61 . Trimestral . Elogio aos cinco sentidos

Paixão pelo VINHO



Vinhos para Amar

MAGNUNS TINTOS

MOSCATEL ROXO COLHEITA TARDIA

Para desfrutar até à última gota!

REFÚGIOS ROMÂNTICOS

Deixe-se envolver por cenários encantadores

POUCA ROUPA / HERDADE SÃO MIGUEL / QUINTA DO PESSEGUEIRO / DUAS QUINTAS / ABANDONADO SOALHEIRO / MELHORES DO ANO / CHIPRE / CASA DA CALÇADA / ALTIS BELÉM / HOTEL DO SADO / VILA JOYA

2015 . PORTUGAL CONTINENTAL €4.90

5 607727 070252 00061

VISUALS:

Vinhos de Excelência

2014 Um ano de Distinções

**Fruto de todo o nosso empenho,
a Adega Cooperativa do Cartaxo CRL foi distinguida
com o estatuto de PME Excelência 2014
pelo segundo ano consecutivo.**

A Revista Vinhos considerou-nos como a Adega Cooperativa do Ano e na Gala do Tejo foi ainda atribuído a Empresa Excelência.

A qualidade dos nossos vinhos e uma atitude de gestão orientada para o mercado, com uma forte estratégia de internacionalização, contribuíram para a renovação do estatuto de empresa de excelência.

Em 2014 e no seguimento da sua estratégia de diversificação e diferenciação, a Adega do Cartaxo lançou novos vinhos, todos eles distinguidos com importantes prémios nacionais e internacionais. São o expoente máximo da aposta na inovação e modernização na produção de vinhos de excelência na região vitivinícola do Tejo.

Obrigado a todos!

PME excelência'14

Adega do CARTAXO

purple ME

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

Assessora da Direção
Cristina Ribeiro
purplesummer.media@gmail.com

Editor
André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com

Colaboradores
Agostinho Peixoto, André Guilherme Magalhães, Augusto Lopes, Hélio Loureiro, João Pereira Santos, José Sassetti, Manuel Baiôa, Manuel Silva, Maria Helena Duarte, Osvaldo Amado, Susana Marvão.

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

Provadores desta edição
André Guilherme Magalhães, Agostinho Peixoto, António Saramago, Bernardo Cabral, João Monteiro, João Chambel, José Sassetti, Manuel Miranda, Mário Conde, Pedro Moura, Tiago Paulo, Vicente Themudo de Castro.

Negócios e Marketing
Hugo Henriques
purplesummer.hh@gmail.com

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

Impressão
LusoImpress, S.A.

Distribuição | VASP
Registo ICS | 124968
Depósito Legal | 245527/06

www.facebook.com/RevistaPaixaoPeloVinho

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



Capa **Fotografia** Nejron Photo **Shutterstock**

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

E

Finalmente, a primavera! Chegam os dias mais quentes, as paisagens enchem-se de verde, pintam-se de várias cores e as vinhas começam a ganhar fruto. É a minha estação preferida do ano. As energias renovam-se e os sentidos ficam mais apurados, desfruto mais de tudo, da vida, da amizade, do amor, dos vinhos, dos petiscos... Enfim, do melhor que a vida tem para oferecer!

Esta edição também é muito especial para mim: "Vinhos para Amar". O tema central reflete sempre uma escolha pessoal, desta vez escolhi vinhos tintos em garrafa magnum. E não é um mito. Os vinhos em garrafa magnum ganham outra estrutura, ficam mais vibrantes e intensos. Temos exemplares de quase todas as regiões nesta edição e são muitas as escolhas de qualidade. De salientar que, pela primeira vez, um vinho tranquilo obtém classificação de 19,5 valores (em 20), conquistando a distinção Wine Passion Excellency liderando o ranking de vinhos provados em quase nove anos de edições da revista Paixão pelo Vinho. Parabéns Adega de Cantanhede pelo vosso magnífico Marquês de Marialva Confirmado tinto Baga 1991.

E, para que nunca perca razões para amar, e não faltem motivos para namorar, seduzindo a sua cara-metade com um néctar dos deuses, deixe-se envolver pelos vinhos de colheita tardia, ainda em pequena produção em Portugal, mas já dignos de uma descoberta atenta. Entre as várias amostras provadas o meu destaque vai para o Borges, que conquistou nota 18 e a distinção Wine Passion Excellency. Muito bom! Com a mesma nota, do mundo, mais propriamente de Mendoza, ficamos rendidos ao Susana Balbo, da enóloga com o mesmo nome.

O Moscatel de Setúbal dispensa apresentações. Já o Moscatel Roxo, conhecido pelos consumidores mais atentos, é ainda desconhecido de muitos. Mas não queremos que isso aconteça, já que é uma casta fantástica que resulta em vinhos de qualidades ímpares e diferenciadores, cheios de estrutura e complexidade, envolventes e harmoniosos. Nascida na região da Península de Setúbal, esta casta dá origem a cachos pequenos e compactos, de bagos redondos e tom rosado, de extrema doçura, depois de vinificados dão vida a vinhos ricos, frutados e especiados. Encontra nesta edição a prova de vários exemplares para que os conheça melhor e possam integrar a sua garrafeira.

Este último trimestre foi muito intenso em experiências vínicas. Tivemos o "Essência do Vinho – Porto 2015", o "simplesmente... Vinho", uma prova vertical de Abandonado, a entrega de prémios "Melhores do Ano" da Revista de Vinhos, a entrega de prémios do "Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo" e do "Concurso Tejo Gourmet". Ficamos a conhecer os vinhos "Pouca Roupa" de João Portugal Ramos; os vinhos da Quinta do Pessegueiro; as colheitas de 2014 Herdade São Miguel; entre muitos outros. E fizemos um brinde aos 25 anos da marca Duas Quintas. Passamos pelo Chipre, que sugerimos como próximo destino, e procuramos sítios românticos para um refúgio tranquilo em que, também, possa ir provar muitos dos vinhos que sugerimos, em boa companhia: Casa da Calçada (Amarante), Altís Belém (Lisboa), Hotel do Sado (Setúbal) e Vila Joya (Albufeira).

Boas provas!

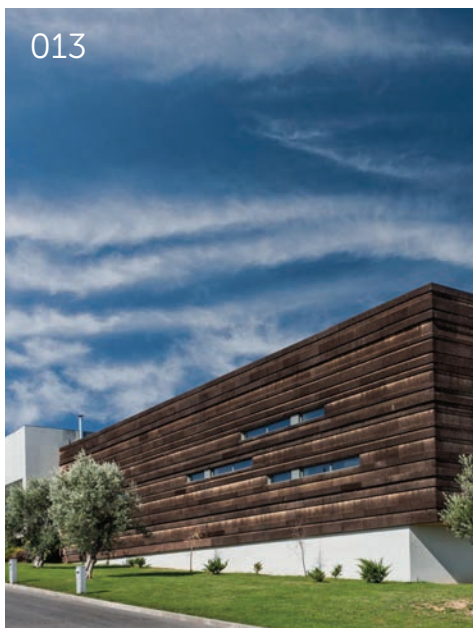
M. Helena Duarte



Índice



003. **Editorial**
006. **Provadores e regras de prova**
008. **Novidades**
013. **Destaque**
Vinhos do Tejo premeiam excelência
Os Melhores do Ano 2014



016. **Essência do Vinho Porto**
018. **simplesmente... Vinho**
019. **Prova Regular**
036. **Listagem de outros vinhos**
038. **Revelação**
Quinta do Pessegueiro





040. **Mérito**
Duas Quintas
25 Anos de história
042. **Fora de série**
Abandonado



Provas temáticas
044. **Magnuns tintos**
059. **Moscatel Roxo**
064. **Colheita Tardia**

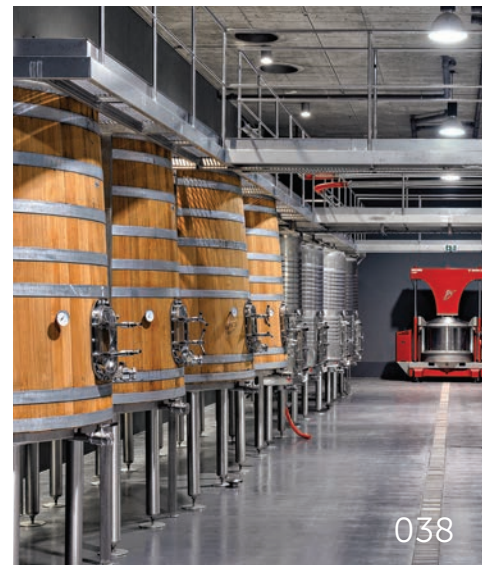




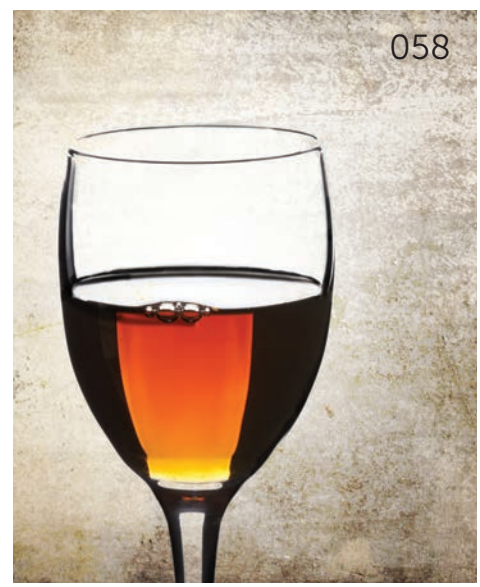


068. **Cinco Sentidos**
Food & Friends Holiday Inn Porto Gaia
070. **Viagem**
Chipre
075. **Refúgios românticos**
Casa da Calçada Relais & Châteaux
Altis Belém Hotel & SPA
Hotel do Sado Business & Nature
Vila Joya
084. **Modesta opinião**
Os concursos de vinhos e as medalhas





085. **Terroirs e estilos portugueses**
Alentejo, o Passado e o Presente
086. **Turismo e outros prazeres**
As solenidades da Semana Santa e a gastronomia de Braga



088. **Must Have**
Tentações
090. **Janela aberta**
Feiras romarias e tradições

www.facebook/RevistaPaixaoPeloVinho


JOÃO CHAMBEL


AGOSTINHO PEIXOTO


ANTÓNIO SARAMAGO


JOÃO MONTEIRO


PEDRO MOURA


MÁRIO CONDE


ANDRÉ MAGALHÃES


BERNARDO CABRAL


JOSÉ SASSETTI


TIAGO PAULO


MANUEL MIRANDA


VICENTE THEMUDO
DE CASTRO

Prova de vinhos

Todas as provas de classificação quantitativa são cegas. As garrafas não são mostradas nem no decorrer da prova nem na discussão final. As provas são efetuadas numa sala com condições controladas no hotel Tryp Aeroporto Lisboa, com copos Schott 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

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco

FELIZ PÁSCOA 2015

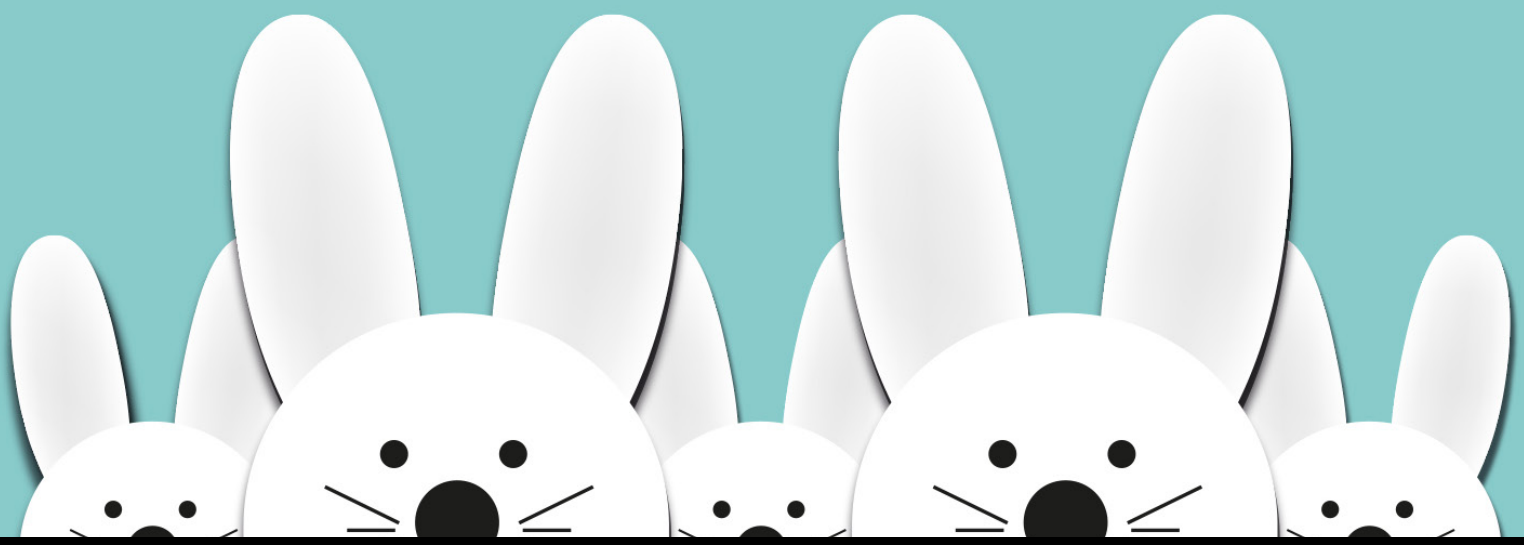
O LISBON MARRIOTT HOTEL TEM UMA OFERTA PARA TODA A FAMÍLIA NESTA ÉPOCA DE PÁSCOA.

JANTAR BUFFET DE SEXTA-FEIRA SANTA
ALMOÇO BUFFET DE PÁSCOA

Preços por pessoa, 23.00€, sem bebidas
Crianças: gratuíto até aos 5 anos, 50% de desconto dos 6 aos 12 anos.

Atelier da Páscoa para as crianças

Saiba mais no LisboaMarriott.com



LISBON MARRIOTT HOTEL
AVENIDA DOS COMBATENTES, 45
1600-042 LISBOA
TLF: 21 726 5400
LISBOAMARRIOTT.COM

MARRIOTT
LISBON



BY THE WINE abriu no Chiado

Abriu em Lisboa, no Chiado, a By The Wine – José Maria da Fonseca, a primeira flagship store da marca que, desta forma, inaugura também em Portugal um conceito inovador de promoção e divulgação dos vinhos de um produtor nacional. Para além de vender todo o portfólio da José Maria da Fonseca, em garrafa e ao copo, conta com diversos petiscos entre salgados e sobremesas para acompanhar os Moscatéis de Setúbal.



Metemos água na edição 60

O vinho Pôpa DOC branco 2013 foi elaborado também pelo enólogo Francisco Montenegro e não, somente, por Luís Pato (pág. 70); já o vinho Pôpa Vinhas Velhas DOC Douro tinto 2009 tem um PVP recomendado de 22,00€ e não 10,00€ (pág. 51). O vinho Casa das Gaeiras branco Reserva 2013 é DOC Óbidos e não Vinho Verde (pág. 25) e o espumante Basta! é rosé e não branco (pág. 75). Por fim o vinho Titular Encruzado tem um PVP de 8,95€ e não 78,95€ (pág. 29). Reposta a verdade, apresentamos as nossas desculpas aos visados e aos nosso leitores.



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

Exportações em CRESCIMENTO

Pela quinto ano consecutivo, as exportações portuguesas de vinho aumentaram, alcançando um volume de vendas de 728,7 milhões de euros. Em 2014, o vinho português foi exportado por um valor médio de 2,55 euros por litro, o que significa +7,3% que no ano anterior. Mais vinho engarrafado e menos vinho a granel contribuíram para o bom desempenho das exportações do sector, que tiveram os mercados fora da Europa como principais clientes.

De acordo com o Instituto da Vinha e do Vinho, a exportação de vinho engarrafado aumentou 4,1% o que se traduziu em mais 11,9 milhões de garrafas 0,75 litro que trouxeram mais 27,6 milhões de euros para as empresas portuguesas. No final, os vinhos engarrafados foram 306 milhões de garrafas e 690 milhões de euros. Frederico Falcão, Presidente do IVV, vê estes números com optimismo e realça "a importância do crescimento nos vinhos engarrafados, pois são estes que transportam a origem Portugal para os consumidores, através dos rótulos com indicação da origem, das regiões e das castas. Em 2014, os vinhos chegaram a 146 destinos, em que 10 foram novos mercados face a 2013".



Presidente HOMENAGEOU personalidades ligadas à vitivinícultura



O Presidente da República homenageou várias personalidades ligadas à Vitivinicultura, numa cerimónia realizada na cidade do Porto, no Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto. Na cerimónia, foram agraciadas com vários graus da Ordem do Mérito Empresarial, Classe do Mérito Agrícola, as seguintes personalidades: Paul Symington (Symington Family Estates, Douro), com o grau de Grande-Oficial; Álvaro Castro (Quinta da Pellada, Dao), Anselmo Mendes (Alvarinho, Minho), Dirk Niepoort (Niepoort, Douro), e Jorge Dias (Gran Cruz Porto, Douro), com o grau de Comendador; e Olga Martins (Lavradores da Feitoria, Douro) e Sandra Tavares da Silva (Quinta do Vale D. Maria, Douro), com o grau de Oficial. Na ocasião, o Presidente Aníbal Cavaco Silva proferiu uma intervenção, destacando que: "Hoje, a produção vitivinícola nacional é também sinónimo de inovação, de aperfeiçoamento técnico, de selecção e de requinte. É um exemplo de conjugação equilibrada de recursos financeiros e físicos, humanos e tecnológicos. É um testemunho de empreendedorismo e criatividade, contribuindo para uma imagem de prestígio além-fronteiras."



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

Quinta do Monte D`Oiro

> texto **Augusto Lopes**

Existem momentos na nossa existência que devem ficar registados pelo menos na nossa memória e outros ainda escritos para permitirem uma abrangência colectiva de dispersão e conhecimento.
No Cafeína respira-se história. Conceito restaurativo com sensivelmente 20 anos de percurso onde a atmosfera se revela envolvente e acolhedora. Muito já tinha escutado sobre este hotspot localizado na cidade do Porto e foi neste local que se misturaram componentes reais, características humanas e pessoas que realmente existiram... A alquimia humana fundiu com a bebida mais civilizada da humanidade, um menu composto por "Ovo Mi-Cuit com Lascas de Bacalhau e Aioli Suave de Ervas, Cabrito Crocante com Legumes na Brasa e Vinagrete de Rosmaninho, e Cheesecake com Pêssegos Macerados". Na entrada, Quinta do Monte d`Oiro Madrigal 2012, no prato principal um wine flight de Quinta do Monte d`Oiro Reserva 2010 (tinto)/Ex-Aequo 2010 (tinto), na sobremesa Lybra 2013 Magnum (branco). Jantar prazeroso com um final bombástico. A harmonia entre a sobremesa e o Lybra 2013 Magnum (branco), foi simplesmente perfeita. As sensações gustativas do pêssego reveladas no último prato e no vinho, elevaram-se, proporcionando espanto e admiração a todos os comensais. Isto é o resultado de uma preparação séria de menu, utilizando a sabedoria, a sensibilidade e o atrevimento do escanção Sérgio Pereira, emparelhado com o distinto e incógnito Chefe de Cozinha do Caféina. Agradeço ao José Espírito Santo, ao Ricardo Constantino e ao Sérgio Pereira, toda a amabilidade dispensada e a surpresa que me proporcionaram. Só por isto a viagem ao Porto valeu a pena. Desejo o maior sucesso para todos Vós. Sommellerie sempre!





Concurso Nacional de ESCANÇÕES 2015

Foi a edição mais concorrida de sempre, com 16 participantes. Bruno Antunes foi o grande vencedor e será o representante português para o Concurso Mundial de Sommeliers, que se realiza no próximo ano em Mendoza, Argentina. A concorrência será certamente muito forte e, por isso mesmo, Bruno Antunes, de 37 anos, promete usar o tempo que falta para "estudar muito". Entretanto, o melhor escanção de Portugal espera que este prémio ajude na sua carreira e no seu projeto pessoal, a empresa de distribuição e consultoria Wineman.



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


MARRIOTT
LISBON
Hello Summer
WINE PARTY
ENTRADA LIVRE . COPO 5€
25.JUN
17>22H00
ORGANIZAÇÃO
paixão pelo VINHO purple





POUCA ROUPA

> texto **Marta Lopes** > fotografias **D.R.**

O Alentejo apresenta um novo dress code: Pouca Roupa. O novo vinho de João Portugal Ramos, produtor e enólogo, que acaba de ser lançado no mercado português, em versão branco, tinto e rosé.

