal Tinto 2011; Castelo de Azurara DOC Dão Tinto 2012; Comendador Leonel Cameirinha Reserva Reg. Alentejano Branco 2013; Costa SW Reserva Reg. Península de Setúbal Branco 2012; Grandes Quintas DOC Douro Tinto Reserva 2011; Horta Osório Achado DOC Douro Branco 2013; Monsaraz Premium DOC Alentejo Tinto 2011; Monte da Pestana Reg. Alentejano Branco 2013; Mouras de Arraiolos Reg. Alentejano Branco 2013; Quatro Caminhos Reg. Alentejano Branco 2013; Quinta da Massôrra Reserva Reg. Minho Branco 2012; Quinta do Serrada DOC Dão Tinto 2009; Roquevale Reserva Reg. Alentejano Branco 2011; Rubrica Reg. Alentejano Branco 2013; Serras da Mira Reg. Alentejano Branco 2012; Serras de Grândola Reg. Península de Setúbal Branco 2013; e Villarôco Reserva Douro Tinto 2010. Com o galardão de Prata foram premiados 32 vinhos e com Bronze 21 vinhos. A disputar os galardões estiveram 280 vinhos, inscritos por 175 os produtores, avaliados durante as provas cegas levadas a cabo por um conjunto de enólogos, escanções, jornalistas, bloggers especializados e colaboradores do Crédito Agrícola.

tejano Branco 2013; Mouras de Arraiolos Reg. Alentejano Branco 2013; Quatro Caminhos Reg. Alentejano Branco 2013; Quinta da Massôrra Reserva Reg. Minho Branco 2012; Quinta do Serrada DOC Dão Tinto 2009; Roquevale Reserva Reg. Alentejano Branco 2011; Rubrica Reg. Alentejano Branco 2013; Serras da Mira Reg. Alentejano Branco 2012; Serras de Grândola Reg. Península de Setúbal Branco 2013; e Villarôco Reserva Douro Tinto 2010. Com o galardão de Prata foram premiados 32 vinhos e com Bronze 21 vinhos. A disputar os galardões estiveram 280 vinhos, inscritos por 175 os produtores, avaliados durante as provas cegas levadas a cabo por um conjunto de enólogos, escanções, jornalistas, bloggers especializados e colaboradores do Crédito Agrícola.



NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO



NOVIDADES

Herdade das Servas abre restaurante

Reforçando a distinção do Alentejo como “Melhor Região de Enoturismo do Mundo”, atribuída recentemente pelo site de viagens do jornal norte-americano USA Today, os irmãos Carlos e Luís Serrano Mira – proprietários da Herdade das Servas – acabam de dar mais um passo no desenvolvimento do seu projeto de vinhos com a abertura de um restaurante “a tempo inteiro”, que aposta numa cozinha de base regional com alguns apontamentos de inovação. O Restaurante Herdade das Servas está aberto todos os dias, ao almoço e jantar, à exceção de terça-feira. Em regime de concessão, Paulo Baía é o empresário que está no comando deste novo projeto, assumindo não só a propriedade do mesmo mas também a chefia de sala. A cozinha é assegurada pela sua irmã, a chefe Maria da Fé Baía. Como não poderia deixar de ser o vinho vai ter um lugar de destaque.



The GIN BOX

The Gin Box lançou duas novas caixas completas para que na hora de preparar o seu Gin Tónico tenha tudo à mão. No novo Starter Kit encontram-se os botânicos fundamentais para a preparação da maior parte dos gins presentes no mercado, uma colher de bar e um copo medidor. Um kit criado a pensar nos apreciadores que dão os primeiros passos na arte de bem servir Gin&Tonic. O Gift Pack é composto por uma Mini Gin Box com quatro botânicos essenciais, Pimenta Rosa, Cardomomo, Flor de Hibisco e Zimbardo, dois copos de Gin, uma colher de bar e um copo medidor, um kit ideal para os amantes de Gin. À venda online em www.theginbox.pt, nas lojas do El Corte Inglés, nas melhores garrafeiras e lojas gourmet do país, The Gin Box é o presente OriGINal para o Natal.



NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO



DOC
DOURO
PORTUGAL
TINTO | RED | ROUGE
2012

*Colheita
seleccionada*

CASA VELHA





NOVIDADES

ESPORÃO Reserva 2012 e Private Selection 2011

Esporão Reserva tinto 2012 e Esporão Private Selection tinto 2011, duas colheitas distintas, da autoria dos enólogos David Baverstock e Luís Patrão. Duas expressões de vinhos tintos, com origem no Alentejo, que conjugam a cultura universal do vinho e a arte, através da reprodução de uma obra original de Alberto Carneiro, que se inspirou na paisagem alentejana, já utilizada nas colheitas dos vinhos brancos, para a elaboração dos rótulos dos tintos, Esporão Reserva e Private Selection. Destacamos o Esporão Private Selection que é uma continuidade do Esporão Garrafeira Tinto, lançado pela primeira vez em 1987. Este vinho desafia o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. Inicialmente era uma escolha das melhores barricas de Esporão Reserva e, com o tempo foi evoluindo para uma seleção dos melhores talhões da Herdade.



Rodrigo Caeiro, Rogério Carreiro, Miguel Feijão, Maria do Amparo Godinho, Filipe Francisco

CARMIM tem nova direção

O maior produtor de vinhos do Alentejo, a Carmim, tem nova Direção, que pela primeira vez, é formada por sócios com formação e experiência comprovada na área dos vinhos e azeites. Segundo o Presidente da Direção, Miguel Feijão: "Com uma equipa de profissionais de elevada competência e dedicação, o grande desafio para a empresa será o de consolidar uma posição de destaque no mercado nacional e reforçar o mercado internacional, através da procura de novos mercados e produtos que satisfaçam o consumidor mais atento e exigente". A Carmim, que tem vindo a somar prémios em concursos nacionais e internacionais (destaque para o mais recente - Melhores Vinhos do Alentejo - que premiou com Ouro o Reguengos Reserva Branco 2013, o Garrafeira de Sócios 2008 e o Monsaraz Reserva 2012) promete continuar a trabalhar para merecer a preferência dos apreciadores.



NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO



DESTAQUE
NESPRESSO



Special Reserve Maragogype

> texto **João Pereira dos Santos**
> fotografias **Nespresso**

A marca de cafés Nespresso apresentou recentemente o “Special Reserve Maragogype” com a presença de Paolo Basso, o melhor sommelier do mundo. O evento realizou-se nas Caves Graham’s, no Porto.

“Limited Edition Special Reserve Maragogype” assim se chama o especialíssimo café que a Nespresso lançou. Paralelamente, foi também apresentado a “Reveal Collection by Riedel” um conjunto de dois copos especialmente concebidos, em parceria, pela Nespresso e pela conhecida marca de copos Riedel, com o objetivo de potenciar a experiência de beber e apreciar um bom café. Esta apresentação contou com a presença de Paolo Basso, nada menos que o melhor sommelier do mundo.

O “Special Reserve Maragogype” é considerado pela Nespresso o mais exclusivo dos seus Grand Crus, um café que se caracteriza por “um aroma muito suave e profundo, uma crema suave e um palato muito equilibrado, com acidez e intensidade média, notas doces e ligeiramente verdes e frutadas”. Um Grand Cru Limited Edition, como explicou a Coffee Ambassador da Nespresso, Marta Mimoso, “um café raro, difícil de encontrar e de grande qualidade, produzido em muito pequena quantidade”. A história deste café remete a 1870, quando foi descoberto perto da cidade brasileira de Maragogipe. Trata-se de uma variedade muito de rara de Arábica, de grão gigante, oriundo de uma planta mais alta que o normal, frágil e pouco produtiva, o que a tornou mal-amada, apesar da sua elevada qualidade. Para produzir este café a Nespresso encetou uma busca pelo continente americano, tendo encontrado os quatro melhores terroirs no México, Nicarágua, Guatemala e Colômbia. Depois junta-

Ao conceber estes copos, a Nespresso pretende fornecer uma ferramenta que aperfeiçoe a experiência de degustação do café, ajudando a revelar a sua natureza mais profunda e o seu caráter, o que de facto foi constatado ao almoço quando se provou o Maragogype

ram-se os grãos do México e Nicarágua, e os da Guatemala e da Colômbia, tendo-se procedido a duas torrefações distintas para se obter o blend final.

Já com a presença de Paolo Basso, o melhor sommelier do mundo em 2013 (também com outros prestigiados prémios em carteira), foi apresentada a Reveal Collection, constituída por dois copos, o Mild Glass, de abertura maior e ligeiramente mais largo, que potencia a acidez, a frescura e a delicadeza dos aromas (foi o escolhido para o Maragogype), e o Intense Glass, mais fechado, que aumenta a intensidade e o sabor do café. Os copos foram testados por 16 sommeliers internacionais, entre os quais Paolo Basso, que explicou que o café e o vinho têm muitos parâmetros de análise em comum, como a acidez, o corpo, o equilíbrio ou a complexidade, e que da mesma forma que se exige um bom copo para beber um bom vinho faz também sentido um bom copo para apreciar um bom café. Ao conceber estes copos, a Nespresso pretende fornecer uma ferramenta que aperfeiçoe a experiência de degustação do café, ajudando a revelar a sua natureza mais profunda e o seu caráter, o que de facto foi constatado ao almoço quando se provou o Maragogype. Não só o copo promove o aspeto visual da bebida, permitindo apreciar a sua cor e espuma, como, através da sua forma, retém os aromas do café por mais tempo, e ainda o mantém quente por bastante mais tempo que uma chávena comum.



DESTAQUE
ESTRELAS MICHELIN

Portugal a brilhar Guia Michelin 2015

> texto Maria Helena Duarte > fotografias D.R.

É sempre com muita expectativa que se aguardam as prestigiadas distinções do Guia Michelin. E, uma vez mais Portugal esteve à altura e ainda conseguiu crescer em Estrelas, num total de 17, para 14 premiados.

Este ano estava um bocadinho distraída com a data do anúncio das Estrelas do Guia Michelin. Quando acordei e me liguei ao mundo não se falava de mais nada.

De facto, não só mantivemos todas as Estrelas, como ainda conseguimos conquistar mais três.

Temos mais dois restaurantes com Uma Estrela, o São Gabriel (Algarve), que reconquistou a distinção e conta com a liderança de Leonel Pereira; e no Porto, o restaurante Pedro Lemos, dirigido pelo cozinheiro com o mesmo nome. Já o restaurante Belcanto, de José Avilez, em Lisboa, conquistou a segunda Estrela, feito nunca antes conseguido por um cozinheiro português. Nem de propósito, os grandes destaques ficaram no norte, centro e sul, mas a festa foi de todos quantos sentem orgulho no seu país, nos portugueses e na gastronomia de qualidade que a tantos seduz, seja lá qual for a nação dos comensais.

Ángel Pardo Castro, responsável de relações exteriores da Michelin para a Península Ibérica, uns dias antes do anúncio referiu ao jornal Diario Sur: "Vai haver muitas novidades", acrescentando ainda



que nesta edição entraria "em jogo muita gente jovem". Referindo ainda que os restaurantes classificados nesta edição "estão muito repartidos em termos geográficos". E, assim foi! Para o ano vou estar mais atenta.

Repetem as Duas Estrelas o Vila Joya, de Dieter Koschina, e o Ocean, de Hans Neuner, ambos no Algarve e ambos da responsabilidade de cozinheiros austríacos. Com Uma Estrela mantiveram-se os restaurantes Willie's (Vilamoura), Henrique Leis (Almancil), Il Gallo d'Oro (Funchal),



O restaurante Belcanto, de José Avilez, em Lisboa, conquistou a segunda Estrela, feito nunca antes conseguido por um cozinheiro português.

Casa da Calçada (Amarante), Fortaleza do Guincho (Cascais), The Yeatman (Porto), Feitoria (Lisboa), Eleven (Lisboa) e L'And Vineyards (Montemor-o-Novo).

Ainda não temos a pontuação máxima – Três Estrelas – mas estou confiante, aliás, muito confiante, que lá chegaremos.

Em Espanha, na classificação máxima não houve novidades. O destaque vai para o novo Duas Estrelas – Aponiente – em Cádiz. Com Uma Estrela há agora 19 restaurantes, muitos deles liderados por cozinheiros jovens.

JANTAR DE GALA, ESPETÁCULO E DJ

2014 **REVEILLON** 2015

COM **PEDRO ABRUNHOSA**
& COMITÉ CAVIAR

31 DEZEMBRO

20H30 | 150€ JANTAR, ESPETÁCULO E FESTA

Informações e Reservas:

www.casinofigueira.pt 233 408 400 // reservas@casinofigueira.pt

casino
figueira



DESTAQUE
ENCONTRO COM O VINHO

Encontro com o vinho 2014

> texto **Manuel Baião e João Pereira Santos**
> fotografias D.R.

Entre 7 e 10 de Novembro realizou-se mais Encontro com o vinho em Lisboa. Quase 19 mil visitantes puderam contactar com mais de 400 produtores de vinhos e sabores e provar os mais de 2.000 vinhos presentes, uma amostra do que melhor se faz no nosso país e nos vários segmentos de preço, mas sempre com uma assinalável qualidade. Desta vez a Feira comemorava a 15.ª edição e a promotora do evento, a Revista de Vinhos, comemora em 2014 o 25.º aniversário.

Realizaram-se muitas atividades paralelas, com destaque para o Concurso de Vinhos "A Escolha da Imprensa". Nesta edição saíram vencedores o espumante Murganheira Cuvée Reserva Especial bruto 2003, Távora-Varosa, o branco Terra D'Alter Reserva 2013, Regional Alentejano, o tinto Palácio da Bacalhã tinto 2009, Regional Península de Setúbal e o fortificado Ferreira Vintage 2011, Porto.

Para além das provas aos muitos produtores presentes (impossível ir a todos) as provas especiais foram um espaço privilegiado para provar vinhos únicos e para contactar com os enólogos e os produtores. A Paixão pelo Vinho participou em duas.

Na primeira, o enólogo Hamilton Silva Reis conduziu-nos pela casta Syrah e pelo terroir das Cortes de Cima. Esta empresa dirigida Hans Kristian Jorgensen trouxe modernidade aos vinhos alentejanos na década de 90. A introdução da casta Syrah com um sucesso estrondoso é um dos exemplos mais paradigmáticos. Este vinho foi evoluindo ao longo de quase duas décadas com a aprendizagem da equipa e com a maioridade e sabedoria da vinha, principalmente da parcela 9C, de onde



saem os melhores lotes. O carvalho americano foi dando lugar ao carvalho francês e a bomba de fruta das colheitas iniciais foi dando lugar à frescura e à mineralidade. O terroir do Incógnito, a tal parcela 9C, é um cabeço calcário que transmite acidez e carácter ao vinho. Provamos quase todas as edições dos Incógnitos de 1999 a 2011. Destaque para o Incógnito 2008, vinho tenso, mas com taninos sedosos e com a mineralidade a vir ao de cima. Provávamos paralelamente os vinhos da marca Homenagem a Hans Christian Andersen (HCA), outra aposta na Syrah, através de uma homenagem ao escritor que viveu alguns meses em Portugal e que é compatriota do produtor. Provamos os HCA de 2004 a 2010 e sobressaiu o 2007, ano sem Incógnito, com grande vida, boa acidez, elegância e sofisticação.

Depois estivemos na prova "Os gloriosos anos 60 das Caves São João". Com quase 100 anos, são uma das mais antigas e prestigiadas empresas produtoras de vinho do país. Situada na região da Bairrada, possui o maior e mais diversificado património vitivinícola nacional, com mais de um milhão de garrafas de colheitas anteriores a 2000 em stock e, pasme-se, grande parte delas à venda. Este produtor tem no seu portfólio alguns vinhos icónicos, e qualquer enófilo que se preze já ouviu falar nos míticos vinhos dos anos 60 das Caves São João e foram precisamente alguns desses que estiveram à prova no Encontro com o Vinho e os Sabores.

A administradora e o enólogo da casa, Cé-

lia Alves e José Carvalhosa, conduziram uma prova memorável: Dão, Porta dos Cavaleiros 1964 branco, 1963 tinto, 1966 tinto e 1966 tinto reserva (magnum); Bairrada: Frei João 1966 branco, 1963 tinto reserva (magnum), 1966 tinto e 1966 tinto reserva (magnum). Foi ainda provado o vinho Caves São João Reserva Particular 1967 tinto, um vinho que resulta da mistura dos melhores vinhos do Dão e da Bairrada, mas que apresenta predominio da casta Baga, uma vez que para além da Bairrada, constituía na altura parte importante dos encepamentos do Dão. Um abafado (licoroso) de 1960 e a Aguardente vínica 1965. Salientamos os dois brancos: o Porta de Cavaleiros branco 1964, com uma cor dourada intensa, muito fresco, complexo e sedoso numa evolução perfeita, um vinho emocionante; e o Frei João 1966 branco, dourado brilhante, ainda com alguma fruta no aroma, muito complexo com uma acidez viperina, um final longo e rugoso, um vinho misterioso. Dos tintos destacamos o Frei João 1966 tinto, de cor profunda, ainda avermelhada, aroma complexo e concentrado e uma boca fresca, ampla e firme com um final robusto, um grande Bairrada; e principalmente o Porta de Cavaleiros 1966 tinto reserva de cor iodada, brilhante, aroma fino, muito limpo e complexo, muito equilibrado, fresco e complexo na boca, com um final firme e interminável. Um vinho quase perfeito.

Uma prova absolutamente memorável, como se esperava, fechada com chave de ouro.



Novos Bridão

> fotografias Adegado Cartaxo

No ano de comemoração dos 60 anos a Adega do Cartaxo continua a surpreender com vinhos de elevada qualidade. Assente na sua política de “gestão, expansão, internacionalização e inovação”, a Adega do Cartaxo lançou recentemente três novas referências

da marca Bridão – Private Collection, Alicante Bouschet e Touriga Nacional – vinhos estes que já foram reconhecidos a nível nacional e internacional. A apresentação destes vinhos foi realizada durante um almoço de harmonização, no passado dia 13 de Novembro,

no restaurante Mãe Luísa do chef Igor Martinho, em Arrouquelas. A Adega pretende continuar a apostar em vinhos de qualidade, para o seu segmento de topo, e evidenciar a excelência e o rigor existente nas técnicas de produção dos seus vinhos.



EVENTO
MARRIOTT HOTEL LISBOA





{ Os jardins do Marriott
Hotel encheram-se de
pessoas felizes. }

Sunset Wine Party

> fotografias **Cristóvão (Exposedimage)**

A PurpleSummer Media & Events, com o apoio da revista Paixão pelo Vinho e do Lisbon Marriott Hotel, realizou no passado dia 5 de Setembro, em Lisboa, o Sunset Wine Party, a música do DJ Tiago Baptista conquistou todos os presentes e fez deste Sunset "a festa do verão" 2014.

Cerca de 500 pessoas vibraram com os vinhos e a música ao pôr-do-sol. Glamour, elegância, animação e alegria, vinhos e espumantes de excelência, iguarias saborosas, um jantar vinico extraordinário com alguns dos melhores vinhos brancos de Portugal, foram contributos de eleição para um entardecer e uma noite verdadeiramente excepcionais.

Foram muitos os vinhos portugueses, de várias regiões, que estiveram presentes e se deram a conhecer, provar e saborear, acompanhados ou não dos vários petiscos preparados no Citrus Bar & Restaurant. De

copo na mão, os convivas puderam provar os vinhos das empresas Fita Preta Vinhos; Adega de Favaio; Quinta do Gradil; Quinta das Arcas; Herdade do Penedo Gordo; Vinhos Serras de Grândola; Adega de Cantanhede; Adega de Vidigueira, Cuba e Alvito; Vercoope; Symington Family Estates; Casal da Fonte; Dão Sul; AdegaMãe; Caves Campelo; Quinta da Lapa e Casca Wines.

Para o jantar temático: "Grandes Brancos de Portugal" o Chef António Alexandre preparou um menu divino para cinco vinhos fabulosos do grupo Global Wines: Quinta de Lourosa Alvarinho 2013, Vinho Verde; Vinha de Saturno Branco 2010, Alentejo; Encontro 1 Branco 2012, Bairrada; Casa de Santar Branco Reserva 2013, Dão; e o Vinha do Contador Branco 2011, Dão.

Os jardins do Marriott Hotel encheram-se de pessoas felizes. O objetivo foi cumprido e será um evento a repetir!





EVENTO
BAR DA PRAIA
PÓVOA DE VARZIM



Sunset Wine Party

> fotografias Martifoto

No dia 28 de Setembro, foi a vez da Póvoa de Varzim receber o Sunset Wine Party: provar em ambiente de festa, aproveitando o pôr-do-sol e a magia da noite, envolvendo o mar como cenário, que se encheu de luz e alegria, tendo como anfitrião o Bar da Praia que estava fabuloso, cheio de pessoas bonitas e bem dispostas.

A revista Paixão pelo Vinho, o Bar da Praia, parceiros e produtores de vinhos (Quinta das Arcas, Herdade Penedo Gordo, Adega de Favaíolos, Vinhos S. Caetano, Quinta das Bágeiras, Espumanteria Portuguesa, Dão Sul, Monte das Serras, Caves S. Domingos, Vercoope e Vinhos Norte), fizeram juntos uma aposta no convívio, festa e glamour, desfrutando do magnífico cenário marítimo e toda a envolvente. Após o "Sunset" a festa continuou com um jantar vínico "Quinta do Encontro - Espumantes de Excelência". Surpreendente, foi a palavra mais ouvida nas quatro horas dedicadas à festa Sunset Wine Party. Para a primeira edição o balanço é muito positivo.

Foram quase 300 as pessoas que quiseram fazer parte da festa, e a organização promete que para o ano haverá mais e ainda melhor!



{ O Bar da Praia
estava fabuloso, cheio
de pessoas bonitas e
bem dispostas. }







EVENTO
FIGUEIRA DA FOZ



Casino Figueira Vinhos, Aromas e Sabores.



Uma vez mais, o mês de novembro foi dedicado aos vinhos, aromas e sabores no Casino Figueira, na Figueira da Foz, uma iniciativa que conta com o apoio da revista Paixão pelo Vinho.

No dia 13 os espumantes da Quinta das Bageiras, Bairrada, estiveram em prova numa perfeita fusão de sabores. Sushi, pois claro! Mário Sérgio, produtor, apresentou os espumantes e contou como são feitos, entre muitas outras histórias partilhadas, tão ricos são os 25 aos desta casa como produtora de vinhos. Houve, também, um jantar vínico, no dia 21, desta vez a região escolhida foi Lisboa, em representação estiveram vários vinhos da região e o presidente da CVR Lisboa para fazer as honras dos convivas e partilhar conhecimentos. Marca icónica em Portugal, Marquês de Marialva, da Adega de Cantanhede, Bair-

rada, é sinónimo de qualidade. No dia 25 cerca de 40 apreciadores marcaram presença na prova, apresentada pelo enólogo Osvaldo Amado, com a participação do Chef Tony Martins, que preparou iguarias elaboradas à base de conservas Vasco da Gama. E estava tudo fabuloso! No dia 27 o desafio era aprender a fazer vinho, a partir de lotes de castas. O workshop "Eu fiz o meu vinho com António Maçanita" foi um sucesso e uma experiência inesquecível para os participantes. Conhecer as castas, provar e fazer o melhor blend – era o desafio imposto pelo enólogo António Maçanita. Prova superada, no final todos levaram o vinho para casa. Por fim, realizou-se (já em 4 de dezembro) uma prova com vinhos premiados do Concurso Nacional de Vinhos 2014.

Para o ano há mais!



PROVA REGULAR

as nossas escolhas

Branco, rosado, tinto,
tranquilo ou generoso, espumante...

Todos os meses os produtores
enviam para a revista Paixão pelo Vinho
os seus novos lançamentos para prova
e classificação do painel de provadores.

Conheça-os e desfrute!





17,5 EXCELLENT SUPERIOR

DOC MOSCATEL ROXO

€ 45,00 SETÚBAL 19% vol.

ENÓLOGO
LUÍS SIMÕES

CASTAS MOSCATEL ROXO

COR Topázio com ligeiros tons esverdeados, límpido.

AROMA Rico e apelativo, intenso em notas meladas, cascas de frutos citrinos confitados, toque floral e nuances especiadas.

SABOR Untuoso, envolvente, com boa frescura, excelente para sobremesas, para uma conversa, deixa-se beber devagar de tão prolongado que é o seu final de boca.

HORÁCIO DOS REIS SIMÕES
T. +351 212 870 500



17,3 DUAS QUINTAS

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 25,00 DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGO
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA DA BARCA.

COR Rubi intenso e definido, limpo.

AROMA Exuberante, muito elegante, frutado, com notas de ameixas pretas e mirtilos, especiarias finas, chocolate e derivados, toque de pinho e outros aromas dos bosques, muito balsâmico.

SABOR Conjunto equilibrado e bem estruturado, com taninos firmes mas redondos, as especiarias bem integradas, madeira subtil, bom corpo e volume, deixa um final de boca prolongado e cativante.

ADRIANO RAMOS PINTO - VINHOS
T. +351 223 707 000



17 PORTO TAWNY 10 ANOS

DOC TINTO 2011

€ 17,85 DOURO 20% vol.

ENÓLOGO
DAVID GUIMARAENS

CASTAS S/INF

COR Âmbar com reflexos alaranjados, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos secos com destaque para as nozes e as amêndoas, alperce, figo e tosta requintada.

SABOR Envolvente, equilibrado, frutado, compotado, muito elegante, com um final prolongado.

QUINTA AND VINEYARDS BOTTLERS
T. +351 223 742 800



17,5 CASA DAS GAEIRAS

DOC BRANCO RESERVA 2013

€ 8,50 VINHO VERDE 13% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS VITAL

COR Amarelo citrino definido, brilhante.

AROMA Sedutor, com intensas notas de frutos de pomar que lembram alperces, ameixa amarela, e depois há ainda a salientar a frescura de notas de lima e citrinos, toque mineral.

SABOR Envolvente e untuoso, tem um corpo assinalável, a acidez é viva e gastronómica, a fruta está lá, muito equilibrado, deixa um final persistente e elegante.

TAPADA DAS GAEIRAS, Lda

T. +351 262 503 260
geral@parras.pt
www.parrasvinhos.pt
facebook: casa das gaeiras



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



17,5

€ 40,00

CZAR

DOC LICOROSO MEIO DOCE 2009


PICO

19,3% vol.

ENÓLOGO
FORTUNATO GARCIA
CASTAS
VERDELHO, ARINTO DOS AÇORES, TERRANTEZ DO PICO.
COR
Âmbar com tons acastanhados, brilhante.
AROMA
Exuberante; com fruta madura, alperce seco, citrinos confitados, mineral e fresco, complexo.
SABOR
Envolvente, concentrado, com acidez a segurar o conjunto, guloso e intenso, termina persistente e ousado.
JOSÉ DUARTE GARCIA

ZONA INDUSTRIAL DE S. ROQUE
9940-202 S. ROQUE DO PICO
PICO - AÇORES - PORTUGAL
T. +351 914 253 646
verdelhoczar@yahoo.com


17

XAVIER SANTANA – LOTE ESPECIAL
DO MOSCATEL DE SETÚBAL 2010

€ 9,00

SETÚBAL

17% vol.