Pouca Roupa apresenta-se com um posicionamento irreverente, simples e ousado, jovem e trendy, que se diferencia face aos seus concorrentes pela sua linguagem emocional e de proximidade. Destinado à geração que vive on line e constantemente ligados, que cria e vive experiências, é o novo must bring ideal para os encontros de amigos, criando momentos de descontração de fim de tarde ou pela noite dentro. Estes são os primeiros vinhos que João Portugal Ramos desenvolve com o seu filho, o enólogo João Maria e refere que "é um desafio e um privilégio poder partilhar esta experiência com o meu filho que veio trabalhar para a empresa depois de alguns anos a estudar e a estagiar no estrangeiro. É o primeiro projeto profissional que abraça aqui na adega e não deixa de ser interessante: participar comigo na criação de vinhos destinados a jovens da sua idade!". Para João Maria, "criar o Pouco Roupa com o meu pai é uma oportunidade única e está a ser estimulante porque estou a acompanhar todos os processos, desde a vindima, a chegada das uvas à adega, a fermentação e a escolha das castas para conseguir um vinho que seja fácil de beber e que agrade a um target mais jovem".

A marca Pouca Roupa não surgiu por acaso. Nome invulgar utilizado em vários sentidos, é também o nome do Monte Alentejano, onde está implantada a vinha que dá origem a este vinho. É também um apelido comum no Alentejo.

A marca foi ainda alvo de um estudo de mercado para perceber até que ponto os consumidores de vinho na faixa dos 25/45 anos gostariam do nome e ficou classificado em primeiro das várias opções que tinham à sua escolha. Já está disponível no mercado, com um preço recomendado de 3.99€.



Herdade São Miguel 2014

> texto **Augusto Lopes** > fotografias **D.R.**



Brancos e Rosés da Herdade São Miguel chegam ao mercado. A apresentação oficial realizou-se na marisqueira "Marisco na Praça", em Cascais.

Fundada por Alexandre Relvas em 1995, a Casa Agrícola Alexandre Relvas (CAAR) está sedeada na Herdade São Miguel, no Redondo, uma propriedade com 175 ha onde estão localizadas duas adegas. Nestes terrenos, de argila e xisto, imperam as uvas tintas das castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon e as uvas brancas Arinto, Viognier, Verdelho e Antão Vaz.

Na Herdade de São Miguel, foi projetada e construída em 2003 num estilo minimalista, uma adega que está situada no centro das vinhas da Herdade de São Miguel. Foi pensada para transformar 500 mil quilos de uvas anualmente. Nesta adega todo o trabalho é feito artesanalmente de forma a preservar ao máximo a genuinidade da uva.

A adega da Herdade da Pimenta foi construída em 2009 e pensada para a produção de vinho em larga escala, respeitando ao máximo a qualidade da matéria-prima. A arquitetura da adega foi decidida de forma a integrar da melhor forma o edifício na paisagem. Toda a adega é revestida a cortiça o que favorece o isolamento térmico. A adega está equipada com tecnologia de ponta e está no momento preparada para a transformação de 2,5 Milhões de quilos por ano. Alexandre Relvas lembra ainda que "para além da aposta estratégica em produzir vinhos com uma excelente relação qualidade/preço, a CAAR é uma empresa com preocupações de ordem social e ambiental".

No passado dia 28 de Janeiro, a CAAR apresentou oficialmente as colheitas de 2014 dos vinhos branco e rosé Herdade São Miguel, a marisqueira "Marisco na Praça", em Cascais, foi o local escolhido, entre as extraordinárias iguarias tenho que destacar as ostras, o camarão de espinho, as bruxas, o arroz de marisco, a feijoada de búzios e camarão, todas elas regadas com um wine flight composto pelo Herdade de São Miguel Colheita Selecionada branco 2014, o Herdade de São Miguel Sauvignon Blanc 2014 e o Herdade de São Miguel Rosé 2014. Só falta um pequeno pormenor que não posso deixar escapar: a Blatter Tarte era simplesmente um pedaço de céu.

O Herdade São Miguel Colheita Selecionada branco 2014 apresenta aromas de frutos tropicais e flores brancas, bem casados com notas de manteiga. No paladar sobressai a frescura e a envolvência. Ideal para acompanhar carnes brancas, peixes temperados, bacalhau e frutos do mar. Produzido pelo segundo ano consecutivo, o Herdade São Miguel Sauvignon Blanc 2014 combina as principais características da casta, como o aroma a espargos e frutos tropicais, com a tipicidade dos brancos alentejanos na untuosidade e longura de boca. O Herdade São Miguel Rosé, produzido pela primeira vez com a colheita de 2014, com o apoio do enólogo Mário Andrade, é para a CAAR um vinho que coloca numa garrafa um velho sonho de fazer um rosé de forte valor gastronómico. É um vinho de cor rosa claro e um aroma a frutos tropicais e frutos vermelhos. No paladar sobressai a frescura e a mineralidade. Ideal para acompanhar peixes grelhados, mariscos, sushi e saladas.









Vinhos do Tejo premeiam excelência

> fotografias **C.V.R. Tejo**

O Convento de S. Francisco, em Santarém, recebeu no passado dia 7 de março a Gala de Vinhos do Tejo que deu a conhecer a excelência da vitivinicultura e enologia da região do Tejo assim como da gastronomia portuguesa.

Nesta prestigiada Gala, foram distinguidos a Adega Cooperativa do Cartaxo, galardoada com o troféu "Empresa Excelência Vinhos do Tejo 2014", Pedro Gil com o troféu "Enólogo do Ano Vinhos do Tejo 2014" e a Adega Cooperativa de Almeirim foi a "Empresa Dinamismo Vinhos do Tejo 2014".

Foram também entregues os prémios do VI Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo, organizado pela CVR Tejo com o apoio da Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo, que este ano teve a maior participação de sempre, avaliando 124 vinhos de 31 produtores, distinguindo 49 com as medalhas de Excelência, Ouro e Prata.

Nos vinhos Excelência destaque para o Produtor Casal do Conde que arrecadou os dois troféus, com os vinhos Terra Chã Branco 2012 e Casal do Conde Touriga Nacional / Cabernet Sauvignon Reserva Tinto 2012.

O diploma Melhor Branco da Colheita de 2014 foi atribuído ao vinho "Tyto Alba", do produtor Companhia das Lezírias e o Melhor Rosé de 2014 foi entregue ao "Casal da Coelheira", do produtor Casal da Coelheira.

Durante o evento foram igualmente premiados os melhores restaurantes do Concurso Tejo Gourmet lançado pela primeira vez a nível nacional.

Os troféus para "O Melhor Restaurante" e "Melhor Restaurante Tradicional" foram atribuídos ao restaurante Bem-me-Quer (Braga); o troféu de "Melhor Restaurante Gourmet" foi atribuído ao Segredos de Vale Manso (Abrantes); o restaurante eleito "Melhor Restaurante Popular" foi a Adega do Albertino (Caldas da Rainha). Já o troféu "Revelação" foi entregue aos restaurantes Taberna Ó Balcão (Santarém) e Taberna da Rua das Flores (Lisboa). Ao restaurante A Lúria (S. Pedro Tomar) a sua carta de vinhos valeu-lhe o troféu "Melhor Carta de Vinhos do Tejo" e ao restaurante Almourol (Tancos), o troféu de "Melhor Promoção".

Para além destes, também foram entregues diplomas Ouro aos restaurantes: A Lúria, AveiraMariscos (Aveiras de Cima); Dom Joaquim (Évora) Palhinhas Gold (Rio Maior) e Tejá (Santarém).

Esta Gala organizada pela Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo com o apoio da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo pretendeu elevar e promover a marca Vinhos do Tejo, estimular a produção de vinhos de qualidade e dar a conhecer os grandes protagonistas de 2014 quer na área vinícola quer na área gastronómica.



Os Melhores do Ano 2014

> fotografias **Revista de Vinhos**

A Revista de Vinhos premiou no passado dia 13 de fevereiro 'Os Melhores do Ano 2014' no sector do vinho e da gastronomia em Portugal, Gala que teve lugar no Centro de Congressos e Exposições da Alfândega, no Porto.

Entre 'Prémios de Excelência' e 'Prémios Especiais' foram cinquenta os galardões entregues no palco da 18.º edição 'Melhores do Ano 2014'. Foram 169 os vinhos que conquistaram a distinção de 'Melhor de Portugal' e 624 os que viram o seu selo de 'Boa Compra' em 2014 transformado em diploma.

Se os 'Prémios Especiais' distinguiram pessoas, projetos, empresas e entidades do sector do vinho e da gastronomia, os 'Prémios de Excelência' elegeram os trinta vinhos mais aplaudidos pelo painel de provadores da Revista de Vinhos, publicação que este ano está a celebrar o 25.º aniversário.

Dezanove categorias e vinte troféus: foi este o saldo dos 'Prémios Especiais' de 2014. Peter Bright é 'Senhor do Vinho', José Avillez recebeu o prémio de 'Gastronomia David Lopes Ramos'. A João Nicolau de Almeida & Filhos arrecadou o troféu 'Produtor Revelação', a Wine & Soul, da dupla Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges, foi considerada 'Produtor do Ano' e 'Identidade e Carácter' foi entregue à Quinta do Ameal. Foram dois os 'Enólogos do Ano' distinguidos: Osvaldo Amado e José Manuel Sousa Soares. A Bacalhôa Vinhos de Portugal foi eleita a 'Empresa do Ano'. 2014 foi um ano de aclamação generalizada da Symington Family Estates, o que lhe valeu o galardão da 'Melhor Empresa De Vinhos Generosos'. No que toca à 'Cooperativa do Ano', o prémio foi para a Adega do Cartaxo, que tem vindo a ganhar a batalha da qualidade dos seus vinhos. O 'Prémio de Viticultura' foi, para a equipa da The Fladgate Partnership. A Bairrada começa hoje a ser vista como uma região renovada, que está "a dar cartas" sem trair a sua forte identidade. Um feito para o qual em muito tem contribuído o papel e trabalho da Comissão Vitivinícola da Bairrada, eleita como a melhor 'Organização Vitivinícola de 2014'. A Casa de Mateus, em Vila Real, foi o 'Enoturismo' distinguido. Os prémios para melhor Loja Gourmet, Wine Bar e Garrafeira foram arrecadados, respetivamente, pela Casa Gourmet, em Guimarães, o Wine Bar Dux, Petiscos & Vinhos, em Coimbra, e a Garrafeira Soares, com 15 lojas no Algarve. O "troféu" 'Melhor Restaurante de 2014' foi entregue ao São Gabriel, em Almancil. Aqui habita uma cozinha complexa, harmoniosa e de extraordinária beleza, criada pelas mãos do chefe Leonel Pereira, que acaba de recuperar a merecida estrela Michelin para este espaço. O 'Restaurante de Cozinha Tradicional Portuguesa' é o Elvira, em Braga. Foi ainda premiada a Campanha Publicitária aos fungicidas da família Luna (Bayer).

OSVALDO AMADO É "ENÓLOGO DO ANO"

É atualmente o chefe de enologia do grupo Global Wines / Dão Sul e recebeu a distinção "Enólogo do Ano", fazendo levantar uma sala de 900 pessoas num aplauso há muito esperado.

Português, natural de Angola, Osvaldo Amado iniciou a atividade como enólogo há 29 anos. Com um extenso curriculum na produção de vinhos, tem um conhecimento profundo de quase todas as regiões vitivinícolas portuguesas, e não só. Além da Bairrada, Dão, Douro, Alentejo, Vinhos Verdes, Osvaldo Amado também tem experiência em países como Brasil, Espanha, Itália e África do Sul.

Assumiu a Direção de Enologia da Global Wines/Dão Sul em 2011, coordenando uma equipa de seis enólogos. É, ainda, membro permanente da Câmara de Provadores da Comissão Vitivinícola da Bairrada para os vinhos DOC Bairrada e IG Beira Atlântico, Presidente de Júri de concursos como o Concurso Internacional Bacchus, Concurso Vinhos de Portugal e Concurso Internacional de Arribes, e é colaborador da revista Paixão pelo Vinho. Em 2014 foi distinguido com o prémio 'Top Winemaker' no concurso WMC e já em 2015 foi o 'Melhor Enólogo do Ano' nos prémios W-Aníbal Coutinho.

Osvaldo Amado já foi responsável por diversos projetos na área dos vinhos e soma, até ao presente, mais de 400 milhões de garrafas produzidas, assim como cerca de 900 medalhas de Ouro e Prata em distinções nacionais e internacionais.

EVENTO
ESSÊNCIA DO VINHO
PORTO

Essência do Vinho Porto



> fotografias Essência do Vinho / D.R.

A edição de 2015 do Essência do Vinho registou mais estrangeiros e mais público jovem. Uma nova geração de consumidores destacou-se entre os cerca de 23.700 visitantes desta 12ª edição.

Um aumento de público estrangeiro (de 4% face ao ano anterior), a fortíssima e notória presença de consumidores jovens entre os quase 23.700 visitantes são os principais dados a reter no final da 12ª edição do Essência do Vinho – Porto, que aconteceu nos últimos quatro dias no Palácio da Bolsa.
Mais de 3.000 vinhos de mais de 350 produtores, nacionais e estrangeiros, estiveram em prova no Essência do Vinho – Porto, cuja programação contemplou ainda um conjunto de provas comentadas, harmonizações enogastronómicas.
De entre as várias provas, destacamos a harmonização dos vinhos Burmester com as iguarias do Chef Vítor Matos. A Burmester, representada pelo enólogo Carlos Alves, e o Chef Vítor Matos, do restaurante casa da Calçada, em Amarante, detentor de uma Estrela Michelin, apresentaram uma harmonização entre vinhos e comida. Os vinhos Burmester Porto Colheita 1989, Casa Burmester Reserva Branco 2011, Casa Burmester Touriga Nacional 2011 e Burmester Porto Vintage 2011 foram servidos a acompanhar, respetivamente, um Foie Gras com redução de vinho do Porto, figo, beterraba e pinhões, um salmonete com ouriço-do-mar, carabineiro, algas e caviar sturia, um vitelão com Queijo da Serra, trompetas da morte, cebola caramelizada, alho negro, tutano, cherovia e salsa e, por fim, uma sobremesa chocolate 72% com balsâmico Di Modena, violetas e framboesa. Pratos de grande criatividade com sabores amplos e profundos e uma apresentação esmerada. Naturalmente que é complicado cozinhar no momento para tanta gente e tão poucas condições, mas a equipa de Vítor Matos saiu-se muito bem, e não desiludiu. O Chef revelou-se um bom comunicador, alguém que mostrou tratar o vinho com o mesmo carinho com que trata cada um dos ingredientes com que confeciona as suas criações, que ligaram particularmente bem com os vinhos do Porto.
Outra apresentação curiosa foi a que deu a conhecer o novo produtor Vasques de Carvalho, com os seus vinhos harmonizados pela mestria e criatividade de João Rodrigues, Chef do Feitoria, restaurante estrela Michelin do hotel Altis Belém (Lisboa). Vasques de Carvalho é a mais recente marca









> A eleição do "TOP 10 Vinhos Portugueses", por um júri internacional, foi outro dos pontos altos. JMF Moscatel Superior 1911 (José Maria da Fonseca, Península de Setúbal), foi o melhor entre os vinhos generosos, Quinta dos Carvalhais Branco Especial (Sogrape Vinhos, Dão) liderou nos brancos e Menino António Alicante Bouschet 2012 (Herdade da Malhadinha Nova, Alentejo) foi o melhor tinto.

de vinhos do Porto e Douro e surge no âmbito de um projeto de investimento de 4,8 milhões de euros. A marca nasce dos stocks já existentes na família, dos quais consta um Vinho do Porto muito velho, uma raridade datada de 1880, umas das preciosidades que a Vasques de Carvalho irá colocar no mercado no decorrer deste ano. Os vinhos são provenientes de vinhas velhas implantadas em cinco hectares, nos socalcos do Vale do Rodo, e da aquisição de uvas a outros produtores. O vinho do Porto representa 80% da produção da empresa e no momento de lançamento a marca vai apenas disponibilizar ao mercado uma coleção composta por quatro Vinhos do Porto, que em conjunto representam 100 anos, são estes os Tawnys Vasques de Carvalho 40 anos, 30 anos, 20 anos e 10 anos e ainda os vinhos do Douro, Oxum branco e rosé em versão magnum, Oxum tinto, X Bardos e o topo de gama Velhos Bardos.

A eleição do "TOP 10 Vinhos Portugueses", por um júri internacional, foi outro dos pontos altos. JMF Moscatel Superior 1911 (José Maria da Fonseca, Península de Setúbal), foi o melhor entre os vinhos generosos, Quinta dos Carvalhais Branco Especial (Sogrape Vinhos, Dão) liderou nos brancos e Menino António Alicante Bouschet 2012 (Herdade da Malhadinha Nova, Alentejo) foi o melhor tinto; além destes, o top fica completo com os restantes vinhos tintos - Malhadinha 2012 (2º lugar, Herdade da Malhadinha Nova, Alentejo); Quinta do Vale D. Maria Vinha do Rio 2012 (3º, Lemos & Van Zeller, Douro); Quinta do Ribeirinho Baga Pé Franco 2010 (4º, Luís Pato, Bairrada); Terrenus Reserva Vinhas Velhas 2011 (5º, Rui Reguinga, Regional Alentejano); Procura 2012 (6º, Susana Esteban, Regional Alentejano); Antónia Adelaide Ferreira 2010 (7º, Sogrape Vinhos, Douro) e Dona Maria Reserva 2009 (8º, Júlio Bastos, Alentejo).

"Essência do Vinho – Porto contribui para o posicionamento do vinho em Portugal. Ao longo destes quatro dias, quase 26% dos visitantes foram estrangeiros, não apenas os que estavam de visita à cidade nestas datas mas muitos outros, que a pretexto do evento deslocaram-se até aqui. E em simultâneo é com compreensível satisfação que verificamos a presença de especialistas estrangeiros, que no final nos transmitiram palavras de grande apreço pela organização mas, sobretudo, considerações altamente positivas sobre os vinhos do nosso país", observa Nuno Pires, também diretor da EV.





SIMPLESMENTE... VINHO? 2015

> fotografias **D.R.**

Já vai na 3ª edição e promete continuar. "simplesmente... Vinho?" é uma manifestação independente e alternativa, que reúne anualmente na Ribeira do Porto "vignerons" e apreciadores de vinhos. Em 2015 foram 36 os produtores unidos "simplesmente... pelo Vinho, que respeitam a terra e os terroirs, as vinhas e as uvas, as pessoas e as tradições". Nesta edição também houve petiscos, arte e música ao vivo. A Ribeira do Porto encheu-se de gente que, de copo na mão, pode provar muitos vinhos, de todos os tipos, tendo acesso a produtores com projetos ímpares e normalmente, inacessíveis. Para o ano há mais!









PROVA REGULAR

as nossas escolhas

Brancos, rosados, tintos,
tranquilos ou generosos, espumantes...
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 LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

DOC TINTO RESERVA ESPECIAL 2012

€ 8,14 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
VINHAS VELHAS

COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Perfumado, intenso em notas de frutos de baga, como amoras e mirtilos, traços de ameixa preta e compota de cereja preta, flores do monte, tostados.
SABOR	Envolvente, com bom corpo e volume, mantém o perfil frutado e floral, tem acidez correta, taninos firmes mas sedosos, madeira de qualidade muito bem integrada, deixa um final persistente e elegante.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA
Apartado 57
3834-907 Gafanha da Encarnação
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
www.facebook.com/LuaCheiaEmVinhasVelhas
www.winesandwinemakers.pt



18 CABEÇA DE TOIRO SPECIAL SELECTION

DOC TINTO 2010

€ 9,99 TEJO 14% vol.

ENÓLOGO
CARLOS EDUARDO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH.**

COR	Granada definido, limpo.
AROMA	Muito equilibrado e harmonioso; predominantes em notas florais, frutos pretos e as notas resultantes do estágio em madeira, como especiarias.
SABOR	Balsâmico, com excelente corpo e volume, boa frescura, fruta madura e nuances florais, taninos sedosos, final de boca de grande profundidade e harmonia.