ENÓLOGO
ANDRÉ SANTANA PEREIRA
CASTAS MOSCATEL DE SETÚBAL (GRAÚDO)
COR
Topázio, brilhante.
AROMA
Perfumado, distinto, com notas citrinas e tropicais, confitadas, alperce seco e sedutoras notas meladas.
SABOR
Encorpado, denso e bem estruturado, tem frescura correta que equilibra o conjunto, frutado, termina prolongado e guloso.
XAVIER SANTANA

T. +351 212 350 002



17

T QUINTA DA TERRUGEM

DOC TINTO 2011

€ 45,00

ALENTEJO

14,5% vol.


ENÓLOGO
HUGO CARVALHO
CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, CABERNET SAUVIGNON.
COR
Granada, limpo.
AROMA
Elegante; com sedutoras notas de chocolate, tosta e derivados do estágio em madeira, fruta compotada discreta.
SABOR
Mais frutado, muito equilibrado, com a madeira bem integrada, taninos macios, acidez correta, fresco, termina persistente e harmonioso.
ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL

T. +351 234 732 000



17

€ 12,00

MARQUÊS DE MARIALVA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2012


BAIRRADA

13,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO
CASTAS
ARINTO
COR
Amarelo palha com tons esverdeados, limpo.
AROMA
Intenso em notas tostadas de grande qualidade, depois surgem os frutos de pomar maduros e ligeiros citrino.
SABOR
Com forte personalidade, concentrado, envolvente, fruta bem presente, notas de baunilha, acidez em bom plano, termina persistente e harmonioso.
ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE CRL

T. +351 231 419 540

F. +351 231 420 768

geral@cantanhede.com

www.cantanhede.com

www.facebook.com/Adega-Cooperativa-de-Cantanhede


BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



17 TINTO DE CASTELÃO

REG TINTO 2010

€ 18,50 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS CASTELÃO

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante, com boas notas aromáticas a lembrar frutos pretos e do bosque, especiarias, chá preto, folha de tabaco e suave tosta.

SABOR Boa estrutura, com corpo e volume envolventes, taninos macios, mais especiado e com a madeira bem integrada, acidez perfeita, termina persistente.

FITA PRETA VINHOS
T. +351 213 147 297



17

€ 18,00

QUINTA DO PÊGO

DOP TINTO GRANDE RESERVA 2011

DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
WOUTER PIENAAR

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO, TINTO CÃO.

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Muito elegante; intenso em notas de frutos pretos bem maduros, lembra amoras e mirtilos, e depois tem a frescura da ginja misturada com tosta subtil.

SABOR

Na boca a madeira está mais presente, tem notas de baunilha, de especiarias, grão torrados, taninos vigorosos, acidez em bom plano, equilibrado, termina persistente.

QUINTA DO PÊGO / ROZÊS

T. +351 254 730 070
F. +351 254 73 00 79
www.quintadopego.com
info@quintadopego.com
www.facebook.com/quintadopego



17

€ 6,02

ANDREZA

DOC TINTO RESERVA 2012

DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA.

COR

Granada intenso, limpo.

AROMA

Elegante; com notas dominantes de frutos vermelhos e silvestres bem maduros, tostados, baunilha e especiarias.

SABOR

Bem estruturado, com acidez correta, taninos sedosos mas firmes, madeira bem integrada com a fruta, envolvente, deixa um final prolongado.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA

APARTADO 57
3834-907 GAFANHA DA ENCARNÇÃO
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
www.facebook.com/LuaCheiaEmVinhavelhas
www.winesandwinemakers.pt



17 TAYLOR'S

PORTO TAWNY 10 ANOS

€ 19,70 DOURO 20% vol.

ENÓLOGO
DAVID GUIMARAENS

CASTAS S/INF

COR Âmbar com tons alaranjados, limpo.

AROMA Notas de frutos secos, figos, fruta compotada, caramelo e tosta.

SABOR Delicado e rico, a confirmar o perfil aromático, boa relação acidez e doçura, termina persistente.

QUINTA AND VINEYARDS BOTTLERS

T. +351 223 742 800



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



16,5

€ 3,95

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

DOC TINTO 2013



DOURO

13,5% vol.

ENÓLOGOS

JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS

VINHAS VELHAS

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos pretos e de baga, com destaque para a amoras e groselhas.

SABOR

Equilibrado, com taninos macios, boa acidez, bom corpo e volume, frutado, termina longo e harmonioso.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA

APARTADO 57

3834-907 GAFANHA DA ENCARNÇÃO

T. +351 234 329 530

F. +351 234 329 531

luacheia.info@gmail.com

www.facebook.com/LuaCheiaEmVinhasVelhas

www.winesandwinemakers.pt



16,8

DUORUM

DOC TINTO 2012

€ 8,99

DOURO

13,5% vol.



ENÓLOGO

JOSÉ MARIA SOARES FRANCO

CASTAS **TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ.**

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

Sedutor, predominante em notas florais, especialmente violetas, depois chega a fruta madura a lembrar amoras, mirtilos e cassis, suave especiaria.

SABOR

Bom corpo e volume, conjunto bem estruturado, com elegante tosta integrada nas notas frutadas e florais, taninos redondos, acidez correta e boa frescura, termina persistente.

DUORUM VINHOS

T. +351 268 339 910



16,8

DIÁLOGO

DOC TINTO 2013

€ 7,00

DOURO

13% vol.



ENÓLOGO

DIRK NIEPOORT

CASTAS **TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TINTA AMARELA.**

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Sedutor, com elegantes notas de frutos vermelhos e silvestres, tosta ligeira e especiarias.

SABOR

Bom corpo e volume, taninos macios e envolventes, fresco, balsâmico, termina longo e harmonioso.

NIEPOORT VINHOS

T. +351 223 777 782



16,5

100HECTARES

DOC TINTO 2013

€ 7,00

DOURO

14% vol.



ENÓLOGO

FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR

Rubi com reflexos avermelhados, limpo.

AROMA

Cativante, com notas predominantes de frutos vermelhos maduros, notas florais e nuances de chocolate, tosta e especiarias.

SABOR

Na boca mostra-se harmonioso, floral, com acidez a conferir frescura e perfil gastronómico, madeira bem casada, deixa um final de boca longo e tostado.

NATÁLIA NEUZA C. C. MIRANDA BRÁS

T. +351 254 313 593



16,8

BRIDÃO

DOC TINTO 2012

€ 6,50

TEJO

14% vol.



ENÓLOGO

PEDRO GIL

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

Sedutor; notas predominantes de frutos compostados, flores e leve fumado.

SABOR

Elegante, encorpado, com taninos macios, acidez a conferir potencial gastronómico, tosta bem integrada, termina persistente.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO CRL

T. +351 243 770 987



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16,5	TITULAR
€ 7,50	DOP TINTO RESERVA 2012
13,5% vol.	
ENÓLOGOS	CARLOS MAGALHÃES, MANUEL VIEIRA
CASTAS	TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ
COR	Granada, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos maduros, com destaque para frutos vermelhos e de baga, nuances florais e tosta suave.
SABOR	Envolvente, bem estruturado, com taninos firmes e promissores, acidez correta, fresco, notas tostadas bem integradas, termina persistente.
CAMINHOS CRUZADOS	T. +351 232 940 195



16,5	COSTA SW
€ 10,00	REG BRANCO RESERVA 2012
13,5% vol.	
ENÓLOGO	LUÍS SIMÕES
CASTAS	ARINTO, ANTÃO VAZ.
COR	Amarelo palha definido, cristalino.
AROMA	Intenso em aromas a flores do campo, brancas e amarelas, limão amarelo e alperce.
SABOR	Bom corpo e volume, com acidez a conferir frescura, frutado, nuances vegetais, complexo, termina longo.
RESIGON, COMPANHIA AGRÍCOLA E GESTÃO S.A.	T. +351 244 850 950 T./ F. + 351 244 850 949 brejinho.dacosta@gmail.com www.facebook.com/brejinhodacosta



16,5	ÁLBUM
€ 6,02	REG TINTO RESERVA 2011
14% vol.	
ENÓLOGOS	JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA
CASTAS	PETIT VERDOT, ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, ARAGONEZ.
COR	Rubi carregado, limpo.
AROMA	Elegante; com pronunciadas notas de frutos silvestres e do bosque, flores do monte e tosta suave.
SABOR	Envolvente, com taninos sedosos, especiarias a conferir personalidade, fresco, deixa um final de boca cativante e prolongado.
LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA	APARTADO 57 3834-907 GAFANHA DA ENCARNÇÃO T. +351 234 329 530 F. +351 234 329 531 luacheia.info@gmail.com www.facebook.com/LuaCheiaEmVinhavelhas www.winesandwinemakers.pt



16,5	TITULAR
€ 8,95	DOP BRANCO 2013
13% vol.	
ENÓLOGO	CARLOS MAGALHÃES, MANUEL VIEIRA.
CASTAS	ENCRUZADO, MALVASIA FINA.
COR	Amarelo citrino, brilhante.
AROMA	Muito elegante, revela notas de frutos de pomar, com destaque para a maçã, limão amarelo e ameixa, mineral.
SABOR	Vivo e sedutor, tem bom corpo e volume, frescura perfeita, frutado, termina persistente e harmonioso.
CAMINHOS CRUZADOS	T. +351 232 940 195



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



16,5

€ 10,00

QUINTA VALE DE FORNOS

DOC TINTO RESERVA 2012



TEJO

15% vol.

ENÓLOGO

NUNO DE MORAIS

CASTAS

SYRAH

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

Elegante; intenso em notas de frutos pretos compotados, como amoras, mirtilos, ameixas, tosta subtil a deixar notas de especiarias.

SABOR

Bom corpo e volume, tem taninos macios e requintados, mantém a fruta, a acidez é correta, todos ele é redondo e harmonioso, termina persistente.

QUINTA VALE DE FORNOS

AZAMBUJA

T. +351 263 402 105

M. +351 919 544 548

geral@quintavalefornos.com

www.quintavalefornos.com

www.facebook.com/pages/quinta-vale-de-fornos



16,5

BORGES

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 15,00

DOURO

14% vol.



ENÓLOGO

JOSÉ MARIA MACHADO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA AMARELA.**

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Complexo; com notas de frutos vermelhos maduros, especiarias, ligeiro mentolado, balsâmico.

SABOR

Bom corpo e volume, boa acidez, taninos firmes e macios, frutado discreto com as notas tostadas mais presentes, nuances de cravinho e noz-moscada, final de boca longo.

SOCIEDADE DOS VINHOS BORGES

T. +351 224 855 050



16,5

QUINTA DO ESTANHO

DOC TINTO RESERVA 2012

€ 8,81

DOURO

13,5% vol.



ENÓLOGOS

ANSELMO MENDES, JOÃO CABRAL ALMEIDA.

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

Harmonioso; com notas de frutos pretos compotados e frutos silvestres, pimenta rosa e preta, flores do monte.

SABOR

Frutado e floral, com madeira bem integrada, especiarias, bom corpo e volume, taninos macios, gastronómico, termina longo.

JAIME ACÁCIO QUEIROZ CARDOSO

T. +351 259 686 377



16,5

€ 5,49

MARQUÊS DE MARIALVA

DOC ESPUMANTE BLANC DES NOIRS BRUTO 2012



BAIRRADA

12,5% vol.

ENÓLOGO

OSVALDO AMADO

CASTAS

BAGA

COR

Amarelo palha com intensos tons salmonados, brilhante, com bolha fina e persistente.

AROMA

Harmonioso; com ligeiras notas tostadas em equilíbrio com os frutos vermelhos e ligeiro toque floral.

SABOR

Muito agradável, frutado, com boa acidez, fresco, cremoso e envolvente, termina longo e persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE CRL

T. +351 231 419 540

F. +351 231 420 768

geral@cantanhede.com

www.cantanhede.com

www.facebook.com/Adega-Cooperativa-de-Cantanhede



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16,5	SEVERA
€ 9,50	REG TINTO 2013
ALENTEJO	13,5% vol.
ENÓLOGO	JAIME QUENDERA
CASTAS	TOURIGA NACIONAL, SYRAH.
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Intenso em notas de compota de frutos vermelhos, morangos, groselhas, framboesas.
SABOR	Tem bom corpo e volume, a fruta a marcar mas já associada a notas florais, taninos macios, acidez correta, termina longo.
SOC. AGRIC.	HERDADE DAS MOURAS DE ARRAIOLOS / IVIN T. +351 214 083 488



16,5	ALIANÇA
€ 18,99	DOC TINTO 2009
BAIRRADA	14% vol.
ENÓLOGO	FRANCISCO ANTUNES
CASTAS	BAGA
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos e vermelhos.
SABOR	Na boca sobressaem os derivados do estágio em madeira, cacau, especiarias, tem bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, boa acidez, deixa um final longo.
ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL	T. +351 234 732 000



16,5	VERTENTE
€ 13,50	DOC TINTO 2012
DOURO	14% vol.
ENÓLOGO	DIRK NIEPOORT
CASTAS	TOURIGA FRANCA, TINTA AMARELA.
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Jovem, fresco; predominantes em notas frutadas a sugerir fruta do bosque e fruta preta.
SABOR	Mais interessante, complexo, com notas de cacau envolvidas pela tosta e pelas notas de ameixa, taninos macios, acidez correta, termina longo.
NIEPOORT VINHOS	T. +351 223 777 782



16	ÁLBUM
€ 3,50	REG TINTO 2013
ALENTEJO	14% vol.
ENÓLOGO	JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA
CASTAS	PETIT VERDOT, ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, ARAGONEZ.
COR	Granada, limpo.
AROMA	Frutado, jovem e harmonioso.
SABOR	Mais especiado na boca, fruta madura, taninos macios, boa frescura, bom corpo e volume, termina persistente e gastronómico.
LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA	APARTADO 57 3834-907 GAFANHA DA ENCARNAÇÃO FT. +351 234 329 530 F. +351 234 329 531 luacheia.info@gmail.com www.facebook.com/LuaCheiaEmVinhavelhas www.winesandwinemakers.pt



16,5	AURIUS
€ 22,00	REG TINTO 2010
LISBOA	13,5% vol.
ENÓLOGOS	GRAÇA GONÇALVES, GRÉGORY VIENNOIS
CASTAS	TOURIGA NACIONAL, SYRAH.
COR	Rubi carregado, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos, tostados e especiarias.
SABOR	Boa estrutura, bom corpo e volume, a madeira mais evidente, fumados, chocolate, taninos sedosos, boa acidez, termina longo e especiado.
QUINTA DO MONTE D'OIRO	T. +351 263 766 060



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

Seja responsável. Beba com moderação.



16,5	HERDADE DA PIMENTA REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2011
€ 19,00	ALENTEJO 14,5% vol.
	ENÓLOGO NUNO FRANCO
	CASTAS SYRAH, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL.
COR	Granada definido, limpo.
AROMA	Harmonioso; com evidentes notas de frutos silvestres e dos bosque, maduros e compotados, tosta de qualidade, balsâmico.
SABOR	Bem estruturado, envolvente, madeira bem integrada na fruta, fresco, taninos sedosos mas firmes, termina persistente.
	CASA AGRÍCOLA ALEXANDRE RELVAS T. +351 266 988 034



16,5	QUINTA DO CUME DOC TINTO RESERVA 2011
€ 12,90	DOURO 14,5% vol.
	ENÓLOGO JEAN-HUGUES GROS
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA.
COR	Rubi carregado, limpo.
AROMA	Cativante; notas tostadas bem integradas na fruta preta bem madura.
SABOR	Equilibrado, com boa estrutura, tem evidentes notas de especiarias e tosta, ligeiro fumado e fruta mais discreta, acidez em bom plano e taninos macios, termina persistente.
	QUINTA DO CUME SOCIEDADE AGRÍCOLA T. +351 914 457 550



16,5	BRIDÃO DOC TINTO 2012
€ 6,30	TEJO 14,5% vol.
	ENÓLOGO PEDRO GIL
	CASTAS ALICANTE BOUSCHET
COR	Granada intensa, limpo.
AROMA	Envolvente; com notas dominantes de frutos vermelhos e silvestres, como cerejas, groselhas, ginjas, morangos em compota, tosta suave.
SABOR	Harmonioso, frutado, com notas de chocolate, especiaria e taninos poderosos, boa frescura, termina longo.
	ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO CRL T. +351 243 770 987



16,5	QUINTA DO CARVALHÃO TORTO DOC TINTO 2008
€ 6,80	DÃO 13,5% vol.
	ENÓLOGO LUÍS OLIVEIRA, JOSÉ CARLOS OLIVEIRA.
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ.
COR	Granada, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos, ameixas, amoras, mirtilos, nuances florais, harmonioso.
SABOR	Com bom corpo e volume, tem boa estrutura e equilíbrio, taninos macios e acidez ainda viva a garantir mais alguns anos de guarda, termina persistente e frutado.
	CARVALHÃO TORTO – SOC. VINHOS T. +351 915 514 270



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco

13 dez.
10h00-22h00

CHRISTMAS WINE DAY

MERCADO DA VILA . CASCAIS

PROVAR
COMPRAR
& AJUDAR

*Um vinho
por uma causa*

BIPP 
INCLUSÃO PARA A DEFICIÊNCIA

passão
VINHO purple

CASCAIS

MERCADO
DA VILA

LIFT
CONSULTING

SILVESTRE
FESTAS

COMERCIO DE PORTUGAL

sopo.pt

SIEMENS

**ENTRADA
GRATUITA**



Wine in Azores 2014

> texto **Maria Helena Duarte** > Fotografias **José Araújo / Pedro Borges / Ernesto Fonseca**

O maior evento de São Miguel foi um sucesso: mais de 2000 vinhos, muitas apresentações culinárias de reconhecidos chefes de cozinha, gastronomia nacional e regional, e mais de 12 mil visitantes!

Pelo sexto ano consecutivo, realizou-se em Ponta Delgada, nos dias 24, 25 e 26 de Outubro, o evento Wine in Azores, organizado pela Gorgeous Azores. Mais de 12 mil pessoas quiseram marcar presença neste incontornável festival de vinhos e sabores, atraídos pelas largas centenas de vinhos em prova, produtos regionais, show coo-kings com Chefes de Cozinha reconhecidos e muita animação.

Uma vez mais, a organização do Wine in Azores investiu no convite a Chefes de Cozinha para que, nos três dias do evento, as pessoas pudessem com eles aprender novas técnicas de cozinha e de confecção dos alimentos, utilizando os produtos regionais, sendo que este ano o peixe foi o rei. De Portugal Continental veio Leonel Pereira, do Restaurante São Gabriel (Algarve), Cláudio Fontes, do restaurante Aviz (Lisboa), Dalila e Renato Cunha, do restaurante Ferrugem (Vila Nova de Famalicão), Justa Nobre, do restaurante O Nobre (Lisboa), António Alexandre, professor da Chefs Academy RTP e restaurante Citrus Marriott Hotel (Lisboa), Vítor Silva, do restaurante Trás D'Orelha (Torres Vedras) e

Francisco Gomes, da confeitaria A Colonial (Barcelos), responsável pelas propostas mais doces. Da ilha do Faial veio Álvaro Lopes, do restaurante Genuíno, e de São Miguel marcaram presença Paulo Mota, do restaurante Escuna (Hotel Marina Atlântico, Ponta Delgada), César Arruda, do restaurante Let it be (Ribeira Grande), Vicente Quiroga, do restaurante O Marinheiro (Ponta Delgada) e Nuno Santos da Escola de Formação Turística e Hoteleira de Ponta Delgada. O João Couto da Escola de Formação Turística e Hoteleira de Ponta Delgada ensinou a fazer saborosos cocktails. Para acompanhar as iguarias preparadas pelos cozinheiros de serviço, havia mais de dois mil vinhos, incluindo os vinhos açorianos, difícil foi escolher!

Paralelamente ao evento realizaram-se dois jantares vínicos. Pedro Oliveira, Chef Executivo do restaurante Anfiteatro da Escola de Formação Turística e Hoteleira e Paulo Mota Chef Executivo da Bensau-de Hotels juntaram-se, com o apoio dos colegas, para levar a cabo duas iniciativas conjuntas com vista a reforçar a parceria e "consolidar a liderança de um movimento

de mudança na gastronomia dos Açores, que procura a valorização dos produtos regionais através de uma cozinha criativa e contemporânea". Os jantares decorreram nos dias 24 (restaurante Anfiteatro) e no dia 25 de outubro (Varanda do Hotel Açores Atlântico). Ambos jantares contaram com pratos criados por cada um dos Chefs e o objetivo foi plenamente cumprido. As salas estavam cheias nos dois dias, sendo que no dia 25 toda a equipa recebeu um efusivo aplauso de pé. Gastronomia e vinhos estiveram perfeitos, num verdadeiro elogio aos sentidos.

O Wine in Azores é o maior e melhor evento empresarial dos Açores. Joaquim Coutinho Costa, da empresa Gorgeous Azores e organizador do evento, afirma que "juntar o mar e a beleza da Ilha aos negócios, ao prazer de provar bons vinhos e degustar saborosos petiscos, é único, e apesar da contenção financeira, vamos continuar a investir neste que é o melhor evento de São Miguel", garantindo que para o ano já estão assegurados alguns dos apoios à concretização do evento, pelo que regressará ainda com mais novidades.



ONDE DORMIR

Hotel do Colégio . Ponta Delgada

T. +351 296 306 600 | reservas@hotel-docolegio.pt

Situa-se na zona comercial e de negócios de Ponta Delgada, inserido no centro histórico da cidade e ergue-se num prédio do século XIX. É uma referência incontornável de qualidade hoteleira na região, com ambiente singular e acolhedor.

Terra Nostra Garden Hotel . Furnas

T. +351 296 549 090 | terra.nostra@bensaude.pt

Referência incontornável para uma estadia inesquecível nas Furnas. O Banho Termal é uma das principais atrações, devido às suas águas aquecidas a 35°C, ricas em ferro, cálcio, magnésio e outros minerais essenciais, e agora também é possível complementar essa experiência com o Centro de Wellness do Hotel.

A NÃO PERDER

Caldeira Velha – Ribeira Grande; Caldeiras – Ribeira Grande; Lagoa das Furnas; Parque Terra Nostra – Furnas; Lagoa do Fogo; Lago das Sete Cidades; Caloura – Lagoa; Centro Histórico de Ponta Delgada; Passear de barco para ver as baleias; Estufas do Ananás.

ONDE COMER

La Cantina – Ponta Delgada; Aliança – Ponta Delgada; Mané Cigano – Ponta Delgada; Convés – Ponta Delgada; Restaurante Cais 20 – São Roque; LetItBe – Ribeira Grande; Bar Caloura – Lagoa.





MÉRITO
VERCOOPE

VERCOOPE Celebra 50º Aniversário



A Vercoope – União das Adegas Cooperativas da Região dos Vinhos Verdes, UCRL, celebra este ano o seu 50º aniversário.

Esta união de adegas seria fundada em 1964 com o objectivo de engarrafar, promover e comercializar os vinhos produzidos nas Adegas Cooperativas de Amarante, Braga, Guimarães, Famalicão, Felgueiras, Paredes e Vale de Cambra, unindo mais de 5000 viticultores da Região dos Vinhos Verdes.

Com uma produção anual perto das oito milhões de garrafas, a Vercoope afirma-se hoje como um dos maiores produtores da Região dos Vinhos Verdes, detendo uma posição destacada no mercado nacional e uma presença cada vez mais relevante nos mercados internacionais.

Neste momento, exporta cerca de 25% da sua produção para mais de 30 países em cinco continentes, assumindo mesmo um lugar de grande destaque em países como Alemanha, Brasil, EUA, França, Japão, Noruega e Rússia.

Neste ano tão marcante, a Vercoope foi galar-doadada com a conquista do Best Of Vinho Verde, um galardão atribuído anualmente pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes no Concurso Melhores Vinhos Verdes 2014, com o vinho Via Latina Alvarinho, prémio que já tinha sido conquistado também em 2012.

A estes prémios, e ainda com a conquista em 2013 de uma medalha de Ouro e um fantástico Trophy Award no International Wine Challenge, somam-se mais de 60 medalhas e distinções que os vinhos da Vercoope têm

arrecadado só nos últimos três anos, e que confirmam a viragem que esta união de adegas tem vindo a fazer rumo a uma melhoria significativa da qualidade dos seus vinhos.

Marcas como Via Latina, Terras de Felgueiras e Urbe Augusta são já bastante conhecidas por consumidores e especialistas dentro e fora de Portugal, e começam já conquistar o reconhecimento por parte do público como sendo vinhos de excelente qualidade a preços justos.

Dando continuidade ao trabalho desenvolvido, a Vercoope pretende continuar a crescer dentro de um modelo de negócio sustentado, valorizar as parcerias com os seus produtores associados, apresentar no mercado sempre bons vinhos a preços justos e competitivos, e estar presente em cada vez mais mercados internacionais de uma forma consistente e prestigiante.

Sem dúvida um bom exemplo do associativismo e prova segura de que, mesmo nos vinhos, a união faz a força!

Marcas como Via Latina, Terras de Felgueiras e Urbe Augusta são já bastante conhecidas por consumidores e especialistas dentro e fora de Portugal.





DESIGN & ARQUITECTURA
ADEGA DA FAÍSCA





Adega da Faísca premiada

> texto **4 Ventos**
> fotografias **D.R.**

Atribuído pela rede Great Wine Capitals e formado pelas regiões produtoras de vinho mais conceituadas do Mundo, entre as quais se encontram as regiões dos Vinhos do Douro, do Porto e dos Vinhos Verdes, o Prémio Best of Wine Tourism premeia as melhores práticas do enoturismo a nível nacional e internacional.

A seleção dos premiados nacionais e internacionais deste concurso único é um momento de celebração da excelência do serviço em sete categorias que visam premiar as melhores práticas de enoturismo a nível mundial.

A Adega Quinta da Faísca (Favaíes), onde são produzidos os vinhos da Secret Spot Wines, acabou de vencer, a nível nacional, o Prémio Best of Wine Tourism 2015, na categoria Arquitetura e Paisagem.

A Adega, cuja construção original remonta a 1946, foi reconvertida de forma a possibilitar a vinificação de pequenas parcelas com o recurso a diferentes estilos de vinificação. Por outro lado, o elemento arquitectónico – construção em dois pisos – tão caraterísticos das adegas durienses, permite deslocar o vinho com o uso da gravidade.

Assinada pelo arquiteto Carlos Castanheira, a adega encontra-se integrada na paisagem, respeitando a envolvente duriense de xisto e granito, conjugada com materiais nobres, como a madeira e o vidro.

Seguindo a mesma filosofia que corporiza o perfil dos vinhos da Secret Spot Wines – singulares, “handcraft” e fruto de um diálogo – a adega da Quinta da Faísca tor-

na-se um lugar inspirador, em que a nova vertente de enoturismo se destaca pelo acompanhamento personalizado aos visitantes.

Vivenciar uma experiência sensorial única, onde se compreende o percurso da vinha ao vinho, tirando partido dos cinco sentidos, é o desafio lançado pela dupla Gonçalo Sousa Lopes (Eng.º agrícola) e Rui Cunha (enólogo). Do sabor ao tato, da visão ao cheiro, e finalmente ao sabor, percorrer esta premiada adega é viver e compreender o vinho.

A ousadia e originalidade deste projeto passa ainda pela decoração usada na nave das barricas, com o recurso à pintura de grafites, o que cria uma atmosfera urbana que surpreende os visitantes.

Tanto neste como nos restantes espaços é possível, com marcação prévia, a realização de refeições onde se poderá juntar num momento único a gastronomia e os vinhos.

SECRET SPOT WINES

Para a criação da Secret Spot Wines, a escolha do local para a vinificação recaiu nesta adega, que permite conciliar as tradicionais práticas vinícolas durienses com as mais modernas vertentes da enologia.