ENOPORT – PRODUÇÃO DE BEBIDAS
T. +351 219 687 330



18 PÔPA HOMENAGEM

DOC TINTO 2009

€ 29,00 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGO
LUÍS PATO

CASTAS **VINHAS VELHAS / TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL.**

COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Elegante, predominantes em notas de frutos pretos, aliados a tosta de boa qualidade e notas resultantes do estágio. Tudo muito harmonioso.
SABOR	Bela estrutura, com bom corpo e volume, excelente acidez e frescura, taninos vigorosos mas já arredondados, cacau e especiarias a trazer mais complexidade ao conjunto que deixa um fim de boca prolongado e promissor.

QUINTA DO PÔPA
T. +351 915 678 498



17,5 QUINTA DO CÔRO

REG TINTO RESERVA 2012

€ 3,99 TEJO 14% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON.**

COR	Rubi, limpo.
AROMA	Harmonioso; intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos vermelhos, tosta suave, notas de chocolate e derivados.
SABOR	Equilibrado, com bela estrutura, notas frutadas aliadas a nuances florais, tostados, boa acidez, taninos macios, termina persistente.

S. A. A. MASCATA
T. +351 241 855 302

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



17,5 HERDADE GRANDE

REG TINTO RESERVA 2011

€ 22,00 ALENTEJO 15% vol.

ENÓLOGO
LUÍS DUARTE

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, ALICANTE BOUSCHET.**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso; com predominantes notas de frutos maduros, madeira de qualidade, resinas e especiarias.

SABOR Grande estrutura, bom corpo e volume, bela acidez e frescura, taninos firmes e promissores, termina com boa persistência e muita elegância.

ANTÓNIO MANUEL BAIÃO LANÇA
T. +351 284 441 712



17,5 TN HERDADE DO ESPORÃO

DOC TINTO 2011

€ 22,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGOS
DAVIS BAVERSTOCK, LUÍS PATRÃO.

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Muito elegante, todo o nariz é preenchido por notas de violetas e flores do bosque, fruta discreta e tosta de qualidade.

SABOR Bom corpo e volume, belos taninos e acidez em grande destaque a conferir frescura ao conjunto, notas de especiarias e madeira bem integrada, termina persistente.

ESPORÃO
T. +351 213 031 540



17,5 € 23,00 RG ROVISCO GARCIA SUPERIOR

REG TINTO 2011

ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
LUÍS LOURO

CASTAS
ARAGONEZ, SYRAH, PETIT VERDOT, CABERNET SAUVIGNON, ALICANTE BOUSCHET

COR
Granada concentrado, limpo.

AROMA
Exuberante; com elegantes notas de frutos pretos bem maduros, tosta discreta, toque de especiarias.

SABOR
Bela estrutura, excelente corpo e volume, taninos potentes mas macios, mantém a fruta aliada à tosta, especiarias, cacau e folha de chá, deixa um final prolongado e promissor.

RG-HERDADES DO MONTE NOVO E CONQUEIRO, ACE
Monte Novo
7480-057 Aldeia Velha
T. + 351 242 980 020
F. + 351 242 980 029
info@rgroviscogarcia.pt
Facebook: RG Rovisco Garcia
www.rgroviscogarcia.pt



BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muto bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



17 — € 4,50

MARQUÊS DE MARIALVA

DOC ESPUMANTE BLANC DES BLANCS BRUTO 2013

BAIRRADA — 12,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS
BICAL, ARINTO, MARIA GOMES.

COR
Amarelo, limpo, com bolha fina e cordão persistente.

AROMA
Elegante e sedutor, com intensas notas de frutos citrinos, frutos de pomar, maçã verde e ligeiro floral.

SABOR
Cremoso, envolvente, muito equilibrado e fresco, perfeito para acompanhar refeições ligeiras e mais complexas, é muito frutado, termina cativante e persistente.

ADEGA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540
F. +351 231 420 768
geral@adegacantanhede.com
www.facebook.com/adega.decantanhede
www.cantanhede.com



17 — PLANSEL SELECTA

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013

€ 13,00 — ALENTEJO — 15% vol.

ENÓLOGO
DORINA LINDEMANN

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR — Granada concentrado, limpo.

AROMA — Elegante, muito perfumado, mentolado, bouquet a flores do monte com destaque para esteva, amoras, mirtilos e outros frutos de baga.

SABOR — Complexo, com bela estrutura, muito equilibrado, taninos macios e envolventes, floral intenso, balsâmico, deixa um final prolongado e sedutor.

QUINTA DA PLANSEL
T. +351 266 898 920



17 — RAIZ DE CASTEL VENEGAS

REG TINTO RESERVA 2013

€ 12,5 — BEIRA ATLÂNTICO — 14% vol.

ENÓLOGO
HUGO SILVA

CASTAS **BAGA**

COR — Rubi concentrado, limpo.

AROMA — Intenso em notas de frutos pretos compotados, como ameixas e mirtilos, tostam folha de tabaco, chá preto e baunilha.

SABOR — Complexo, com bom corpo e volume, boa acidez, taninos firmes, mantém o perfil, a pedir mais algum tempo de garrafa, termina persistente.

HÉLDER MANUEL FERREIRA DOS SANTOS
T. +351 922 081 748



17 — QUINTA DE LOUROSA

DOC BRANCO 2013

€ 4,99 — VINHO VERDE — 10,5% vol.

ENÓLOGOS
OSVALDO AMADO, JOANA DE CASTRO.

CASTAS **ARINTO, LOUREIRO.**

COR — Amarelo citrino com ligeiros reflexos esverdeados, limpo.

AROMA — Intenso, com distintas notas de frutos citrinos frescos, frutos de pomar, e flores brancas.

SABOR — Jovem, com grande frescura, harmonioso, bastante frutado, evidentes notas de flor de laranjeira, deixa um final de boca cativante e gastronómico.

ENCOSTAS DE LOUROSA GREEN WINES
T. +351 232 960 140



17 — H. O. ACHADO

DOC TINTO 2012

€ 7,50 — DOURO — 13,5% vol.

ENÓLOGO
JOÃO BRITO E CUNHA

CASTAS **TOURIGA FRANCA, SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL.**

COR — Granada concentrado, limpo.

AROMA — Intenso e elegante, destaca-se pelos aromas de frutos pretos e compotados, com tosta suave e bem integrada.

SABOR — Com bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, complexo, com madeira bem integrada à fruta e notas florais, especiarias e um final prolongado e promissor.

CASA AGRIC. HORTA OSÓRIO
T. +351 213 715 870

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



17 PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR NATURE (BIOLÓGICO)

DOC TINTO 2012

€ 7,99 DÃO 14% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ.**

COR	Rubi, limpo.
AROMA	Distinto, muito frutado, notas predominantes de frutos silvestres e de baga maduros, aliados a flores.
SABOR	Tem bom corpo e volume, acidez correta, fresco, taninos redondos, boa fruta, com toque de especiarias, termina persistente e cativante.

PAÇO DE SANTAR – VINHOS DO DÃO
T. +351 232 960 140



17 MUNDUS

REG TINTO 2010

€ 3,40 LISBOA 13,5% vol.

ENÓLOGO
NUNO GALVÃO

CASTAS **ARAGONEZ, CASTELÃO.**

COR	Rubi com alguns tons acastanhados, limpo.
AROMA	Cativante, com boa fruta, destaque para as notas de frutos vermelhos e compota de frutos de baga, suaves tostados.
SABOR	Boa estrutura, tudo muito redondo e equilibrado, pronto a beber, fruta bem casada com a madeira discreta, final de boca persistente.

ADEGA COOP. DA VERMELHA
T. +351 262 699 200



17 QUINTA DO CÔRO

REG TINTO 2010

€ 4,52 TEJO 14% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS **SYRAH, TOURIGA NACIONAL.**

COR	Rubi, limpo.
AROMA	Harmonioso; marcado pelas notas frutadas aliadas a flores do monte e violetas.
SABOR	Com boa estrutura, mantém boa frescura, tem taninos macios e envolventes, termina longo e equilibrado, com perfil gastronómico.

S. A. A. MASCATA
+351 241 855 302



17 CASTELO DO SULCO

IG ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2012

€ 5,49 LISBOA 13% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.

CASTAS
ARINTO, CHARDONNAY.

COR	Amarelo citrino, com bolha relativamente fina e cordão persistente.
AROMA	Fresco e cativante, a sugerir ervas frescas, aromáticas, frutado.
SABOR	Volumoso, crocante, com excelente acidez, intenso em notas de frutos secos, muito gastronómico, deixa um final de boca rico e prolongado.

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

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



17 AVELEDA RESERVA DA FAMÍLIA

REG BRANCO 2013

€ 11,99 MINHO 12% vol.

ENÓLOGO
MANUEL SOARES, PEDRO COSTA.

CASTAS
ALVARINHO

COR	Amarelo citrino com tons esverdeados, límpido.
AROMA	Elegante e distinto; predominantes notas de frutos tropicais e citrinos, fresco e envolvente.
SABOR	Com belo corpo e volume, notas tostadas muito suaves e bem integradas na fruta, tem boa acidez, complexo, termina persistente e cativante.

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



17 PV HERDADE DO ESPORÃO

DOC TINTO 2011

€ 22,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
DAVID BAVERSTOCK, LUÍS PATRÃO.

CASTAS **PETIT VERDOT**

COR	Rubi, limpo.
AROMA	Diferente, ousado; fresco e balsâmico, com notas de caruma, vegetal seco, pinho, fruta discreta mas elegante.
SABOR	Boa estrutura e equilíbrio, taninos firmes, acidez correta, madeira bem integrada, confirma o perfil aromático, deixa um final prolongado e promissor.

ESPORÃO
T. +351 213 031 540



17 CALHEIROS CRUZ

DOC TINTO RESERVA 2008

€ 10,00 DOURO 15,5% vol.

ENÓLOGOS
ANSELMO MENDES, FERNANDO GUERRA.

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

COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Elegante, com notas evidentes do estágio em madeira equilibradas com a fruta madura, nota de frutos silvestres, especiarias e baunilha.
SABOR	Tem boa estrutura e resulta num conjunto equilibrado, taninos macios e acidez correta, a fruta bem integrada com a madeira, termina persistente e especiado.

JOSÉ CARLOS DE MORAIS C. CRUZ E C.ª
T. +351 254 900 200



17 PLANSEL SELECTA

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013

€ 13,00 ALENTEJO 15% vol.

ENÓLOGO
DORINA LINDEMANN

CASTAS **TOURIGA FRANCA**

COR	Granada definida, limpo.
AROMA	Exuberante, muito frutado, intenso em frutos do bosque e silvestres.
SABOR	Estruturado, gordo, com taninos potentes mas macios, boa acidez a equilibrar o conjunto e a garantir longevidade, boa fruta, termina persistente.

QUINTA DA PLANSEL
T. +351 266 898 920

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



17 QUINTA DA TERRINCHA
DOC TINTO 2012

€ 10,00 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGO **PEDRO RIBEIRO**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Exuberante, intenso em notas de frutos silvestres e do bosque, flores do monte e esteva, subtil tosta.

SABOR Bom corpo e volume, estrutura elegante, acidez em bom plano, taninos sedosos, deixa um final de boca persistente e cativante.

QUINTA DA TERRINCHA
T. +351 279 979 525



17 € 6,99
SERRA MÃE
DOC TINTO 2013

PALMELA 13,5% vol.

ENÓLOGO
FILIPE CARDOSO

CASTAS
CASTELÃO

COR
Granada intenso, limpo.

AROMA
Elegante, intenso em notas de fruta madura, com destaque para os frutos silvestres, groselha preta e ameixa.

SABOR
Revela bom corpo e volume, taninos macios e envolventes, acidez correta, fruta compotada, termina persistente e com grande equilíbrio.

SIVIPA - SOC. VINICOLA DE PALMELA, S.A.
T. +351 212 351 264
F. +351 212 350 247
geral@sivipa.pt
www.facebook.com/SivipaSociedadeVinicolaPalmela



17 € 4,25
QUINTA DAS HORTÊNSIAS
REG BRANCO 2013

LISBOA 14% vol.

ENÓLOGO
EMANUEL CARDOSO

CASTAS
ALVARINHO, VERDELHO.

COR
Amarelo citrino, límpido.

AROMA
Harmonioso, fresco, com predominantes notas de frutos tropicais e exóticos, ligeiras notas florais.

SABOR
Muito equilibrado e envolvente, mantém o perfil fresco e frutado, tem bom corpo e volume e é muito gastronómico, deixa um final de boca prolongado e harmonioso.

QUINTA DAS HORTÊNSIAS SOC. AGRÍCOLA LDA
T +351 263 277 685
F. +351 263 277 285
geral@hortensias.pt
www.hortensias.pt/
www.facebook.com/quintadashortensias



17 VILLA NADIA
DOC TINTO RESERVA 2013

€ 9,50 BAIRRADA 13% vol.

ENÓLOGO
DIOGO TOMAR

CASTAS **BAGA**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intensamente frutado, tem notas florais, tudo aliado a tosta elegante e toque de especiarias.

SABOR Boa estrutura, excelente acidez, taninos firmes e promissores, madeira em equilíbrio com a fruta, deixa um final de boca interessante e prolongado.

DWINEDOCKS VINHOS
T. +351 961 573 424

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



17 € 12,95

MARQUÊS DE MARIALVA SINGULAR

LICOROSO

19,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS
S/INF

COR
Rubi concentrado, limpo.

AROMA
Harmonioso, intenso em notas frutadas, com destaque para frutos vermelhos e silvestres, com frescura e juventude, toque especiado.

SABOR
Complexo, jovem, untuoso e envolvente, tem taninos macios, frescura em grande plano, deixa um final prolongado e distinto.

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



17 H. O. HORTA OSÓRIO WINES

DOC TINTO RESERVA 2012

€ 28,00 DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
JOÃO BRITO E CUNHA

CASTAS **TRADICIONAIS / VINHAS VELHAS**

COR Rubi com reflexos púrpura, limpo.

AROMA Harmonioso, com boas notas de frutos maduros, mantendo em destaque as características do estágio em madeira de boa qualidade, como especiarias e tostados.

SABOR Tem boa estrutura e equilíbrio, taninos firmes, boa acidez, mantém o perfil aromático e pede algum tempo em garrafa, termina persistente.

CASA AGRIC. HORTA OSÓRIO
T. +351 213 715 870



17 FALCOARIA

DOC BRANCO 2013

€ 9,50 TEJO DOURO 13% vol.

ENÓLOGA
DINA LUÍS

CASTAS **FERNÃO PIRES**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas florais, frutos de pomar e nuances de frutos tropicais.

SABOR Equilibrado e harmonioso, frutado com destaque para notas de maçã verde, tem boa acidez e frescura, tosta muito suave, termina persistente.

CASAL BRANCO – SOC. DE VINHOS
T. +351 243 592 412



BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



17 HERDADE DA CALADA

REG TINTO 2013

€ 15,50 ALENTEJO 15% vol.

ENÓLOGO
EDUARDO CARDEAL

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, SYRAH.**

COR **Rubi carregado, limpo.**

AROMA **Discreto mas muito elegante; com destaque para as notas florais, a lembrar violetas, fruta madura e toque especiado.**

SABOR **Bom corpo e volume, estrutura muito equilibrada e cativante, com bons taninos, acidez correta, deixa um final persistente.**

HERDADE DA CALADA – BCH COM. VINHOS
T. +351 266 470 030



17 VENÂNCIO DA COSTA LIMA

DOC MOSCATEL DE SETÚBAL RESERVA 2007

€ 15,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 17% vol.

ENÓLOGO
FAUSTO LOURENÇO

CASTAS **MOSCATEL DE SETÚBAL**

COR **Âmbar definido, limpo.**

AROMA **Intenso em notas de frutos secos, alperce desidratado, figo seco, mel, uvas em passa.**

SABOR **Boa relação doçura/acidez, mantém o perfil frutado, é encorpado, termina muito persistente.**

VENÂNCIO DA COSTA LIMA
T. +351 212 888 020



17 CHOCAPALHA VINHA MÃE

REG TINTO 2011

€ 20,00 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGA
SANDRA TAVARES DA SILVA

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

COR **Violeta intenso, limpo.**

AROMA **Bastante sedutor no nariz, em especial destaque estão as notas de frutos pretos e violetas, tosta muito suave.**

SABOR **Bela estrutura, tudo muito equilibrado, é um vinho com bom corpo e volume, taninos macios, de sabor elegante e persistente no final de boca.**

CASA AGRIC. DAS MIMOSAS
T. +351 263 769 317



17 ARCA NOVA

REG BRANCO 2013

€ 7,00 MINHO 13% vol.

ENÓLOGO
FERNANDO MACHADO, HENRIQUE LOPES.

CASTAS
ALVARINHO

COR **Amarelo citrino, cristalino.**

AROMA **Elegante e harmonioso, tem notas predominantes de frutos citrinos e frutos tropicais, ligeiro floral.**

SABOR **Fresco, com belíssima acidez, conjunto equilibrado, frutado, bom corpo e volume, deixa um final persistente e gastronómico.**

QUINTA DAS ARCAS – SOC. AGRICOLA, LDA
VALONGO – PT
T. + 351 224 157 810
F. +351 224 157 811
info@quintadasarcas.com
www.quintadasarcas.com
Loja online: www.quintadasarcas.com/lojadaquinta/
www.facebook.com/quintadasarcas

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



17 — € 3,30

CURVOS

DOC BRANCO SUPERIOR 2014

VINHO VERDE — 12% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SOUSA

CASTAS
LOUREIRO, ARINTO, TRAJADURA.

COR
Amarelo citrino, cristalino.

AROMA
Exuberante, intenso em notas de flores brancas e flor de laranjeira, frutos citrinos frescos e nuances de alguma tropicalidade.

SABOR
Cativa pela frescura e elegância, mantém o perfil aromático, tem acidez crocante a dar vida e juventude ao conjunto frutado e floral, deixa um final de boca intenso e prolongado.

QUINTA DE CURVOS SOCIEDADE AGRÍCOLA S.A.
T. +351 253 048 032
M. +351 911 819 592
geral@quintadecurvos.pt
ruisilva@quintadecurvos.pt
www.quintadecurvos.pt
www.facebook.com/quintadecurvos



16.8 — POÇAS

PORTO LBV 2009

€ 15,00 — DOURO — 20% vol.

ENÓLOGOS
JORGE MANUEL PINTÃO, LUÍS RODRIGUES.

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TINTO CÃO.**

COR
Rubi escuro carregado, limpo.

AROMA
Intenso em fruta madura, com destaque para os frutos vermelhos e silvestres, tosta suave.

SABOR
Encorpado e envolvente, com bastante fruta madura aliada a ligeira especiaria, taninos redondos, boa acidez, muito harmonioso, termina persistente.

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





16,8 — PRIMEIRA PAIXÃO

DOC TINTO 2012

€ 18,05 — MADEIRA — 13% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO ALBUQUERQUE

CASTAS **MERLOT**

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Interessante, fresco, com predominância para notas de frutos vermelhos associadas a chá preto, folha de tabaco e especiarias, como resultado de estágio em madeira.

SABOR
Tem bom corpo e volume, notam-se algumas notas de frutos do bosque, madeira discreta, especiarias notórias, taninos bem presentes, boa acidez, termina longo e perisistente.

PAIXÃO DO VINHO
T. +351 291 010 110

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16,7 QUINTA DE SANTA CRISTINA

REG BRANCO 2014

€ 5,00 MINHO 13% vol.

ENÓLOGO **JORGE SOUSA PINTO**

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo citrino com ligeiros reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos tropicais e citrinos.

SABOR Harmonioso, com boa frescura, mantém-se bastante frutado e termina persistente.

GARANTIA DAS QUINTAS
T. +351 229 571 700



16,7 QUINTO ELEMENTO

REG TINTO RESERVA 2012

€ 9,00 TEJO 14% vol.

ENÓLOGO **MÁRIO ANDRADE**

CASTAS **SYRAH**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos pretos e do bosque, em especial amoras.

SABOR Boa estrutura, bom corpo e volume, taninos macios, acidez correta, mantém a fruta, mas aliada a notas especiadas, madeira suave e bem integrada, termina persistente.

QUINTA DO ARROBE
T. +351 243 441 901



16,7 QUINTO ELEMENTO

REG TINTO RESERVA 2012

€ 12,00 TEJO 14% vol.

ENÓLOGO **MÁRIO ANDRADE**

CASTAS **CABERNET SAUVIGNON**

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Fresco, com notas vegetais aliadas a pimenta e especiarias, fruta discreta mas elegante.

SABOR Mais frutado, a mostrar referencias de frutos silvestres e de baga, tosta bem integrada, taninos macios, boa acidez, termina longo e cativante.

QUINTA DO ARROBE
T. +351 243 441 901



16,7 FORAL DE MONÇÃO

€ 7,00

DOC BRANCO RESERVA 2013

VINHO VERDE 13,5% vol.