Simples e funcional, aberta e quase um prolongamento da Natureza que a rodeia, nesta adega agora premiada são vinificadas as uvas para vinhos como o Vale da Poupia ou Secret Spot, com um perfil organoléptico único e excelente relação preço/qualidade, cuja distribuição, em território nacional, é assegurada pela Decante Vinhos.

A Quinta da Faísca possui um total de 17 hectares de vinha, onde predominam as castas brancas – Moscatel Galego Branco, Gouveio, Viosinho, Verdelho, Rabi-

gato, Códrega, entre outras, e as tintas – Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Pinot Noir, entre outras.

Os Secret Spot Wines são ainda oriundos de pequenas parcelas que expressam complexidade, elegância, e estrutura, fruto de vinhas muito velhas localizadas em diversos vales como Vale de Mendiz ou Vale do Rio Torto, entre outros.

Com uma produção média anual de 65 mil litros, em 2013 a empresa faturou cerca de 350 mil euros, sendo que metade da sua produção é destinada à exportação, destacando-se países como Alemanha, Suíça, Dinamarca, Finlândia e Liechtenstein, e a nova aposta na internacionalização recai agora em mercados como Brasil, Estados Unidos e Canadá.

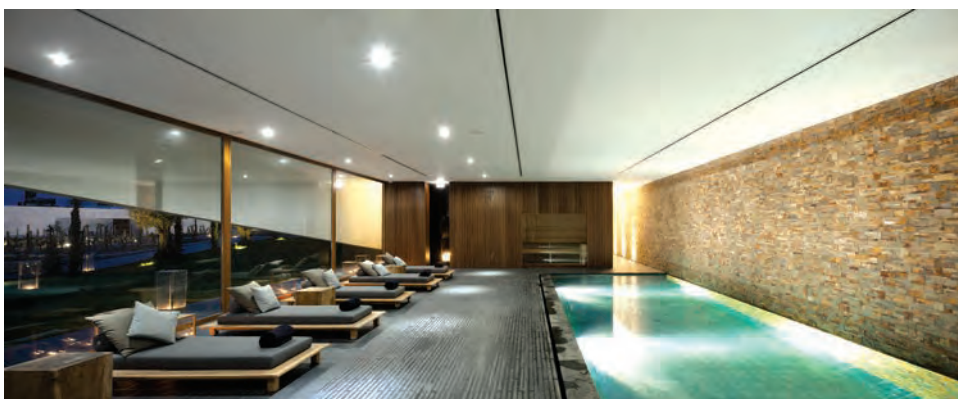


ENOTURISMO
L'AND VINEYARDS

L'AND Vineyards Resort

> texto ARTEH® - Hotels and Resorts
> fotografias L'AND Vineyards Resort

Experiências de luxo e noites românticas
sob um céu estrelado, no Alentejo,
em Montemor-o-Novo.



Uma paisagem única Alentejana definida pela vinha, um grande lago e o castelo medieval de Montemor que se avista ao longe, envolve o luxo sóbrio do L'AND Vineyards Resort. Este é um retiro exclusivo com uma identidade que assenta na cultura do vinho e no serviço excepcional discreto, e que garante uma estadia enriquecedora.

Neste resort sobressai a arquitetura arrojada baseada na reinterpretação contemporânea das casas pátio de tradição Romana e Árabe, com uma forte ligação entre o interior e o exterior. A ardósia e a madeira são centrais na decoração dos espaços, assim como as peças de arte, tecidos e mobiliário exclusivos.

As suites são intimistas e românticas, oferecendo pátios privados e terraços com lareira, vista para o lago e acesso directo à piscina. As Sky View, além de integrarem uma plunge pool aquecida no pátio, pos-

sibilitam a observação do céu estrelado com a recolha surpreendente do tecto do quarto.

No restaurante L'AND, que recentemente viu renovada a distinção com Uma Estrela Michelin, o Chef Miguel Laffan reinventa as tradições alentejanas combinando-as com a cozinha mediterrânica e oriental, numa viagem de culturas e sabores acompanhada pelos vinhos de produção própria. Poderá ficar a conhecer melhor estes vinhos e aprofundar a sua cultura enológica, participando nas provas e cursos realizados na adega pelo enólogo residente.

O SPA, da reconhecida marca francesa Caudalie, com os seus rituais exclusivos de Vinoterapia, massagens e tratamentos de beleza baseados na uva e produtos naturais, proporciona mais um conjunto de experiências únicas de serenidade e prazer, a não perder no L'AND Vineyards Resort.



LOCAIS A VISITAR

Alcácer do Sal, Arraiolos, Barragem dos Minutos, Coruche, Évora, Vendas Novas, Viana do Alentejo.

MONUMENTOS E MUSEUS

Anta Capela de Nossa Senhora do Livramento, Anta Grande da Comenda da Igreja, Castelo, Conventos (Saudação, São Francisco, Santo António), Cromeleque dos Cuncos, Ermida de Nossa Senhora da Visitação, Fornos de Carvão, Hospital Velho, Menires da Pedra Longa, Muralha do Castelo, Paço dos Alcaides, Portal da Igreja de Santa Maria do Bispo.

ATIVIDADES

Desportos aquáticos, equitação, golfe, paraquedismo, passeios pedestres e de trator, workshops de artesanato.

GASTRONOMIA DA REGIÃO

Sopas: beldroegas com queijo, cação de coentrada, gaspacho, panela, pedra, tomate.

Peixe: açorda poejada de bacalhau, caldeirada de peixes do rio.

Carne: borrego assado no forno, empanada de lebre, ensopado de borrego, feijoada de lebre, migas de espargos com carne de porco.

Doces: amêndoa, bolo rançoso, encharcada, nogada, pão de rala, queijadas, sericaia com ameixas de Elvas.

L'AND Vineyards Resort

T. +351 266 242 400

GPS:

Latitude 38° 38' 43" N

Longitude 8° 14' 49" W

<http://l-andvineyards.com/>

www.arteh-hotels.com





FORA DE SÉRIE
CARCAVELOS



Villa Oeiras

> texto e fotografias **Maria Helena Duarte**

Costumava chamar-se Conde de Oeiras, mas agora chega ao mercado com nova imagem e novo nome: Villa Oeiras. Este é um vinho generoso da região de Carcavelos. Um sobrevivente à história e tradição, apadrinhado pela Câmara Municipal de Oeiras.

Paulo Vistas, presidente da Câmara Municipal de Oeiras, apresentou recentemente na adega do palácio do Marquês de Pombal (Oeiras) o vinho generoso Villa Oeiras, reforçando que: "Mais do que um projeto vitivinícola, este é um projeto de recuperação patrimonial". Garantindo, ainda, que "a autarquia tudo continuará a fazer para preservar o vinho Carcavelos".

Foi o Marquês de Pombal que, no século XIV, deu origem ao vinho Carcavelos, e o tornou famoso, tendo mesmo chegado a ser exportado. Mas, o facto é que, se a autarquia não tivesse assumido a posição de apostar na revitalização deste vinho (um dos quatro generosos portugueses, a par do Porto, Madeira e Moscatel), tendo já investido mais de três milhões de euros, a sua extinção já teria sido anunciada, pois já quase todas as vinhas desapareceram. Atualmente a Autarquia gere

12,5 hectares de vinha, metade do total dedicado à produção do vinho de Carcavelos.

A adega do Palácio do Marquês de Pombal é uma preciosidade, digna de visita, os jardins que a rodeiam estão a ser recuperados, tornando o espaço ainda mais atrativo. O Villa Oeiras ficou nesta adega a estagiar durante 10 anos, em cascos de castanheiro e carvalho e tem um preço recomendado de venda ao público de 25 euros. Elaborado a partir das castas Arinto, Galego Dourado e Ratinho, apresenta cor amarelo dourado, aroma marcado pelos frutos secos, mel e especiarias, é rico e guloso, com bom corpo e volume, muito harmonioso e persistente no final de boca. Tiago Correia e Pedro Sá é o enólogo responsável por este vinho. Para o ano poderemos desfrutar também de um Villa Oeiras com 20 anos de estágio.



BOAS FESTAS NO CITRUS RESTAURANTE

FALTA-LHE TEMPO PARA OS
PREPARATIVOS NATALÍCIOS?
TEM POUCO ESPAÇO PARA
RECEBER TODA A FAMÍLIA EM
SUA CASA?

O Citrus Bar e Restaurante pensou
em si e oferece-lhe todas a iguarias
desta época para a Consoada, Dia de
Natal e Fim do Ano. Terá apenas duas
preocupações: reunir a família e
reservar a sua mesa.

LISBON MARRIOTT HOTEL
AVENIDA DOS COMBATENTES, 45 1600-042 LISBOA



Fabulosos **VINHOS TINTOS** *Para bríndes perfeítos!*







18,5

€ 16,50

QUINTA DA PONTE PEDRINHA

DOC TINTO 2007



DÃO

14% vol.

ENÓLOGOS

PATRICIA CARVALHO, CATARINA SIMÕES,
LAFAYETTE AGRA.

CASTAS

VINHAS VELHAS

COR

Granada com tons acastanhados, limpo.

AROMA

Exuberante e requintado; intenso em
notas de frutos pretos bem maduros,
cedo, tostados e especiarias.

SABOR

Muito elegante e equilibrado, é
encorpado e envolvente, tem taninos
ricos, acidez perfeita, madeira muito
bem integrada, termina prolongado e
sedutor. Fabuloso!

MARIA DE LURDES MENDES OLIVEIRA NUNES
OSÓRIO

QUINTA DA PONTE PEDRINHA

T. +351 238 485 000

quintadapontepedrinha@gmail.com

facebook: quinta da ponte pedrinha



18,3 **ENCONTRO 1**
DOC TINTO 2009

€ 60,00

BAIRRADA

14,5% vol.



ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS BAGA, TOURIGA NACIONAL.

COR Rubi carregado, limo.

AROMA Extraordinário, fresco, a lembrar gengibre,
fruta madura e compotada, flores e tosta
muito subtil.

SABOR Perfeito, com tudo muito equilibrado,
excelente estrutura, taninos firmes e
promissores, acidez correta, balsâmico.
Deixa um final de boca vigoroso e
prolongado.

QUINTA DO ENCONTRO – SOC.
VITIVINÍCOLA
T. +351 232 960 140



18 **DUAS QUINTAS**
DOC TINTO RESERVA 2012

€ 25,00

DOURO

14% vol.



ENÓLOGO
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA DA BARCA,
TOURIGA FRANCA.

COR Granada intenso, denso.

AROMA Extraordinário, com sedutoras notas
frescas, frutado, flores do campo,
especiarias, chá e tabaco, balsâmico.

SABOR Bela estrutura, envolvente e cativante, tem
taninos firmes mas macios, acidez perfeita,
vivo, tudo muito bem conjugado, deixa um
final prolongado. Grande vinho.

ADRIANO RAMOS PINTO - VINHOS
T. +351 223 707 000



18,3 **CABRIZ FOUR C**
DOC TINTO 2009

€ 48,00

DÃO

14,5% vol.



ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, BAGA, TINTA
RORIZ, TINTO CÃO.

COR Granada com tons violáceos, límpido.

AROMA Intenso em licor de cassis, frutos do
bosque bem maduros, cereja preta bem
madura, tostado discreto e tabaco fino,
elegante.

SABOR Macio, volumoso, bem estruturado,
excelente equilíbrio, mantém o perfil
aromático, bela acidez, poderoso,
complexo, final persistente. Grande vinho!

DÃO SUL – SOC. VITIVINICOLA S.A.
T. +351 232 960 140



18 **BATUTA**
DOC TINTO 2012

€ 58,00

DOURO

13,5% vol.



ENÓLOGO
DIRK NIEPOORT

CASTAS TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ,
RUFETE, MALVASIA PRETA.

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante e intenso; fresco, mineral, tem
notas de fruta preta, pimenta preta, tosta
de qualidade superior.

SABOR Envolvente e encorpado, é um vinho de
perfil jovem, tem taninos equilibrados,
acidez em excelente plano, tudo muito
bem interligado e cativante, termina
prolongado.

NIEPOORT VINHOS
T. +351 223 777 782



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco

**18.5 PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR
VINHA DO CONTADOR**

DOC TINTO 2009

€ 43,00 DÃO 14.5% vol.ENÓLOGO
OSVALDO AMADOCASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ,
ALFROCHEIRO**COR** Granada intenso com ligeiros tons
acastanhados, límpido.**AROMA** Boa complexidade aromática, muito
elegante; com notas florais, amoras,
framboesas e mirtilos, suave chocolate e
baunilha.**SABOR** Frutado, extraordinário volume de boca,
excelente equilíbrio entre taninos / álcool
/ açúcar, taninos de grande qualidade,
termina persistente e harmonioso.PAÇO DE SANTAR – VINHOS DO DÃO
T. +351 232 960 140**18 QUINTA DA FRONTEIRA**

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2011

€ 24,90 DOURO 14,5% vol.ENÓLOGO
JOÃO CORRÊA, JORGE SERÓDIO BORGES.CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA
FRANCA.**COR** Granada intenso, limpo.**AROMA** Fabuloso; concentrado, com evidentes
notas de frutos pretos bem maduros,
ameixa, mirtilos, baunilha, especiarias e
folhas de chá.**SABOR** Envolvente, encorpado, com taninos
nobres, acidez perfeita, madeira muito
bem interligada com as notas frutas,
especiarias, baunilha, rico, termina
prolongado e sedutor.SOC. AGRÍCOLA DA QUINTA DA COVA DA BARCA
T. +351 219 687 380**18 QUINTA DOS QUATRO VENTOS**

DOC TINTO RESERVA 2007

€ 30,00 DOURO 15% vol.ENÓLOGO
FRANCISCO ANTUNESCASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA
FRANCA, TINTA RORIZ.**COR** Granada intenso, limpo.**AROMA** Fantástico, muito elegante; com evidentes
notas de chocolate pretos, tosta subtil,
fruta compotada.**SABOR** Envolvente, sedutor, com taninos
nobres, acidez perfeita, frutos vermelhos
interligados com a tosta e notas fumadas,
termina persistente e especiado. Grande
vinho!ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL
T. +351 234 732 000**18 QUINTA DO POÇO DO LOBO**

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 12,00 BAIRRADA 13,5% vol.ENÓLOGO
JOSÉ CARVALHEIRACASTAS BAGA, TOURIGA NACIONAL, CABERNET
SAUVIGNON.**COR** Rubi, denso.**AROMA** Perfeito, muito elegante, complexo. As notas
balsâmicas em destaque, depois chegam os frutos
pretos compotados, tosta bem integrada.**SABOR** Rico e envolvente, tem excelente acidez e frescura,
taninos firmes e promissores, especiado, tostado, tudo
bem casado com a fruta, deixa um final prolongado.
Grande vinho!CAVES SÃO JOÃO – SOC. DOS VINHOS
IRMÃOS UNIDOS

T. +351 234 713 118

F. +351 234 713 000

geral@cavessaajoao.com

www.cavessaajoao.com

www.facebook.com/caves.saojoao



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



17,5

€ 25,00

DUORUM

DOC TINTO RESERVA 2011

DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ MARIA SOARES FRANCO

CASTAS
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL,
TINTA RORIZ.

COR
Rubi carregado, limpo.

AROMA
Intenso, perfumado, com destaque para
as flores, fruta compotada, balsâmico.

SABOR
Excelente volume de boca, com
taninos requintados, acidez correta,
conjunto bem interligado, deixa um final
persistente e muito elegante.

DUORUM VINHOS S.A.
T. +351 268 339 910
F. +351 268 339 918
duorum@duorum.pt
www.duorum.pt



18 QUINTA DO CARVALHÃO TORTO
DOC TINTO 2005

€ 6,80 DÃO 12,5% vol.

ENÓLOGOS
LUÍS OLIVEIRA, JOSÉ CARLOS OLIVEIRA.

CASTAS JEAN, ALFROCHEIRO.

COR Rubi concentrada, com tons acastanhados,
limpo.

AROMA Potente; intenso em notas de cedro,
caruma, toque mentolado, remete
para nuances de frutos maduros, como
framboesas, mirtilos e ameixas.

SABOR Elegante, com excelente estrutura, boa
acidez, envolvente, com taninos sedosos
mas firmes e de grande qualidade, deixa
um final de boca prolongado e complexo.

CARVALHÃO TORTO – SOC. VINHOS
T. +351 915 514 270



17,8 DOMINI PLUS
DOC TINTO 2011

€ 34,95 DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS TOURIGA FRANCESA, TINTA RORIZ,
TOURIGA NACIONAL.

COR Vermelho escuro, intenso, limpo.

AROMA Exuberante, intenso em notas de frutos
negros maduros, especialmente mirtilos
e amoras, floral elegante, violetas,
balsâmico.

SABOR Poderoso, preenche a boca, envolvente,
bons taninos, acidez perfeita, madeira bem
presente mas em harmonia com o conjunto.
Deixa um final persistente e promissor.

JOSÉ MARIA DA FONSECA
T. +351 212 197 500



18 CONDE DE SANTAR
DOC TINTO 2009

€ 43,00 DÃO 14,5% vol.

ENÓLOGOS
OSVALDO AMADO, PEDRO VASCONCELLOS.

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO,
TINTA CÃO.

COR Rubi intenso com ligeiros tons
acastanhados, límpido.

AROMA Boa complexidade aromática; frutos do
bosque bem maduros, geleia de frutos
vermelhos, derivados de cacau e notas
especiadas.

SABOR Macio, elegante e muito harmonioso,
tem taninos de boa qualidade que lhe
conferem persistência, frescura distinta,
final prolongado

SOCIEDADE AGRÍCOLA DE SANTAR
T. +351 232 960 140



17,8 VINHA DE SATURNO
REG TINTO 2009

€ 43,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, PETIR VERDOT,
TRINCADEIRA, BAGA.

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante, marcado pelas notas de violetas,
frutos pretos em compota, mineral e tosta
subtil.

SABOR Na boca é equilibrado, tem bons taninos,
acidez correta, conjunto muito bem
interligado nas várias componentes, é
fresco, termina prolongado e sedutor.

HERDADE MONTE DA CAL
T. +351 232 960 140

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



17,5	OLHO DE MOCHO
€ 18,00	DOC TINTO RESERVA 2010
ALENTEJO	14,5% vol.
ENÓLOGOS	CATARINA VIEIRA, PEDRO RIBEIRO.
CASTAS	ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, SYRAH.
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos vermelhos maduros, nuances de tostados, fumados, chá preto; perfumado.
SABOR	Com estilo, muito agradável, bela estrutura, tudo bem conjugado, taninos poderosos, envolvente, com boa acidez, um toque de chocolate e tosta elegante, termina prolongado.
ROCIM LDA	T. +351 284 415 180



17,5	GRANDES QUINTAS
€ 16,00	DOC TINTO RESERVA 2011
DOURO	14% vol.
ENÓLOGO	LUÍS SOARES DUARTE
CASTAS	TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO, SOUSÃO.
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Exuberante; muito interessante, balsâmico, fresco, com notas florais e frutadas.
SABOR	Encorpado e envolvente, tem taninos ricos, acidez correta, fruta vermelha compotada, tosta suave e ligeiro vegetal, deixa um final persistente e elegante.
SOC. AGRÍCOLA DA CASA D'ARROCHELLA	T. +351 213 713 240



17,5	QUINTA DO GRIFO
€ 20,50	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2009
DOURO	14% vol.
ENÓLOGOS	MANUEL HENRIQUE SILVA, LUCIANO MADUREIRA.
CASTAS	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTO CÃO, SOUSÃO.
COR	Rubi profundo, limpo.
AROMA	Complexo; com elegantes notas de frutos pretos em compota, balsâmico e especiado.
SABOR	Belo exemplar, enche a boca, preenche os sentidos, tem bons taninos, ricos, acidez correta, tudo bem interligado, termina prolongado e sedutor.
ROZÉS	T. +351 223 771 680



17,5	QUINTA DO PÊGO SIGNATURE
€ 40,00	DOP TINTO 2011
DOURO	14% vol.
ENÓLOGO	WOUTER PIENAAR
CASTAS	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO.
COR	Vermelho escuro, intenso, limpo.
AROMA	Exuberante; com intensas notas de frutos pretos e de baga compotados, como mirtilos, amoras, ameixa, licor de ginja, tosta suave, frutos secos especiarias.
SABOR	Elegante, rico e envolvente, com taninos poderosos, balsâmico, termina prolongado e promissor.
QUINTA DO PÊGO / ROZÉS	T. +351 254 730 070 F. +351 254 73 00 79 www.quintadopego.com info@quintadopego.com www.facebook.com/quintadopego



17,5	SIDÓNIO DE SOUSA
€ 25,00	DOC TINTO GARRAFEIRA 2009
BAIRRADA	13,5% vol.
ENÓLOGO	PAULO SOUSA
CASTAS	BAGA
COR	Granada carregado, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos vermelhos e silvestres, com grande concentração, madeira muito bem integrada.
SABOR	Boa estrutura, harmonioso, com taninos ricos, encorpado, boa acidez, termina prolongado e cativante.
DULCINEA DOS SANTOS FERREIRA	T. +351 966 597 194



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



Seja responsável. Beba com moderação.

17,5 **PLANURA**
REG TINTO RESERVA 2010

€ 9,00	ALENTEJO	14,5% vol.
	ENÓLOGO FILIPE PINTO	
	CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON.	
COR	Rubi, limpo.	
AROMA	Elegante, predominantes em notas de frutos silvestres e pretos, ameixas, cerejas pretas, ameixa, framboesas e compota das mesmas.	
SABOR	Boa estrutura, entra na boca com bom corpo e volume, taninos vivos mas macios, acidez correta, fruta apelativa, deixa um final persistente.	
	UNICER VINHOS T. +351 229 052 383	

17,5 **QUINTA S. JOÃO BATISTA**
DOC TINTO SPECIAL SELECTION 2010

€ 25,00	TEJO	14,5% vol.
	ENÓLOGO JOÃO VICÊNCIO	
	CASTAS TOURIGA NACIONAL	
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Fantástico; intenso em notas de frutos de baga e do bosque, compotados, especiarias finas e tosta suave.	
SABOR	Muito bem estruturado, com taninos nobres, acidez correta, com ligeiro floral, frutado e especiado, termina persistente.	
	ENOVALOR - AGROTURISMO T. +351 219 687 330	

17,5 **HERDADE DA CAPELA**
DO TINTO RESERVA 2010

€ 12,00	ALENTEJO	14% vol.
	ENÓLOGA JOANA ROQUE DO VALE	
	CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALCANTE BOUSCHET.	
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Fantástico; muito agradável, com predominantes notas de frutos compotados, baunilha e especiarias.	
SABOR	Encorpado, com taninos nobres, acidez correta, a madeira bem integrada a conferir notas abaunilhadas, fumados, fruta discreta mas elegante, termina persistente.	
	MONTE DA CAPELA T. +351 284 858 637	

17,5 **CASA VELHA**
DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA

€ 20,00	DOURO	14% vol.
	ENÓLOGO S/INF	
	CASTAS TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL.	
COR	Rubi definido, limpo.	
AROMA	Cativante, com intensas notas a frutos vermelhos bem maduros, nuances de frutos de baga, flores do monte, tostados suaves.	
SABOR	Encorpado, com boa presença e estrutura bem definida, apresenta taninos firmes mas macios, boa acidez, a madeira muito bem integrada nas notas frutadas, ligeira especiaria, deixa um final de boca persistente.	
	ADEGA DE FAVAIOS T. +351 259 949 166	

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



17,5 PÔPA VV

DOC TINTO 2009

€ 10,00 DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
LUÍS PATO

CASTAS TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL,
TOURIGA FRANCA.

COR Granada, limpo.

AROMA Exuberante; com intensas notas de frutos
silvestres, tostados, ligeiro fumado e
especiarias.

SABOR Envolvente e encorpado, com carácter
e vida, fresco e balsâmico, com madeira
muito bem integrada, taninos requintados,
termina persistente.

QUINTA DO PÔPA
T. +351 915 678 498



17,5 JÚLIA KEMPER

DOC TINTO RESERVA 2010

€ 18,00 DÃO 13,5% vol.

ENÓLOGOS
JÚLIA DE MELO KEMPER, VINES & WINES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO,
JAEN, TINTA RORIZ.

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de compota de frutos
vermelhos, flores e tostados de qualidade.

SABOR Fantástico na boca, com excelente
estrutura, taninos ricos, acidez correta,
madeira bem integrada, grão torrados,
ligeira especiaria, termina persistente e
cativante.

JÚLIA KEMPER WINES
T. +351 213 468 440



17,5 FORAL DE CANTANHEDE

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2009

€ 19,90 BAIRRADA 14% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS BAGA

COR Vermelho escuro, limpo.

AROMA Intenso em notas florais, frutos pretos e de
baga, terroso, mineral.

SABOR Concentrado, muito fresco, com taninos
ricos, acidez perfeita, expressivo, guloso,
encorpado, deixa um final envolvente e
poderoso.

ADEGA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540



17,5 TAPADA DE VILLAR

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 11,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGOS
FERNANDO MACHADO, HENRIQUE LOPES.

CASTAS ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA
NACIONAL, SYRAH.

COR Rubi bem definido e intenso, limpo.

AROMA Compotado, rico, a sugerir notas de frutos pretos,
chocolate e derivado, com tosta muito bem integrada
e nuances especiadas.

SABOR Envolvente e volumoso, tem taninos redondos,
mantém a fruta, as especiarias e a tosta de qualidade,
acidez correta a contribuir para um final de boca
prolongado e fresco.

HERDADE PENEDO GORDO
BORBA – PT

T. +351 224 157 810

F. +351 224 157 811

info@quintadasarcas.com

www.penedogordo.com

loja online: www.quintadasarcas.com/lojadaquinta/

www.facebook.com/quintadasarcas



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



17,3

€ 5,00

QUINTA DAS HORTÊNSIAS

REG TINTO 2009



LISBOA

14% vol.

ENÓLOGO

EMANUEL CARDOSO

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT.

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Sedutor; com intensas notas de frutos vermelhos compotados, ginjas, cerejas, groselhas, morangos, tostados elegantes e bem harmonizados.

SABOR

A confirmar o perfil aromático, muito elegante e bem estruturado, com acidez em bom plano, taninos nobres, termina persistente e harmonioso.

QUINTA DAS HORTÊNSIAS SOC. AGRÍCOLA LDA

T. +351 263 277 685

F. +351 263 277 285

geral@hortensas.pt

www.hortensas.pt/

www.facebook.com/quintadashortensas



17,3

CASA DAS GAEIRAS

DOC TINTO RESERVA 2013

€ 9,00

ÓBIDOS

13% vol.



ENÓLOGO

ANTÓNIO VENTURA

CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.

COR

Rubi bem definido e intenso, limpo.

AROMA

Envolvente, predominante em notas de frutos vermelhos maduros e alguns frutos pretos, aliadas às nuances de cacau, folha de tabaco e aromas balsâmicos, tosta de grande qualidade.

SABOR

Redondo, equilibrado, com bom corpo e volume, muito frutado, com notas especiadas, madeira bem casada, taninos firmes mas macios, acidez correta, deixa um final de boca persistente e promissor.

TAPADA DAS GAEIRAS – SOC. VITIV. LDA

T. +351 262 503 260



17,3

PALÁCIO DA BACALHÔA

DOC TINTO 2009

€ 35,00

PENÍNSULA DE SETÚBAL

14,5% vol.



ENÓLOGA

FELIPA TOMAZ DA COSTA

CASTAS CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT.

COR

Vermelho intenso, limpo.

AROMA

Tosta discreta, com intensas notas de grão de café torrados, nozes e figos, fruta compotada, complexo.