ENÓLOGO
JOÃO PEREIRA

CASTAS
ALVARINHO

COR
Amarelo citrino com reflexos palha, limpo.

AROMA
Harmonioso e frutado, com destaque para as notas de frutos tropicais aliados à frescura dos frutos citrinos.

SABOR
Envolvente e delicado, com boa fruta, seco, fresco, deixa um final de boca longo e cativante.

QUINTA DAS PEREIRINHAS – ALVARINHO DE MONÇÃO, LDA
T. +351 251 653 628
M. +351 965 262 310 | +351 968 444 484
mail@foraldemoncao.com
www.foraldemoncao.com
www.facebook.com/AlvarinhoForaldeMoncao



16,5 MARQUÊS DE MARIALVA

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013

€ 4,99 BAIRRADA 12,5% vol.

ENÓLOGO **OSVALDO AMADO**

CASTAS **BICAL, ARINTO.**

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo, com bolha fina e perisitente.

AROMA Harmonioso, com elegantes notas de frutos citrinos frescos, flores.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, crocante, guloso e muito gastronómico, termina longo e apelativo.

ADEGA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16,5 CASA DAS GAEIRAS

€ 3,99

DOC BRANCO 2013

ÓBIDOS 13% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.

CASTAS
ARINTO, CHARDONNAY.

COR
Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA
Intenso em notas de frutos citrinos e tropicais, como ananás.

SABOR
Equilibrado e harmonioso, tem boa frescura e corpo, notas frutadas aliadas a flores brancas, num final que resulta longo e cativante.

TAPADA DAS GAEIRAS, Lda
T. +351 262 503 260
geral@parras.pt
www.parrasvinhos.pt
Facebook: Casa das Gaeiras



16,5 SERRAS DE GRÂNDOLA

REG BRANCO 2013

€ 7,50 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

ENÓLOGO
MARIA JACINTA SILVA

CASTAS **VERDELHO**

COR Amarelo citrino, límpido.

AROMA Harmonioso, intenso em notas de frutos tropicais e frutos de polpa branca, fresco.

SABOR Estrutura equilibrada, tem bom corpo e volume, acidez refrescante, frutado, algo mineral, termina com boa persistência.

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



16,5 PAXÁ

REG BRANCO 2013

€ 10,00 ALGARVE 13,5% vol.

ENÓLOGO
MÁRIO ANDRADE

CASTAS **VIOGNIER**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas de flores brancas, alperce e frutos de pomar.

SABOR Na boca é equilibrado e harmonioso, tem boa frescura, floral mais intenso, bom corpo e volume, deixa um final longo e apelativo.

PAXÁ WINES
T. +351 911 941 170



16,5 ADEGA PONTE DA BARCA

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2014

€ 2,89 VINHO VERDE 10% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ ANTAS OLIVEIRA

CASTAS **LOUREIRO**

COR Amarelo citrino, límpido.

AROMA Intenso em notas de frutos citrinos e flores brancas, jovem.

SABOR Harmonioso, com boa frescura, é um vinho cativante pela juventude e frescura resultantes dos frutos citrinos que conferem, também, perfil gastronómico, termina persistente.

ADEGA COOP. DE PONTE DA BARCA
T. +351 258 455 084



16,5 QUINTA DO CÔRO

REG BRANCO 2013

€ 4,52 TEJO 12,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS **AINTO, VERDELHO.**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, bastante frutado, fresco e cativante.

SABOR Tem bom corpo e volume, boa acidez, frutado e floral, termina perisistente e elegante.

S. A. A. MASCATA
T. +351 241 855 302

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



16,5 HERDADE GRANDE

REG BRANCO RESERVA 2013

€ 14,50 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
LUÍS DUARTE

CASTAS **CHARDONNAY, ANTÃO VAZ, ALVARINHO.**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos citrinos maduros, nuances de tosta e toque fumado.

SABOR Mais frutado, com notas de frutos tropicais maduros e compota de laranja, madeira bem integrada, fresco e vivo, com bom corpo e volume, termina promissor de longevidade.

ANTÓNIO MANUEL BAIÃO LANÇA
T. +351 284 441 712



16,5 € 7,98

FREI GIGANTE

DO BRANCO SUPERIOR 2013

PICO 14,5% vol.

ENÓLOGO
MARIA ÁLVARES

CASTAS
ARINTO DOS AÇORES, VERDELHO, TERRANTEZ DO PICO.

COR
Amarelo citrino, definido.

AROMA
Cativante, especialmente frutado, com notas dominantes de frutos exóticos, depois a aparecerem frutos de caroço maduros, ligeira mineralidade.

SABOR
Envolvente, com boa frescura e perfil gastronómico, frutado, tem bom corpo e volume, termina persistente e cativante.

COOPERATIVA VITIVINÍCOLA DA ILHA DO PICO, LDA
Avenida Padre Nunes da Rosa, n. 29
9950-302 - Madalena | Ilha do Pico | Açores
T. +351 292 622 262
F. +351 292 623 346
geral@picowines.net
www.picowines.net
www.facebook.com/Picowines



16,5 € 12,50

LAJIDO

DOP LICOROSO SUPERIOR SECO 2003

PICO 17,5% vol.

ENÓLOGO
VIANA OLIVEIRA

CASTAS
ARINTO DOS AÇORES, VERDELHO, TERRANTEZ DO PICO.

COR
Topázio com tons alaranjados, limpo.

AROMA
Ousado, com traços de frutos desidratados, frutos secos e especiarias.

SABOR
Bom corpo e volume, tem a doçura bem balanceada pela acidez, redondo, notas tostadas muito bem integradas, deixa um final de boca prolongado e seco. Excelente para aperitivo.

COOPERATIVA VITIVINÍCOLA DA ILHA DO PICO, LDA
Avenida Padre Nunes da Rosa, n. 29
9950-302 - Madalena | Ilha do Pico | Açores
T. +351 292 622 262
F. +351 292 623 346
geral@picowines.net
www.picowines.net
www.facebook.com/Picowines



16,5 CASTEL VENEGAS

REG TINTO 2013

€ 8,50 BEIRA ATLÂNTICO 14% vol.

ENÓLOGO
HUGO SILVA

CASTAS **ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL.**

COR Rubi, limpo.

AROMA Predominante em notas de frutos pretos e do bosque, fresco.

SABOR Com boa estrutura, taninos macios, boa acidez, final longo e especiado.

HÉLDER MANUEL FERREIRA DOS SANTOS
T. +351 922 081 748

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



16,5 — € 2,89

ESTREIA

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2014

VINHO VERDE — 10% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ ANTAS OLIVEIRA

CASTAS
LOUREIRO

COR
Amarelo citrino, limpo e cristalino.

AROMA
Perfumado; intenso em notas de frutos citrinos e flores brancas, fresco.

SABOR
Jovem e fresco, seduz pela harmonia das notas frutadas e nuances de flor de tília e flor de laranjeira, seco, deixa um final de boca harmonioso e persistente.

VINIVERDE - PROMOÇÃO E COMÉRCIO DE VINHOS VERDES, S.A.
Av. Fernão Magalhães, Lugar de Agrelos
4980-601 Ponte da Barca, Portugal
T. +351 258 455 084
F. +351 258 455 086
www.viniverde.pt
geral@viniverde.pt



16,5 — € 7,59

QUINTA DO CERRADO

DOC TINTO RESERVA 2011

DÃO — 14% vol.

ENÓLOGO
CÉLIA COSTA

CASTAS **S/INF**

COR Granada concentrado, limpo.

AROMA Harmonioso, com notas frutadas intensas, com destaque para os frutos vermelhos bem maduros.

SABOR Bem estruturado, é um vinho de sabor equilibrado, mantém a fruta aliada a tosta muito suave, tem taninos macios e boa acidez, termina perisistente.

UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA
T. +351 232 968 224



16,5 — € 9,70

H. O. HORTA OSÓRIO WINES

DOC TINTO 2012

DOURO — 14% vol.

ENÓLOGO
JOÃO BRITO E CUNHA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO.**

COR Violeta, limpo.

AROMA Harmonioso, com boas notas de estágio em madeira e notas frutadas.

SABOR Fresco, envolvente, com bons taninos, conjunto equilibrado, termina persistente.

CASA AGRÍCOLA HORTA OSÓRIO
T. +351 213 715 870



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 ENCARNAÇÃO
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
www.facebook.com/LuaCheiaEmVinhasVelhas
www.winesandwinemakers.pt

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



16,5 QUINTA DE SANT'ANA
REG TINTO RESERVA 2011

€ 21,00 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, MERLOT.**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Harmonioso, com notas de frutos pretos, ligeiro floral, chocolate e especiarias.

SABOR Fresco, com taninos firmes mas macios, bom corpo e volume, termina perisitente e atraiente.

QUINTA DE SANT'ANA DO GRADIL
T. +351 261 963 550



16,5 € 3,19
ESTREIA
DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2014

VINHO VERDE 11% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ ANTAS OLIVEIRA

CASTAS
VINHÃO

COR
Rubi intenso, retinto.

AROMA
Distinto, concentrado, marcado pelas notas de frutos vermelhos maduros, ligeiro mirtilo.

SABOR
Harmonioso, com bom corpo e volume, acidez correta e equilibrada, taninos macios, mantém a fruta, termina persistente e gastronómico.

VINIVERDE - PROMOÇÃO E COMÉRCIO DE VINHOS VERDES, S.A.
Av. Fernão Magalhães, Lugar de Agrelos
4980-601 Ponte da Barca, Portugal
T. +351 258 455 084
F. +351 258 455 086
www.viniverde.pt
geral@viniverde.pt



16,5 € 25,00
LAJIDO
DOP LICOROSO RESERVA DOCE 2004

PICO 17,5% vol.

ENÓLOGA
MARIA ÁLVARES

CASTAS
VERDELHO, TERRANTEZ DO PICO.

COR
Âmbar com tons alaranjados, limpo.

AROMA
Intenso e curioso, com notas de frutos secos, alperce seco, casca de citrinos confitada, tosta suave.

SABOR
Untuoso, quente, com a acidez a equilibrar, mantém as notas frutadas, a madeira está bem integrada a conferir estrutura, redondo, deixa um final de boca longo e persistente.

COOPERATIVA VITIVINÍCOLA DA ILHA DO PICO, LDA
Avenida Padre Nunes da Rosa, n. 29
9950-302 - Madalena | Ilha do Pico | Açores
T. +351 292 622 262
F. +351 292 623 346
geral@picowines.net
www.picowines.net
www.facebook.com/Picowines



16,5 DOMINGOS SOARES FRANCO
DOC MOSCATEL DE SETÚBAL 2004

€ 18,95 PENÍNSULA DE SETÚBAL 17% vol.

ENÓLOGO
DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET**

COR Âmbar definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos citrinos, com destaque para zeste de casca de laranja, mel, especiarias.

SABOR Encorpado e envolvente, tem bom equilíbrio doçura/acidez, frutado, termina persistente.

JOSÉ MARIA DA FONSECA
T. +351 212 198 940

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



16 ANDREZA

DOC TINTO 2013

€ 8,14 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA / FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.

COR	Granada definido, intenso, limpo.
AROMA	Harmonioso, com elegantes notas florais, frutos pretos e compota de amora.
SABOR	Equilibrado, com boa estrutura, taninos macios, acidez correta, fresco, termina longo e frutado.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA
Apartado 57
3834-907 Gafanha da Encarnação
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
www.facebook.com/LuaCheiaEmVinhasVelhas
www.winesandwinemakers.pt



16,5 QUINTA DAS PEREIRINHAS

DOC BRANCO 2014

€ 6,00 VINHO VERDE 12,5% vol.

ENÓLOGO
JOÃO PEREIRA

CASTAS **ALVARINHO**

COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Envolvente, com boas notas frutadas, citrinos em destaque, ligeira fruta tropical, e nuances florais.
SABOR	Frutado e floral, tem boa estrutura, é fresco e jovem, tem perfil gastronómico e termina persistente.

QUINTA DAS PEREIRINHAS
T. +351 251 653 628



16,5 RG ROVISCO GARCIA RESERVA

REG TINTO 2011

€ 11,00 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
LUÍS LOURO

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, SYRAH, PETIT VERDOT, CABERNET SAUVIGNON.**

COR	Rubi carregado, opaco.
AROMA	Intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos vermelhos compotados, aliados a especiarias.
SABOR	Equilibrado, mantém o perfil aromático e revela madeira bem integrada, taninos firmes mas macios, boa frescura, termina persistente.

RG - HERDADES DO MONTE NOVO
E CONQUEIRO, ACE
T. +351 242 980 020



16,5 HERDADE GRANDE GERAÇÕES

REG TINTO 2012

€ 12,00 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
LUÍS DUARTE

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, CABERNET SAUVIGNON.**

COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos maduros, expressivo.
SABOR	Boa estrutura, tem bom corpo e volume, taninos macios, boa acidez, termina persistente e cativante.

ANTÓNIO MANUEL BAIÃO LANÇA
T. +351 284 441 712

BEBER JÁ · GUARDAR · BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16,5 FILOCO
DOC TINTO 2012

€ 5,00 DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGA **MARTA MACEDO**

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

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Harmonioso, com elegantes notas de frutos silvestres maduros, esteva e flores do bosque.

SABOR Boa estrutura, taninos macios, encorpado, frutado, deixa um final persistente e elegante.

SOC. VITIV. FOZ DO TÁVORA
T. +351 254 780 056



16,5 CURVOS
REG BRANCO 2013

€ 6,30 MINHO 12,5% vol.

ENÓLOGO **ANTÓNIO SOUSA**

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, límpido.

AROMA Harmonioso, intensamente frutado, com destaque para os frutos tropicais de pomar, nuances florais a lembrar margaridas.

SABOR Fresco, jovem, equilibrado, com boa acidez, muito gastronómico, termina persistente e frutado.

QUINTA DE CURVOS
T. +351 253 048 032



16,5 PLANSEL SELECTA
REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013

€ 13,00 ALENTEJO 15% vol.

ENÓLOGO **DORINA LINDEMANN**

CASTAS **TINTA BARROCA**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Harmonioso, intenso em fruta madura, com destaque para os frutos pretos, notas de ameixa, cereja preta e chocolate preto.

SABOR Equilibrado e harmonioso, tem boa estrutura, bom corpo e volume, a madeira a conferir alguma complexidade extra, taninos redondos, termina longo.

QUINTA DE PLANSEL
T. +351 266 898 920



15 € 6,50
TERRAS DE LAVA

IGP TINTO 2013

AÇORES 13% vol.

ENÓLOGA
MARIA ALVARES

CASTAS
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SABORINHO, CABERNET FRANC, SYRAH.

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Harmonioso, predominante em notas de frutos pretos, como ameixa e mirtilo, tosta suave.

SABOR
Equilibrado, tem boa estrutura, acidez correta a conferir frescura, taninos macios, notas de cacau aparecem fundidas com a fruta, a madeira está bem integrada, termina longo e gastronómico.

COOPERATIVA VITIVINÍCOLA DA ILHA DO PICO, LDA
Avenida Padre Nunes da Rosa, n. 29
9950-302 - Madalena | Ilha do Pico | Açores
T. +351 292 622 262
F. +351 292 623 346
geral@picowines.net
www.picowines.net
www.facebook.com/Picowines



16,5 CELEBRAÇÃO 50 ANOS
REG TINTO 2012

€ 5,65 LISBOA 14% vol.

ENÓLOGO **NUNO GALVÃO**

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET**

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos e silvestres maduros, tosta suave e bem integrada.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, boa acidez, frutado, com ligeia especiaria, final longo.

ADEGA COOP. DA VERMELHA
T. +351 262 699 200

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . 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	CASAS BRANCAS REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2013
16.3	RIPANÇO PRIVATE SELECTION REG ALENTEJANO TINTO 2013
16.0	PÔPA VINHO TINTO DOCE 2012
16.0	QUINTA DO CERRADO DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2014
16.0	CABRITA REG ALGARVE BRANCO 2014
16.0	AVELEDA DOC VINHO VERDE BRANCO 2014
16.0	ESTREIA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO RESERVA 2014
16.0	SANGUINHAL REG LISBOA BRANCO 2013
16.0	QUINTA DA TERRINCHA DOC DOURO BRANCO 2013
16.0	QMF PREMIUM DOC BAIRRADA BRANCO 2013
16.0	ROQUEVALE DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2013
16.0	SECRETUM DOC DOURO BRANCO 2012
16.0	MARQUÊS DE MARIALVA IG BEIRA ATLÂNTICO ESP ROSÉ BAGA BRUTO 2013
16.0	COMENDA GRANDE IG ALENTEJO ESP BRUTO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2012
16.0	PRIMEIRA PAIXÃO DOC MADEIRA ROSÉ 2013
16.0	ZÉ DO TELHADO DOC DOURO TINTO RESERVA 2012
16.0	VINHO PREGUIÇA DOC DOURO TINTO 2011
16.0	VINHAS DO LASSO REG LISBOA TINTO COLH. SELECIONADA 2011
16.0	JOÃO CLARA REG ALGARVE TINTO RESERVA 2010
16.0	CORTINHA VELHA DOC VINHO VERDE ESP. BRANCO ALVARINHO BRUTO 2013
16.0	CASAL DE VENTOZELA DOC VINHO VERDE ROSÉ ESPADEIRO 2013
16.0	HERDADE GRANDE REG ALENTEJANO BRANCO COLH SELECIONADA 2014
16.0	CURVOS DOC VINHO VERDE BRANCO COLH SELECIONADA 2013
16.0	PLANSEL SELECTA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2013
16.0	POÇAS PORTO TAWNY 10 ANOS
16.0	TERRAS DE LAMEGO DOC DOURO TINTO 2013
16.0	VALE DA CALADA REG ALENTEJANO TINTO 2011
16.0	ENIGMA DOC DOTEJO TINTO 2011
16.0	JOÃO CLARA REG ALGARVE TINTO 2012
16.0	CASAS BRANCAS REG ALENTEJANO TINTO 2014
16.0	MUNDUS REG LISBOA TINTO ESCOLHA 2010
16.0	MAR DA PALHA REG LISBOA TINTO 2011
15.8	COMENDA GRANDE REG ALENTEJANO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2013
15.8	EUPHORIA REG ALGARVE BRANCO 2013
15.8	CASA DE OLEIROS DOC VINHO VERDE ESP BRANCO BRUTO 2012
15.8	CALHEIROS CRUZ DOC DOURO TINTO 2013
15.8	CONDADO DAS VINHAS REG ALENTEJANO TINTO 2012
15.8	MONTANHA DOC BAIRRADA ESP BRANCO BRUTO SUPER RESERVA 2009
15.8	CURVOS DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2014
15.8	COMENDA GRANDE REG ALENTEJANO TINTO 2012
15.8	VENÂNCIO DA COSTA LIMA DO PALMELA TINTO CASTELÃO 2012
15.8	PAXÁ REG ALGARVE TINTO 2010
15.8	STATUS DOC DÃO TINTO GRANDE ESCOLHA 2012
15.8	LAGOA REG ALGARVE TINTO RESERVA 2013
15.8	ESTREIA DOC VINHO VERDE ROSÉ 2014
15.8	ESTREIA DOC VINHO VERDE TINTO 2014
15.8	LELLO DOC DOURO TINTO 2012
15.7	CASAS BRANCAS REG ALENTEJANO TINTO 2013
15.5	ADEGA PONTE DE LIMA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO COLH SELECIONADA 2014
15.5	MONTE DA RAVASQUEIRA REG ALENTEJANO BRANCO 2014
15.5	AVELEDA DOC DOURO BRANCO 2014
15.5	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO COLH SELECIONADA 2014
15.5	COMENDA GRANDE REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2013
15.5	QUINTA DE SANT'ANA REG LISBOA BRANCO ALVARINHO 2013
15.5	CALHEIROS CRUZ DOC DOURO BRANCO 2013
15.5	VINHAS DO LASSO REG LISBOA BRANCO COLH SELECIONADA 2013
15.5	QUINTA DA LAPA DO TEJO BRANCO RESERVA 2013
15.5	COMENDA GRANDE REG ALENTEJANO ROSÉ 2014
15.5	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE ROSÉ 2014
15.5	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO GRANDE ESCOLHA 2014
15.5	HERDADE DOS PIMENTÉIS REG ALGARVE TINTO TOURIGA NACIONAL 2012
15.5	FLOR DO TUA ESPUMANTE BRANCO BRUTO
15.5	CONDADO DAS VINHAS REG ALENTEJANO BRANCO 2014
15.5	AFECTUS DOC VINHO VERDE BRANCO AVESSO 2014
15.5	PORTA DA CALADA REG ALENTEJANO TINTO 2013
15.5	COMENDA GRANDE REG ALENTEJANO BRANCO 2013
15.5	CABRITA REG ALGARVE ROSÉ 2014
15.5	JOÃO CLARA REG ALGARVE ROSÉ 2014
15.5	ÀS CLARAS REG ALGARVE TINTO 2013
15.5	ESTREIA DOC VINHO VERDE BRANCO 2014
15.5	MUNDUS REG LISBOA BRANCO ESCOLHA 2012
15.5	HERDADE DOS PIMENTÉIS REG ALGARVE TINTO COLH SELECIONADA 2012
15.5	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO 2014
15.0	QUINTA DE SANTA CRISTINA REG MINHO BRANCO 2014
15.0	VV WINE DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA
15.0	PORCHES IGP ALGARVE ROSÉ 2014
15.0	QUINTA DAS PEREIRINHAS DOC VINHO VERDE ROSÉ 2013
15.0	CABRITA REG ALGARVE TINTO 2012
15.0	CORTINHA VELHA DOC VINHO VERDE ESP BRUTO ROSÉ 2013
15.0	SERRADAYRES REG TEJO TINTO 2014
15.0	TERRAS DE LAVA IGP AÇORES TINTO 2013
15.0	ZÉ DO TELHADO DOC TINTO 2012
15.0	JOÃO CLARA REG ALGARVE BRANCO 2014
15.0	ÀS CLARAS REG ALGARVE BRANCO 2014
15.0	LAGOA REG ALGARVE TINTO RESERVA 2013
15.0	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO COLH SELECIONADA 2014
15.0	HERDADE DOS PIMENTÉIS REG ALGARVE BRANCO MOSCATEL 2013
14.8	MUNDUS REG LISBOA BRANCO LEVE
14.5	CONDE DE LIPPE REG ALGARVE TINTO RESERVA 2013
14.5	CORTINHA VELHA DOC VINHO VERDE ROSÉ 2014
14.5	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO MEIOS SECO 2014
14.0	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE TINTO 2014
13,5	MONTE D'VILLA REG ALENTEJO TINTO 2013

Seja responsável. Beba com moderação.

26 de abril
Spring Wine Market
Bar da Praia :: Póvoa de Varzim

25 de junho
Hello Summer Wine Party
Marriott Hotel :: Lisboa

02 de julho
Sparkling Moonlight Wine Party
Cascais

25 de julho
Sunset Wine Party
Hotel do Sado :: Setúbal

10 de setembro
Bye Bye Summer Wine Party
Marriott Hotel :: Lisboa

26 de setembro
Sunset Wine Party
Bar da Praia :: Póvoa de varzim

28 de novembro
Christmas Wine Day
Evento solidário

The BEST wine parties

purple ME

paixão pelo VINHO

informações
T. +351 211 352 336
M. +351 969 105 600



Quinta do Pessegueiro

> texto **Madalena Vidigal** > fotografias **D.R.**

A Quinta do Pessegueiro pretende reforçar a sua presença no sector assim como revelar o grande potencial gastronómico dos seus vinhos. Por esta razão organizou um almoço em Lisboa, no restaurante Solar dos Presuntos, onde deu a provar as suas duas marcas de vinho D.O.C. Douro Aluzé Branco 2013, Aluzé Tinto 2011 e ainda o Quinta do Pessegueiro Tinto 2011. "São vinhos frescos, elegantes e com uma excelente mineralidade, características que os tornam muito gastronómicos" afirma o enólogo João Nicolau de Almeida.

A mais recente referência lançada foi o Quinta do Pessegueiro Vintage Port 2012: "Este é um vinho muito especial pois é o primeiro Porto da Quinta do Pessegueiro e também o primeiro Porto engarrafado que eu faço" comenta o enólogo. "É uma grande aventura mas, acima de tudo, é a responsabilidade de manter a cultura da região e a tradição de um vinho único".

Além dos vinhos, a Quinta do Pessegueiro dá ainda a conhecer outro produto bem tradicional português, o azeite. As variedades usadas para produzir o azeite Quinta do Pessegueiro são a Cordovil, Madural e Carrasquenha e provêm de oliveiras com uma média de idade de 90 anos, plantadas nas duas quintas, na sub-região do Cima Corgo. Este é um azeite virgem extra, colheita de 2013, cujo sabor a especiarias acompanha bem saladas e massas frescas.

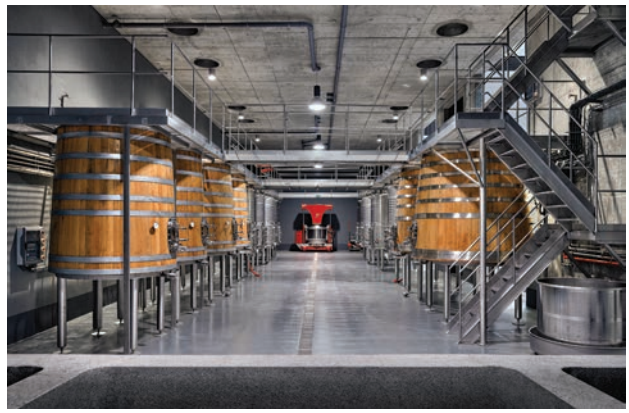
O Aluzé Branco 2013 foi elaborado a partir de Gouveio, Cerceal e um pouco de Rabigato. É límpido e brilhante, de cor dourada pálida. No nariz sobressai o aroma de peras e physalis, bem como a mineralidade do xisto. Bom volume de boca e uma acidez equilibrada dão-lhe final longo e persistente. O Aluzé Tinto 2011 foi vinificado a partir de vinhas velhas, maioritariamente Touriga Nacional, apresenta uma cor rubi profunda. O aroma é fresco, com notas de fruta vermelha jovem e apontamentos de alecrim. Os taninos são suaves e prolongam-se ao longo da boca, deixando um final fresco e persistente. O Quinta do Pessegueiro Tinto 2011 é composto por parcelas de vinhas velhas, Touriga Nacional e Touriga Franca. De cor violeta intensa, revela um aroma complexo e franco a fruta preta mas também algumas especiarias como a noz moscada, pimenta e canela. Na boca é sedoso e com grande volume e os taninos maduros permitem um final longo e persistente. O Porto Vintage Quinta do Pessegueiro 2012 foi produzido a partir de uma vinha com 35 anos plantadas em solo xistoso, tem uma cor rubi e elegantes aromas de amoras provenientes essencialmente da Touriga Nacional, bem como notas de eucalipto e algum balsâmico. Na boca sente-se a juventude e frescura de um Vintage mas com volume de boca e final prolongado.







João Nicolau de Almeida, enólogo.





QUINTA DO PESSEGUEIRO

O empresário francês e líder mundial de moda infantil, Roger Zannier, é o proprietário da Quinta do Pessegueiro, pela qual se apaixonou numa das suas frequentes visitas a Portugal no âmbito das suas atividades têxteis. Em 1991 adquiriu o terreno e começou imediatamente a plantar vinhas, nascendo assim o seu primeiro e um dos seus mais importantes investimentos no sector vitivinícola. A propriedade expandiu-se com o decorrer dos anos, sendo atualmente constituída por três parcelas geridas pelo seu genro Marc Monrose, com o apoio técnico de João Nicolau de Almeida, responsável pelos vinhos da Quinta do Pessegueiro, que associou técnicas ancestrais com os métodos mais modernos de enologia e viticultura. Todas situadas na sub-região do Cima Corgo, estas parcelas beneficiam de características históricas e climáticas diversas e complementares. Os vinhos acabam por revelar o poder do Douro associado a uma elegância especial.

Todas as castas da propriedade são autóctones, sendo as mais adaptadas à geologia e ao clima, tão específicos da região. Longe da ideia única e dos gostos dominantes que se espalharam por todas as regiões vitícolas do mundo, as variedades de vinha desta quinta originam vinhos que exprimem o caráter extraordinário do Douro.

Na adega os vinhos são separados por parcelas, o que permite reconhecer cada uma das suas singularidades, traçar as especificidades e os matizes do seu terreno. É por isso também que a quinta tem cubas pequenas. Os métodos de elaboração permitem que o vinho possa evoluir o mais naturalmente possível. A adega foi construída de raiz, e uma velha casa rural foi recuperada e transformada num imponente turismo rural, agora aberto ao público. Erigida no coração da propriedade, a adega distingue-se pela sua beleza e funcionalidade, mas também pelo facto de respeitar o ambiente. O edifício tem cinco níveis e associa métodos tradicionais de produção de vinhos de elevada qualidade ao mais sofisticado equipamento, tendo sido concebido de forma a utilizar a gravidade natural ao longo de todo o processo que transforma a uva em vinho. Com vista a preservar e respeitar o vinho ao máximo, a utilização de bombas foi excluída em todo o percurso, desde a recepção da uva até à sala das barricas.


DUAS
QUINTAS







Duas Quintas 25 Anos de história

> fotografias **Ramos Pinto**

A força, a determinação do homem e a genialidade do vale do douro. A Casa Ramos Pinto celebra, este ano, o vigésimo quinto aniversário do lançamento da marca Duas Quintas.

Há 25 anos, em 1990, a Casa Ramos Pinto colocou no mercado o Duas Quintas tinto. No ano seguinte, em 1991, foi a vez do Duas Quintas Reserva e em 1992, a do Duas Quintas branco. A composição destes vinhos provém das melhores uvas produzidas nas nossas quintas. Estes três vinhos retratam, ainda hoje, a modernidade do Douro Superior e são produzidos com uvas meticulosamente escolhidas nas quintas de Ervamoira (150m de altitude) e Bons Ares (600m de altitude). Na sua produção recorre-se às mais modernas técnicas de vinificação, com a utilização de lagares tradicionais e estágio em pipas de carvalho.

A sua história está inegavelmente ligada a um homem, o seu criador: João Nicolau de Almeida. Depois do desafio que o seu tio José Ramos Pinto Rosas lhe lançou no sentido de selecionar as castas que melhor se adaptavam à produção de vinho do Porto, João Nicolau de Almeida, acabado de regressar da Universidade de Enologia de Bordéus, propôs-se produzir vinhos de mesa. Influenciado pelo seu pai, Fernando Nicolau de Almeida, que algumas décadas atrás havia criado o famoso Barca Velha, João Nicolau de Almeida, ao ingressar na Casa Ramos Pinto, convenceu o seu tio a acrescentar ao estudo das castas para o vinho do Porto, as castas para o vinho do Douro e assim começou por colher e microvinificar castas específicas para esse fim.

Como resultado daquele tempo de descoberta e ensaio, o aparecimento do Duas Quintas foi um marco de viragem numa abordagem moderna e universal de produção, comercialização e exportação de vinhos de mesa da região. Nas quintas da Ramos Pinto foram plantadas vinhas de castas para o vinho do Douro em grande escala, tornando-se assim o primeiro projeto de produção vitivinícola com uma estratégia pensada e repensada desde a cepa ao envelhecimento, contribuindo fortemente para o que hoje conhecemos como New Douro. A filosofia do projeto era a de fazer coexistir o saber empírico tradicional e a mais moderna tecnologia e estes factores foram determinantes para a personalidade do vinho contribuindo assim para o sucesso da construção da marca Duas Quintas, que fez dela uma das referências mais consistentes desta região.

A história desta marca não estaria completa sem reconhecer o entusiasmo e dedicação de toda a equipa Ramos Pinto.

Da narrativa recente do Duas Quintas o compromisso continua intenso: "produzir excelência!", garantem.






abandonado
abandonado
abandonado


TNC
09



Abandonado

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **D.R.**

Anualmente Domingos Alves de Sousa e Tiago Alves de Sousa convidam a imprensa especializa para a apresentação e prova dos seus vinhos, evento que se repete há 10 anos. "O lançamento Abandonado tinto 2011 foi o grande motivo da reunião – um vinho que muito nos diz e que, cc tal, justificou uma atenção especial", salientou Tiago.

Há 10 anos que a Quinta da Gaivosa se muda para Lisboa para a apresentação dos seus néctares à imprensa especializada. O Ritz Hotel foi o palco escolhido, uma vez mais, e foi possível provar ao jantar alguns dos melhores exemplares do portfólio desta casa como Branco da Gaivosa Reserva 2009, Berço branco 2011, Abandonado 2005, Vale da Raposa Tinto Cão 2011 e Quinta da Gaivosa Tawny 20 Anos, mas o momento alto da noite foi para a apresentação oficial do vinho Abandonado da colheita de 2011 e que é o topo de gama deste produtor do Douro, uma marca internacionalmente reconhecida e grande referência entre os melhores vinhos produzidos em Portugal.

Este vinho resulta de uma vinha com mais de 80 anos situada nas cotas mais altas da Quinta da Gaivosa e apelidada de "Vinha do Abandonado" pelas gentes da região. "Durante anos tentamos recuperar a vinha e replantar as videiras desaparecidas. Contudo, apesar de todos os nossos esforços apenas as cepas mais velhas eram capazes de subsistir em tão difíceis condições. Em 2004 conseguimos separá-la das demais pela primeira vez na adega da Quinta da Gaivosa. Revelou imediatamente uma personalidade e carácter únicos. Apaixonou-nos." E, assim, nasceu este fantástico vinho que foi batizado de "Abandonado" e expressa o melhor de uma vinha verdadeiramente singular.

Foi com grande alegria que pude provar todas as edições Abandonado, pois estava preparada uma prova vertical das colheitas 2004, 2005, 2007 e 2009. Falar sobre estes vinhos é (neste contexto) redutor, importa aqui salientar que a qualidade foi comprovada, bem como a capacidade de envelhecimento e perceber como a natureza (e as opções de vinificação) marcam as diferenças entre cada um deles, mantendo em todos um perfil diferenciador e distinto, como só os grandes vinhos permitem.

A grande estrela da noite foi o Abandonado 2011. Se o pudesse classificar teria certamente um 19 (as regras de prova da revista não mo permitem fazer individualmente). Para mim, este vinho mostra-se exuberante, fresco e pleno de juventude. No nariz apresenta notas de frutos maduros, silvestres e pretos, nuances de cacau, grãos de café e eucalipto. Na boca a estrutura é magnífica, tem taninos poderosos mas macios, tosta bem integrada e elegante, complexidade, excelente acidez, é envolvente e deixa um final persistente e promissor de grande longevidade. Tem 15% de volume de álcool e foi elaborado a partir das castas Tinta Amarela Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão, outras (20 castas autóctones), tendo passado por um estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês e português.

Em 2011 a primavera foi muito húmida e provocou uma das maiores pressões de míldio de que há memória na região do Douro. Tudo poderia ter sido perdido mas "a estratégia de ação adoptada nas vinhas, apesar de dispendiosa, revelou-se bem sucedida e na realidade extremamente recompensadora – não apenas foi possível assegurar uma produção generosa para os padrões da região como a qualidade viria a revelar-se ao mais alto nível", destacaram. O Verão trouxe temperaturas amenas o que permitiu uma maturação suave e progressiva, preservando a acidez natural e os aromas varietais nos bagos. A ausência de chuvas e o calor no final do ciclo da uva resultaram em "fruta fresca vibrante, mas com uma grande profundidade, complexidade aromática e sólida estrutura, preconizando uma qualidade excepcional e grande capacidade de guarda", descreve Tiago Alves de Sousa, que agora lidera a enologia da Quinta da Gaivosa.

Foram produzidas 4000 garrafas, disponíveis pelo valor de 85,00€. Se o conseguir comprar, pode desfrutar desde já ou guardar seguramente até daqui a uns 20 anos, em condições controladas.



Vinhos para Amar

MAGNUNS TINTOS

São quase um fetiche para os verdadeiros apreciadores, as garrafas magnuns fazem as delícias dos convivas sempre que aterram numa mesa de jantar, ou são desembrulhadas por um aniversariante. Para além de todo o apogeu dos sentidos, também podem provocar sensações ímpares como olhos lacrimejantes de alegria (à abertura) e sorrisos abertos (da partilha).
Estas garrafas têm o dobro da capacidade das normais (de 0,75l) e, dizem os entendidos, são as ideais para garantir a longevidade na garrafeira. Talvez pelo volume de vinho dentro da garrafa e o reduzido contacto com o oxigénio, não encontramos dados científicos conclusivos, a verdade é que o mesmo vinho em garrafas de 0,75 ou 1,5l fica, efetivamente, diferente e melhor!
Porque este é um formato que muito apreciamos, convidamos os produtores a apresentar os seus vinhos aos provadores da Paixão pelo Vinho, proporcionando aos nossos leitores um verdadeiro "guia magnum", na versão tintos, para facilitar as escolhas e usufruir, com alegria, até à última gota.


True Love
Forever



19.5 MARQUÊS DE MARIALVA CONFIRMADO

MAGNUM DOC TINTO 1991

€ 30,00 BAIRRADA 13,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS
BAGA

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Fabuloso! Com aromas de extrema elegância, é muito expressivo, revela notas de frutos silvestres maduros, envolvidos em especiarias, fumados, resina... Complexo e cheio de vida.

SABOR Excelente estrutura, taninos poderosos e envolventes, acidez perfeita, bom corpo e volume, deixa um final especiado de extraordinária persistência.

ADEGA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540
F. +351 231 420 768
geral@adegacantanhede.com
www.facebook.com/adega.decantanhede
www.cantanhede.com



18.5 QUINTA DA GAIVOSA

MAGNUM DOC TINTO 2009

€ 70,00 DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGO
TIAGO ALVES DE SOUSA

CASTAS **TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO.**

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Complexo, vibrante; com notas de pinho e eucalipto envoltos em frutos pretos e do bosque.

SABOR Com excelente estrutura, é um grande vinho! Os taninos, potentes mas macios, conferem longa vida e bonita evolução em garrafa, tem excelente corpo e volume, deixa um final prolongado.

DOMINGOS ALVES DE SOUSA
T. +351 254 822 111



18,5 € 16,40

GÁUDIO CLÁSSICO 2012

MAGNUM TINTO 2012

ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
PAULO LAUREANO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, TINTA MIÚDA.

COR
Rubi carregado, limpo.

AROMA
Excelente, irresistível; é intenso em notas de compota de frutos pretos, tosta de grande qualidade, especiarias e toque balsâmico.

SABOR
Bela estrutura, tudo muito equilibrado, taninos potentes e envolventes, boa frescura, excelente volume, confirma o perfil aromático, rico e cativante, termina persisitente.

RIBAFREIXO WINES
Adega Moinho Branco
7960-212 Vidigueira
T. +351 289 050 877
info@ribafreixo.com
www.ribafreixo.com
www.facebook.com/Ribafreixo

BEBER JÁ · GUARDAR · BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



18.5 **€ 20,00**

FORAL DE CANTANHEDE

MAGNUM DOC TINTO GRANDE RESERVA 2009

BAIRRADA 14% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS
BAGA

COR
Vermelho escuro, limpo.

AROMA
Magníficas notas de flores campestres, compota de frutos negros e frutos silvestres, fresco e envolvente.

SABOR
Intenso, rico e concentrado, com excelente acidez, taninos de grande qualidade, bela estrutura, encorpado, termina prolongado e muito elegante.

ADEGA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540
F. +351 231 420 768
geral@adegacantanhede.com
www.facebook.com/adega.decantanhede
www.cantanhede.com



18.5 **€ 45,20**

QUINTA DAS BÁGEIRAS

MAGNUM DOC TINTO GARRAFEIRA 2008

BAIRRADA 13,5% vol.

ENÓLOGO
RUI ALVES

CASTAS **BAGA**

COR **Granada carregado, limpo.**

AROMA **Fresco, com notas de eucalipto, fruta madura, notas arbóreas, ervas aromáticas e tosta suave.**

SABOR **Potente, com grandes taninos, acidez perfeita, excelente corpo e volume, fresco, equilibrado, com grande estrutura, termina persistente e promissor.**

MÁRIO SÉRGIO ALVES NUNO
T. +351 234 742 102



18

MONTE DA PECEGUINA

MAGNUM REG TINTO 2013

€ 27,50 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGOS
LUÍS DUARTE, NUNO GONZALEZ.

CASTAS **ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA, SYRAH.**

COR **Granada, limpo.**

AROMA **Notas de frutos vermelhos e compota de frutos pretos marcam o nariz, muito elegante e harmonioso, enriquecido por nuances florais.**

SABOR **Tem excelente estrutura, tudo muito equilibrado, taninos sedosos, barrica de qualidade a conferir mais personalidade, fresco, guloso, termina persistente e sedutor.**

HERDADE DA MALHADINHA NOVA
T. +351 284 965 432



18 **€ 14,95**

MARQUÊS DE MARIALVA

MAGNUM DOC TINTO GRANDE RESERVA 2010

BAIRRADA 14% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS
BAGA, TOURIGA NACIONAL.