SABOR

Encorpado, exibe notas de baunilha, tostados, ligeiro vegetal, taninos firmes mas macios, acidez correta, final de boca longo e apelativo.

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

T. +351 212 198 060



Seja responsável. Beba com moderação.



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



QUORUMBALLET®

Direcção Artística Daniel Cardoso

COREOGRAFIAS
DONALD BYRD e DANIEL CARDOSO

R I G H T S

"...melhor companhia
em palco..."

*Junta de Castilla y León
Espanha 2011*

"Uma das mais
emocionantes peças
do ano"

*Time Out Shanghai
China 2012*

"...em digressão pelo
mundo fora,
em breve terá um
grande impacto..."

*Sunday Telegraph
Inglaterra 2013*

"...não apenas
aplausos estrondosos
mas também com
Standing Ovations."

*by Ursina Storrer in
Schaffhausner Nachrichten
Suíça 2014*

20.DEZ.2014 - 21H30

21.DEZ.2014 - 16H00

RECREIOS DA AMADORA

BILHETES À VENDA NO LOCAL E EM
WWW.BILHETEIRA.QUORUMBALLET.COM

ESTRUTURA
SUBSIDIADA

GOVERNO DE
PORTUGAL
SECRETÁRIO DE ESTADO
DA CULTURA

dgARTES
DIRECÇÃO GERAL
DAS ARTES

ESTRUTURA
APOIADA

AMADORA
Cidade

CO-PRODUÇÃO

EMBAIXADA DO
ESTADO UNIDO DA AMÉRICA

SPONSORS

DCE
living brands

CONTIMPACTO
contabilidade e fiscalidade

Miguel
Alves
Coelho
Advogados

MARRIOTT
LISBON

ANTENA 2

Katy

COMBOIOS DE PORTUGAL



17 SERRAS DE GRANDOLA CEPAS CINQUENTENÁRIAS REG TINTO 2012

€ 8,50 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.

ENÓLOGA
MARIA JACINTA SILVA

CASTAS BAGA, CAMARATE, CASTELÃO,
BASTARDO.

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso; dominado pelas notas de frutos pretos maduros e outros frutos do bosque, flores do monte, fresco e cativante, com tosta bem integrada.

SABOR Bela estrutura, acidez correta, taninos macios e ricos, corpo poderoso, fruta e madeira bem interligadas, nuances especiadas, termina persistente e elegante.

MARIA JACINTA N. C. G. SOBRAL DA SILVA
A Serenada Enoturismo
T. +351 269 498 014
F. +351 929 067 027
geral@serenada.pt
www.serenada.pt



Seja responsável. Beba com moderação.



17,3 PERESCUMA N. 1 REG TINTO RESERVA 2008

€ 15,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
SUSANA ESTEBAN

CASTAS CABERNET SAUVIGNON, ALCANTE
BOUSCHER, SYRAH, TOURIGA NACIONAL,
ARAGONEZ.

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso, com evidentes notas de estágio em madeira, fruta madura discreta e elegante.

SABOR Boa estrutura, bom corpo e volume, taninos firmes, acidez correta, termina prolongado e harmonioso.

SOC. AGRÍCOLA DA PERESCUMA
T. +351 266 950 000



17,3 QUINTA DO MONTE D'OIRO REG TINTO RESERVA 2010

€ 30,00 LISBOA 13,5% vol.

ENÓLOGOS
GRAÇA GONÇALVES, GRÉGORY VIENNOIS

CASTAS SYRAH, VIOGNIER.

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante, com notas a frutos vermelhos maduros, flores e tosta.

SABOR Encorpado, com taninos polidos, acidez correta, fresco, conjunto muito equilibrado, deixa um final de boca persistente.

QUINTA DO MONTE D'OIRO
T. +351 263 766 060



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



17 MARQUESA DE ALORNA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

€ 20,00 TEJO 14% vol.

ENÓLOGO
MARTTA REIS SIMÕES

CASTAS S/INF

COR Vermelho escuro, limpo.

AROMA Intenso em notas de chocolate, especiarias e tosta elegante, muito bem ligado com os frutos silvestres e notas florais.

SABOR Cremoso, as especiarias a fazerem-se notar no conjunto, acresce baunilha, amoras e ameixas pretas, acidez correta, taninos envolventes, termina persistente.

QUINTA DA ALORNA
T. +351 243 570 700



17 QUINTA DO CARMO

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 35,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
HUGO CARVALHO

CASTAS ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH.

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos e silvestres, bem maduros, frutos cristalizados, nozes e grão torrados.

SABOR Madeira mais evidente, bom corpo e volume, taninos firmes, boa acidez, termina persistente e promissor.

SOC. AGRÍCOLA QUINTA DO CARMO
T. +351 212 198 060



17 MONTE DA RAVASQUEIRA

REG TINTO RESERVA 2012

€ 9,90 ALENTEJO 12,5% vol.

ENÓLOGO
PEDRO PEREIRA GONÇALVES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH.

COR Rubi, limpo.

AROMA Jovem e atraente, fresco, notas frutadas bem conjugadas com tosta de qualidade.

SABOR Encorpado, com taninos firmes, acidez viva, perfil muito gastronómico, especiaria subtil, deixa um final apetecível e persistente.

SOC. AGRIC. DOM DINIZ
T. +351 266 490 200



17,3 MONTE DO DESESPERO

DOC TINTO RESERVA 2009

€ 12,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
WINE LORDS

CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET.

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Elegante; intenso em notas de especiarias, cedro, fruta compotada, rebuçado.

SABOR Com boa estrutura, é volumoso, cativante, bastante frutado, com taninos domados, acidez no ponto, saboroso, termia prolongado e apelativo.

MONTE DAS SERRAS
JOÃO GONÇALVES GOMES
CURVAL – REGUENGOS DE MONSARAZ
T. +351 919 740 614
M. +351 916 287 778
geral@montedasserras.com
www.facebook.com/monte.serras



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



17 MONTE DO ALÉM

REG TINTO 2011

€ 18,00 ALGARVE 14% vol.

ENÓLOGO
PARVIZ NAKHAI

CASTAS PETIT VERDOT

COR Rubi com intensas tonalidade violeta, limpo.

AROMA Intenso; dominado pela notas de frutos compostados, pretos e de baga, ligeiro floral, fresco.

SABOR Potente, com estrutura equilibrada, taninos vigorosos mas dominados, boa acidez e frescura, persistente, termina guloso e promissor.

VINCIANE NIEUWENHYS
MONTE DO ALÉM BEIRADAS
8600-250 ODIÁXERE LAGOS
M. +351 913 246 776
contact@monte-do-alem.com
vinnieuwe@gmail.com
www.monte-do-alem.com



17 ROQUETTE & CAZES

DOC TINTO 2012

€ 18,28 DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGO
DANIEL LLOSE, MANUEL LOBO.

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ.

COR Granada, limpo.

AROMA Floral, com elegantes notas de frutos de baga e frutos silvestres, tosta subtil e especiarias.

SABOR Com bom corpo e volume, tem uma estrutura equilibrada, taninos macios, fresco, frutado, termina persistente.

ROQUETTE & CAZES LDA / DIRECT WINE
T. +351 226 109 051



17 QUINTA DA TOURIGA-CHÃ

DOC TINTO 2012

€ 40,00 DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGO
JOÃO BRITO E CUNHA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.

COR Vermelho escuro com reflexos púrpura, limpo.

AROMA Fresco, com cativantes notas de frutos silvestres, ligeiro floral.

SABOR Harmonioso, conjunto muito equilibrado, com taninos firmes mas sedosos, acidez correta, notas de frutos vermelhos, fresco, termina persistente.

JORGE ROSAS - VINHOS
T. +351 279 764 196



17 DONA ERMELINDA

DO TINTO RESERVA 2012

€ 6,49 PALMELA 14,5% vol.

ENÓLOGO
JAIME QUENDERA

CASTAS CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, TRINCADURA, CABERNET SAUVIGNON.

COR Granada concentrado, limpo.

AROMA Cativante; compostado, com notas de frutos pretos e do bosque bem maduros, tosta elegante, especiarias.

SABOR Requitado, com bom corpo e volume, tosta bem integrada, notas fumadas, pimenta preta e noz-moscada, fruta discreta mas presente, taninos sedosos, boa frescura, termina persistente.

CASA ERMELINDA FREITAS
T. +351 265 988 000



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco

FANTASMA DA ÓPERA



REVEILLON 2014/2015

Entre no novo ano com o Holiday Inn
Porto Gaia. Esperamos por si.

Hotel Holiday Inn Porto Gaia ****

Rua Diogo de Macedo, 220 | 4400-107 Vila Nova de Gaia - Portugal

T: (+351) 223 747 500 | F: (+351) 223 747 576

Email: reservas@hiportogaia.com | facebook.com/holidayinnportogaia

www.hotelhiportogaia.com | GPS - Lat. 41.124 e Long. -8.615

NÃO ESQUECEMOS AS CRIANÇAS
QUE ESTE ANO SE DIVERTEM COM
“AVIÕES”





17 TESOURO DA SÉ

DOC TINTO PRIVATE SELECTION 2011

€ 8,29 DÃO 13,5% vol.

ENÓLOGO
CARLOS SILVA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO.

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Sedutor; com intensas notas de frutos pretos, como amoras, mirtilos, tostados, baunilha e especiarias.

SABOR Com bom corpo e volume, frutado, com notas de cacau e derivados, ameixa preta seca, nuances florais, tudo bem interligado com a madeira, taninos macios mas firmes, boa frescura, termina persistente e harmonioso.

UDACA
UNIÃO DAS ADEGAS COOPERATIVAS DO DÃO
3500-322 VISEU . PORTUGAL
T. +351 232 467 060
www.udaca.pt
comercial@udaca.pt
www.facebook.com/udacadaowines



17 BRIDÃO PRIVATE COLLECTION

DOC TINTO RESERVA 2012

€ 8,00 TEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
PEDRO GIL

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALICANTE
BOUSCHET.

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Intenso; com predominantes notas de fruta, compota de framboesas e mirtilos, tostados delicados.

SABOR Encorpado, frutado, com notas de cacau e derivados, madeira bem integrada, fresco, com taninos redondos, termina persistente.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO CRL
T. +351 243 770 987



17 VALE DO ARMO

REG TINTO RESERVA 2011

€ 22,50 TEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
TIAGO ALVES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ,
SYRAH.

COR Granada carregado, limpo.

AROMA Elegante; com intensas notas de ameixa preta e mirtilos, compota e flores do monte.

SABOR Boa estrutura, taninos macios, fresco, com tosta bem integrada, termina persistente.

VALE DO ARMO
T. +351 241 852 276



17 DALVA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

€ 14,99 DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA
FRANCA.

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Harmonioso, com tostados bem integrados na fruta preta e de baga.

SABOR Baunilhado, com taninos ricos, acidez correta, estrutura equilibrada, termina persistente.

C. DA SILVA
T. +351 223 707 171



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



17 VELHA GERAÇÃO

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

€ 15,00 DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGO
PAULO DUARTE

CASTAS TOURIGA FRANCA, TOURIGA
NACIONAL, TINTA RORIZ.

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Harmonioso, com notas de frutos
vermelhos, especiarias, tosta suave, fresco.

SABOR Intenso, com bom corpo e volume, taninos
firmes mas macios, boa acidez, termina
prolongado e especiado.

D'ORIGEM SOCIEDADE AGRÍCOLA
T. +351 254 731 888



17 TENOR

REG TINTO 2011

€ 4,50 ALENTEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO
JAIME QUENDERA

CASTAS SYRAH, ARAGONEZ, TRINCADEIRA.

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso e complexo, fruta preta e silvestre
madura, especiarias e tosta discreta.

SABOR Encorpado, com boa estrutura, taninos
sedosos, acidez correta, fresco, frutado,
guloso, termina peristente.

IVIN / SOC. AGRIC. HERDADE DAS
MOURAS DE ARRAIÓLOS
T. +351 214 083 488



17 MUXAGAT

DOC TINTO 2011

€ 15,00 DOURO 15% vol.

ENÓLOGO
MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA
FRANCA, SOUSÃO.

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Elegante; com predominantes notas
de flores do campo, frutos vermelhos e
nuances mentoladas.

SABOR Boa estrutura, boa frescura, taninos firmes
e bem integrados, termina persistente e
cativante.

MUXAGAT VINHOS
T. +351 279 883 009



17 CASAL DA COELHEIRA

REG TINTO RESERVA 2011

€ 4,98 TEJO 14% vol.

ENÓLOGO
NUNO FALCÃO RODRIGUES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA,
CABERNET SAUVIGNON.

COR Granada, limpo.

AROMA Atrativo; com destaque para as notas de frutos pretos
maduros, com tosta muito elegante, especiarias no final.

SABOR Conjunto bem estruturado, com boa acidez,
bons taninos ainda com alguma garra, mantém
as especiarias e a fruta, mas a tosta sobressai
positivamente, conferindo personalidade ao vinho,
deixa um final persistente e cativante.

CENTRO AGRÍCOLA DO TRAMAGAL

T. +351 241 897 219

F. +351 241 897 802

geral@casaldacoelheira.pt

www.casaldacoelheira.pt

Facebook: quinta do casal da coelheira



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



17 CASTELAR

DOC TINTO 2009

€ 5,00 BAIRRADA 13,5% vol.

ENÓLOGO
VANDA PAZ PAIVA

CASTAS BAGA, TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA.

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Sedutor, muito frutado. Notas predominantes de frutos pretos, como ameixas e mirtilos, nuances de frutos vermelhos mais frescos, tosta suave e ligeira baunilha no final.

SABOR Envolvente, com boa estrutura, taninos redondos, acidez correta, fruta evidente, madeira bem casada, nuances especiadas, deixa um final prolongado e promissor.

VINÍCOLA CASTELAR

T. +351 234 730 810

F. +351 234 730 819

geral@vinicolacastelar.pt

www.vinicolacastelar.pt

www.facebook.com/vinicolacastelar



17 ESPORÃO

DOC TINTO PRIVATE SELECTION 2011

€ 35,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
DAVID BAVERSTOCK, SANDRA ALVES.

CASTAS ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, SYRAH.

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante; intenso em notas de frutos de baga bem maduros, especiarias no final.

SABOR Encorpado, com bons taninos, ainda com garra mas já polidos, boa acidez e frescura, deixa um final longo e cativante.

ESPORÃO

T. +351 213 031 540



17 PRETA

REG TINTO 2011

€ 49,00 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO MAÇANIA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ.

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante; intenso em notas de frutos pretos maduros, flores e tostados.

SABOR Envolvente e encorpado, tem taninos nobres, acidez correta, madeira bem interligada, compota de amoras e ameixas, termina persistente.

FITA PRETA VINHOS

T. +351 213 147 297



17 VALE DA RAPOSA

DOC TINTO 2011

€ 20,00 DOURO 15% vol.

ENÓLOGO
TIAGO ALVES DE SOUSA

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR Vermelho carregado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos, como ameixas, amoras e mirtilos, a madeira ainda em evidência.

SABOR Cheio e volumoso, tem grande estrutura, belos taninos, madeira de qualidade a integrar o conjunto, sustentado por acidez em grande plano, termina persistente e promissor.

DOMINGOS ALVES DE SOUSA

T. +351 254 822 111



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



17 FCW

REG TINTO 2011

€ 7,00 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
SILVIA CARVALHO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ALCANTE
BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON.

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Sedutor; com intensas notas de chocolate
preto, fruta madura e tostados.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos
macios, boa acidez, frutos pretos e do
bosque discretos mas presentes, madeira
de qualidade bem integrada, termina
persistente.

FRIENDS CASTLE WINE
T. +351 913 481 986



17 HERDADE DE SÃO MIGUEL

REG TINTO PRIVATE COLLECTION 2010

€ 39,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
NUNO FRANCO

CASTAS ALCANTE BOUSCHET, ARAGONEZ,
TOURIGA NACIONAL.

COR Granada, limpo.

AROMA Concentrado, depois a revelar notas
evidentes de frutos de baga bem maduros,
especiarias, balsâmico.

SABOR Cativante, correto, com perfil
gastronómico, taninos firmes e polidos,
acidez refrescante, madeira bem casada
com a fruta, termina persistente.

CASA AGRÍCOLA ALEXANDRE RELVAS
T. +351 266 988 034



17 TAPADA DE COELHOIROS

REG TINTO 2010

€ 15,60 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SARAMAGO

CASTAS CABERNET SAUVIGNON, TRINCADEIRA,
ARAGONEZ.

COR Granada definido, limpo.

AROMA Intenso, vegetal, especiado, tostado, com
notas discretas de frutos vermelhos e
silvestres.

SABOR Fresco, com bons taninos, mais frutado,
estrutura correta, deixa um final longo e
persistente.

HERDADE DOS COELHOIROS
T. +351 266 470 000



17 QUINTA DA TERRINCHA

DOC TINTO 2011

€ 7,50 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGO
PEDRO RIBEIRO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Elegante; predominante em notas de frutos maduros,
esteva e flores do bosque.

SABOR Encorpado e envolvente, tem taninos requintados,
acidez correta, tosta bem integrada, notas especiadas,
frutado, deixa um final de boca cativante e
gastronómico.

QUINTA DA TERRINCHA SOC. AGRÍCOLA LDA
ESTRADA NACIONAL 102
5160-002 ADEGANHA
TORRE DE MONCORVO - PORTUGAL
T. +351 279 979 525
M. +351 914 889 730
M. +351 916 287 778
<http://www.quintadaterrincha.pt/>
<mailto:geral@quintadaterrincha.pt>
www.facebook.com/quintadaterrincha



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



17

€ 12,50

PRIMA FACIE

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGO
DIAGO TOVAR

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ.

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Requintado; com elegantes notas de frutos vermelhos e silvestres bem maduros, nuances florais e tosta subtil.

SABOR
Equilibrado, com boa estrutura, bom corpo e volume, taninos firmes mas sedosos, acidez correta, fruta bem interligada com a madeira, deixa um final de boca persistente e harmonioso.

DWINEOKS – VINHOS, LDA
LARGO DA CONDESSA, 6
3780-292 ANADIA
T. +351 961 573 424
www.wine4all.pt
dwinedoks@gmail.com



16,8 **CASA DE SARMENTO**

REG TINTO 2011

€ 9,00 **ALENTEJO** 14% vol.

ENÓLOGO
JORGE ROSA SANTOS

CASTAS SYRAH

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos bem maduros, ameixas, mirtilos, amoras, especiada.

SABOR Bom corpo e volume, fresco, com taninos firmes e macios, intenso em notas de pimenta preta e rosa, baunilha e cacau, fruta mais escondida, final longo e harmonioso.

CASA SARMENTO
T. +351 231 201 493



16,8

QUINTA VALE DE FORNOS

DOC TINTO RESERVA 2012

€ 13,00 **TEJO** 14,5% vol.

ENÓLOGO
NUNO DE MORAIS

CASTAS CABERNET SAUVIGNON

COR Granada, limpo.

AROMA Balsâmico, complexo, toque vegetal, com evidentes notas de fruta compota, especiaria.

SABOR Bela estrutura, com acidez em grande nível e taninos promissores, confirma o perfil aromático e termina persistente.

SOC. AGRÍCOLA VALE DE FORNOS
T. +351 263 402 105



17

€ 18,35

ÁGUA MOURA EM VINHAS VELHAS

DOC TINTO GARRAFEIRA 2009

DOURO 14% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS
VINHAS VELHAS

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Perfumado, intenso em notas de frutos compotados, com destaque para os frutos pretos, como ameixas, tosta elegante, balsâmico.

SABOR
Encorpado, envolvente, com taninos macios mas firmes, acidez em bom plano, fruta bem integrada com a madeira, muito apelativo, termina persistente.

CASA AGRÍCOLA ÁGUA DE MOURA
T. +351 259 548 111
M. +351 967 027 174
www.aguiademoura.com
info@aguiademoura.com
T. +351 234 329 530
saven@saven.pt



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16,8 AR ADEGA DE REDONDO

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 7,00 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
PEDRO HIPÓLITO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ALICANTE
BOUSCHET.

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, compota,
ameixas e mirtilos, chá preto e cacau.

SABOR Equilibrado, com boa estrutura, taninos
redondos, acidez correta, madeira bem
integrada com a fruta, suave especiaria,
termina persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE REDONDO CRL
+351 266 989 100


16,8 € 9,00

100 HECTARES SUPERIOR

DOC TINTO 2013

DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ,
TOURIGA FRANCA.

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Elegante; com notas dominantes de
frutos compotados, vermelhos, nuances
de violetas, tosta suave e especiarias.

SABOR
Na boca é mais especiado, com notas
evidentes de baunilha, sem prejudicar a
fruta, tem bom corpo e volume, taninos
ricos, boa acidez, deixa um final longo
e cativante.

100HECTARES
WINE EMOTIONS
T. +351 254 313 593
COMERCIAL100HECTARES@GMAIL.COM
RUA DOS CAMILOS Nº 107
5050-273 PESO DA RÉGUA


16,8 € 11,00

QUINTA DO GRADIL

REG TINTO RESERVA 2010

LISBOA 13,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ALICANTE
BOUSCHET.

COR
Granada, limpo.

AROMA
Com elegantes notas de frutos pretos,
destaque para amoras e mirtilos, toque floral,
muito balsâmico e atrativo, tosta subtil.

SABOR
Frutado, com estrutura muito
boa, taninos macios mas firmes e
promissores, boa acidez, madeira muito
bem integrada, termina harmonioso e
persistente.

QUINTA DO GRADIL, S.A.
T. +351 262 770 000
www.quintadogradil.pt
info@quintadogradil.pt
Facebook: Quinta do Gradil


16,8 FONTE MOURO

REG TINTO RESERVA 2011

€ 9,90 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
FILIPE SEVINATE PINTO, SUSANA CORREIA.

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR Granada carregado, limpo.

AROMA Intenso; marcado pelas notas evidentes de
frutos pretos, compota de amora, cacau e
derivados, tosta.

SABOR Encorpado, com belos taninos, poderosos
e promissores, boa acidez, frutado, com
tosta bem casada, termina persistente. Vai
evoluir bem.

SOC. AGRÍCOLA DO MONTE NOVO E
FIGUEIRINHA
T. +351 284 311 260


BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16,5	QUINTA DA LABOEIRA EXCELLENCE
	DOC TINTO 2009
€ 11,00	BAIRRADA 14% vol.
	ENÓLOGO S/INF
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, SYRAH.
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Cativante, com fruta madura e muitas notas florais, elegante tosta.
SABOR	Equilibrado, com boa estrutura, acidez correta, taninos ricos e macios, nuances vegetais a par das frutadas, bom corpo e volume, termina persistente e harmonioso.
	QUINTA DA LABOEIRA ALBERTO DA SILVA MARQUES RUA MONTELONGO DE AREIA, 34 3770-108 OLIVEIRA DO BAIRRO T. +351 919 773 266 quintadalaboeira@gmail.com www.quintadalaboeira.com



16,8	QUINTA DO ESCUDIAL
	DO TINTO RESERVA 2009
€ 12,00	DÃO 14% vol.
	ENÓLOGO VINES & WINES
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, JAEN, TINTA RORIZ.
COR	Rubi carregado, limpo.
AROMA	Intenso em notas frutadas, a sugerir compota de frutos silvestres e de bagas, especiado.
SABOR	Volumoso, cativante, com bons taninos, acidez correta, madeira bem integrada, deixa um final longo e cheio de personalidade.
	QUINTA DO ESCUDIAL - VINHOS T. +351 238 313 784



16,8	QUINTA DO ESTANHO
	DOC TINTO RESERVA 2011
€ 8,81	DOURO 15% vol.
	ENÓLOGOS ANSELMO MENDES – JOÃO CABRAL ALMEIDA
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO, TINTA RORIZ.
COR	Granada definido, limpo.
AROMA	Harmonioso, revela intensas notas de frutos do bosque e pretos maduros, ligeiro floral, fresco e balsâmico.
SABOR	Estrutura equilibrada, taninos firmes mas macios, acidez em bom plano, a mostrar mais fruta e personalidade, termina longo e complexo.
	JAIME ACÁCIO QUEIROZ CARDOSO T. +351 259 686 377



16,8	OBOÉ
	DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2009
€ 35,00	DOURO 14,5% vol.
	ENÓLOGOS JOSÉ MIGUEL ALMEIDA, LUÍS RODRIGUES.
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA.
COR	Rubi profundo, limpo.
AROMA	Concentrado, a pedir tempo, depois aparecem as notas de fruta madura, madeira e especiarias.
SABOR	Boa estrutura, acidez correta, taninos ricos e potentes, complexo, deixa um final intenso.
	COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO T. +351 229 510 586

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16,8	PRIMAVERA
	DOC TINTO SPECIAL SELECTION 2010
€ 5,00	BAIRRADA 13% vol.
	ENÓLOGO ANTERO SILVANO
	CASTAS BAGA, TOURIGA NACIONAL.
	COR Rubi definido, limpo.
	AROMA Harmonioso; Com bonitas notas de frutos vermelhos e silvestres, fresco e balsâmico.
	SABOR Delicado e elegante, com taninos bem integrados, especiarias, boa frescura, com bom corpo e volume, deixa um final de boca longo e agradável.
	CAVES PRIMAVERA T. +351 234 660 660



16,5	QUINTA DO CERRADO
	DOC TINTO 2013
€ 16,95	DÃO 13% vol.
	ENÓLOGA CÉLIA ALVES
	CASTAS TOURIGA NACIONAL
	COR Granada intenso, limpo.
	AROMA Fresco, floral, com notas de frutos vermelhos e silvestres, balsâmico.
	SABOR Com boa estrutura, taninos ricos, acidez no ponto, termina longo e harmonioso.
	UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA T. +351 232 968 224



16,5	PILOTO
	DOC TINTO RESERVA 2012
€ 14,99	PALMELA 14% vol.
	ENÓLOGO FILIPE CARDOSO
	CASTAS CASTELÃO
	COR Granada definido, limpo.
	AROMA Intenso em notas frutadas, a lembrar frutos pretos e de baga e especiarias.
	SABOR Tem boa estrutura, taninos bem definidos, acidez correta, frutado, com notas florais, tostados, pimenta preta e rosa, termina persistente e vivo.
	QUINTA DO PILOTO - VINHOS T. +351 212 350 095



16,5	€ 9,95
TITULAR	
DOP TINTO 2012	
	DÃO 13,5% vol.
ENÓLOGO CARLOS MAGALHÃES, MANUEL VIEIRA.	
CASTAS TOURIGA NACIONAL	
COR Rubi intenso e concentrado, limpo.	
AROMA Harmonioso; com cativantes notas de frutos vermelhos e silvestres, flores do bosque, tostados discretos, balsâmico.	
SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, confere o perfil aromático, fresco, mineral, termina longo e sedutor.	
CAMINHOS CRUZADOS LARGO VASCO DA GAMA, Nº 23, 3520-079 NELAS T/F +351 232 940 195 geral@caminhoscruzados.net www.caminhoscruzados.net www.facebook.com/caminhoscruzados0	



16,5	BONIFÁCIO
	REG TINTO 2012
€ 5,00	LISBOA 13,5% vol.
	ENÓLOGO ADELINO ALMEIDA GOMES, EMANUEL EZEQUIEL.
	CASTAS ALICANTE BOUSCHET
	COR Rubi intenso, limpo.
	AROMA Harmonioso; com evidentes notas de frutos vermelhos e nuances de frutos silvestres, compota de cereja.
	SABOR Bom corpo e volume, frutado, com taninos macios, acidez correta, direto e equilibrado, termina persistente.
	ANTÓNIO F. BONIFÁCIO & FILHOS T. +351 261 704 100



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16,5	PINHO LEÃO DOC TINTO RESERVA 2011
€ 8,00	BAIRRADA 14% vol.
	ENÓLOGO S/INF
	CASTAS BAGA, TOURIGA NACIONAL.
COR	Granada, limpo.
AROMA	Cativante, com notas sedutores de flores e frutos maduros, a lembrar framboesas, cerejas pretas e amoras, tosta suave.
SABOR	Com bom corpo e volume, confirma o perfil aromático, tem taninos firmes mas sedosos, boa acidez, deixa um final longo e equilibrado.
	CASA AGRÍCOLA SANTOS LOPES HERDEIROS T. +351 917 252 410



16,5	CF – CARLOS FONSECA DOC TINTO 2011
€ 4,50	DOURO 14,5% vol.
	ENÓLOGO WINELOARDS
	CASTAS TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.
COR	Amarelo citrino, tons esverdeados, brilhante.
AROMA	Intenso em notas de frutos tropicais, maracujá, nuances de ervilhas e favas frescas, mineral.
SABOR	Boa entrada na boca, equilibrado, boa acidez, com personalidade, bom corpo e volume, sedutor, termina longo.
	SPC. DE AGROTURISMO QUINTA DO FERRO T. +351 254 881 975



16,5	QUINTA DO CARDO DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2011
€ 19,90	BEIRA INTERIOR 14% vol.
	ENÓLOGO JOÃO CORRÊA
	CASTAS TOURIGA NACIOANAL, TINTA RORIZ.
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Intenso em nota florais, fresco, com fruta discreta mas elegante.
SABOR	Encorpado, complexo, com taninos firmes, acidez viva, termina longo.
	COMPANHIA DAS QUINTAS T. +351 219 687 380



16,5	REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS DOC TINTO 2008
€ 24,99	ALENTEJO 15% vol.
	ENÓLOGO RUI VELADAS
	CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET.
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Destacam-se os aromas de evolução positiva do estágio; frutos secos, especiarias, bolo-inglês, baunilha.
SABOR	Agradável, com bons taninos, acidez ainda viva, mantém o perfil aromático, agora com evidentes notas de baunilha, termina longo e harmonioso.
	CARMIM T. +351 266 508 200



16,5	PEGOS CLAROS DOC TINTO RESERVA 2011
€ 6,05	PALMELA 13,5% vol.
	ENÓLOGO BERNARDO CABRAL
	CASTAS CASTELÃO
COR	Rubi definido, limpo.
AROMA	Harmonioso; com notas de frutos pretos, com destaque para compota de ameixa e amoras, e nuances de baunilha e tostados.
SABOR	Mais frutado na boca, com a madeira bem interligada, taninos sedosos, boa acidez, bom corpo e volume, termina longo e cativante.
	HPC – HERDADE PEGOS CLAROS T. +351 234 329 530



16,5	PLANSEL SELECTA DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA 2011
€ 15,00	ALENTEJO 15% vol.
	ENÓLOGO DORINA LINDEMANN
	CASTAS TOURIGA FRANCA
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos e frutos de baga, amoras, mirtilos e cerejas pretas, cacau, madeira.
SABOR	Intenso, com evidentes notas frutadas em harmonia com notas de cedro, taninos firmes mas macios, boa acidez, bom corpo, termina longo e atrativo.
	QUINTA DA PLANSEL – SOC. VITIVINÍCOLA T. +351 266 898 920



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16,5	QUINTA DO CUME	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011
€ 44,50	DOURO	14,5% vol.
	ENÓLOGO JEAN-HUGUES GROS	
	CASTAS VINHAS VELHAS	
	COR Rubi carregado, denso.	
	AROMA Intenso em notas de frutos pretos compostados, especiarias e tosta.	
	SABOR Concentrado, com madeira e baunilha a marcar o conjunto, com taninos vivos e cheios de garra, acidez correta, encorpado, termina persistente e promissor.	
	QUINTA DO CUME SOC. AGRÍCOLA T. +351 914 457 550	



16,5	CLÁUDIA'S	DOC TINTO 2009
€ 14,00	DOURO	13% vol.
	ENÓLOGA CLÁUDIA QUEVEDO	
	CASTAS TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO, TINTA AMARELA.	
	COR Rubi definido, limpo.	
	AROMA Intenso em notas de morangos e groselhas, compota de ameixa, ligeiro floral.	
	SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, acidez correta, equilibrado, termina longo e harmonioso.	
	VINOQUEL – VINHOS OSCAR QUEVEDO T. +351 254 484 323	



16,5	CABEÇA DE TOIRO	DOC TINTO SPECIAL SELECTION
€ 9,99	TEJO	14% vol.
	ENÓLOGO CARLOS EDUARDO	
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON.	
	COR Granada, limpo.	
	AROMA Com predominantes notas de frutos pretos maduros, ligeiro floral e tostados.	
	SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, balsâmico, termina longo e harmonioso.	
	ENOPORT – PRODUÇÃO DE BEBIDAS T. +351 219 687 330	



16,5	VIDA NOVA	DOC TINTO RESERVA 2009
€ 12,50	ALGARVE	14% vol.
	ENÓLOGO RÚBEN PINTO	
	CASTAS SYRAH, ARAGONEZ.	
	COR Rubi, limpo.	
	AROMA Intenso em notas frutadas, frutos silvestres e de baga, especiarias finas e tosta ligeira.	
	SABOR Equilibrado, com bons taninos, acidez correta, bom corpo e volume, termina longo e harmonioso.	
	ADEGA DO CANTOR SOC. VITIVINICULTURA T. +351 289 572 668	

PUB

REGUENGOS
GARRAFEIRA
DOS SÓCIOS

REGUENGOS
ALENTEJO
D.O.C.

GARRAFEIRA
DOS SÓCIOS
VINHO TINTO
RED WINE

CARMIM

GRUPO CARMIM
Rua Professor Mota Pinto - Apartado 3
Reguengos de Monsaraz - PORTUGAL
Tel.: 266 508 290 | Fax: 266 508 280

A ESCOLHA DA IMPRENSA 2014



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

A still life composition featuring a wooden surface, a glass, grapes, and wine corks. A clear glass is tipped over on its side, reflecting light. Several bunches of green and yellow grapes are scattered around. Three wine corks are visible: one whole, one broken in half, and one with a small metal tool attached to its base. The background is a rustic wooden plank.

Envolventes **Brancos de inverno**

Colheita de 2013 com estágio em madeira

Para bríndes perfeitos!

**17,5****OLHO DE MOCHO**

DOC BRANCO RESERVA 2013

€ 12,00

ALENTEJO

13,5% vol.



ENÓLOGOS

CATARINA VIEIRA, PEDRO RIBEIRO

CASTAS ANTÃO VAZ

COR

Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, brilhante.

AROMA

Fresco, frutado, com notas de frutos de polpa branca maduros, suave tosta.

SABOR

Tudo bem interligado, com uma elegância notável, acidez viva e crocante, bom corpo e volume, termina prolongado.

HERDADE DO ROCIM

T. +351 244 850 200

**17,3****CASA DE SANTAR**

DOC BRANCO RESERVA 2013

€ 12,19

OSVALDO AMADO

13% vol.



ENÓLOGO

LUÍS SILVA

CASTAS ENCRUZADO, CERCEAL BRANCO, BICAL.

COR

Amarelo citrino definido, límpido.

AROMA

Elegante; intenso em notas de frutos tropicais, flores brancas e tília, tosta muito suave.

SABOR

Harmonioso; com boa estrutura, acidez a conferir frescura e apetência gastronómica, a fruta bem interligada com a madeira de qualidade, termina persistente.

SOC. AGRÍCOLA DE SANTAR

T. +351 232 960 140

**17****DEU LA DEU**

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2013

€ 8,99

VINHO VERDE

13% vol.



ENÓLOGO

FERNANDO MOURA

CASTAS ALVARINHO

COR

Amarelo palha, brilhante.

AROMA

Intenso, muito frutado, com destaque para as notas de pêssigo e alperce, tangerina e flor de laranjeira.

SABOR

Fresco, com boa estrutura, ligeira baunilha a juntar-se ao conjunto, com bom corpo e volume, excelente acidez, termina persistente e ousado.

ADEGA DE MONÇÃO

T. +351 251 652 167

**17,5****QUINTA VALE DO BRAGÃO**

DOC BRANCO 2013

€ 8,50

DOURO

12% vol.



ENÓLOGO

FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS ARINTO, VIOSINHO, CÓDEGA DO LARINHO, RABIGATO.

COR

Amarelo citrino, límpido.

AROMA

Perfumado, com bonitas notas de frutos citrinos, algum floral, sugestões de frutos tropicais compotados e tosta subtil.

SABOR

Na boca a madeira está mais evidente, muito bem casada, traz notas de baunilha e especiarias bem conjugadas com a fruta, é muito gastronómico e mostra uma acidez em grande plano, termina persistente e sedutor.

QUINTA VALE DO BRAGÃO

T. +351 932 059 609

gastao.mendes@sapo.pt

facebook: gastao c mendes



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



17,5 OBOÉ VINHAS VELHAS

DOC BRANCO 2013

€ 15,00 DOURO 13% vol.



ENÓLOGOS
JOSÉ MIGUEL ALMEIDA, LUÍS RODRIGUES.

CASTAS MALVASIA FINA, RABIGATO, VIOSINHO.

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Muito elegante; com notas florais doces, intenso em frutos citrinos, limão amarelo, casca de laranja, e nuances tropicais, subtil tosta muito bem integrada.

SABOR Harmonioso, envolvente, com boa acidez e frescura, mantém o perfil aromático, a madeira a conferir complexidade, termina persistente.

CVD COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO LDA
QUINTA DO CABEÇO - TABUAÇO
LOJA E ARMAZEM: R. PEDRO HISPANO, 985 - PORTO
T. +351 220 160 990 | M. +351 916 633 241
F. +351 229 510 586
www.cvdvinhosdouro.com
facebook: fagote oboé vinhos



17 DUAS QUINTAS

DOC BRANCO RESERVA 2013

€ 18,00 DOURO 13% vol.



ENÓLOGO
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS RABIGATO, ARINTO, VIOSINHO, FOLGAZÃO.

COR Amarelo com tons esverdeados, brilhante.

AROMA Perfumado; intenso em notas forais, margaridas e for de laranjeira, tília, frutos citrinos e ligeira tropicalidade, tosta muito subtil.

SABOR Intenso, envolvente e guloso, com a madeira mais presente mas muito em integrada, acidez viva, termina persistente e promete longevidade.

ADRIANO RAMOS PINTO
T. +351 223 707 000



17 PÔPA

TIPO: DOC BRANCO 2013

€ 10,00 DOURO 13% vol.



ENÓLOGO
LUÍS PATO

CASTAS VIOSINHO, CERCEAL, FOLGAZÃO, RABIGATO.

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, cristalino.

AROMA Ousado e diferenciador; intenso em notas florais, flores brancas e tília, ligeiro rebuçado, notas de meloa e pêssego, baunilha.

SABOR Bela estrutura, boa acidez, bom corpo e volume, mantém o perfil aromático, termina persistente e harmonioso.

QUINTA DO PÔPA
T. +351 915 678 498



17 CASAL DA COELHOIRA

REG BRANCO RESERVA 2013

€ 4,98 TEJO 13% vol.



ENÓLOGO
NUNO FALCÃO RODRIGUES

CASTAS CHADONNAY, ARINTO.

COR Amarelo palha, límpido.

AROMA Intenso; com notas predominantes a frutos citrinos maduros, como limão amarelo e compota de casca de laranja, algo especiado com um toque de baunilha suave.

SABOR Envolvente e guloso, tem bom corpo e volume de boca, tem acidez perfeita, tosta bem integrada, muito elegante, termina persistente e harmonioso.

CENTRO AGRÍCOLA DO TRAMAGAL
T. +351 241 897 219



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco

**17,3****€ 9,00****QUINTO ELEMENTO**

REGIONAL BRANCO RESERVA 2013

TEJO 13% vol.

ENÓLOGO
MÁRIO ANDRADE

CASTAS
ARINTO

COR
Amarelo palha com tons esverdeados, brilhante.

AROMA
Elegante; com sedutoras notas florais envolvidas pela fruta madura, exótica e citrina, fresco.

SABOR
Com bom corpo e volume, é um vinho guloso, muito bem estruturado, com acidez perfeita, fruta bem interligada com a madeira, termina prolongado e harmonioso.

QUINTA DO ARROBE
QUINTA DAS CASAS ALTAS
2000-460 CASÉVEL SANTARÉM
T. +351 243 441 901
M. +351 919 765 346
alexandre.gaspar@grupopgaspar.com

**17 REDOMA**

DOC BRANCO RESERVA 2013

€ 29,00 DOURO 12,3% vol.

ENÓLOGO
DIRK NIEPOORT

CASTAS RABIGATO, CÓDEGA, DONZELINHO, ARINTO.

COR Amarelo palha com envoltentes tons citrinos, limpo.

AROMA Elegante; predominante em notas de frutos tropicais e frutos de pomar, nuances florais e mineralidade.

SABOR Potente, com excelente corpo, acidez vigorosa e cativante, madeira presente mas em bom nível, termina persistente.

NIEPOORT VINHOS
T. +351 223 777 782

**17 NINFA**

REG BRANCO ESCOLHA 2013

€ 15,60 TEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO
JOÃO BARBOSA

CASTAS SAUVIGNON BLANC

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, límpido.

AROMA Elegante e sedutor; mostra intensas notas de frutos exóticos e frutos citrinos, maduros, ligeiro floral.

SABOR Frutado, envolvente e encorpado, com boa estrutura, fresco, madeira harmoniosa, termina persistente.

JOÃO M. BARBOSA VINHOS
T. +351 243 991 429

**17****€ 10,80****TAPADA DE COELHOIROS**

REG BRANCO 2013

ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SARAMAGO

CASTAS
CHARDONNAY

COR
Amarelo citrino, brilhante.

AROMA
Muito elegante, fino; com notas evidentes de frutos tropicais maduros, ligeiro floral e notas doces.

SABOR
Frutado, agora acrescentando notas de frutos secos, como amêndoa a avelã, complexo, com tosta muito suave, tem bom corpo e volume, acidez correta, e deixa um final de boca consistente e prolongado.

HERDADE DOS COELHOIROS
T. +351 266 470 000
www.herdadecoelhoiros.pt
www.facebook.com/herdadecoelhoiros
info@herdadecoelhoiros.pt



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



17 AVELEDA RESERVA DE FAMÍLIA

DOC BRANCO 2013

€ 11,99 BAIRRADA 12% vol.



ENÓLOGO
MANUEL SOARES

CASTAS MARIA GOMES, RABO DE OVELHA,
CHADONNAY, BICAL.

COR Amarelo palha com reflexos dourados, límpido.

AROMA Intenso; predominante em notas de frutos de polpa branca, citrinos maduros e tosta ligeira.

SABOR Envolvente, concentrado, tem estrutura equilibrada, macio e fresco, a fruta muito bem harmonizada com a madeira que lhe confere elegância. Termina com um final de boca persistente e sedutor.

AVELEDA, SA
T +351 255 718 200
F +351 255 711 139
info@aveleda.pt
www.aveleda.pt
www.facebook.com/aveledawines



17 MUXAGAT

REG BRANCO 2013

€ 13,00 DOURO 13,5% vol.



ENÓLOGO
MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS RABIGATO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, a lembrar frutos de pomar, como pera, maçã, pêssego, ameixa amarela, mineral.

SABOR Na boca mantém o perfil frutado, tem notas florais evidentes, tosta muito bem integrada, acidez correta, bom corpo, termina persistente.

MUXAGAT VINHOS
T. +351 279 883 009



17 CASA ERMELINDA FREITAS

REG BRANCO 2013

€ 8,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13.5% vol.



ENÓLOGO
JAIME QUANDERA

CASTAS SAUVIGNON BLANC, VERDELHO.

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Perfumado; intenso em notas de frutos tropicais, tosta subtil e muito elegante.

SABOR Envolvente e encorpado, é frutado mas também tem notas florais, a acidez confere frescura e a madeira dá-lhe personalidade, deixa um final de boca persistente e cativante.

CASA ERMELINDA FREITAS
T. +351 265 988 000



17 ONDA NOVA

DOC BRANCO 2013

€ 16,50 ALGARVE 14% vol.



ENÓLOGO
RÚBEN PINTO

CASTAS VERDELHO

COR Amarelo palha com tons esverdeados, brilhante.

AROMA A baunilha bem presente mas sem apagar as notas de frutos citrinos maduros.

SABOR Tem bom corpo e volume, notas de frutos tropicais e notas de rebuçado, acidez correta, tosta bem integrada, termina persistente e harmonioso.

ADEGA DO CANTOR SOC
VITIVINICULTURA
T. +351 289 572 668



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16,8

€ 28,25

NOSTALGIA

DOC BRANCO 2013



VINHO VERDE 13% vol.

ENÓLOGOS

JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS

ALVARINHO

COR

Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, brilhante.

AROMA

Cativante; tosta bem integrada, nuances de baunilha fundidas na compota de frutos de pomar e ligeiro tropical.

SABOR

Envolvente, com boa estrutura, acidez viva e crocante, complexo, termina persistente e ousado.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA

APARTADO 57

3834-907 GAFANHA DA ENCARNÇÃO

T. +351 234 329 530

F. +351 234 329 531

luacheia.info@gmail.com

www.facebook.com/LuaCheiaEmVinhosVelhas

www.winesandwinemakers.pt



16,8

QUINTA DA BACALHÃ

REG BRANCO 2013

€ 13,00

PENÍNSULA DE SETÚBAL

13,5% vol.



ENÓLOGA

FILIPA TOMÁZ DA COSTA

CASTAS SÉMILLON, ALVARINHO, SAUVIGNON BLANC.

COR

Amarelo palha com tons esverdeados, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos citrinos, casca de laranja, toranja, limão amarelo, ligeiras notas tropicais e tília.

SABOR

Na boca a madeira está mais presente, sem prejudicar, tem notas meladas, flores e fruta, acidez correta e bom corpo, termina longo.

BACALHÃ VINHOS DE PORTUGAL

T. +351 212 198 060



16,5

CABRIZ

DOC BRANCO 2013

€ 5,99

DÃO

13% vol.



ENÓLOGO

OSVALDO AMADO

CASTAS ENCRUZADO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Elegante, com requintadas notas de frutos citrinos.

SABOR

Bom corpo e volume, estrutura harmoniosa, acidez correta, fresco, conjunto essencialmente frutado e com tosta ligeira que termina persistente.

DÃO SUL – SOC. VITIVINÍCOLA

T. +351 232 960 140



16,5

€20,00

FAMÍLIA HORÁCIO SIMÕES

DO BRANCO GRANDE RESERVA 2013



PALMELA

13% vol.

ENÓLOGO

LUÍS SIMÕES

CASTAS

BOAL - VINHAS VELHAS

COR

Amarelo citrino com tons esverdeados, cristalino.

AROMA

Fresco, mineral, ousado, revela notas de frutos de polpa branca maduros, toque floral doce.

SABOR

Envolvente, intenso, tem bom corpo e volume e deslumbra pelo equilíbrio, acidez perfeita, notas tostadas elegantes e bem interligadas no conjunto, termina persistente e cativante.

CASA AGRÍCOLA HORÁCIO SIMÕES

R. JOÃO DE DEUS, 10

2950-731 QUINTA DO ANJO

T. +351 212 870 500

chsimoes9@gmail.com

www.horaciosimo.es.com

www.facebook.com/casaagricola.horaciosimo.es



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



16,5

€ 9,50

RAMA

DOP BRANCO 2013

BAIRRADA 12,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SELAS

CASTAS
SAUVIGNON BLANC

COR
Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

AROMA
Harmonioso; intenso em notas de frutos tropicais, alguns citrinos e flores brancas.

SABOR
Com bom corpo e volume, mostra acidez refrescante e perfil gastronómico, mantém a fruta bem interligada com tosta elegante, deixa um final de boca persistente e sedutor.

RAMA & SELAS
T. +351 918134711
rs.ramaeselas@gmail.com
www.adegarama.pt
www.facebook.com/adega.rama.wines



16,5

FILOCO
DOC BRANCO RESERVA 2013

€ 8,90 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGO
MARTA MACEDO

CASTAS MALVASIA FINA, VIOSINHO, RABIGATO.

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos de pomar e citrinos, flores brancas e suave tosta.

SABOR Envolvente, com boa estrutura, mantém o perfil aromático, acidez viva e refrescante, termina persistente e harmonioso.

SOC. VITÍCOLA FOZ DO TÁVORA
T. +351 254 682 154



16,5

POÇAS
DOC BRANCO RESERVA 2013

€ 6,95 DOURO 14% vol.

ENÓLOGOS
JORGE MANUEL PINTÃO, LUÍS RODRIGUES.

CASTAS CÓDEGA, RABIGATO, GOUVEIO, MOSCATEL.

COR Amarelo palha, brilhante.

AROMA Cativante, nariz dominado por aroma a frutos de caroço e suave tropicalidade, suave baunilha e tosta bem integrada.

SABOR Envolvente, com boa acidez e frescura, madeira bem casada com as notas frutadas, termina longo e sedutor.

MANOEL D. POÇAS JUNIOR
T. +351 223 771 070



16,5

SERRAS DE GRANDOLA CEPAS CINQUENTENÁRIAS

REG BRANCO 2013

€ 8,50 PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,5% vol.

ENÓLOGA
MARIA JACINTA SILVA

CASTAS FERNÃO PIRES, ARINTO, TRINCADEIRA DAS PRATAS, BICAL, RABO DE OVELHA, MALVASIA FINA.

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Elegante; notas dominantes de frutos de caroço com polpa branca, flores brancas, suave baunilha.

SABOR Frutado, com ligeiro citrino, boa acidez, fresco, jovem e vivo, com perfil gastronómico, termina persistente e cativante.

MARIA JACINTA N. C. G. SOBRAL DA SILVA
T. +351 269 498 014



16,5

QUINTA DO FRANCÊS
IGP BRANCO 2013

€ 9,50 ALGARVE 13,5% vol.

ENÓLOGO
PATRICK AGOSTINI

CASTAS VIOGNIER

COR Amarelo citrino com intensas notas esverdeadas, limpo.

AROMA Frutado; com notas intensas de frutos tropicais maduros, tília, cidreira e flores do campo, tosta suave e ligeira baunilha.

SABOR A madeira mais evidente mas bem interligada no conjunto frutado e floral, com boa acidez, bom corpo e volume, termina persistente.

QUINTA DO FRANCÊS – PATRICK AGOSTINI
T. +351 282 106 303



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco

Outros vinhos provados e classificados

brancos, rosados, tintos, generosos e espumantes.

16,4	VALE DE CAVALOS DOC DOURO TINTO 2012
16,3	DOMINI DOC DOURO TINTO 2012
16,3	LÚZON CRIANZA DOP JUMILLA (ESPANHA) TINTO 2011
16,3	ALFEU DOC DOURO BRANCO 2013
16,2	VILA JARDIM REG TEJO TINTO ESCOLHA 2011
16,0	MARQUÊS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2013
16,0	RIO FRIO REG PEN. SETÚBAL BRANCO 2013
16,0	COROA DOURO DOC DOURO TINTO 2012
16,0	VIANNA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2013
16,0	PÓPA DOC DOURO TINTO 2012
16,0	XAVIER SANTANA REG PEN. SETÚBAL TINTO SYRAH 2012
16,0	ALTOS DE LÚZON DOC JUMILLA (ESPANHA) DOP TINTO 2011
16,0	DIÁLOGO DOC DOURO BRANCO 2013
16,0	100 HÉCTARES VINHAS VELHAS DOC DOURO TINTO 2013
16,0	ÁLBUM REG ALENTEJO TINTO 2013
16,0	QUINTA DE SAN TIAGO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2013
16,0	SEXY ESPUMANTE ROSÉ BRUTO
16,0	CASA DE OLEIROS DOC VINHO VERDE BRANCO AZAL 2013
16,0	BORGES REAL SENHOR ESP. VELHA RESERVA BLANC DE NOIRS BRUTO TOURIGA NACIONAL 2009
16,0	CASTELAR DOC BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2010
16,0	TERRAS DE LAMEGO DOC DOURO TINTO 2013
16,0	QUINTA DO FRANCÊS IGP ALGARVE TINTO 2012
16,0	RISO REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2012
16,0	ALLGO DOP DÃO TINTO 2012
16,0	CABEÇA DE GAIO DOC DOURO TINTO RESERVA 2011
16,0	RS DOC BAIRRADA DOP TINTO RESERVA 2011
16,0	MONTE DO ALÉM REG ALGARVE TINTO SYRAH 2011
16,0	QUINTO ELEMENTO REG TEJO TINTO CAB. SAUVIGNON RESERVA 2012
16,0	QUINTA DA LAGOALVA REG TEJO BRANCO 2013
16,0	QUINTA DA LAGOALVA REG TEJO TINTO ALFROCHEIRO 2011
16,0	QUINTA DE SÃO TIAGO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2013
16,0	QUINTA DO POÇO DO LOBO DOC BAIRRADA BRANCO RESERVA 2013
16,0	QUINTA DO GRADIL REG LISBOA BRANCO 2013
16,0	SENSES REG ALENTEJO BRANCO ALVARINHO 2013
16,0	QUINTA DE CAMARATE REG PEN. SETÚBAL TINTO 2013
15,8	CASA DE VILA VERDE REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2013
15,8	QUINTA DO ESTANHO DOC DOURO BRANCO 2013
15,8	CONDADO DAS VINHAS REG ALENTEJO TINTO 2012
15,8	QUINTA DO TÔR REG ALGARVE TINTO 2013
15,8	PERIQUITA REG PEN. SETÚBAL BRANCO 2013
15,8	CASA DE VILA ALVARINHO VERDE REG MINHO BRANCO 2013
15,8	QUINTA DO ESTANHO DOC DOURO BRANCO 2013
15,8	CONDADO DAS VINHAS REG ALENTEJO TINTO 2012
15,8	QUINTA DA TÔR REG ALGARVE TINTO 2013
15,8	PERIQUITA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2013
15,8	SILICA ESPUMANTE BLANC DES NOIRS BAGA SUPER RESERVA BRUTO
15,8	BORGES REAL SENHOR ESPUMANTE BLANC DE BLANCS 2009
15,8	QUINTA DO FERRO ESP. BRANCO AVESSO SUPER RESERVA BRUTO 2006
15,8	BONS ARES DOC DOURO BRANCO 2013
15,8	JORNAS DOC ALENTEJO TINTO 2011
15,8	REGUENGOS DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2013
15,8	TITULAR DOP DÃO TINTO 2012
15,8	SEVERA REG ALENTEJO TINTO 2013
15,8	VIDA NOVA DOC ALGARVE TINTO 2011
15,8	NORTE E SUL DOURO/ALGARVE BRANCO 2012
15,8	TÊMPERA REG LISBOA TINTO TINTA RORIZ 2011
15,8	FCW REG ALENTEJO BRANCO VERDELHO 2013
15,8	QUINTA DO POÇO DO LOBO DOC BAIRRADA ROSÉ RESERVA 2013
15,8	HERDADE DE S. MIGUEL REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2012
15,8	ÁGUIA MOURA EM VINHAS VELHAS DOC DOURO BRANCO 2012
15,8	PEGOS CLAROS DOC PALMELA TINTO CASTELÃO 2010
15,8	QUINTO ELEMENTO REG TEJO TINTO RESERVA SYRAH 2012
15,8	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2013
15,8	XAVIER SANTANA DOC PALMELA TINTO CASTELÃO RESERVA 2012
15,8	ALFEU DOC DOURO TINTO 2012
15,8	TITULAR DOP DÃO BRANCO ENCRUZADO 2013
15,8	QUINTA DA TERRINCHA DOC DOURO BRANCO 2013
15,8	MADRIGAL REG LISBOA BRANCO VIOGNIER 2013
15,8	RÉGIA COLHEITA DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2013
15,7	TERRAS DE VILARIÇA DOC DOURO TINTO 2011