COR
Rubi carregado, limpo.

AROMA
Intenso e rico; predominam as notas florais, muito elegantes, e frutos de baga compotados, envoltos em tosta.

SABOR
Com boa estrutura, é envolvente e encorpado. Tem taninos vigorosos mas macios, acidez perfeita, confirma o perfil aromático, frutado e floral, vai melhorar ainda mais se conseguir guardar algumas garrafas, termina prolongado e apelativo.

ADEGA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540
F. +351 231 420 768
geral@adegacantanhede.com
www.facebook.com/adega.decantanhede
www.cantanhede.com

BEBER JÁ · GUARDAR · BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



18 **QUINTA DE SANT'ANA**
MAGNUM REG TINTO 2012

€ 22,00 LISBOA 14% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, MERLOT.

COR	Rubi definido, limpo.
AROMA	Perfumado, rico e envolvente. Revela notas intensas de violetas e flores do campo, predominantes notas de frutos vermelhos compotados e tosta suave.
SABOR	Envolvente, com belo corpo e volume, taninos de grande qualidade, fresco e vibrante, estrutura muito equilibrada e final de grande persistência.

QUINTA DE SANT'ANA DO GRADIL
T. +351 261 963 550
vinhos@quintadesantana.com
www.qsa-wine.com
facebook: Quinta de Sant'ana Wine



18 **QUINTA DA VACARIÇA TONEL 18**
MAGNUM DOC TINTO GARRAFEIRA 2011

€ 46,00 BAIRRADA 13,5% vol.

ENÓLOGO
RUI ALVES

CASTAS **BAGA**

COR	Rubi carregado, intenso, aspeto limpo.
AROMA	Complexo e intenso; o nariz revela a casta Baga em toda a plenitude, notas florais, verniz bem integrado, fresco.
SABOR	Com perfil clássico, é promissor. Mostra estar ainda algo fechado e pede tempo, mais frutado, com taninos vivos, excelente acidez, termina persistente e promissor.

MARIA DO CÉU MARTINS ELEUTÉRIO
T. +351 966 834 309



18 **CASA DE SANTAR**
MAGNUM DOC TINTO RESERVA 2009

€ 25,00 DÃO 14% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS **TOUTIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ.**

COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Elegante e distinto; com intensas notas frutadas onde predominam os aromas a frutos pretos e de baga maduros, suave floral, a madeira muito bem interligada.
SABOR	Excelente estrutura, taninos firmes mas macios, acidez perfeita, tosta de grande qualidade em harmonia com a fruta, deixa um final muito longo e sedutor.

SOCIEDADE AGRÍCOLA DE SANTAR
T. +351 232 960 140



18 **HERDADE SÃO MIGUEL**
MAGNUM REG TINTO RESERVA 2009

€ 35,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
NUNO FRANCO

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, CABERNE SAUVIGNON.**

COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Complexo, com notas predominantes de frutos pretos, cacau, especiarias, e notas balsâmicas.
SABOR	Fresco, envolvente, equilibrado, com taninos bem presentes mas macios, confirma o perfil aromático, termina persistente e cativante. Muito bom.

CASA AGRÍCOLA ALEXANDRE RELVAS
T. +351 266 988 034

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



18 BRIDÃO PRIVATE COLLECTION

MAGNUM DOC TINTO 2012

€ 24,00 | TEJO | 14.5% vol.

ENÓLOGO **PEDRO GIL**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET.**

COR Granada definido, limpo.

AROMA Exuberante; revela notas predominantes de compota de framboesas e groselhas, suaves notas florais e traços de cacau e derivados.

SABOR Elegante e cativante, tem bom corpo e volume, bons taninos, acidez perfeita, boa fruta, tudo muito bem interligado, deixa um final de boca prolongado.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO
T. +351 243 770 987



17.7 MUX

MAGNUM DOC TINTO 2010

€ 31,99 | DOURO | 13,5% vol.

ENÓLOGO **MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESA, SOUSÃO.**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Fresco, balsâmico, muito elegante. Tem notas predominantes de frutos vermelhos e nuances florais.

SABOR Com bela estrutura, equilibrado e cativante, mantém a frescura, os taninos são de grande qualidade, termina prolongado e promissor.

MUXAGAT VINHOS
T. +351 279 833 009



17.5 HERDADE DA GÂMBIA

MAGNUM REG TINTO 2013

€ 8,20 | PENÍNSULA DE SETÚBAL | 14% vol.

ENÓLOGO **NUNO CANCELA DE ABREU**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ARAGONEZ.**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Fresco, algo mentolado e cativante, com predominantes notas de frutos vermelhos maduros.

SABOR Harmonioso, muito bem feito e elegante, a acidez está no ponto, os taninos são macios e envolventes, fruta muito bem interligada, prontíssimo para ser bebido e desfrutado em boa companhia, termina persistente e cativante.

SOCIEDADE AGRÍCOLA BOAS QUINTAS
T. +351 210 087 701



18 QUINTA VALE DE FORNOS

MAGNUM DOC TINTO RESERVA 2012

€ 30,00 | TEJO | 15% vol.

ENÓLOGO **NUNO MORAIS**

CASTAS **CABERNET SAUVIGNON**

COR Granada limpo.

AROMA Exuberante, balsâmico, com tosta de muito boa qualidade, especiarias perfeitamente integradas nas notas frutadas. Rico.

SABOR Grandes taninos, firmes e promissores de boa evolução por mais uns anos, confirme o perfil aromático, com um toque vegetal, excelente acidez, bela estrutura, termina prolongado e ousado.

QUINTA VALE DE FORNOS
Azambuja
T. +351 263 402 105
M. +351 919 544 548
geral@quintavalefornos.com
www.quintavalefornos.com
https://www.facebook.com/pages/quinta-vale-de-fornos

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



18 BLOCK N.3

MAGNUM REG TINTO 2012

€ 60,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
EDUARDO CARDEAL

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, SYRAH.

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Exuberante; intenso em notas florais muito bem interligadas com a fruta preta e de baga, como groselha preta, cereja, mirtilo e ameixa, toque especiado no final.

SABOR Delicioso. Corpo envolvente, estrutura equilibrada, taninos elegantes e acidez perfeita, mantém a fruta harmonizada com tosta suave, deixa traços de pimenta preta, termina persistente e irresistível.

BCH COMÉRCIO DE VINHOS
Herdade da Calada
Estrada de Évora
Estremoz km 12, 7005-837 Évora
T. +351 266 470 030
geral@herdadecalada.com
www.herdadecalada.com
www.facebook.com/DaCalada



17,5 QUINTA DA LAPA

MAGNUM DO TINTO RESERVA 2011

€ 19,60 TEJO 14% vol.

ENÓLOGO
JAIME QUENDERA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH.**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante e complexo, com notas de fruta madura, ligeiro floral, evidentes aromas do estágio em madeira, como grãos de pimenta, cacau e derivados, folha de chá e fumados.

SABOR Com estrutura equilibrada, tem bom corpo e volume, taninos de qualidade, seguros e envolventes, boa frescura, confirma o nariz, deixa um final persistente e cativante.

AGROVIA – SOC. AGRO-PECUÁRIA
T. +351 219 437 632



17,5 MALO TOJO

MAGNUM REG TINTO 2012

€ 8,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.

ENÓLOGO
RICARDO SANTOS

CASTAS **CASTELÃO, ARAGONEZ, SYRAH.**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Perfumado, intenso em notas de violetas e frutos pretos e de baga bem maduros, aliados à frescura das nuances mentoladas.

SABOR À fruta, junta-se a baunilha e tosta suave e elegante, tem bons taninos, acidez correta, bom volume, termina persistente e com muita elegância.

MALO TOJO ESTATES
T. +351 212 197 610



17,5 QUINTA VALE DE FORNOS

MAGNUM DOC TINTO RESERVA 2012

€ 25,00 TEJO 15% vol.

ENÓLOGO
NUNO MORAIS

CASTAS **SYRAH**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Marcado pelas notas de frutos pretos bem maduros, amoras, mirtilos, ameixas, tosta elegante e bem integrada.

SABOR Bela estrutura, tem taninos macios e firmes, a fruta está bem integrada e aliada a notas de especiarias, boa acidez, termina prolongado.

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

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco

BARCELONA LISBOA MADRID PORTO SÃO PAULO MAIS DE 90 HÓTEIS EM TODO O MUNDO

THIS IS MY TRYP





TRYP BY WYNDHAM LISBOA AEROPORTO

OWN THE CITY

PREÇOS ESPECIAIS RESERVE JÁ!

REUNIÕES & EVENTOS

No Hotel Tryp Lisboa Aeroporto, queremos garantir que a sua reunião ou evento decorram sem nenhuma falha. Oferecemos-lhe não só uma localização próxima de tudo o que importa conhecer na cidade como também um serviço personalizado.

- Localização privilegiada
- Capacidade para mais de 400 pessoas
- Salas completamente modulares
- Equipadas com sistemas AV, som e projecção
- Free WIFI
- Luz Natural

PARA MAIS INFORMAÇÕES:
T.: 218 425 000/www.tryplisboaaeroporto.com
tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com



18 ANDREZA

MAGNUM DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

€ 36,16 DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.

COR	Granada definido, intenso, limpo.
AROMA	Harmonioso e cativante; mostra nostas predominantes de frutos pretos maduros, flores, ervas aromáticas e tosta suave.
SABOR	Boa estrutura, com acidez correta, taninos redondos, a sugerir notas de mirtilos e amoras, cassis e cereja preta, suave especiaria, tosta bem integrada, deixa um final perisistente.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA
Apartado 57
3834-907 Gafanha da Encarnação
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
www.facebook.com/LuaCheiaEmVinhasVelhas
www.winesandwinemakers.pt



17.5 QUINTA DA VACARIÇA

MAGNUM DOC TINTO RESERVA 2008

€ 98,00 BAIRRADA 13,5% vol.

ENÓLOGO
RUI ALVES

CASTAS **BAGA**

COR	Rubi carregado, limpo.
AROMA	Frutado, com notas de fruta compotada, notas florais e botânicas, madeira bem integrada.
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, acidez em bom plano, a tosta bem integrada a deixar marcas elegantes, termina persistente e ousado.

MARIA DO CÉU MARTINS ELEUTÉRIO
T. +351 966 834 309



17.5 MARQUÊS DO VALES GRACE

MAGNUM REG TINTO 2009

€ 31,70 ALGARVE 13% vol.

ENÓLOGOS
PAULO LAUREANO, DORINA LINDEMANN

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR	Rubi com alguns tons violeta, limpo.
AROMA	Complexo e elegante, os resultados do estágio em madeira bem integrados, notas de baunilha, e especiarias, depois chega a fruta com destaque para a compota de framboesas e bagas silvestres.
SABOR	Excelente corpo e volume, acidez em bom plano, tem taninos presentes mas macios, mantém o perfil, termina persistente.

QUINTA DOS VALES – AGRICULTURA E TURISMO
T. +351 282 431 036



17 ROMEIRA

MAGNUM REG TINTO 2012

€ 6,99 ALENTEJO 13% vol.

ENÓLOGO
CARLOS EDUARDO

CASTAS **TRINCADEIRA, ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET.**

COR	Granada definido, intenso, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos vermelhos e silvestres, tosta suave e especiarias.
SABOR	Harmonioso, com bela estrutura, cheio de equilíbrio, taninos redondos, boa acidez, fruta madura, deixa um final persistente.

ENOPORT – PRODUÇÃO DE BEBIDAS
T. +351 219 687 330

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



17 TITULAR
MAGNUM DOP TINTO RESERVA 2012

€ 19,90 DÃO 13,5% vol.

ENÓLOGOS
CARLOS MAGALHÃES, MANUEL VIEIRA.

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO.**

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Harmonioso, frutado, com notas de fruta vermelha e preta bem madura, flores e tosta suave.

SABOR
Com bom corpo e volume, tem estrutura equilibrada, é fresco e macio, com taninos envolventes, termina persistente.

CAMINHOS CRUZADOS
T. +351 918 652 176



17.3 MULA VELHA
€ 11,98

MAGNUM REG TINTO 2013

LISBOA 13,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, SYRAH, TINTA RORIZ.

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Rico e cativante, o nariz e totalmente envolvido por notas de frutos vermelhos bem maduros, depois mostra suave floral, tosta bem integrada e especiarias frescas.

SABOR
Frutado, fresco, com bons taninos, estrutura equilibrada, deixa um final persistente, gastronómico e harmonioso.

PARRAS VINHOS / QUINTA DO GRADIL
Quinta do Gradil, S.A.
T. +351 262 770 000
www.quintadogradil.pt
Info@quintadogradil.pt
facebook: Quinta do Gradil



17.5 QUINTA DO FRANCÊS
€ 35,00

MAGNUM REG TINTO 2012

ALGARVE 14,5% vol.

ENÓLOGO
PATRICK AGOSTINI

CASTAS
CABERNET SAUVIGNON, SYRAH.

COR
Rubi carregado, limpo.

AROMA
Com interessantes notas de esteva e outras flores do monte, revela fruta madura, com especial destaque para os frutos pretos e de baga silvestre.

SABOR
Envolvente, com excelente volume, taninos macios e firmes, mais frutado com notas de especiarias e tosta bem integrada, termina persistente e com grande elegância.

QUINTA DO FRANCES ESTATE FAMILY
PATRICK AGOSTINI Lda
T. 351 282 106 303
F. + 351 282 485 778
quintadofrances@gmail.com
www.quintadofrances.com
www.facebook.com/QuintaDoFrancesWinery



17 QUINTA DE CHOCAPALHA
MAGNUM REG TINTO 2010

€ 18,00 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGA
SANDRA TAVARES DA SILVA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, SYRAH, CASTELÃO, ALICANTE BOUSCHET.**

COR
Violeta definido, limpo.

AROMA
Elegante, as notas especiadas em perfeito equilíbrio com a fruta preta e flores do campo.

SABOR
Harmonioso, com boa acidez, taninos macios mas presentes, boa fruta, tosta suave e integrada, deixa um final persistente e apelativo.

CASA AGRIC. DAS MIMOSAS
T. +351 263 769 317

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



17.5 ANDREZA

MAGNUM DOC TINTO 2013

€ 17,00 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.**

COR Granada definido, intenso, limpo.

AROMA Harmonioso e cativante; mostra nostas predominantes de frutos pretos maduros, flores, ervas aromáticas e tosta suave.

SABOR Boa estrutura, com acidez correta, taninos redondos, a sugerir notas de mirtilos e amoras, cassis e cereja preta, suave especiaria, tosta bem integrada, deixa um final perisistente.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA
APARTADO 57
3834-907 GAFANHA DA ENCARNAÇÃO
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
www.facebook.com/LuaCheiaEmVinhasVelhas
www.winesandwinemakers.pt



17 FALCOARIA

MAGNUM DOC TINTO 2007

€ 25,00 TEJO 14% vol.

ENÓLOGA
DINA LUÍS

CASTAS **CASTELÃO, TRINCADEIRA, CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL, PETIT VERDOT, ALICANTE BOUSCHET.**

COR Rubi intenso e definido, limpo.

AROMA Perfumado, com intensas notas de frutos vermelhos, tosta suave e bem integrada, especiarias.

SABOR Frutado, agora também com frutos silvestres em compota, rico e sedutor, tem taninos macios, boa frescura, termina persisitente.

CASAL BRANCO
T. +351 243 392 142



17 QUINTA DOS QUATRO VENTOS

MAGNUM DOC TINTO RESERVA 2008

€ 62,00 DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO ANTUNES

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

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos do bosque, ligeiro floral, tosta elegante e suave, especiarias no final.

SABOR Taninos firmes mas macios, acidez correta, bom corpo e volume, a fruta bem integrada e em destaque, deixa um final fresco e prolongado.

ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL
T. +351 234 732 000



17 QUINTA FONTE DO OURO

MAGNUM DOC TINTO RESERVA 2012

€ 17,50 DÃO 13% vol.

ENÓLOGO
NUNO CANCELA DE ABREU

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, ALFROCHEIRO, JAEN.**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante, com notas harmoniosas de barrica, fruta madura e cacau.

SABOR Bons taninos, acidez em bom plano, redondo e envolvente, frutado com ligeira especiaria, termina persistente e cativante.

SOC. AGRÍCOLA BOAS QUINTAS
T. +351 210 987 751

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



17 QUINTA DA ALORNA

MAGNUM REG TINTO RESERVA 2011

€ 16,00 TEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO
MARTTA REIS SIMÕES

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON.**

COR **Granada, limpo.**

AROMA **Complexo, com boas notas do estágio em madeira, equilibradas com a fruta silvestre e preta flores.**

SABOR **Mais floral, seduz pelo equilíbrio do conjunto, bons taninos, bom corpo e volume, deixa um final longo e harmonioso.**

QUINTA DA ALORNA
T. +351 243 570 700



16,8 MAR DE LISBOA

MAGNUM REG TINTO 2012

€ 10,50 LISBOA 14% vol.

ENÓLOGO
SANDRA TAVARES DA SILVA

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

COR **Violeta intenso, limpo.**

AROMA **Intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos pretos e de baga compotados, nuances florais, fresco.**

SABOR **Bom corpo e volume, taninos sedosos, boa acidez, mantém a fruta e a elegância, termina longo e harmonioso.**

CASA AGRÍCOLA DAS MIMOSAS
T. +351 263 769 317



16,8 ALENTO

MAGNUM REG TINTO RESERVA 2012

€ 27,00 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
LUÍS LOURO

CASTAS **ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL.**

COR **Rubi carregado, limpo.**

AROMA **Notas de frutos negros em compota, balsâmico, ligeiramente vegetal.**

SABOR **Boa estrutura, bom corpo e volume, tem taninos elegantes e boa acidez, mantém a fruta e a tosta está bem integrada, termina persistente.**

ADEGA DO MONTE BRANCO
T. +351 268 098 077



17 QUINTA DE S. SEBASTIÃO

MAGNUM DOC TINTO RESERVA 2012

€ 22,50 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGO
FILIPE SEVINATE PINTO

CASTAS **MERLOT, TOURIGA NACIONAL, SYRAH.**

COR **Granada intenso, limpo.**

AROMA **Muito elegante; revela notas predominantes de frutos maduros, flores e aromas que resultam do estágio em madeira de qualidade.**

SABOR **Intenso e guloso, tem bom corpo e volume, taninos envolventes, boa acidez, boa fruta em equilíbrio com tosta e especiarias, deixa um final prolongado, prometendo continuar a envelhecer com muito estilo.**

MULTIWINES, LDA
Quinta de S. Sebastião
Estrada de São Sebastião, 9
2630-180 Arruda dos Vinhos
T. +351 263 978 549
Geral@quintassebastiao.com
Joana.brizida@quintassebastiao.com
www.quintassebastiao.com

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



16,8 EUPHORIA
MAGNUM REG TINTO 2012

€ 19,95 ALGARVE 13,5% vol.

ENÓLOGOS
LUÍS DUARTE, NUNO GONZALEZ, RENATO NEVES.

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON.**

COR Violeta definido, limpo.

AROMA Intensamente frutado, revela notas de frutos vermelhos e compota de frutos pretos, barrica a deixar nuances de especiarias.

SABOR Bom corpo e volume, tem estrutura elegante e equilibrada, taninos envolventes, boa fruta, notas florais, tosta, termina persistente e harmonioso.

CONVENTO DO PARAÍSO
T. +351 289 510 460



16,5 QUINTA DO SANGUINHAL
MAGNUM DOC TINTO 2009

€ 28,00 ÓBIDOS 13,5% vol.

ENÓLOGO
MIGUEL MÓTEO

CASTAS **CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ.**

COR Granada, limpo.

AROMA Equilibrado, mostra notas de frutos do bosque e frutos pretos bem maduros, tipo amoras, mirtilos e ameixas, suave baunilha e especiarias.

SABOR Tem estrutura equilibrada, taninos macios, boa acidez, confirma os aromas e deixa um final longo e harmonioso.

COMPANHIA AGRIC. DO SANGUINHAL
T. +351 262 609 190



16,8 HERDADE GRANDE
MAGNUM REG TINTO 2012

€ 15,00 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
LUÍS DUARTE

CASTAS **ARAGONEZ, TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL.**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos maduros, com destaque para geleia de bagas silvestres, suave floral.

SABOR Boa frescura, taninos redondos, frutado, bom corpo e volume, deixa um final longo e harmonioso.

ANTÓNIO MANUEL BAIÃO LANÇA
T. +351 284 441 712



16,5 QUINTA DO CARMO
MAGNUM REG TINTO 2011

€ 29,90 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
HUGO CARVALHO

CASTAS **ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET.**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Com predominantes notas de frutos vermelhos e pretos compotados e notas resultantes do estágio em madeira.