15,7	ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO ROSÉ 2013
15,5	ABC JEROPIGA
15,5	JORNAS DOC ALENTEJO BRANCO 2013
15,5	MONSARAZ DOC ALENTEJO ROSÉ 2013
15,5	TITULAR DOP DÃO BRANCO 2013
15,5	ALCAÍDE DOC VINHO VERDE AGUARDENTE BAGACEIRA VSOP
15,5	BASTA! ESPUMANTE BRANCO BRUTO
15,5	VINHA DAS GARÇAS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO ESCOLHA 2011
15,5	PLANURA REG ALENTEJO TINTO SYRAH 2010
15,5	ARCA NOVA PRIMORIS DOC VINHO VERDE TINTO 2014
15,5	TERRAS DE LAMEGO DOC DOURO BRANCO 2013
15,5	ÁGUIA MOURA EM VINHAS VELHAS DOC DOURO TINTO RESERVA 2012
15,5	FALCOARIA DOC TEJO TINTO 2012
15,5	QUINTA DO ESTANHO DOP DOURO TINTO 2011
15,5	CONDADO DAS VINHAS REG ALENTEJO BRANCO 2013
15,5	MONTE DO JOÃO MARTINS DOC ALENTEJO TINTO COLH. SEL. 2011
15,5	ENCOSTAS DE FAVAIOS DOC DOURO BRANCO 2013
15,5	ABALADIÇO REG TEJO TINTO 2011
15,5	SENSES REG ALENTEJO TINTO SYRAH 2012
15,5	DONA HELENA REG PEN. SETÚBAL BRANCO 2013
15,5	CASA DE SAIMA DOC BAIRRADA ROSÉ 2013
15,5	QUINTA DO ESTANHO DOC DOURO TINTO 2011
15,5	CONDADO DAS VINHAS REG ALENTEJO BRANCO 2013
15,5	MONTE DO JOÃO MARTINS DOC ALENTEJO TINTO COLH. SELC. 2011
15,5	ENCOSTAS DE FAVAIOS DOC DOURO BRANCO 2013
15,5	ABALADIÇO REG TEJO TINTO 2011
15,5	SENSES REG ALENTEJO TINTO SYRAH 2011
15,5	LANCERS ESPUMANTE BRANCO BRUTO
15,5	CONDE VILLAR ESPUMANTE BLANC DES NOIRS BAGA RESERVA BRUTO
15,5	QUINTA DA LABOEIRA ESPUMANTE BRANCO BRUTO
15,5	QUINTA DE LOUROSA DOC VINHO VERDE ALVARINHO 2013
15,5	QUINTA DA LABOEIRA DOC BAIRRADA BRANCO 2013
15,5	QUINTA DA ALORNA DOC TEJO BRANCO RESERVA 2013
15,5	SIDÓNIO DE SOUSA ESPUMANTE SPECIAL CUVÉE BRANCO BRUT NATURE
15,5	ESPORÃO ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013
15,5	FCW ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2011
15,5	MILHEIRO SELAS DOC BAIRRADA ESP. BRANCO BRUTO NATURE 2011
15,5	BUCELLAS DOC BUCELAS ESP. BRANCO BRUTO SPECIAL CUVÉE 2009
15,5	DONA HELENA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2013
15,3	THEOPHILUS DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA
15,0	FLOR DE MAIO REG ALENTEJO TINTO 2011
15,0	VALE DE CHAFARIZ REG ALENTEJO BRANCO 2013
15,0	MUROS DE VINHA DOC DOURO BRANCO 2013
15,0	VILA JARDIM DOC TEJO TINTO 2011
15,0	ROQUEVALE DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2009
15,0	ROMÃ DOC ALENTEJO ROSÉ 2013
15,0	QUINTA DO MINHO DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2013
15,0	QUINTA DA TÔR REG ALGARVE TINTO 2013
15,0	SOLAR DA VIDEIRA DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2013
15,0	DONA HELENA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2013
15,0	FLOR DE MAIO REG ALENTEJO TINTO 2011
15,0	VALE DE CHAFARIZ REG ALENTEJO BRANCO 2013
15,0	MUROS DE VINHA DOC DOURO BRANCO 2013
15,0	ROQUEVALE DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2009
15,0	QUINTA DO TÔR REG ALGARVE TINTO TOURIGA NACIONAL 2013
15,0	DONA HELENA REG PEN. SETÚBAL ROSÉ CASTELÃO 2013
15,0	JP REG PEN. SETÚBAL PRIVATE SELECTION 2011
15,0	CAIADO REG ALENTEJO ROSÉ 2013
14,8	LANCERS ESPUMANTE ROSÉ BRUTO
14,8	THEOPHILUS DOC VINHO VERDE ROSÉ ESCOLHA
14,0	LENDA DE S. MARTINHO VINHO TINTO
14,5	MUROS DE VINHA DOC DOURO TINTO 2011
14,5	DONA HELENA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2013
14,5	MUROS DE VINHA DO DOURO TINTO 2011
14,5	DONA HELENA REG PEN. SETÚBAL TINTO CASTELÃO 2013

Seja responsável. Beba com moderação.



Exuberantes
Espumantes Super Premium
e Porto Tawny 10 Anos
Para bríndes perfeitos!

18 ENCONTRO SPÉCIAL CUVÉE

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2010

€ 29,00 BAIRRADA 12,5% vol. ENÓLOGO
OSVALDO AMADOCASTAS **ARINTO, BAGA.****COR** Amarelo palha, brilhante, com bolha fina e persistente.**AROMA** Exuberante, complexo, com intensas notas de frutos secos, avelãs, pão torrado, tostados, compota de frutos brancos, maçãs.**SABOR** Com excelente volume de boca, é crocante, tem a fruta mais presente, fresco, equilibrado e harmonioso, deixa um final persistente.**QUINTA DO ENCONTRO – SOCIEDADE VITIVINÍCOLA**
T. +351 232 960 140**17,8 ALIANÇA VINTAGE**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2008

€ 17,00 BAIRRADA 13% vol. ENÓLOGO
FRANCISCO ANTUNESCASTAS **CHARDONNAY, BAGA.****COR** Amarelo citrino com tons esverdeados, límpido, tem bolha fina e persistente.**AROMA** Intenso; com predominantes notas de frutos citrinos maduros, limão amarelo, e frutos de caroço, nuances de maçã e alperce, notas de fermento, ligeiro amenteigado.**SABOR** Elegante, fresco equilibrado, ligeiro floral, frutado, com excelente volume, termina persistente.**ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL**
T. +351 212 337 020**17,5 CONDESSA DE SANTAR**

DOC ESPUMANTE BRANCO EXTRA BRUTO 2010

€ 27,00 DÃO 14,50% vol. ENÓLOGO
OSVALDO AMADOCASTAS **ENCRUZADO, BICAL.****COR** Amarelo palha com reflexos esverdeados, límpido, com bolha fina e persistente.**AROMA** Notas florais intensas, flores brancas, frutos tropicais, baunilha, tosta delicada.**SABOR** Tem bom corpo e volume, todos os elementos bem integrados, com um carácter marcado pela frescura, acidez a garantir guarda por bons anos, termina prolongado e cativante.**SOCIEDADE AGRÍCOLA DE SANTAR**
T. +351 232 960 140**17 QUINTA DA AGUIEIRA**

DOP ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2012

€ 7,49 BAIRRADA 12,50% vol. ENÓLOGO
MANUEL SOARESCASTAS **CHARDONNAY, MARIA GOMES.****COR** Citrino com tons esverdeados, bolha fina e persistente.**AROMA** Muito elegante; com notas de tosta ligeira, intensamente floral, citrino, com nuances de lima e frutos frescos de pomar.**SABOR** Crocante, envolvente, tem uma acidez perfeita, fresco, mantém o perfil floral e frutado, com destaque para as flores brancas, madeira muito bem integrada, termina persistente e sedutor.**AVELEDA, SA**
T. +351 255 718 200
F. +351 255 711 139
info@aveleda.pt
www.aveleda.pt
www.facebook.com/aveledawines

BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



17

€ 7,50

UNUM 70 ANOS

DOC ESPUMANTE BLANC DE NOIRS
BRUTO NATURAL 2012

BAIRRADA 12% vol.

ENÓLOGO

ANTERO SILVANO

CASTAS

TOURIGA NACIONAL

COR

Amarelo palha, cristalino, com bolha fina e cordão persistente.

AROMA

Intenso em notas frutadas, maçã e pera, elegante toque floral, frutos secos, tosta.

SABOR

Fresco, com boa acidez, bom corpo e volume, mantém a fruta mais cativante, boa tosta e bem harmonizada, cremoso, termina longo e persistente.

CAVES PRIMAVERA

T. +351 234 660 660

www.cavesprimavera.pt

cavesprimavera@cavesprimavera.pt

www.facebook.com/cavesprimavera



16,8

MARQUÊS DE MARIALVA

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO CUVÉE 2010

€ 17,50 **BAIRRADA** 12,5% vol.



ENÓLOGO

OSVALDO AMADO

CASTAS ARINTO, BAGA.

COR Amarelo dourado, límpido, tem bolha fina e persistente.

AROMA Intenso em notas tostadas, evidente presença de frutos secos e fruta madura.

SABOR Com bom corpo e volume, revela um conjunto muito equilibrado, fresco, tosta elegante, termina guloso e prolongado.

ADEGA DE CANTANHEDE

T. +351 231 419 540



16,5

NINFA

ESPUMANTE BLANC DE NOIRS BRUTO
NATURAL 2012

€ 23,50 **LISBOA** 12,5% vol.



ENÓLOGO

JOÃO BARBOSA

CASTAS PINOT NOIR

COR Ligeiramente salmonado, brilhante, com bolha fina de média persistência.

AROMA Elegante, intenso em notas de framboesa e outros frutos vermelhos, ligeiro biscoito.

SABOR Vivo, bem estruturado, fruta muito bem integrada, fresco, deixa um final sedutor e persistente.

JOÃO M. BARBOSA VINHOS

T. +351 243 991 429



17

TITULAR

ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO 2012

€ 8,45 **DÃO** 12,5% vol.



ENÓLOGO

CARLOS MAGALHÃES, MANUEL VIEIRA.

CASTAS BAGA

COR Amarelo palha, cristalino, com bolha fina e cordão persistente.

AROMA Intenso em notas frutadas, toque de frutos secos, tosta.

SABOR Fresco, com boa acidez, bom corpo e volume, mantém a fruta mais cativante, termina longo e harmonioso.

CAMINHOS CRUZADOS

T. +351 232 940 195



16,5

RAMA

ESPUMANTE SPECIAL CUVÉE BLANC DU
BLANC BRUTO NATURAL 2011

€ 8,40 **BAIRRADA** 12,5% vol.



ENÓLOGO

ANTÓNIO SELAS

CASTAS CHARDONNAY, ARINTO.

COR Amarelo dourado, límpido, tem bolha fina e persistente.

AROMA Intensamente frutado, com notas de frutos de caroço e de polpa branca maduros, nuances de padaria.

SABOR Com bom corpo e volume, é equilibrado, fresco, com notas de biscoito evidentes, termina prolongado.

RAMA E SELAS

T. +351 239 914 278



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco

**16,5****CABRIZ**DOC ESPUMANTE BLANC DES NOIRS
BRUTO 2010**€ 12,00** DÃO 12,50% vol.ENÓLOGO
OSVALDO AMADOCASTAS **TOURIGA NACIONAL****COR** Amarelo palha, com tons salmonados,
brilhante, bolha fina e persistente.**AROMA** Elegantes notas frutadas, ligeiro floral e
tosta delicada.**SABOR** Cremoso, envolvente, com boa estrutura,
mantém o perfil frutado, com alguma
complexidade, fresco, termina longo.DÃO SUL – SOCIEDADE VITIVINÍCOLA
T. +351 232 960 140**16****MONGE**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2012

€ 15,00 TEJO 12,5% vol.ENÓLOGA
DINA LUÍSCASTAS **FERNÃO PIRES****COR** Amarelo palha, límpido, com bolha média
de boa persistência.**AROMA** Destaque para as notas de frutos secos,
como nozes e avelã, e frutos maduros.**SABOR** Na boca é equilibrado, tem boa frescura,
boa corpo e volume, fruta, deixa um final
longo.CASAL BRANCO – SOCIEDADE DE VINHOS
T. +351 243 592 412**16****PINHO LEÃO**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2011

€ 6,00 BAIRRADA 12,5% vol.ENÓLOGO
S/INFCASTAS **CHARDONNAY, BAGA, BICAL, MARIA GOMES.****COR** Citrino, brilhante, com bolha média mas
intensa.**AROMA** Muito frutado, fresco, com notas de
biscoito e padaria.**SABOR** Com excelente acidez, mantém o perfil
frutado, termina longo e equilibrado.CASA AGRÍCOLA SANTOS LOPES
HERDEIROS
T. +351 917 252 410**16,5****MIOGO**DOC ESPUMANTE RESERVA BRANCO
BRUTO 2011**€ 12,99** VINHO VERDE 12% vol.ENÓLOGO
GUILHERME PEREIRACASTAS **ARINTO, LOUREIRO.****COR** Amarelo citrino, brilhante, tem bolha fina e cordão
persistente.**AROMA** Elegante, intenso em notas frutadas, com destaque
para os frutos de pomar e os frutos secos, toque
mineral.**SABOR** Mostra personalidade, bem definido, com estrutura
equilibrada, mantém a fruta e destaca-se pela frescura,
deixa um final cativante a revelar grande potencial
gastronómico.VINHOS NORTE – MANUEL DA COSTA C. LIMA
& FILHOS

T. +351 253 509 040

F. +351 253.502354

E-mail: marketing@vinhosnorte.comwww.vinhosnorte.com/contactoswww.facebook.com/VinhosNorte

BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



16	CASTELAR
	DOC ESPUMANTE BLANC DES NOIRS BRUTO 2010
€ 10,00	LISBOA 13% vol.
	ENÓLOGA VANDA PAZ
	CASTAS BAGA
COR	Ligeiramente salmonado, é brilhante e tem bolha fina e persistente.
AROMA	Discreto mas elegante; mostra um perfil essencialmente frutado, com notas suaves de frutos vermelhos.
SABOR	Envolvente, tem bom volume, boa acidez, termina longo e harmonioso.
	VINÍCOLA CASTELAR T. +351 234 730 810



16	LUÍZ COSTA
	OC ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL 2010
€ 15,00	BAIRRADA 12,5% vol.
	ENÓLOGO JOSÉ CARVALHEIRA
	CASTAS PINOT NOIR, CHARDONNAY
COR	Amarelo definido, brilhante, com bolha média e persistente.
AROMA	Discreto mas elegante, com destaque para as notas tostadas, fermento de padeiro, fruta bem madura.
SABOR	Envolvente, com acidez viva, frutos mais frescos, bom para pratos mais intensos, final longo.
	CAVES S. JOÃO – SOC. DOS VINHOS IRMÃOS UNIDOS T. +351 234 713 118



16	CASA DE SARMENTO
	DOC ESPUMANTE BLANC DES NOIRS BRUTO 2009
€ 10,50	BAIRRADA 13% vol.
	ENÓLOGO MÁRIO DIAS FERREIRA
	CASTAS BAGA
COR	Salmão suave, brilhante, com bolha média e persistente.
AROMA	Fresco e mineral, delicadas notas de frutos vermelhos e pretos.
SABOR	Equilibrado, elegante, com tosta suave, deixa um final persistente.
	CASA DE SARMENTO T. +351 231 201 493



17,5	MONGE
	PORTO TAWNY 10 ANOS
€ 14,00	DOURO 19,5% vol.
	ENÓLOGO S/ INF
	CASTAS TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TINTA AMARELA.
COR	Âmbar com tons acastanhados, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos secos, com destaque para as nozes e amêndoas, toque de caramelo e biscoito.
SABOR	Fresco e vivo, ligeiramente especiado, frutado, com boa relação acidez/doçura, conjunto cativante, deixa um final de boca persistente e ligeiramente seco.
	ADEGA DE FAVAIOS T. +351 259 949 166



17,5	QUEVEDO
	PORTO TAWNY 10 ANOS
€ 17,00	DOURO 19,5% vol.
	ENÓLOGA CLÁUDIA QUEVEDO
	CASTAS TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO, TINTA BARROCA.
COR	Acastanhado com ligeiros tons laranja, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos secos, frutos citrinos cristalizados, especiado.
SABOR	Atrativo, com notas florais, especiarias, nozes, tosta, boa frescura, envolvente, termina prolongado.
	PRODUTOR: VINOQUEL – VINHOS ÓSCAR QUEVEDO T. +351 254 484 323



17,5	RAMOS PINTO
	PORTO TAWNY 10 ANOS
€ 25,00	DOURO 20% vol.
	ENÓLOGO JOÃO NOCOLAU DE ALMEIDA
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA.
COR	Âmbar com tons avermelhados, limpo.
AROMA	Exuberante; com notas delicadas de alperce, ameixa seca, citrinos, e casca de laranja confitada.
SABOR	Rico, com bom volume, estrutura requintada, com boa frescura, mantém o perfil frutado, termina persistente.
	ADRIANO RAMOS PINTO T. +351 223 707 000



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



17,5	FONSECA
€ 18,50	PORTO TAWNY 10 ANOS
	DOURO 20% vol.
	ENÓLOGO DAVID GUIMARAENS
	CASTAS S/INF
COR	Acastanhado com reflexos avermelhados, limpo.
AROMA	Elegante e sedutor; com muita fruta madura e compotada, ameixas, notas especiadas, madeira de qualidade, exótica.
SABOR	Com bom corpo e volume, excelente relação entre a frescura e a doçura, muito equilibrado, a confirmar o perfil aromático, termina muito persistente.
	QUINTA AND VINEYARD BOTTLERS T. +351 223 742 800



17	QUINTA DOS MURÇAS
€ 21,00	PORTO TAWNY 10 ANOS
	DOURO 19% vol.
	ENÓLOGOS DAVIS BAVERSTOCK, LUÍS PATRÃO.
	CASTAS TINTA RORIZ, TINTA AMARELA, TINTA BARROCA, TINTO CÃO.
COR	Âmbar com tons acastanhados, limpo.
AROMA	Predominante em notas de frutos secos de casca, figos e alperce secos, especiado.
SABOR	Tem bom corpo e volume, boa acidez, frutado, com notas de baunilha, tosta suave, final de boca prolongado.
	ESPORÃO T. +351 213 031 540



17	DOW'S
€ 21,00	PORTO TAWNY 10 ANOS
	DOURO 20% vol.
	ENÓLOGO CHARLES SYMINGTON
	CASTAS S/INF
COR	Âmbar definido, limpo.
AROMA	Intensamente frutado, frutos de pomar compotados, frutos secos e cristalizados.
SABOR	Vivo, envolvente, nozes e figos com um toque de caramelo, muito interessante, deixa um final prolongado.
	SYMINGTON FAMILY ESTATES T. +351 223 776 300



17	QUINTA DA GAIVOSA
€ 19,00	PORTO TAWNY 10 ANOS
	DOURO 20% vol.
	ENÓLOGO TIAGO ALVES DE SOUSA
	CASTAS S/INF
COR	Âmbar definido com tons acastanhados, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos secos, caramelo e especiarias.
SABOR	Encorpado, rico, com tosta delicada, frutado, fresco, termina persistente.
	DOMINGOS ALVES DE SOUSA T. +351 254 822 111



17	ROZÈS INFANTA ISABEL
€ 18,00	PORTO TAWNY 10 ANOS
	DOURO 20% vol.
	ENÓLOGOS MANUEL HENRIQUE SILVA, LUCIANO MADUREIRA.
	CASTAS S/INF
COR	Âmbar escuro com reflexos alaranjados, limpo.
AROMA	Intenso em notas de figos, frutos secos, e nuances de frutas cristalizadas, como casca de laranja.
SABOR	Elegante, mantém o perfil, bela estrutura, tudo em equilíbrio, com acidez perfeita a equilibrar a doçura, termina persistente.
	ROZÈS T. +351 223 771 680



17	ANDRESEN
€ 18,00	PORTO TAWNY 10 ANOS
	DOURO 20% vol.
	ENÓLOGO ÁLVARO VAN ZELLER
	CASTAS TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, MOURISCO TINTO.
COR	Âmbar com intensos tons alaranjados, limpo.
AROMA	Muito frutado, notas intensas de frutos secos, figos, nozes, avelãs, e compota de figo.
SABOR	Com bom corpo e volume, muito elegante, boa relação frescura/doçura, final persistente.
	J. H. ANDRESEN SUCRS T. +351 223 770 450



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



17		SOALHEIRA	
		PORTO TAWNY 10 ANOS	
€ 19,99	DOURO	20% vol.	
	ENÓLOGO S/INF		
CASTAS S/INF			
COR	Âmbar definido, limpo.		
AROMA	Tostados delicados e bem integrados em notas frutadas, toque especiado.		
SABOR	Envolvente, rico, marcadamente dominado pelos frutos secos, com destaque para as nozes, ligeiro biscoito, tosta elegante, fresco, termina persistente.		
SOCIEDADE DOS VINHOS BORGES T. +351 224 855 050			



16,5		SENHORA DO CONVENTO	
		PORTO TAWNY 10 ANOS	
€ 20,00	DOURO	19,5% vol.	
	ENÓLOGO JEAN-HUGUES GROS		
CASTAS S/INF			
COR	Âmbar escuro com intensas notas acastanhadas, limpo.		
AROMA	Tosta e notas fumadas, chá preto e frutos maduros, figo em destaque.		
SABOR	Envolvente, com boa acidez, intenso em notas tostadas e frutos secos, termina longo.		
Q.S.P.A. – SOCIEDADE VITIVINÍCOLA T. +351 254 782 070			



16,8		GRAHAM'S	
		PORTO TAWNY 10 ANOS	
€ 21,00	DOURO		20% vol.
		ENÓLOGO CHARLES SYMINGTON	
CASTAS S/INF			
COR	Âmbar com reflexos avermelhados, limpo.		
AROMA	Intenso em notas de figos pingo de mel, nozes e avelãs, delicado.		
SABOR	Envolvente, com notas meladas bem conjugadas, com boa frescura, termina persistente.		
SYMINGTON FAMILY ESTATES			
T. +351 223 776 300			



16	DALVA	
	PORTO TAWNY 10 ANOS	
€ 16,95	DOURO	20% vol.
	ENÓLOGO JOSÉ MANUEL DE SOUSA SOARES	
CASTAS S/INF		
COR	Âmbar com tons avermelhados, limpo.	
AROMA	Marcado pela presença de frutos secos e fruta de pomar muito madura.	
SABOR	Especiado, com boa fruta, conjunto equilibrado que termina longo.	
C. DA SILVA		
T. +351 223 707 171		



16,8		NIEPOORT	
		PORTO TAWNY 10 ANOS	
€ 26,50	DOURO	20% vol.	
		ENÓLOGO DIRK NIEPOORT, JOSÉ NOGUEIRA.	
CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTO CÃO, TINTA FRANCISCA, TINTA AMARELA, SOUSÃO.			
COR	Âmbar alourado, com reflexos alaranjados, limpo.		
AROMA	Dominado pelas notas de frutos secos e frutos cristalizados, como bolo-inglês, nuances de caramelo.		
SABOR	Envolvente, notas de noz bem evidentes,, casca de laranja confitada, grão torrados, complexo, com boa frescura, termina persistente frutado.		
NIEPOORT VINHOS T. +351 223 777 782			



16	CRUZ	
	PORTO TAWNY 10 ANOS	
€ 14,99	DOURO	19% vol.
	ENÓLOGO	
	JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES	
	CASTAS	
	S/ INF	
COR	Âmbar definido com intensas tonalidades avermelhadas, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de frutos secos.	
SABOR	Equilibrado, frutado, ligeiramente especiado, boa acidez e frescura, termina longo.	
GRAN CRUZ PORTO		
T. +351 223 707 171		

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



De norte a sul: lugares perfeitos e imperdíveis!

Quinta do Pêgo

Design Wine Hotel

Quinta da Lapa

Tryp Lisboa Aeroporto

Sesimbra Hotel e Spa

A Serenada

Vila Vita Parc

Refúgios de Inverno





Quinta do Pêgo

Quase a chegar ao Pinhão, pela Estrada Nacional 222, vai encontrar um destino obrigatório: o Hotel Rural Quinta do Pêgo. Aqui não falta nada. Há bons vinhos, tintos e do Porto, conforto, muita hospitalidade, e uma paisagem de cortar a respiração.

A Quinta do Pêgo é, sem dúvida, uma das mais soberbas propriedades no Vale do Douro, quase a chegar ao Pinhão.

De acordo com documentos históricos, a produção de vinho remonta a 1548 e muito provavelmente à ocupação romana. Hoje em dia, o vinho do Porto e os vinhos do Douro de elevada qualidade têm sido vendidos um pouco por todo o mundo e merecedores de inúmeras distinções, a nível nacional e internacional.

Mas nem só o vinho preenche alma... Esta propriedade é, também, um Hotel Rural. A Quinta do Pêgo é uma moderna unidade hoteleira de quatro estrelas e uma referência a nível nacional na vertente de enoturismo.

É um espaço acolhedor, perfeitamente enquadrado na paisagem envolvente, constituindo uma visita obrigatória aos amantes da natureza, da Região Demarcada do Douro, classificada pela UNESCO como Património da Humanidade, proporcionando uma experiência única para apreciadores de vinhos tintos DOC Douro, e Vinhos do Porto Late Bottled Vintage e Vintage, premiados a nível nacional e internacional, não esquecendo o azeite.

Se desejar estar rodeado por belíssimas vinhas e experimentar a vista verdadeiramente espetacular sobre o Vale e Rio Douro, deve mesmo visitar o Hotel Rural Quinta do Pêgo – será uma experiência única

que jamais esquecerá. Dispõe de uma piscina exterior deslumbrante, onde pode relaxar e mergulhar, sem perder o rio Douro de vista, restaurante (Medalha de Bronze no Concurso Gastronomia com Vinho do Porto), bar, Capela e Loja de Vinhos.

De acordo com o "Traveller's Choice Awards 2014", do TripAdvisor, a Quinta do Pêgo é o número 2 na categoria "Top 25 Pequenos Hotéis" em Portugal. Sendo o único Hotel no vale do Douro presente nesta lista, este reconhecimento não se fica por aqui. Em 2013, a Quinta do Pêgo destacou-se em 1º lugar nesta mesma categoria e já em 2011 conquistou o prémio de "Melhor alojamento", atribuído pela Best of Wine Tourism.

A Quinta do Pêgo é uma opção de excelência para provar e visitar!

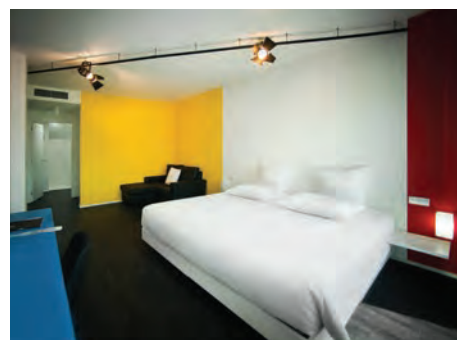
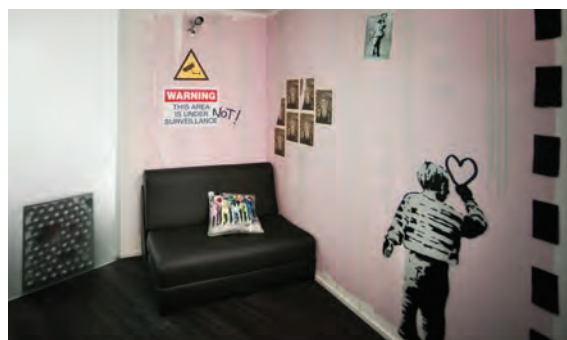
Se desejar estar rodeado por belíssimas vinhas e experimentar a vista verdadeiramente espetacular sobre o Vale e Rio Douro, deve mesmo visitar o Hotel Rural Quinta do Pêgo – será uma experiência única que jamais esquecerá.



HOTEL RURAL QUINTA DO PÊGO

Valença do Douro
T. +351 254 730 070
info@quintadopego.com
www.quintadopego.com







Design & Wine Hotel

O Design & Wine Hotel, de quatro estrelas, está localizado em Caminha, muito perto da praia, concilia a modernidade com o património construído. Combinando inovação e arrojo, conjugando a história com a modernidade e a tradição com a tecnologia, mas mantendo sempre a traça da fachada do solar do séc. XVIII.

O Design & Wine, como o próprio nome diz, procura valorizar os nossos vinhos, de norte a sul, oferecendo uma enoteca com entrada independente do hotel. A Enoteca do hotel é um espaço de convívio por excelência onde se propõe a degustação de uma vasta carta de vinhos nacionais, bem como snacks tradicionais. Simultaneamente, o restaurante caracteriza-se por uma mistura de cozinha moderna de reinterpretação de receitas antigas do Alto Minho, sempre com bons vinhos a acompanhar. O Design & Wine hotel dispõe ainda de um espaço multifuncional, a Galeria White Box, para exposições, conferências, apresentações, etc..

Componente bastante inovadora é a

Estrutura High Tech, onde ficam cinco quartos, com capacidade de rotação sobre si mesmo, de 35º graus, o que permitirá aos hóspedes usufruir de uma panorâmica diferente, desde a nascente à foz do rio Minho.

Dispõe de 23 quartos temáticos que misturam influências de arte tradicional com expressões artísticas contemporâneas – pintura, escultura, moda, banda desenhada, arte urbana, origami, ourivesaria, fotografia, teatro... são só alguns exemplos. Todos os quartos estão equipados com ar condicionado, Playstation 3, TV LCD com canais por cabo, incluindo Sport TV entre outros, iPad, colunas para iPod e iPad, mini-bar, secretária e cofre. O acesso à rede Wireless é gratuito.

Os serviços de restaurante, bar e enoteca do Design & Wine Hotel abrem as portas a outros visitantes que não hóspedes. Os hóspedes têm à sua escolha uma variedade de atividades nas imediações, como ciclismo, pesca, mergulho e caminhadas. A Igreja Matriz e a Torre do Relógio ficam a uma curta distância a

DESIGN & WINE HOTEL

Praça Conselheiro Silva Torres,
Caminha

T. +351 258 719 040

info@designwinehotel.com

www.designwinehotel.com

Componente bastante inovadora é a Estrutura High Tech, onde ficam cinco quartos, com capacidade de rotação sobre si mesmo, de 35º graus, o que permitirá aos hóspedes usufruir de uma panorâmica diferente, desde a nascente à foz do rio Minho.

pé do Hotel. O hotel dispõe de uma sala de leitura e de uma sala de estar comum com sofás, mesa de bilhar, jogos de mesas (xadrez, damas, cartas, etc.), computador com acesso à internet e televisão. O Aeroporto Vigo-Peinador encontra-se a 43 km e o Aeroporto do Porto, Francisco Sá Carneiro, encontra-se a 90 Km e está disponível um serviço de aluguer de carros no Design & Wine Hotel, através da empresa HERTZ.



Quinta da Lapa

Pelos caminhos que serpenteiam os vales e colinas das chamadas “Terras de Pão” ribatejanas, avista-se no topo da sua maior elevação, com a Serra de Montejunto ao fundo, o portão da belíssima Quinta da Lapa. Ao franquear o portão depara-se com um painel de azulejos que reza: “Quinta da Conceição da Lapa de Dom Lourenço de Almeida, Anno de 1733”, percorre-se o casal branco, os galpões e as suas alfaias, descortina-se um lugar único onde se respira história e tradição, onde se sente a natureza e o pulsar da vida rural, onde desde que se entra nos apetece ficar. Em redor os vinhedos, ao baixo as duas frescas lagoas, depois a ribeira que separa a propriedade das hortas da Moita do Lobo, ao fundo o recorte de aldeias e casais empoleirados no ondular do horizonte.

Transpor o imponente pórtico de acesso ao pátio da casa nobre é como que viajar no tempo, é aportar no retiro idílico que foi o refúgio de Dom Lourenço de Almeida. O pátio é um lugar quase-mágico onde as folhas caducas da imponente árvore que domina o recinto rodopiam sem cessar, impelidas por uma brisa constante que parece carregar murmúrios de velhas lendas. Na porta principal da casa apala-

çada, encimada por uma espécie de cartela em pedra pode ler-se aquele que terá sido o lema de vida do seu ilustre fundador, a primeira estrofe de um poema de Santa Teresa de Ávila:

“Nada te perturbe, Nada te espante, / Tudo passa, Deus não muda, / A paciência tudo alcança; / Quem a Deus tem, Nada lhe falta: / Só Deus basta.”

Explorar o interior da casa é revisitar um período marcante da história de Portugal, o auge da época pombalina. Podemos imaginar o dia a dia de D. Lourenço de Almeida filho do Conde de Avintes e nobre da Corte de D. João V, as visitas de figuras ilustres, as intrigas palacianas. Segundo a tradição oral, e tal como acontece com tantas outras casas nobres, também ali terá pernoitado El-Rei quando passava pelas cercanias.

Os atuais proprietários decidiram apostar numa oferta de enoturismo de nível superior insuflando nova vida a um conjunto arquitectónico único.

Hoje, este magnífico espaço intemporal brilha de novo após aturadas obras de restauro.

A partir das vastas dependências que circundam o pátio foram criadas onze suítes, decoradas com um requinte qua-

QUINTA DA LAPA

Manique do Intendente

T. +351 263 486 214

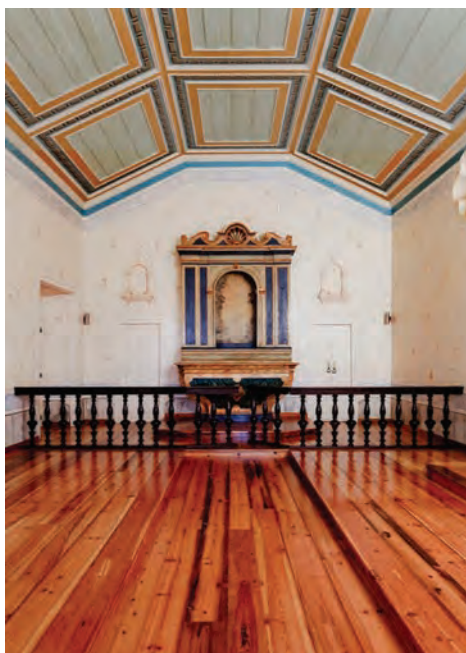
geral@quintadalapa-wines.com

www.quintadalapa-wines.com

se espartano. Um ambiente cativante e único, uma estrutura arquitectónica clássica, polvilhada de modernidade purista e de retoques excêntricos em que nada está ao acaso e onde tudo tem um sentido. Nas áreas sociais, amplas e acolhedoras destacam-se preciosos apontamentos de decoração como os magníficos candeeiros de Murano, coleções de faianças e porcelanas ou peças Indo-Portuguesas.

Na grande sala de jantar, junto à capela, podem os hóspedes partilhar uma farta mesa de pequeno almoço com os excelentes produtos locais, os sumos e as frutas da época, o pão da região.

Na Quinta da Lapa os dias correm ao sabor das estações, os hóspedes podem vivenciar uma experiência verdadeiramente rural explorando os caminhos que percorrem os vinhedos, descobrindo as lagoas ou a casa do tanque alimentado por uma nascente natural, passeando pelas verdejantes colinas em redor. Con-



templar a paisagem e desfrutar do silêncio, essa sensação avassaladora, impossível de experimentar na cidade. Silêncio que nos remete para a convivialidade ou para o prazer de partilhar um vinho a dois, de viver o momento sem horas, num local longínquo e ao mesmo tempo, a dois passos da grande cidade de Lisboa.

E por falar em vinho, uma verdadeira experiência de enoturismo não estaria completa sem a sua componente vinica e também neste âmbito a Quinta da Lapa tem muito para oferecer, pois conta mais de 300 anos de tradição de produção de vinhos de alta qualidade.

Após uma carreira de fama e glória como militar na Índia e depois como governador de Pernambuco e Minas Gerais, Dom Lourenço de Almeida regressou ao reino e tomou como desígnio a empresa de produzir vinhos para abastecer a próspera cidade de Lisboa, capital do Império. Fundou a Quinta da Conceição da Lapa numa localização única, nas melhores terras escolhidas, entre as férteis colinas a leste da Serra de Montejunto numa zona que faz hoje parte da região vitivinícola do Tejo, a cerca de 70 quilómetros a Norte de Lisboa.

O seu "terroir" único confere aos vinhos Quinta da Lapa um carácter que os diferencia pela sua grande frescura e potencial de envelhecimento.

Porque são o reflexo de um conhecimento profundo e experiência acumulada, cada um dos vinhos da propriedade é elaborado com um cuidado muito particular. Desde a vinha até à garrafa, passando pela vinificação, todos os esforços se dirigem para conseguir vinhos de qualidade e excepção respeitando o entorno e o ambiente. As vinhas ocupam uma área de 28 hectares, cerca de um terço da área total da propriedade. Os solos são na sua maioria argilo-calcários mas revelam uma boa variedade geológica com agregados de conchas e seixos rolados. Estes factores, aliados aos climáticos: grandes amplitudes térmicas e exposição a ventos dominantes marítimos que criam situações óptimas de arejamento das videiras, ajudam a definir o carácter único dos vinhos da Quinta da Lapa: minerais e profundos, conseguindo aliar uma excelente maturação fenólica a uma grande frescura, situação que normalmente só se consegue com vinhas de altitude.

Eis reunidos os ingredientes para que se desfrutar de uma experiência memorável de enoturismo, num lugar único, um porto seguro no remanso das colinas ribatejanas.



Tryp Lisboa Aeroporto

O Tryp Lisboa Aeroporto, a mais recente unidade do Grupo Hoti Hotéis, junto ao Terminal de Chegadas do Aeroporto Internacional de Lisboa, é local privilegiado para eventos, reuniões empresariais e congressos, num total de 1.500 m² de salas e 167 quartos modernos e confortáveis para quem chega a Lisboa ou se prepara para viajar.

Com a decoração a cargo de Nini Andrade, o hotel dispõe de apontamentos que remetem tanto para a capital portuguesa, Lisboa, como para o mundo da aviação, quer através dos nomes de bairros atribuídos aos vários pisos, quer através da réplica da aeronave Bleriot XI, da tapete a simular uma pista de aterragem - que vai da entrada do hotel até à recepção -, do bar cujo balcão se assemelha a uma asa de avião - na forma e no material -, ou ainda de fotografias de zonas emblemáticas da cidade. Uma oferta de serviços ampla e de qualidade superior faz do Tryp Lisboa Aeroporto um hotel diferenciado, com um restaurante de gastronomia regional e internacional, serviço de cafetaria em horário alargado, serviço de pequeno-almoço buffet, room

TRYP LISBOA AEROPORTO

Aeroporto Internacional de Lisboa

Rua C Nº2 - Lisboa

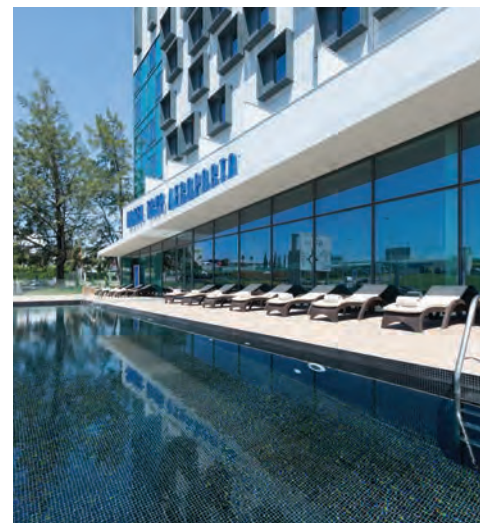
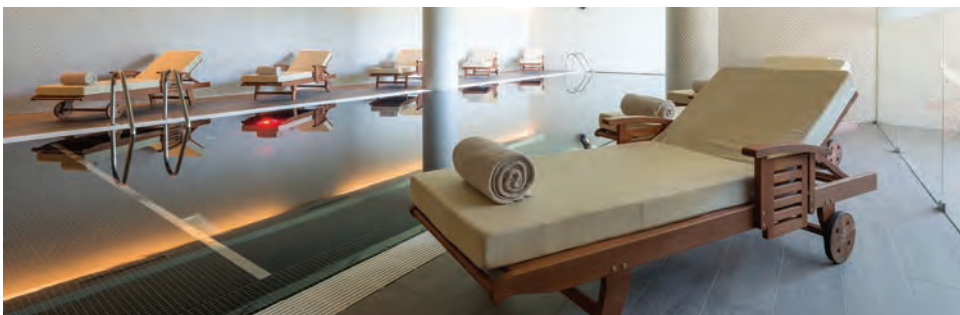
T. +351 218 425 000

tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com

www.tryplisboaaeroporto.com

service, Centro de Congressos, 21 salas de reuniões, serviços de lavandaria, internet gratuita e parque de estacionamento.

O hotel dispõe ainda de serviços de SPA e de ginásio num total de cinco salas de tratamentos. Uma zona de wellness composta por piscina interior, piscina exterior, sauna, jacuzzi, banho turco, ginásio e SPA faz do Tryp Lisboa Aeroporto ponto de paragem obrigatória para viagens de bem-estar numa das zonas mais acessíveis da cidade de Lisboa.







Sesimbra Hotel & Spa

O verde da serra e o azul do mar pintam o território de Sesimbra numa mescla de tons que conferem um envolvimento único, um enquadramento paisagístico que deslumbra pela sua beleza natural e autêntica. Ligada ao mar há largos séculos, Sesimbra continua a explorar os seus recursos, sendo a pesca uma atividade socioeconómica de relevo, levando peixes e mariscos da maior qualidade e frescura à mesa dos amantes da boa gastronomia. Neste litoral fantástico encontram-se praias de grande beleza que convidam a relaxantes momentos, bem como a atividades marítimo-turísticas, como a Vela, o Mergulho, a Pesca Desportiva de Alto Mar, a Canoagem, o Surf, o Windsurf e o Skimboard. Com uma oferta turística rica e diversificada, convida a que todos percorram o seu Património natural e histórico e descubram uma região de grande charme e natural encanto.

À BEIRA DE UM MAR AZUL INTENSO

De braços abertos para o Atlântico, o Sesimbra Hotel & SPA goza de uma localização privilegiada à beira da praia da Califórnia. A vista, o acesso direto à praia, a

proximidade à Serra da Arrábida e de outros marcos turísticos, fazem do Sesimbra Hotel & SPA um Hotel de eleição. Da varanda dos quartos, todos com vista mar, um mar imenso revela-se intenso e cheio de personalidade, convidando a desfrutar de momentos de pura evasão. Sesimbra Hotel & SPA dispõe de 84 quartos e 8 suites de boas dimensões. Todos os quartos e suites estão equipados com: mini bar; ligação à internet por cabo; mesa de trabalho; telefone; cofre; televisão com ecrã de plasma; ar condicionado; wc com secador de cabelo, roupão e chinelos. Todos os pisos do Hotel são ricos em luz que penetra espontaneamente pelas janelas dos quartos, criando um ambiente acolhedor e vivo. Nos quartos e suites impera a naturalidade, fluidez, harmonia e bom-gosto.

O mar "preenche" o amplo interior do Sesimbra Hotel & SPA. O Hotel funde-se com o mar, nele inspirado, através de uma decoração requintada onde imperam os tons azul, bege e uma diversidade de motivos marinhos. Tudo no Hotel nos fala do mar, desde as cores às aquarelas espalhadas pelos corredores e quartos.

BAR HORIZONTE, RESTAURANTE AQUARIUS E BAR-RESTAURANTE MOSAICO

A distinção é a tônica do ambiente do bar panorâmico do Sesimbra Hotel & SPA. Hospitaleiro e com um toque de charme, o espaço convida a aproveitar a vista mar desfrutando da completa carta de bebidas deste bar. Este lugar de eleição sugere um ambiente ideal para uma conversa informal ou de negócios, para comemorações ou simplesmente um brinde.

O Restaurante Aquarius é um espaço muito agradável, abrindo para uma varanda panorâmica, que tem o mar como pano de fundo.

O Bar Restaurante Mosaico, inspirado no fundo do mar, é um recanto original e excêntrico, que nos transporta para um mundo diferente...

THE SPA

Com um conjunto completo de tratamentos naturais para o corpo e rosto, o The Spa, do Sesimbra Hotel & Spa, disponibiliza aos hóspedes do hotel (e não só) uma série de massagens, nas quais se inclui massagens de Relaxamento, Terapêutica, Linfática, Anti-Celulite, Chair Massage, Segredos do Mar e a famosa "Massagem de Pedras Quentes", entre muitas outras.

Para além das massagens fazem parte dos tratamentos do The Spa envolvimento de chocolate, ouro, pérola e café, mas também sessões de drenagem, tonificação, firmeza, anti-celulite e anti-envelhecimento, e os mais variados tratamentos de rosto.

Tratamentos faciais e corporais de excelência: Duche Vichy; Banhos de hidromassagem; Sauna; Banho turco; Duches tropical e suíço; Piscina de relaxamento (aquecida).

REUNIÕES E EVENTOS

O Sesimbra Hotel & SPA o Sesimbra Hotel & SPA dispõe ao longo de todo o ano de 5 salas de reunião com capacidade total para cerca de 250 pessoas, onde é possível realizar eventos empresariais e corporativos usufruindo de vista para o mar e máximo conforto, e tendo ao dispor todos os recursos tecnológicos necessários para cada tipo de reunião ou encontro.

SESIMBRA HOTEL & SPA

Rua Navegador Rodrigues Soromenho
2970-773 Sesimbra PT
T. geral +351 212 289 800
T. reservas +351 212 289 803
F. + 351 212 234 865
info@sesimbrahotelspa.com
reservas@sesimbrahotelspa.com
www.sesimbrahotelspa.com



REFÚGIOS DE INVERNO
ALENTEJO

A Serenada Enoturismo

Localizada numa propriedade com 23 hectares, dos quais cerca de 5 são de vinha, A Serenada mantém-se na mesma família há mais de três séculos.

Apenas a 12 Km da praia da Aberta Nova, uma das mais belas da costa alentejana, em plena Serra de Grândola, a paisagem mediterrânica de vinha, olival e montado de sobro com mar ao fundo, emoldura a casa. À noite, a luz do farol do Cabo Espichel marca o compasso do tempo...



A Serenada Enoturismo oferece quatro quartos de diferentes tipologias, todos com nomes de castas – Rabo de Ovelha, Verdelho, Touriga Nacional e Baga. Todos os quartos oferecem toda a comodidade e conforto. Há ainda para explorar uma biblioteca, a sala para eventos familiares ou de empresas, amplos terraços e piscina exterior panorâmica. Encontram-se em fase de conclusão dois novos quartos, com varandas panorâmicas privativas, que completarão a oferta de alojamento. Apesar dos muitos encantos da região envolvente, quem assim o deseje poderá permanecer na A Serenada, desfrutando da tranquilidade, à beira da piscina ou à lareira, consoante a época, passeando pela propriedade num percurso pedestre que percorre as duas vinhas, uma de 2008, outra de 1961, fazendo um passeio nas bicicletas disponíveis ou participando numa prova de vinhos. O pequeno almoço buffet, servido até às 11.00 horas da ma-

nhã, a carta de petiscos durante o dia ou o menu de jantar, com reserva prévia de 24 horas, evitam a necessidade de sair para uma refeição fora. São, no entanto, muitos os bons restaurantes nas redondezas que teremos o prazer de aconselhar.

Produtores dos vinhos Serras de Grândola e Serras de Grândola Cepas Cinquentenárias (provenientes da vinha de 1961), refletimos nos vinhos o mesmo espírito boutique com que recebemos os hóspedes.

Todos os hóspedes e visitantes podem desfrutar de provas de vinhos, sempre sob marcação.

Durante os próximos meses de inverno e até 31 de Março A Serenada oferece um programa exclusivo para verdadeiros apreciadores de vinhos e gastronomia: três noites para três jantares vínicos. Em prova estarão os Serras de Grândola Verdelho, branco e tinto todos da colheita de 2013, bem como os Serras de Grândola Cepas Cinquentenárias branco 2013 e tinto 2012.



A SERENADA ENOTURISMO

Grândola - Alentejo

GPS: 38° 11' 54" N/ 8° 39' 25" O

T. +351 269 498 014

M. +351 929 067 027

reservas@serenada.pt

www.serenada.pt





Vila Vita Parc

O hotel mais romântico da Europa fica no Algarve, tem uma das maiores coleções de vinhos do país e acaba de lançar uma iniciativa que é um justo tributo às grandes castas portuguesas.

O VILA VITA Parc, em Alporcinhos, perto de Lagoa, no Algarve, acaba de lançar uma iniciativa original, que é também um tributo aos melhores vinhos nacionais. Todas as quintas-feiras, até Março de 2015, a Cave de Vinhos deste luxuoso hotel será palco de jantares vínicos em homenagem às grandes castas portuguesas. Os menus são da responsabilidade do chef residente, enquanto que a seleção de castas e vinhos está a cargo da experiente equipa de escanções da casa.

Para além de promover as castas e os melhores vinhos nacionais, esta iniciativa visa abrir as portas da Cave de Vinhos do VILA VITA Parc a um público mais abrangente e proporcionar aos clientes uma experiência distinta, num ambiente reservado e intimista. Até ao final de Março, haverá harmonizações com castas das regiões vínicas mais relevantes, mas que percorrem todo o país, desde o Algarve até ao Douro, passando pelo Alentejo, Bairrada e Minho.

A Cave de Vinhos do VILA VITA Parc é um espaço privilegiado para os habituais jantares temáticos em torno do vinho. A arquitetura interior com tijolos seculares oriundos do Egipto, da Áustria e da Grécia é um capítulo da história desta Cave. Os nove metros de profundidade são testemunho das condições perfeitas de temperatura e humidade para uma coleção de mais de 11 mil referências dos melhores vinhos de todo o mundo. O menu tem um custo de €82/pessoa, inclui 3 pratos, sobremesa e bebidas. A reserva é obrigatória, para um mínimo de 6 pessoas e máximo de 12 pes-

soas, através do telefone +351 282 310 100 ou do email fb@vilavitaparc.com.

É certo que se trata de uma das maiores e mais completas coleções privadas de vinhos de Portugal, que vale a pena descobrir. Mas o VILA VITA Parc tem muitos outros predicados. Depois da renovação integral de todos os quartos do Edifício Principal, foi a vez das luxuosas Penthouse Suites, agora totalmente remodeladas, situadas no topo do Edifício Principal, com terraços que oferecem vistas magníficas sobre os cuidados jardins e sobre o oceano Atlântico. Estas duas suites, de 105 m2, estão decoradas num elegante e refrescante estilo contemporâneo. Ambas têm uma área de jantar para seis hóspedes, um elegante quarto com sumptuosas camas "Sealy", quarto de vestir com um magnífico espelho "Philippe Stark" e casa de banho com uma parede em mosaico, banheira e chuveiro com banho de vapor. Estas suites também dispõem de cozinha equipada, com porta de serviço para o butler, assim como uma casa de banho para os hóspedes. As varandas, com espreguiçadeiras, mesa e cadeiras, são o local ideal para desfrutar o sol, a paisagem e o silêncio.

Entre os nove restaurantes do resort, todos com ofertas variadas, com menus mais tradicionais ou internacionais feitos à base dos melhores produtos locais, destaca-se o Ocean, galardoado com duas estrelas Michelin desde 2011, sob os comandos do chef Hans Neuner. Aqui, podemos degustar a melhor cozinha nacional, que embora



seja desenvolvida por um cozinheiro austriaco, é toda ela um tributo à rica gastronomia tradicional da região algarvia – o que dizer de um prato chamado “chicken piri-piri”? Ou da célebre “sardinha no pão”? O Ocean, uma autêntica “escola” para os muitos jovens estudantes de cozinha do país, que ali estagiam ao longo de todo o ano, é, sem dúvida, a jóia da coroa deste luxuoso hotel de cinco estrelas.

Entretanto, o evento Fine Wines & Food Fair está de regresso ao VILA VITA Parc em 2015. Mais uma vez, o chef Hans Neuner junta dezenas de chefs portugueses e internacionais de prestígio e mais de 20 produtores de vinhos de topo do mundo inteiro, numa iniciativa única em Portugal, que decorrerá no hotel de 6 a 10 de Maio de 2015. Depois do sucesso da primeira edição, em 2013, em que o VILA VITA Parc lançou este formato inovador, que promove a interação direta entre os chefs, produtores de vinhos e outros produtores convidados com o público, Fine Wines & Food Fair volta a trazer ao país um elenco de luxo de figuras ligadas à alta gastronomia e vinhos.

VILA VITA PARC

Porches - Algarve
T. +351 282 310 161
reservas@vilavitaparc.com
www.vilavitaparc.com

Depois de ter ganho, em Agosto, o prémio de Resort Mais Romântico da Europa, pela World Travel Awards, o VILA VITA Parc conquistou recentemente mais uma importante distinção internacional. Com entrada direta para o primeiro lugar do ranking do Trivago, o VILA VITA Parc é o Melhor Hotel de Praia da Europa, de acordo com a preferência dos clientes do resort, que deixaram a sua opinião no motor de busca Trivago. De acordo com o Trivago, nunca nenhum outro hotel de praia em Portugal foi tão unanimemente elogiado pelos visitantes do site, atingido o recorde de 92,38 pontos em 100 possíveis. Um refúgio encantador, debruçado sobre a falésia, que vela a pena conhecer e descobrir.





ELIAS MACOVELA

O VINHO, A MADEIRA, OS ENÓLOGOS E OS CONSUMIDORES.

> texto Elias Macovela
> blog <http://ovinhoefemero.blogspot.pt/>

Já alguma vez teve aquela sensação de madeira, ao provar um vinho? Já alguma vez questionou o enólogo desse vinho se o vinho tem madeira?

Tenho um amor louco pelo vinho, o que me leva a querer aprofundar os meus conhecimentos de prova e técnicos.

Provo muitos vinhos em casa, em eventos, em garrafeiras, com amigos, em visitas a produtores e em feiras. Nessas provas procuro fazer uma avaliação correta dos vinhos a nível da prova sensorial e técnica.

Muitas vezes, em vinhos que indicam não terem estágio ou contacto com madeira, encontro notas aromáticas e gustativas que me remetem para madeira. Quando tal acontece, confronto os enólogos ou produtores no sentido de obter uma informação mais precisa e correta.

Mas os enólogos teimam em afirmar que os vinhos não têm contacto com madeira, então insisto, perguntando se utilizaram aparas ou aduelas na fermentação ou no estágio. A resposta é sempre a mesma: "o vinho não tem madeira"...