SABOR Equilibrado, com bom corpo e volume, confirma o nariz, baunilha mais evidente, taninos macios, boa acidez, deixa um final longo e harmonioso.

ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL
T. +351 234 732 000



16,5 CASTELO DO SULCO
MAGNUM REG TINTO 2013

€ 7,90 LISBOA 13,5% vol.

ENÓLOGOS
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.

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

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos, cerejas, groselhas, morangos, em compota, tosta suave e especiarias finas.

SABOR Equilibrado e harmonioso, mantém o perfil aromático, taninos redondos, bom corpo e volume, termina longo e cativante.

PARRAS VINHOS / QUINTA DO GRADIL
T. +351 262 770 000



16 CABEÇA DE TOIRO
MAGNUM DO TINTO RESERVA 2010

€ 9,99 TEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO
CARLOS EDUARDO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO.**

COR Granada definido, limpo.

AROMA Harmonioso, no nariz destacam-se as notas de frutos vermelhos maduros, como groselhas, cerejas, morangos, tosta muito suave e bem integrada.

SABOR Bom corpo e volume, acidez correta, taninos macios, frutado, termina longo e elegante.

ENOPORT – PRODUÇÃO DE BEBIDAS
T. +351 219 687 330

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



FÉRIAS EM FAMÍLIA

No Holiday Inn Porto Gaia as crianças não pagam!

Inclui

1 Noite de Alojamento em quarto familiar (2 Adutos e 2 Crianças)
Pequeno-almoço Buffet com Show Cooking
Surpresa para as crianças
Acesso gratuito ao Ginásio
Parking gratuito



A partir de 109€ por noite

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
reservas@hiportogaia.com | hotelhiportogaia.com

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Ex . 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco

/HolidayInnPortoGaia /HolidayInnPortoGaia



Vinhos para Amar

MOSCATEL ROXO Para desfrutar até à última gota!

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **D.R. / Shutterstock**

Na região da Península de Setúbal há uma casta especial – Moscatel Roxo. Cada uva é como uma caixa de tesouro, rica, concentrada, brilhante. O resultado ofusca e surpreende: um vinho único, cativante e desconcertante, de tão bom que é!

Em Portugal temos vários terroirs, todos eles bem diferenciados pelas suas características ímpares e autênticas. Na Península de Setúbal, o Moscatel de Setúbal é rei. Um vinho generoso que já espalha a fama pelo mundo desde o século XVI / XVII. Em 1675, existem referências à exportação de 350 barricas de Moscatel de Setúbal. Por exemplo, Luís XIV, o "Rei Sol" (1638-1715) segundo consta, não dispensava nas festas de Versailles este vinho generoso. Outra marca histórica relevante foi o facto de já em 1855, na Exposição Universal de Paris, o Moscatel de Setúbal da José Maria da Fonseca ter sido distinguido com uma medalha de ouro.

Com a casta Moscatel Roxo não há muitos vinhos, são mais difíceis de encontrar, no entanto, estão disponíveis no mercado exemplares de vários produtores, e são uma referência obrigatória para a sua garrafeira.

Estes vinhos resultam da casta com o mesmo nome e que dá uvas muito concentradas, de baixa produção e grande sensibilidade. A casta Moscatel Roxo em nada é parecida com a tradicional Moscatel de Setúbal. Tem cachos mais pequenos e os bagos têm um tom rosado/salmão. Cada uva é como uma caixa de tesouro, rica, concentrada, doce, brilhante. O resultado ofusca e surpreende: um vinho único, cativante e desconcertante para os sentidos.

Conseguimos reunir para esta edição nove exemplares, que foram provados e classificados. São verdadeiros mimos da natureza. Vinhos concentrados, ricos, secos, com notas de fruta compotada, figos, citrinos bem maduros, com bom equilíbrio entre acidez e doçura e final muito persistente.

Em 1866 João Ignacio Ferreira Lapa escreveu que "O Moscatel Roxo é fabricado com o Moscatel d'esta mesma cor, planta finíssima muito aromática e sacarina, mas, como todas as plantas delicadas, pouco produtiva e muito melindrosa. Desmaia a cor roxa deste vinho com a velhice, parecendo então vinho Moscatel branco velho; mas embora, porque o sabor balsâmico que adquire em troca, indemniza no paladar o agrado que desmereceu à vista."

A casta Moscatel Roxo em nada é parecida com a tradicional Moscatel de Setúbal. Tem cachos mais pequenos e os bagos têm um tom rosado/salmão. Cada uva é como uma caixa de tesouro, rica, concentrada, doce, brilhante. O resultado ofusca e surpreende: um vinho único, cativante e desconcertante para os sentidos.

Em Portugal, a Região Península de Setúbal é uma das mais antigas, a demarcação iniciou-se em 1907 e o processo foi concluído em 1908.

Para além de ser o berço dos DO Moscatel de Setúbal, também se destaca pelo vinhos tranquilos, tintos, brancos e rosados. Bom mesmo, é ir até lá, passar um fim-de-semana a visitar adegas e provar vinhos, para além de enoturismo de qualidade ficará deslumbrado com as magníficas paisagens.



19 **EXCELLENT FAMÍLIA HORÁCIO SIMÕES**

DOC MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR 2000

€ 45,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 19% vol.

ENÓLOGO
LUÍS CAMACHO SIMÕES

CASTAS
MOSCATEL ROXO

COR Topázio com alguns tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso e vibrante, muito concentrado. Tem notas evidentes a frutos citrinos compotados, cascas dos mesmos caramelizadas, melado, caramelizado, com nuances de especiarias.

SABOR Gordo, untuoso, rico e com excelente estrutura, é um vinho doce mas com acidez a deixar todo o conjunto harmonioso, deixa um final envolvente de grande persistência.

CASA AGRÍCOLA HORÁCIO DOS REIS SIMÕES
R. João de Deus, 10
2950-731 Quinta do Anjo
T. +351 212 870 500
chsimoes9@gmail.com
www.horaciosimoes.com
www.facebook.com/casaagricola.horaciosimoes



18,5 **DOMINGOS SOARES FRANCO**

DOC MOSCATEL DE SETÚBAL 2005

€ 19,90 PENÍNSULA DE SETÚBAL 17% vol.

ENÓLOGO
DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS **MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL**

COR Âmbar escuro, limpo.

AROMA Expressivo e complexo, intenso em notas de alperce, casca de citrinos com destaque para a laranja, geleia, uvas em passa, figo pingo-de-mel seco e canela.

SABOR Rico, com bela estrutura, excelente acidez, notas meladas, frutos desidratados, laranja caramelizada, com um final de boca prolongado e fresco.

JOSÉ MARIA DA FONSECA
T. +351 212 198 940



18,5 **€ 15,00**

FAMÍLIA HORÁCIO SIMÕES

DOC MOSCATEL DE SETÚBAL 2007

PENÍNSULA DE SETÚBAL 17% vol.

ENÓLOGO
LUÍS CAMACHO SIMÕES

CASTAS
MOSCATEL ROXO

COR
Topázio, cristalino.

AROMA
Complexo, a sugerir nuances meladas, intenso em notas de figos secos, toque especiado.

SABOR
Intenso, exuberante, é concentrado, tem excelente corpo e volume, mantém o perfil aromático, harmonioso, deixa um final prolongado e sedutor.

CASA AGRÍCOLA HORÁCIO DOS REIS SIMÕES
R. João de Deus, 10
2950-731 Quinta do Anjo
T. +351 212 870 500
chsimoes9@gmail.com
www.horaciosimoes.com
www.facebook.com/casaagricola.horaciosimoes

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



18 BACALHÔA SUPERIOR

DOC MOSCATEL DE SETÚBAL 2002

€ 18,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 19% vol.

ENÓLOGA
FILIPA TOMÁZ DA COSTA

CASTAS **MOSCATEL ROXO**

COR Âmbar escuro com reflexos dourados, limpo.

AROMA Opulento, complexo, com notas de citrinos cristalizados, figo seco, alperce, flor de laranjeira, especiarias.

SABOR Excelente volume de boca, grande complexidade na expressão da fruta, harmonioso, persistência final notável e irresistível.

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL
T. +351 212 198 060



17,5 FAMÍLIA HORÁCIO SIMÕES

DOC MOSCATEL DE SETÚBAL 2009

€ 13,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 17,5% vol.

ENÓLOGO
LUÍS CAMACHO SIMÕES

CASTAS **MOSCATEL ROXO**

COR Âmbar escuro, com reflexos alaranjados, limpo.

AROMA Intenso em notas de flor de laranjeira, toque de caramelo, folha de chá, frutos secos, figos.

SABOR Encorpado, untuoso, com boa estrutura, excelente acidez, especiado, deixa um final persistente e apelativo.

HORÁCIO DOS REIS SIMÕES
T. +351 212 870 500

Com a casta Moscatel Roxo não há muitos vinhos, são mais difíceis de encontrar, no entanto, estão disponíveis no mercado exemplares de vários produtores, e são uma referência obrigatória para a sua garrafeira.



18 SIVIPA ROXO

DOC MOSCATEL DE SETÚBAL 2010

€ 9,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 17% vol.

ENÓLOGO
FILIPE CARDOSO

CASTAS **MOSCATEL ROXO**

COR Topázio, com reflexos alaranjados, limpo.

AROMA Fabuloso, intenso em notas de figo seco pingo-de-mel, casca de laranja confitada, alperce seco.

SABOR Exuberante, mantém as características da casta, acrescem notas de baunilha, caramelo e geleia, é encorpado, rico e bem estruturado, termina prolongado e cativante.

SIVIPA - SOC. VINICOLA DE PALMELA, S.A.
T. +351 212 351 264
F. +351 212 350 247
geral@sivipa.pt
www.facebook.com/
SivipaSociedadeVinicolaPalmela

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



17 XAVIER SANTANA
DOC MOSCATEL DE SETÚBAL 2009

€ 15,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 17% vol.

ENÓLOGO
ANDRÉ SANTANA PEREIRA

CASTAS **MOSCATEL ROXO**

COR Âmbar com reflexos dourados, limpo.

AROMA Intenso e expressivo, destacam-se as notas de frutos secos, flores secas, laranja cristalizada e alperce seco, mel.

SABOR A doçura está bem balanceada com a acidez, redondo, frutado, harmonioso, deixa um final longo e persistente.

XAVIER SANTANA SUCESSORES
T. +351 212 350 002



16,5 DAMASCENO
DOC MOSCATEL DE SETÚBAL 2010

€ 15,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 17% vol.

ENÓLOGO
NUNO CANCELA DE ABREU

CASTAS **MOSCATEL ROXO**

COR Topázio escuro, limpo.

AROMA Harmonioso, com notas de flores secas, geleia de citrinos, alperce e especiarias.

SABOR Tem bom corpo e volume, boa acidez, conjunto equilibrado, notas florais, frutado, termina persistente.

QUINTA DA SERRALHEIRA – VINHOS
T. +351 212 337 150



16,5 LOBO ROXO — € 12,00
DOC MOSCATEL DE SETÚBAL 2009

PENÍNSULA DE SETÚBAL 17% vol.

ENÓLOGO
RUI ASSIS LOBO

CASTAS
MOSCATEL ROXO

COR
Topázio, limpo.

AROMA
Elegante, lembra notas de raspa de casca de laranja, mel, figos.

SABOR
Redondo, tem bom corpo e volume com bom equilíbrio entre doçura e acidez, notas de uvas em passa, deixa um final longo e cativante.

CASA AGRICOLA ASSIS LOBO
R. Gago Coutinho e Sacadura Cabral, 78 B
2950-204 Palmela
T. +351 210 809 146
info@assislobowines.com
www.assislobowines.com
facebook: casaagricolaassislobo,lda



BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | 16.5 > 17.99 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



ORGANIZAÇÃO

paixão pelo VINHO

purple ME

HOTEL DO SADO BUSINESS & NATURE

★ ★ ★ ★



Vinhos para Amar

COLHEITA TARDIA

Colheita tardia é o termo que designa vinhos que resultam de uma vindima tardia, que provoca uma maior concentração de açúcar da fruta. Fazer estes vinhos é fintar a natureza, pois as uvas ficam expostas a muitos perigos, como a exposição ao mau tempo, chuvas e baixas temperaturas, como ao apetite dos pássaros, que se deliciam com estes "bombons". Durante esta maturação extra, idealmente as uvas devem ser "atacadas" pelo fungo Botrytis Cinerea. Este fungo faz com que os bagos desidratem e murchem, atingindo níveis de concentração extrema, chama-se a este processo natural "podridão nobre". Depois de vinificado, o resultado será um vinho doce, frutado, de corpo envolvente, com acidez a conferir frescura e equilíbrio, final persistente. Acompanha bem com sobremesas e dizem muitos especialistas que não há melhor vinho "para namorar". Atreva-se a experimentá-los!



18 SUSANA BALBO

LATE HARVEST (COLHEITA TARDIA) BRANCO 2010

€ 16,67 MENDOZA 12,5% vol.

ENÓLOGO **SUSANA BALBO**

CASTAS **TORRONTÉS**

COR Amarelo palha, límpido.

AROMA Extraordinário, intenso em notas de goiaba, flores, frutos exóticos.

SABOR Excelente acidez, bom volume, bela estrutura, equilibrado, frutado, com nuances de toranja a contribuir para a frescura, deixa um final persistente e sedutor.

DIRECT WINE / DOMINIO DELPLATA SA
T. +351 226 109 051



17,5 MALHADINHA

COLHEITA TARDIA BRANCO 2010

€ 19,95 ALENTEJO 12% vol.

ENÓLOGOS **LUÍS DUARTE, NUNO GONZALEZ.**

CASTAS **PETIT MANSENG**

COR Amarelo palha com reflexos dourados, limpo.

AROMA Complexo, distinto, com notas de frutos citrinos frescos, flores e frutos exóticos.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, bela acidez, estrutura equilibrada, frutado, deixa um final persistente e elegante.

HERDADE DA MALHADINHA NOVA
T. +351 284 965 432



18 BORGES

COLHEITA TARDIA BRANCO 2010

€ 16,00 DÃO 12% vol.

ENÓLOGA **JOSÉ MARIA MACHADO**

CASTAS **ENCRUZADO, MALVASIA FINA.**

COR Amarelo palha com reflexos dourados, limpo.

AROMA Elegante e harmonioso, tem notas predominantes de favo de mel, toranja, ligeiro floral, alperce e ananás em calda.

SABOR Redondo e envolvente, tem estrutura muito equilibrada, mantém o perfil aromático, intenso, termina prolongado e cativante.

SOCIEDADE DOS VINHOS BORGES
T. +351 224 855 050



17,5 QMF

COLHEITA TARDIA BRANCO 2010

€ 18,00 BAIRRADA 14% vol.

ENÓLOGO **JOSÉ CARVALHEIRA**

CASTAS **MARIA GOMES, BICAL.**

COR Amarelo com reflexos dourados, límpido.

AROMA Com impressionantes notas meladas, cativa pelo aroma a flor de laranjeira e tília, raspa de casca de laranja, frutos secos.

SABOR Tem bom corpo e volume, a acidez está bem posicionada a balancear com a doçura, citrinos mais intenso e notas de alperce, deixa um final de boca longo e persistente.

QUINTA DA MATA FIDALGA
T. +351 231 525 558



17 € 10,00

CASA ERMELINDA FREITAS

COLHEITA TARDIA BRANCO

12,5% vol.

ENÓLOGO **JAIME QUENDERA**

CASTAS **SAUVIGNON BLANC, CHADONNAY.**

COR Amarelo dourado, límpido.

AROMA Harmonioso, é predominantemente frutado, revela notas meladas e nuances florais.

SABOR Tem bom corpo e volume, é envolvente, a doçura está bem balanceada com a acidez, mantém a frescura no final de boca prolongado e elegante.

CASA ERMELINDA FREITAS
T. +351 265 988 000
F. +351 265 988 004
geral@ermelindafreitas.pt
www.ermelindafreitas.pt
www.facebook.com/ErmelindaVinhos

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



17 CHÂTEAU SUAU
COLHEITA TARDIA BRANCO 2012

€ 15,00 SAUTERNES 13% vol.

ENÓLOGO
PIERRE LURTON

CASTAS **SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC, MUSCAZDELLE.**

COR Amarelo dourado, límpido.

AROMA Perfumado, com particular destaque para os aromas a frutos citrinos frescos, damasco e flores brancas.

SABOR Elegante, muito equilibrado, com bom corpo, acidez correta a conferir frescura ao conjunto, frutado, termina persistente.

IVIN / CHÂTEAU SUAU
T. +351 214 083 488



16 OPTA
COLHEITA TARDIA BRANCO 2013

€ 9,95 DÃO 10% vol.

ENÓLOGO
NUNO CANCELA DE ABREU

CASTAS **ENCRUZADO, MALVASIA FINA.**

COR Amarelo com reflexos dourados, límpido.

AROMA Discreto mas elegante, com notas predominantes de frutos exóticos e suave citrino, toranja.

SABOR Mais intenso na boca, tem bom volume, é mais frutado, notas de geleia, boa acidez, termina longo.

SOC. AGRÍCOLA BOAS QUINTAS
+351 210 987 751



16,5 € 9,80
BRIDÃO

COLHEITA TARDIA BRANCO 2013

12,5% vol.

ENÓLOGO
PEDRO GIL

CASTAS
FERNÃO PIRES

COR
Amarelo citrino, límpido.

AROMA
Predominantemente frutado, com notas de frutos citrinos frescos, frutos tropicais, melado.

SABOR
Redondo, equilibrado, com bom corpo e volume, mantém o perfil, tem acidez correta, deixa um final harmonioso e cativante.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO
T. +351 243 770 987



15,5 VALE DE LOBOS
COLHEITA TARDIA BRANCO 2013

€ 11,00 TEJO 11% vol.

ENÓLOGO
CÉSAR MACHADO

CASTAS **RIESLING**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas citrinas, amêndoas e frutos secos.

SABOR Tem bom corpo e volume, é redondo e macio, mais frutado, notas meladas, deixa um final de boca harmonioso.

QUINTA DA RIBEIRINHA
T. +351 243 428 200



15,5 QUINTA DA ALORNA
COLHEITA TARDIA BRANCO 2012

€ 13,00 TEJO 11% vol.

ENÓLOGA
MARTTA REIS SIMÕES

CASTAS **FERNÃO PIRES**

COR Amarelo com reflexos dourados, limpo.

AROMA Harmonioso, marcado pelas notas de mel, amêndoas e frutos maduros.

SABOR Com estrutura equilibrada, tem bom corpo e volume, notas de frutos tropicais aliados a frutos secos, termina longo.

QUINTA DA ALORNA
T. +351 243 570 700

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



Depois de vinificado, o resultado será um vinho doce, frutado, de corpo envolvente, com acidez a conferir frescura e equilíbrio, final persistente. Acompanha bem com sobremesas e dizem muitos especialistas que não há melhor vinho "para namorar". Atreva-se a experimentá-los!



15,5 HERDADE SAO MIGUEL PASSI

COLHEITA TARDIA TINTO 2011

€ 19,00 ALENTEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO **NUNO FRANCO**

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL**

COR **Rubi com reflexos violeta, limpo.**

AROMA **Frutado, com notas dominantes de frutos vermelhos, suave especiaria.**

SABOR **Discreto mas distinto, com doçura equilibrada, termina com alguma persistência.**

CASA AGRÍCOLA ALEXANDRE RELVAS
T. +351 266 988 034



16 € 28,00

QUINTA DO GRADIL

DOC COLHEITA TARDIA BRANCO 2013

11,5% vol.

ENÓLOGOS
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.

CASTAS
PETIT MANSENG, SÉMILLON

COR
Amarelo com intensos reflexos dourados, limpo.

AROMA
Intensamente melado, depois a aparecerem notas de frutos secos e desidratados.

SABOR
Na boca é mais guloso e faz-se evidenciar, a acidez está correta, tem bom corpo, termina longo.

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

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.0 > 20.00 Excelente | **16.5 > 17.99** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco

Food & Friends Holiday Inn Porto Gaia

> fotografias **D.R.**

O restaurante Food & Friends renovou a carta inspirada nas raízes da cozinha portuguesa. A Paixão pelo Vinho foi experimentar. Escolher é difícil, a confecção é muito boa e os bifes divinais.





O restaurante Food & Friends, do hotel Holiday Inn Porto Gaia, situado em Vila Nova de Gaia, estreou recentemente a nova carta, elaborada pela chefe Elisabete Miranda.