Para quem não sabe aparas são substratos de madeira de carvalho (francês/americano) e estão disponíveis em tosta ligeira, média e média +, para uma utilização em afinamento e madeira não tostada para uma utilização em vinificação.

Já aduelas são tábuas de carvalho (francês/americano) com secagem de 24 meses e submetidas a uma tosta apropriada (média, média + e longa), especialmente

concebidas para colocação dentro de cubas. A configuração plana da aduela permite uma tosta homogénea ao longo da sua superfície e consequentemente melhor do que a efetuada nas aparas de carvalho.

É bem certo que, estes produtos estão regulados e que uma correta utilização dos mesmos pode enriquecer os vinhos. Mas, enquanto consumidor sinto-me muitas vezes enganado! Se o vinho me sabe a madeira! Se o vinho levou aparas ou aduelas, porque não dizê-lo?

Senhores enólogos, senhores produtores, não tenham medo de dizer como fabricam o vosso produto.

Se há coisa que me irrita, é não me dizerem a verdade, quando ela está ali bem evidente no meu copo!

Muitas vezes, em vinhos que indicam não terem estágio ou contacto com madeira, encontro notas aromáticas e gustativas que me remetem para madeira. Quando tal acontece, confronto os enólogos ou produtores no sentido de obter uma informação mais precisa e correta.



AGOSTINHO PEIXOTO

DESBRAVANDO TERRAS DE ALTER...

> texto **Agostinho Peixoto** (Especialista em Turismo)
> fotografias **D.R.**

Foi imbuído de espírito aventureiro e turista, que me embrenhei por “Terras de Alter”. Instalei-me no Hotel Convento de Alter, em Alter do Chão. Experiência que recomendo. Um empreendimento de quatro estrelas com serviço competente onde as pessoas fazem mesmo a diferença, lideradas pelo jovem diretor Rui Neto Parada. O Hotel Convento D’Alter, situado precisamente na Vila alentejana de Alter do Chão, a cerca de duas horas de Lisboa, é o resultado da recuperação de um antigo Convento Franciscano do final do Séc. XVI, que durante o século passado, serviu de residência particular.

A experiência gastronómica foi boa. Numa gastronomia mais contemporânea, há respeito pelos produtos mais tradicionais do Alentejo: cogumelos salteados com aromas de alecrim, lombos de bacalhau com migas de mel e açafraão, bochechas de porco alentejano com esparregado e legumes salteados, e terminei com a sericaia com ameixa de Elvas e tecla meco. Tudo acompanhado com os vinhos Folha do Meio, branco e tinto. Verifiquei que, por estes lados, as parcerias fazem parte do dia a dia dos empreendedores, dos empresários. Para meu deleite gastronómico e vinico provei um conjunto de produtos que estavam precisamente expostos no átrio do Hotel e que vale a pena mencionar. Principiei a prova com os enchidos e fumados da “Fumeiro Dona Octávia”, de Cano, Sousel, do Senhor João Roberto. Enchidos e fumados de excelência. Mas o meu destaque vai para a Cabeça de Xara. Um

produto único. Vagueei pelos produtos da “Padaria do Forno”, Sousel, de Cristina Oliveira, especializada em Pão alentejano, tostas, doces, biscoitos e Bolo finto. Um destaque especial para as tostas de pão alentejano que são de comer sem parar. Parei no “Vale do Mestre”, de Valongo, Avis, da Dona Patrocínio, para provar compotas de amora, castanha, abóbora, tomate, licores de frutas, herbais e especiais, azeite aromático caseiro e o licor de poejo. Com este licor sugeri a criação de uma nova bebida que o Hotel adotou de imediato – O Poejo Tónico. Gostei dos produtos, sobretudo da base para se fazer a sopa de cação que me pareceu uma ideia de negócio muito interessante. O périplo continuou pelas “Bolachinhas de Sousel” da Ana Maratá, que me surpreenderam pela qualidade de palato e a harmonização com outros produtos. Artesanais e únicas, as bolachinhas de Sousel têm todas nomes próprios. As doces: Espirituosas, Campesinas, Miguelinhas, Melosas, Oradas e Alentejanas. As salgadas: Atrevidas. Já se encontram bem distribuídas pelas casas de especialidade de norte a sul do país. Provei ainda o Queijo de Ovelha “Monte Cegarrega” da Herdade da Cegarrega, em Sousel, da Filipa Calça e Pina. É um queijinho regional, produzido só com leite cru de ovelha, coalho e sal. É ligeiramente amanteigado e liga na perfeição com as tostas de pão alentejano. Um dos melhores queijos que provei até hoje.

Depois de tanta e boa prova, decidi embrenhar-me pela região e fui parar a um produtor de vinhos, pequeno mas já com enorme preocupação na qualidade final do produ-

to – Monte da Colónia, localizada em Vale de Seda, Fronteira. Com a Manuela Pereira nos comandos comerciais da empresa familiar, tem nos pais e no irmão os pilares do controlo produtivo. Especializada em Azeite, azeitona, vinhos e recentemente em espumante, a propriedade conta com 600 hectares (onde moram diversas espécies animais, destacando-se a espécie bovina e ovina), mais 100 de olival. O vinho - tinto, branco e rosé - é elaborado a partir de castas tradicionais como o Aragonez, Cabernet Sauvignon, Arinto, Alicante Bouschet, Castelão, Syrah, Trincadeira e Verdelho. Para a comercialização dos produtos abriram uma loja onde se pode provar e adquirir. A visita é obrigatória. Terminei o meu périplo na Mercearia Gadanha, da Chef Michele Marques, em Estremoz. A gastronomia que chegou à mesa, o copo de vinho regional, com o qual brindámos à vida foi algo indescritível. Os pormenores da decoração, esses remetem-nos para outros tempos - das tascas antigas e grandes patuscadas. Deixei-me levar pelas sugestões da Chef: primeiro prato veio um ravioli de cação, continuou a festa com um mil folhas alentejano, chegou de imediato o Bacalhau fresco lombo, confitado em azeite; a farinha de porco alentejano com compota de bolota e ovos de codorniz em cama de esparregado fez-se notar, terminando com um folhado de perdiz com cogumelos salteados, que estava verdadeiramente divino. Nesta, fase já tinha harmonizado com os vinhos Dona Maria. Na “brincadeira” do deslumbramento a Chef Michele surpreendeu-me com umas Farófias com crocante de laranja. Queijo, azeite e vinho... gelado de vinho do Porto, pera bêbada e o mil folhas de chocolate branco, foram as sobremesas que tive de provar, terminando com um LBV da Taylor’s. Uma experiência para vida. Para gáudio dos comensais, além de petiscar, almoçar e jantar, pode ainda levar diferentes iguarias para casa! Mais do que razões para despertar o apetite...

Que vida difícil a minha!



AUGUSTO LOPES

BUCELAS A PÁTRIA DA CASTA ARINTO

> texto Augusto Lopes > Fotografia shutterstock

Existem vários factores que contribuem para a qualidade de um vinho. Os mais importantes dizem respeito às várias condições que se têm na vinha. Estas condições são sete e são elas que definem

Terroir, permitindo a interpretação e identificação, de uma série enorme de variantes de Terroirs dispersos pelo Mundo inteiro. Estes sete elementos são, o clima, a exposição solar, o solo, fauna e flora, microfauna e microflora, tipo de casta/clone/cruzamento/híbrido, técnicas vitivinícolas e enológicas (intervenção do homem na vinha e na adegas) e a história.

Sendo Bucelas a pátria da casta Arinto, os seus vinhedos situam-se em encostas de pequeno relevo a relevo mais acentuado que protege as uvas dos ventos e contribui para a formação de vários microclimas e é nas margens de pequenos rios que se faz a drenagem das águas da região, Rio Trancão e Ribeira da Bemposta.

O clima é temperado onde se faz sentir a influência mediterrânica e atlântica. Os invernos são moderados e as geadas praticamente inexistentes. Os verões, com contrastes significativos entre a temperatura diurna e noturna (amplitude térmica), com humidade elevada (80%) nesta época do ano, constituindo uma das principais causas do enobrecimento da casta Arinto.

Os solos são calcários de características argilo-arenosas, pobres em matéria orgânica e fósforo, no entanto, ricos em potássio com um PH muito alto (7/8), contribuindo para a pouca produtividade da região.

Sendo a Arinto a casta rainha da Região de Bucelas e uma das principais castas brancas de Portugal, a sua alta qualidade para a produção de vinho branco, transportou-a para quase todas as regiões do país, sem nunca ter, no entanto, ultrapassado os limites do território. Muda de nome na Região dos Vinhos Verdes, onde

é apelidada de Pedernã e toma especial importância nas outras regiões portuguesas como, por exemplo, nos brancos alentejanos por forma a conferir leveza e frescura. Adapta-se facilmente, mas é na Região de Bucelas que se sente melhor, adora calor e humidade. Os cachos são grandes e compactos, sem medo do desavinho.

Relativamente aos velhos, aos novos e à sua essência... A figura de João Camilo Alves foi preponderante na divulgação e sobrevivência da região. Hoje conhecida como Caves Velhas, a empresa que fundou em 1881 acabou por ficar com o seu nome ligado aos vinhos da região. Os vinhos que produzia apresentavam um perfil tradicional. Tratavam-se de vinhos brancos que quando chegavam ao consumidor, tinham passado anteriormente por um longo estágio em madeira geralmente usada ou velha, e depósitos. Apresentavam uma cor dourada que revelava alguma oxidação, talvez até quem sabe inculcada propositalmente, com aromas secundários e terciários a dominarem, característicos dos vinhos evoluídos. Na época não existia a tecnologia e o conhecimento enológico de hoje. Curioso é o facto de nos tempos que decorrem, estarem a surgir e muito especialmente no Velho Mundo, uma série de produtores a que-

rerem replicar vinhos brancos velhos de épocas mais antigas com utilização de novas tecnologias ou sem elas. Vinhos amarelos, oxidados, evoluídos, como normalmente são apelidados, pautam-se por transmitir ao bebedor sensações diferentes que nos despertam os sentidos e a nossa curiosidade. Pessoalmente venero a diferenciação e originalidade. São estes vinhos que nos fazem viajar no tempo... até às nossas ancestrais raízes.

Os novos estilos de vinhos brancos de Bucelas, surgiram aquando do aparecimento das novas e modernas técnicas de vinificação. A utilização de cubas de inox equipadas com sistemas de controlo de temperatura, barricas novas de carvalho francês e americano, leveduras selecionadas, gases inertes e outras opções estão hoje ao dispor dos enólogos. O primeiro sinal de mudança foi dado pela Quinta do Avelar que colocou no mercado um vinho branco de Bucelas fermentado e estagiado totalmente em inox. No entanto, o grande impulso foi dado pela Quinta da Romeira, com a plantação de aproximadamente 80 hectares de vinha da casta Arinto. Estas cepas são o berço do Prova Régia, um vinho branco jovem para ser consumido jovem. Este estilo serviu de modelo aos novos produtores da região. O Morgado de Santa Catarina, foi talvez o primeiro vinho branco da região a ser fermentado em madeira nova, que inspirou uma nova geração de produtores e enólogos, em geral.

Focando-me agora no "Terroir", não seria razoável exigir que todos os vinhos expressassem a sua origem geográfica, mais ainda se fossem vinhos de má qualidade ou pouco prazerosos. No entanto, existe o risco de que, à medida que as técnicas e os conhecimentos são compartilhados em todo o mundo, comecem a surgir estilos internacionais e se perca a diversidade. Contrariando esta tendência, muitos produtores de vinho estão-se a aperceber de que o sentido de pertença a um lugar é um aspecto que faz com que os seus vinhos sejam únicos, podendo isto funcionar como um dinamismo na ajuda à comercialização e à obtenção de preços mais altos nos vinhos. Vinhos Cabernet Sauvignon e Chardonnay podem ser feitos em qualquer parte do mundo. Cabernet Sauvignon de Coonawarra e o Chablis, não. Sou defensor convicto desta estratégia.

Continuem todos a beber bons vinhos, partilhados com gente especial. Bem hajam!



Sendo a Arinto a casta rainha da Região de Bucelas e uma das principais castas brancas de Portugal, a sua alta qualidade para a produção de vinho branco, transportou-a para quase todas as regiões do país, sem nunca ter, no entanto, ultrapassado os limites do território.



JOSÉ SASSETTI

VISTOS TINTOS, VISTOS BRANCOS E VISTOS ROSÉS...

> texto **José Sassetti**

Como é sabido o governo português proporciona a qualquer cidadão estrangeiro poder obter a residência em Portugal e, consequentemente, abrindo as portas para toda a Europa comunitária desde que os ditos estrangeiros invistam mais de meio milhão de euros.

Para a obtenção do visto, para além do investimento obrigatório havia, ainda, uma série de requisitos tais como a criação de postos de trabalhos, o rendimento gerado, etc. Para o caso os pormenores não interessam. A realidade é que já assistimos, também, à venda a estrangeiros de propriedades, entre as quais belas quintas por esse país fora.

Há dias, concretamente, fui abordado por um mediador imobiliário que tinha vendido uma quinta com produção de uva e vinhos a um cidadão da China. Precisavam de alguém que pudesse estar à frente do negócio, em todas as suas vertentes, desde o campo à adega e às vendas. A verdade é que ficamos meio baralhados com esta nova vaga de investidores. Senti que estávamos a vender o país aos de fora e fiquei com a sensação estranha de quem trabalha para alguém de “fora mas cá dentro”!

É verdade que, no negócio das vinhas e do vinho em Portugal (e ilhas!), sempre existiram estrangeiros. Até se diz que se não fossem estes o Vinho do Porto nunca teria sido o que é hoje. Tal como o Vinho Madeira! E se tantas famílias estrangeiras se instalaram em Portugal há tantas gerações e desenvolveram tão bem os seus negócios de vinhos, porquê, agora, este sentimento de “um país à venda”? Não encontro explicação, sinceramente.

Sempre fomos um povo muito acolhedor e respeitador. Mas, de facto, parece que não estamos a aceitar tão bem estes novos investidores que nos compram as quintas.

Mais racional do que emotivo encontro, finalmente, a alegria de ver novos investidores a querer renovar vinhas e adegas, a pintar casas, restaurá-las, ajardiná-las e tudo mais. São postos de trabalho renovados, empregos esquecidos, dinheiro que faz viver toda a gente. Assim é bom e isso queremos. Mas também são estes novos inquilinos, estes novos investidores que vão levar o nome de Portugal e dos vinhos que o nosso clima e os nossos solos fazem, com ajuda da nossa mão de obra, especializada ou não, pelos quatro campos do mundo. São eles que vão ajudar a mostrar ao mundo que temos dos melhores vinhos e temos as melhores castas. Tal como aconteceu com os vinhos do Porto e da Madeira. E, mais recentemente, outros vinhos tranquilos.

Afinal o que está a acontecer é uma nova e grande oportunidade para os nossos vinhos! Assim haja quem nos procure e nos queira porque, eles bem sabem, aqui têm muito bom clima, muito bons solos, excelentes “terroirs” e, acima de tudo, muito boa gente para os ajudar a fazer grandes vinhos.

Está visto!



FLASH
ESTADO D'ALMA



Brindar com “Alma”

O Estado D’Alma – Bar & Bistro, em Lisboa, comemorou no passado dia 1 de dezembro o terceiro aniversário.

Colaboradores, jornalistas, bloggers, escanções, provadores, mas fundamentalmente Amigos, não quiseram faltar à festa. O motivo já era suficiente: partilhar com o Tiago Paulo, Susana Bernardo Paulo e toda a equipa, o sucesso de três anos de atividade! Mas havia mais... Uma prova vertical fabulosa de Esporão Reserva tinto, que contou com a presença de Luís Patrão, enólogo. Foram provadas 25 colheitas, começando com a de 1986 e terminando com a de 2012, a mais recente no mercado. Um espaço versátil, que serve desde o pequeno-almoço ao jantar, e tem iguarias muito saborosas, de autoria do Chef Sandro e sua equipa. Um espaço fantástico para jantares de grupo, por exemplo,

onde o vinho é levado a sério e servido com todo o cuidado, ou não estivesse lá o João Chambel para o garantir. Pode optar por beber a copo, à garrafa, ou levar o seu vinho preferido de casa ou da Garrafeira Estado D’Alma. No entanto, sendo os preços acessíveis e a carta bem recheada, terá sempre a garantia de encontrar um vinho ou espumante do seu agrado. Já escolher os petiscos para acompanhar poderá ser mais difícil! São mesmo muito bons! O melhor mesmo é entregar-se aos mimos do Chef. E é, também, frequente haver animação com música ao vivo, como fado, por exemplo. Poderá acompanhar os programas através da página no Facebook. Uma experiência prazerosa que irá certamente repetir, num espaço fantástico para estar com os seus amigos, usufruindo de cada momento.

ESTADO D’ALMA BAR & BISTRO

www.estadodalma.com.pt

R. da Junqueira, Galeria Comercial da FIL, Lisboa.

Horário

segunda a quinta – 07H00/02H00

sábado – 09H00/04H00

Domingo e feriados – 09H00/02H00

Reservas

T. + 351 965 868 736 / +351 966 969 055



MUST HAVE
TENTAÇÕES

must



QUINTA DO MONTE XISTO COLHEITA 2012

Vinificado sob a orientação de João Nicolau de Almeida e pelas mãos dos seus filhos, a família já lançou a segunda edição deste vinho elaborado através das castas Touriga Nacional, Touriga Francesa e Sousão. Elegante e sedoso na boca, tem uma surpreendente acidez que faz preencher uma sequência de sabores finos amparados por taninos suaves perfeitamente integrados. Repleto de aromas silvestres e florais, tem personalidade forte, é elegante e, no final, prolonga-se potente e envolvente.

CHAMPAGNES ARMAND DE BRIGNAC

Complexos e estruturados, de grande elegância e magnífico final de boca. Nas versões Dourado, Blanc des Blancs e rosé, todos os rótulos são feitos de estanho real, polido e aplicado à mão. Exclusivos, estão disponíveis em Portugal em quantidades muito limitadas.



FAVAIOS 1980

A convite da adega de Favaio, o mais premiado arquiteto contemporâneo português, Siza Vieira redesenhou o Moscatel 1980 edição especial. Um Moscatel com uma aroma muito intenso, subtilmente cítrico, rico em aromas de noz, figos secos e cacau.



CACAO DI VINE "WINE CHOCOLATES"

São sete as castas disponíveis, que se oferecem numa embalagem de cortiça, numa proposta chique e muito exclusiva: Syrah, Cabernet Sauvignon, Trincadeira, Aragonês, Merlot, Touriga Nacional e Baga são as castas e que, agora, também se podem trincar!

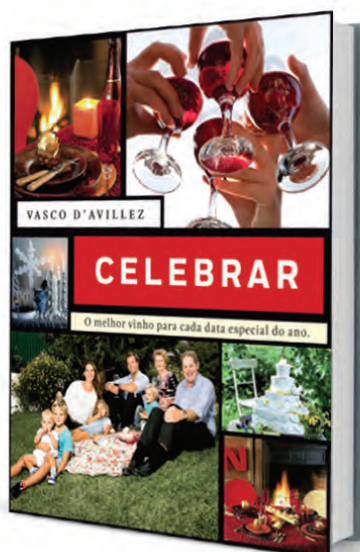
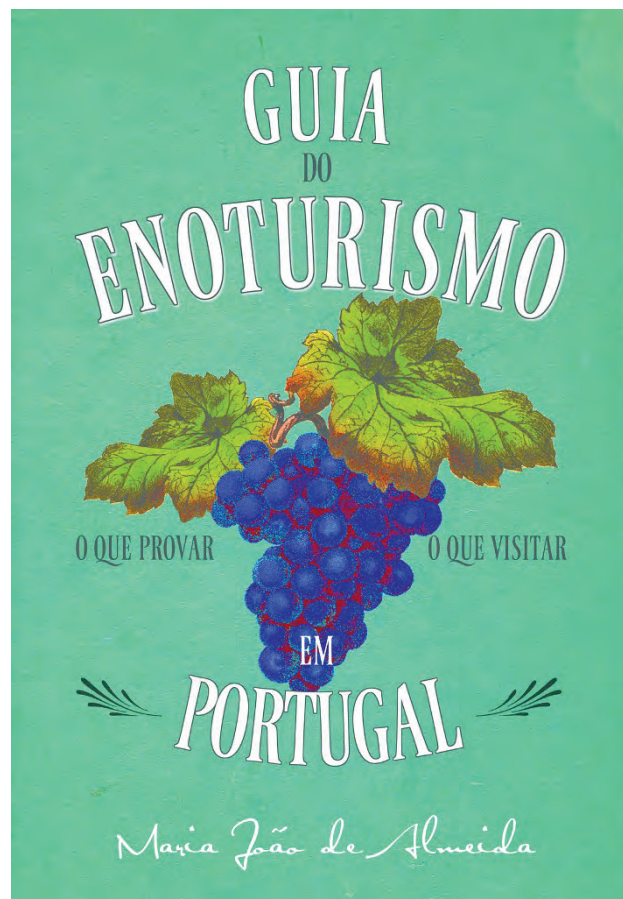
have

GUIA DE ENOTURISMO DE PORTUGAL

Autora **Maria João de Almeida**

Editora Zest – **Books for life**

Mais de uma centena de enoturismos – distribuídos pelas diversas regiões de Portugal – palácios oitocentistas, hotéis boutique ou casas agrícolas centenárias ligadas à produção do vinho: conheça as histórias e as pessoas por detrás. E saiba, ainda, o que visitar, onde dormir e onde comer.

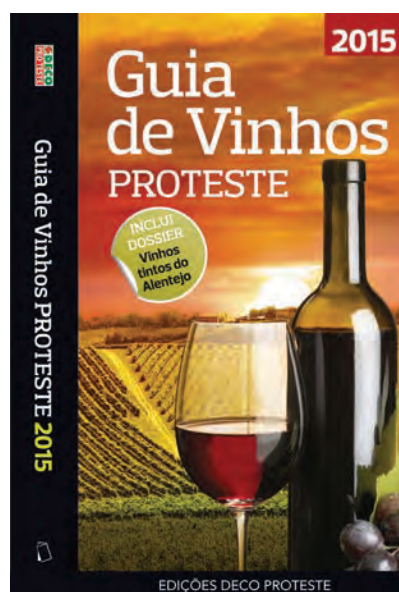


CELEBRAR

Autor **Vasco d'Ávillez**

Editor **Livros Horizonte**

As datas importantes são para celebrar. O especialista Vasco d'Ávillez, diz-lhe qual é o vinho certo para cada ocasião, envolvendo - o nas suas histórias.



GUIA DE VINHOS 2015 DECO PROTESTE

Para além das provas de vinhos com preços até 15 euros no mercado nacional, este Guia também contempla análises químicas e um estudo aprofundado de preços.



HÉLIO LOUREIRO

MESMO QUANDO ESTOU SÓ CONVIDO-ME A COMER COMIGO!

> texto Hélio Loureiro

Não comemos apenas hidratos de carbono, proteínas e vitaminas mas, também, o imaginário.

Mesmo quando não vemos o fim da estrada temos fé que tenha um fim.

Os aromas da terra que se confundem com a nossa infância, sobressalta-nos a alma e acalenta tantas vezes a nossa saudade. Os cheiros esquecidos das casas por onde passamos, as padarias onde o pão quente pairava sobre a rua nas manhãs submersas de nevoeiro, a memória dos aromas das casas dos avós, do cheiro da terra lavrada, o perfume da canela e limão do Natal, o açúcar caramelizado que doura o leite-creme, as fragrâncias das maçãs Bravo de Esmolfe que perfumava

a casa, tudo isto nos embriaga, nos leva e eleva.

É verdade que poucos terão memória de excelentes refeições comidas sozinhos, mesmo que no mais belo palácio e nas margens mais suaves dos lagos suíços ou na Riviera francesa.

Comer é, portanto, um sentimento que nos alimenta da mesma forma o corpo, como cuida da alma.

Atravessamos a fronteira e para os apreciadores de café, a primeira saudade que lhe vem não é a mulher nem os filhos, mas sim o aroma e o sabor de um café expresso... para os que gostam Já eu prefiro o velho e aromático café de saco.

Só passados alguns dias as saudades apertam da família mas essas, hoje, matam-se com Skype, telemóvel e mensagens. Mas a comida e as memórias olfativas, essas aumentam mais e mais sem ter como se matar a não ser comendo ou recordando com a memória que nos faz mais saudosos, mais longínquos e mais nostálgicos.

O conhecimento da história da alimentação ajuda-nos a conhecer melhor a humanidade e o seu caminho.

Quando a um homem, condenado à morte nos Estados Unidos, perguntaram o que queria como última ceia, a resposta foi um pedido de uma azeitona, apenas e só uma azeitona. Interrogado por escolha tão insólita afirmou que seria para que, quando o seu corpo fosse deitado à terra, o caroço da azeitona pudesse germinar e dar uma oliveira, símbolo da paz que ele não teve em vida, mas que ele desejava ter tido.

Esta história verídica leva-nos a meditar sobre o que, de facto, deixamos enquanto mortais e crentes, após a nossa morte, não para eternizar ou enaltecer a nossa passagem terrena, mas antes como testemunho e contributo para os que nos procedem.

Que Savarin diz que a uma "Mesa de Excelência" as pessoas nunca devem ser menos que três, como as Graças – filhas de Zeus, nem mais de nove como as Musas. Sem esquecer, lembrei eu, que Lucullus, por vezes, comia só mas alertava o cozinheiro: "Lucullus come hoje em Casa de Lucullus!!". Do discurso sobre o ambiente social à volta

da mesa, recordei (e então se me lembraram estas variações), que, com humor, Paulo Duarte conta ter sido uma vez convidado para um jantar com boa comida, boa música e mulheres prodigamente despidas. Dele diz: "Gosto imenso das três coisas, mas em pratos separados." Na manhã do segundo dia foi abordado o como se caminhou da Taberna ao Restaurante (Drs. António Melo e Augusto Moutinho).



Uma receita apenas para recordar o valor de deixar legado para os vindouros, aqui fica uma receita do passado com um toque dos nossos tempos.

SABAYON DE VINHO DO PORTO COM SORVETE DE FRUTOS VERMELHOS

Para 4 pessoas

8 gemas
4 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de vinho do Porto

Num tacho coloque uma taça de inox que feche por completo o recipiente, colocando no tacho água até um quarto, fechada com a taça coloque dentro os ingredientes e bata com umas varas em banho maria médio até que forme um creme fofo e cremoso o que demora cerca de dez minutos batendo sempre.

Coloque num copo alto até metade dentro coloque uma bola de sorvete de frutos vermelhos, termine com framboesas e folhas de hortelã, o contraste do quente com o frio, o aroma dos frutos vermelhos com o Sabayon são um casamento perfeito.

CASA
ERMELINDA
FREITAS

WWW.ERMELINDAFREITAS.PT

**NESTAS FESTAS
CONVIDE A
D. ERMELINDA
PARA JANTAR.**

Dona
ERMELINDA
PALMELA
DOC

CASA
ERMELINDA
FREITAS



VINHOS DA
PENÍNSULA
DE SETÚBAL

wines of
portugal **P**
a world of difference

 **WINEinMODERATION.eu**
Art de Vivre

POR TRÁS DE 200 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.

Por de trás dos vinhos da Adega de Pegões há condições únicas que explicam o seu sucesso.

Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrânica é favorecida por um "Terroir" único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 200 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora.

O resto é o saber do homem e sua vontade inesgotável de vencer.