A nova ementa aposta em sabores típicos da gastronomia nacional, inspirando-se nas raízes da cozinha portuguesa, quer no recurso a produtos regionais e tradicionais, quer nos métodos de confecção e apresentação vocacionados para a simplicidade, procurando realçar a autenticidade de cada prato.

Lombo de atum com flor de sal, polvo assado no forno em aromas de azeite, posta mirandesa e costeletão grelhados estão entre os pratos mais emblemáticos da nova carta que, para além das entradas frias e quentes, saladas, pratos de carne e peixe, e sobremesas, integra uma lista de pratos de ovos, massas e risotos.

Porque a gastronomia é uma arte que, para além de ser saboreada, merece também ser apreciada pelos truques de confecção o restaurante Food & Friends apresenta regularmente aos clientes uma experiência sensorial única, apostando em show cookings. Os comensais podem assim assistir ao vivo à confecção de alguns dos pratos mais famosos da casa, como o bife pimenta e os crepes Suzete, confecionados no carro de flamejados.

Com capacidade para 106 pessoas, o restaurante Food & Friends, do Holiday Inn Porto Gaia, está aberto todos os dias, para almoço, entre as 12h30 e as 15h00, e jantar, entre as 19h30 e as 23h00.

As reservas podem ser feitas através do e-mail reservas@hiportogaia.com, pelo contacto 223.747.500 ou no site em http://www.hotelhiportogaia.com/reservas-food-friends/.





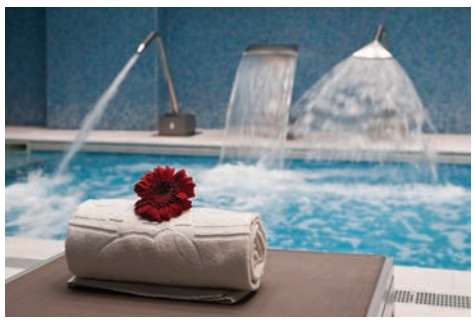
HOLIDAY INN PORTO GAIA

Com 179 quartos e um luxuoso SPA com piscina de hidroterapia, tratamentos de saúde e beleza e tratamentos antisstress, o Holiday Inn Porto Gaia goza de uma localização que permite aos clientes usufruir de uma das melhores vistas panorâmicas sobre as cidades de Porto e Gaia. A unidade hoteleira recebe os seus hóspedes num lobby com características de open space, com cerca de mil metros quadrados, que engloba a recepção, o restaurante e o bar. Dispõe, ainda, de salas para banquetes e reuniões e um completo centro de negócios com 16 salas.

Estrategicamente situado a escassos minutos das mundialmente conhecidas caves de Vinho do Porto e do Centro Histórico, Património Mundial da Humanidade, o Holiday Inn Porto Gaia tem também num curto raio de quilómetros os maiores centros de negócios da região norte, como a Exponor e o Europarque, afirmando-se como o hotel ideal para negócios ou lazer.

Aberto desde junho de 2004, rapidamente se tornou num hotel de referência no Grande Porto e em todo o País.

Mais informações em www.hotelhiportogaia.com.











Pafos
A ponta ocidental de Chipre

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

Chegar a Chipre não é fácil. Situado na ponta oposta da Europa e sem voos diretos a partir de Portugal, a viagem é longa e cansativa. Mas necessária, para conhecer um país particular e, pese a distância, próximo de nós.

A ilha de Chipre situa-se no extremo oriental do Mediterrâneo, a sul da Turquia e apenas a cerca de 120 km da Síria. A sua localização geográfica coloca a ilha na Ásia, mas a sua história e cultura dão-lhe um caráter Europeu, com grande influência Grega. Colónia Britânica até 1960, a ilha está dividida em duas partes, com um terço do seu território ocupado pela Turquia desde 1974, que instituiu assim a República Turca do Chipre do Norte, nunca reconhecida pela ONU.

Conhecido essencialmente como um destino turístico de praia, Chipre de facto é muito mais do que isso. A sua localização privilegiada garantiu-lhe, ao longo dos séculos, o contacto com múltiplos povos e civilizações, que aí deixaram importantes marcas e transformam a ilha também num destino cultural. A isso há a somar a sua gastronomia, onde se incluem os vinhos e a sua paisagem dominada pelo mar mas também pela montanha.

Escolhemos Pafos, uma pequena cidade no extremo ocidental da ilha. Apesar do turismo omnipresente, Pafos exibe carácter e personalidade.

A cidade divide-se em duas partes: Kato Pafos, junto ao porto e à marina, onde se situam a maioria dos hotéis, restaurantes e bares, e portanto mais turistas; e Ktima Pafos, a zona alta da cidade, o verdadeiro centro, mais autêntico, onde vivem os locais e se situam os serviços. Foi aí que ficámos num pequeno hotel, simples mas confortável, com uma vista deslumbrante sobre o Mediterrâneo. Andreas, o proprietário adora fado. Desde que lhe ofereceram um CD de Amália, o fado passou a fazer parte da sua vida. No hotel ecoam constantemente as vozes de Amália, Marisa ou Ana Moura e de repente sentimo-nos perto.

Pafos é o Mediterrâneo, com a sua luz que reflete e intensifica o azul do mar, o faz confundir-se com o céu e nos persegue durante toda a estadia. Coral Bay Beach é, dizem-nos, a melhor praia de Pafos. Apesar da areia escura, o enquadramento da baía, o mar cálido, transparente e azul em simultâneo, que nos obriga a lá permanecer durante longos minutos, deixa-nos rendidos. É ali mesmo que assistimos ao primeiro pôr-do-sol. Indescritível, de uma beleza avassaladora, o mergulho do sol sobre o mar faz irradiar uma miríade de cores e reflexos. Queremos absorver aquela energia de luz que pouco e pouco desaparece e se transforma numa penumbra doce e tranquila. É único, o pôr-do-sol em Pafos.

Vale a pena deambular um pouco por Ktima Pafos. Passar pequeno bazar a fazer-nos lembrar a Ásia tão perto, sentar numa explanada a beber um café cipriota, a ver o mar e, se estiver na hora, o pôr-do-sol, do qual nunca nos cansamos. Neste aspeto, o "Muse", um bar trendy num dos melhores spots da cidade, com uma explanada com sofás e pufes, é imperdível. Perto, o "Let them eat cake" serve doces fantásticos, num ambiente acolhedor, mais de tertúlia do que de festa. Se a opção for mais convencional, encontram-se em Ktima Pafos um grande número de restaurantes, desde as tradicionais tabernas até restaurantes típicos com música tradicional ao vivo. Os melhores dizem-nos, situam-se em Mouttalos, o antigo bairro onde antes vivia a comunidade turca que, tendo abandonado a cidade após a divisão da ilha, viu as casas vazias serem ocupadas pelos refugiados cipriotas. Recomendamos o "Perix" e o "Hnaria". Frequente nestas casas é o mezze. A comida vai sendo servida sem ninguém pedir, ao melhor estilo do petisco mediterrânico. Saladas, queijo, cogumelos, legumes, salsichas, espetadinhas... tudo depende da inspiração do chef, mas come-se sempre muito e sobra sempre. Obrigatório é o "Loukanico": salsichas de carne grosseiramente picada, num molho de vinho, coentros e outras especiarias, deixado apurar por pelo menos oito dias. É pesado mas imensamente saboroso. O Hnaria apresenta música tradicional ao vivo, num ambiente similar às nossas casas de fado, onde se janta, petisca ou apenas se bebe (vinho ou Zivania, a aguardente local, objeto de culto dos cipriotas), se ouve e dança a rembetica, um estilo de música, grave e sincopada, por vezes quase hipnótica, que se desenvolve, quando os intérpretes são bons, com virtuosismo, intensidade e



muito sentimento. Uma experiência a não perder.

Em Kato Pafos, a parte baixa da cidade, junto ao mar, apesar do turismo omnipresente, vale a pena percorrer a marginal pedonal junto ao mar, visitar a velha fortaleza (a construção atual é de 1592, durante a ocupação Otomana) e escolher um dos muitos restaurantes de peixe e marisco sempre frescos e cozinhados com mestria. Mas são os sítios arqueológicos, dois deles classificados como Património Mundial da Humanidade pela UNESCO, aquilo que é verdadeiramente imperdível em Kato Pafos: os mosaicos romanos e o Tumulo dos Reis. Os primeiros fazem parte de um complexo arqueológico que abrange períodos históricos que vão desde 310 a.C. Os mosaicos propriamente ditos datam do período Romano (desde 30 a.C. até 330 d.C.), e a sua riqueza advém da sua extensão e bom estado de conservação. Representam aspetos da vida de então em cenários mitológicos, como o dedicado a Bacchus, Deus do Vinho, onde é ilustrado fabrico do néctar dos Deuses. Quanto ao segundo, trata-se de uma misteriosa necrópole subterrânea do séc. IV a.C., com túmulos e câmaras escavadas na rocha, muitos deles ornamentados com colunas e frescos.

Vale a pena guardar um dia para explorar as montanhas ao redor de Pafos, visitar os mosteiros ortodoxos, as pequenas aldeias, ou até um produtor de vinho. 15 km de Pafos, o mosteiro de Agios Neophytos é um dos mais importantes do Chipre. Neophytos (1134-1214), um monge cipriota Ortodoxo eremita, escavou na rocha de um penhasco três pequenas câmaras onde passou a viver. 200 anos após a sua morte começou a ser erguido o atual mosteiro, no meio de uma paisagem luxuriante. É impressionante a gruta de Neophytus, com as paredes e teto cobertos por frescos de cores fortes (pintados em 1183 por Theodoros Apsvedis, um famoso iconógrafo) considerados dos melhores da arte bizantina.

Um pouco mais acima, na aldeia de Panagia, surge o mosteiro de Panagia Chrysorroyiatissa, fundado em 1152. Os edifícios atuais datam do séc. XVIII, e apresentam um importante tesouro e coleção de ícones, que inclui um com Cristo e a Virgem Maria se atribuí a S. Lucas Evangelista. O mosteiro tem uma oficina de restauro e produção de ícones e nas suas velhas caves produz um dos mais antigos e prestigiados vinhos do Chipre.

Já na costa Norte da ilha, parámos na deliciosa cidadezinha de Polis, com ruas pedonais e um largo para onde tudo parece convergir. Sem turismo de massas, impõe-se uma atmosfera de tranquilidade. Um velho barbeiro de cabelo e bigodes compridos convida-nos a entrar no seu estabelecimento, que também vende azeite, azeitonas em conserva e ervas aromáticas, tudo preparado pela sua mulher.

> Pafos é o Mediterrâneo, com a sua luz que reflete e intensifica o azul do mar, o faz confundir-se com o céu e nos persegue durante toda a estadia.

Seguimos para Oeste, para os Banhos de Afrodite, o local onde, de acordo com a lenda, a Deusa se banhava. Após percorrer um estreito caminho verdejante, chega-se a um pequeno lago que desemboca de uma gruta à sombra de uma velha figueira e não é difícil imaginar a Deusa da beleza a banhar-se recatadamente. Depois dirimo-nos para uma pequena praia numa baía delimitada por promontórios onde mergulhámos no mar de um azul imenso que contrastava com o verde da paisagem envolvente.

O regresso foi feito pelas montanhas de Akamas e pelas suas pitorescas aldeias,

















com homens de bigode e chapéu sentados à sombra de figueiras, olhando os poucos transeuntes e esperando o tempo passar. Em Drousia procurámos um local para almoçar. Era já tarde e a aldeia estava aparentemente toda ela a dormir a sesta, mas encontrámos um pequeno café aberto, onde dissemos ao que vínhamos. Mandaram-nos esperar e passado algum tempo, chamaram-nos para uma sala de um restaurante contíguo, fechado e vazio. Ouvíamos o ruído da cozinha e víamos pessoas a entrar e a sair, até o padre da aldeia com um ramo de salsa na mão. Depois, foi um desfilar de comida feita na altura com ingredientes frescos e acabados de colher. Mais do que a comida, ótima por sinal, sensibilizou-nos a generosidade daquelas pessoas que interromperam o seu descanso para nos providenciarem uma refeição inesquecível.

Continuamos para Kathikas, famosa pelos seus vinhos, e continuámos para a costa ocidental da ilha, para Agios Giorgios, um local de peregrinação, famoso pelas suas basílicas e necrópole do séc. VI d.C. e pelo porto de pescadores, que remonta à ocupação Romana. Aí, a olhar o mar, vimos o nosso último pôr-do-sol em Pafos, no meio de um silêncio quase religioso.

Foi já com os últimos raios de luz que nos dirigimos um pouco para norte, para a praia de Lara, com o seu extenso areal selvagem e deserto, e aí esperámos pelo anoitecer. Depois voltámos ao nosso pequeno hotel em Pafos e fizemos as malas para o regresso que gostaríamos não acontecesse tão cedo.

VINHOS EM PAFOS

Após o jantar, na nossa primeira noite em Pafos, fomos a um bar. Expliquei que era apreciador de vinhos e gostaria de experimentar um bom vinho local. Puseram-me uma série de copos à frente e deixaram-me experimentar sete vinhos diferentes, antes de escolher um. Nada mal para começar!

Chipre é um país produtor de vinho, e possui vinhas antigas e de altitude e, há semelhança de Portugal, um bom número de castas autóctones, de onde saem os vinhos mais interessantes. Os vinhos cipriotas ainda estão à procura de uma identidade e fruto da pressão turística, abundam os Cabernet Sauvignon, os Merlot, os Syrah ou os Chardonnay, a maioria deles corretos e bem feitos, mas indiferenciados.

Visitámos a Vouni Panayia Winery, nas montanhas Troodos, a nordeste de Pafos, uma pequena mas bem equipada adega, preparada para o enoturismo, com sala de provas, loja e restaurante. Andreas Kyriakides, que nos recebeu, é um dos proprietários deste negócio familiar. Explicou que após uma longa experiência no departamento de viticultura e enologia do Ministério da Agricultura do país, decidiu explorar as vinhas da família e fazer o seu vinho. Neste momento explora cerca de 40 hectares de vinha, 20 deles vinha velha, a cerca de 1000 metros de altitude, e utiliza apenas castas autóctones: Xynistery, Promara e Spourtiko para os brancos e Maratheftiko, Yiannoudi e Ntopio Mavro para os tintos. Atualmente produz cerca de 300.000 garrafas, divididos por quatro brancos, um rosé e dois tintos, que vende maioritariamente na região, exportando uma ainda pequena quantidade. Produz ainda a famosa aguardente Zivania, e um doce local feito de amêndoas e xarope de uva chamado sioujoukkos.

Provámos os vinhos, que se apresentam sem concessões, sérios, puros e autênticos, bem focados, frescos e intensos. Sobressaem o Promara 2012 (branco), tropical, limonado, seco e bem estruturado, apesar de precisar de maior acidez e o Barba Yannis 2011 (100% Maratheftiko, tinto), com aroma a fruta vermelha e chocolate preto, encorpado e complexo na boca, com especiaria e um bom final.



Deixe-se envolver por cenários encantadores

REFÚGIOS ROMÂNTICOS

Casa da Calçada . Amarante
Altis Belém . Lisboa
Hotel do Sado . Setúbal
Vila Joya . Albufeira

Parta à descoberta das belezas de Portugal, desfrute dos cenários encantadores, do património e da história. Usufrua de experiências sensoriais únicas, saboreie a gastronomia, sinta os aromas e sabores dos nossos vinhos. E ame. Ame, ouse e vibre em cada momento a dois.



Casa da Calçada Relais & Châteaux

> fotografias Casa da Calçada

A Casa da Calçada - Relais & Châteaux situa-se na cidade de Amarante a meros 60 km do Porto. O Destino Porto - Norte de Portugal atrai, cada vez mais, os turistas que fugindo dos destinos de turismo massificado, são atraídos pela tranquilidade da natureza, história, cultura e gastronomia do Norte de Portugal.

Amarante é, sem dúvida, um dos mais importantes exemplos da arquitetura romântica de Portugal, com uma zona monumental bem preservada, onde os hóspedes se esquecem do tempo, visitando o Museu Amadeo de Souza Cardoso, a Igreja de São Gonçalo ou, simplesmente, vagueando pelas ruas e ruelas do centro histórico, saboreando a deliciosa doçaria local, ou até exercitar as suas capacidades de golfista, no Campo de Golfe com 18 buracos, que o hotel proporciona a 15 minutos de distância.

Para os mais "aventureiros", o Rio Tâmega oferece todas as condições para a canoagem, rafting e nas Serras do Alvão, Marão e Aboboreira, abundam trilhos para trekking e percursos para todo-o-terreno.

A Casa da Calçada - Relais & Châteaux está, somente, a uma hora e meia do Vale do Douro, conhecido mundialmente pela qualidade dos seus vinhos de mesa e, sobretudo, pelo Vinho do Porto, onde poderão usufruir da majestosa paisagem, durante um cruzeiro através do rio, visitar diversas Quintas e provar os vinhos produzidos localmente.

A Casa da Calçada - Relais & Châteaux foi construída durante o séc. XVI, para ser um dos principais palácios do Conde de Redondo. Durante as Campanhas Napoleónicas, nela se instalaram os comandos aliados (Inglês e Português), tendo a Casa desempenhado um papel primordial na defesa de Amarante e da estrada de acesso ao Porto. Durante a batalha (ao seu terceiro dia) o edifício acabou sendo destruído pelo fogo.

Após estes eventos, a Casa foi comprada pela família Pereira do Lago e reconstruída. No início do séc. XX tornou-se um importante ponto de encontro, para políticos e intelectuais, liderados pelo seu proprietário, António do Lago Cerqueira, nascido no Palácio em 1880 e um dos mais importantes líderes políticos da Primeira República.

A carreira política de Lago Cerqueira foi, entretanto, interrompida por um exílio em França, onde se especializou nas novas técnicas de plantação da vinha, escreveu sobre os vinhos portugueses e, aquando do seu retorno a Portugal, ao aplicar essas novas técnicas nas vinhas que circundam a Casa, tornou-se num dos maiores produtores de Vinho Verde do País.

A propriedade foi completamente recuperada em 2001 e já é um dos hotéis mais emblemáticos e simbólicos da hospitalidade portuguesa, tendo-se tornado, em Novembro de 2003, membro da conceituada cadeia dos Relais & Châteaux.

A recuperação da Casa da Calçada - Relais & Châteaux, preservou o estilo barroco original, mantendo os elementos neoclássicos.

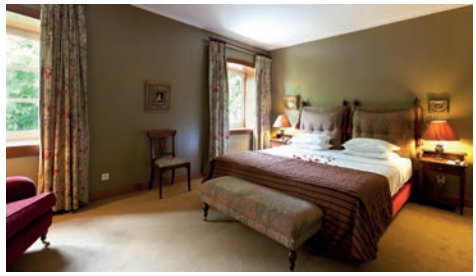
A decoração que segue o estilo romântico transmite, através da mobília dos seus 30 quartos e suites, tecidos e detalhes decorativos, um ambiente de casa de família, onde os hóspedes voltam ao passado, tirando proveito da tranquilidade acolhedora dos vários recantos.

Pelas razões acima mencionadas e sua história, a Casa da Calçada - Relais & Châteaux foi declarada, pelo Governo Português, um edifício de relevante interesse arquitectónico, histórico e cultural.

















RESTAURANTE LARGO DO PAÇO

Com a sua gastronomia diferenciada baseada, não só na cozinha regional portuguesa e nos sabores mediterrânicos, mas também na criatividade do seu chefe de cozinha, Vítor Matos, já se tornou numa das "catedrais" gastronómicas de Portugal, preenchendo integralmente as exigências da cadeia Relais & Châteaux, referentes à qualidade e originalidade da cozinha do Restaurante Largo do Paço, contemplado com uma Estrela Michelin.

Recém inaugurada foi a nova carta, classificado por Vítor Matos como "especial e inovadora" e que espelha a evolução na sua carreira e a ambição de continuar a trilhar um caminho de excelência na gastronomia em Portugal e além-fronteiras.

Considerado o segundo melhor restaurante da Europa pelo guia European 50 Best.com, o Largo do Paço já serve os novos pratos que prometem levar os comensais a uma experiência gastronómica requintada, improvável e inesquecível, tornando a refeição num momento único de prazer e bem-estar.

Os produtos são as estrelas dos pratos. O seu sabor e frescura são determinantes na qualidade da refeição servida e, embora a preparação e confecção envolvam sapiência e técnica, o respeito pela simplicidade do sabor de cada elemento traduz-se numa carta em que os nomes dos pratos não podiam ser mais simples: Atum, Ostra, Zamburinha, Imperador, Truta, Pintada, Pombo Royal, Veado, Queijo da Serra e Chocolate, entre outros.

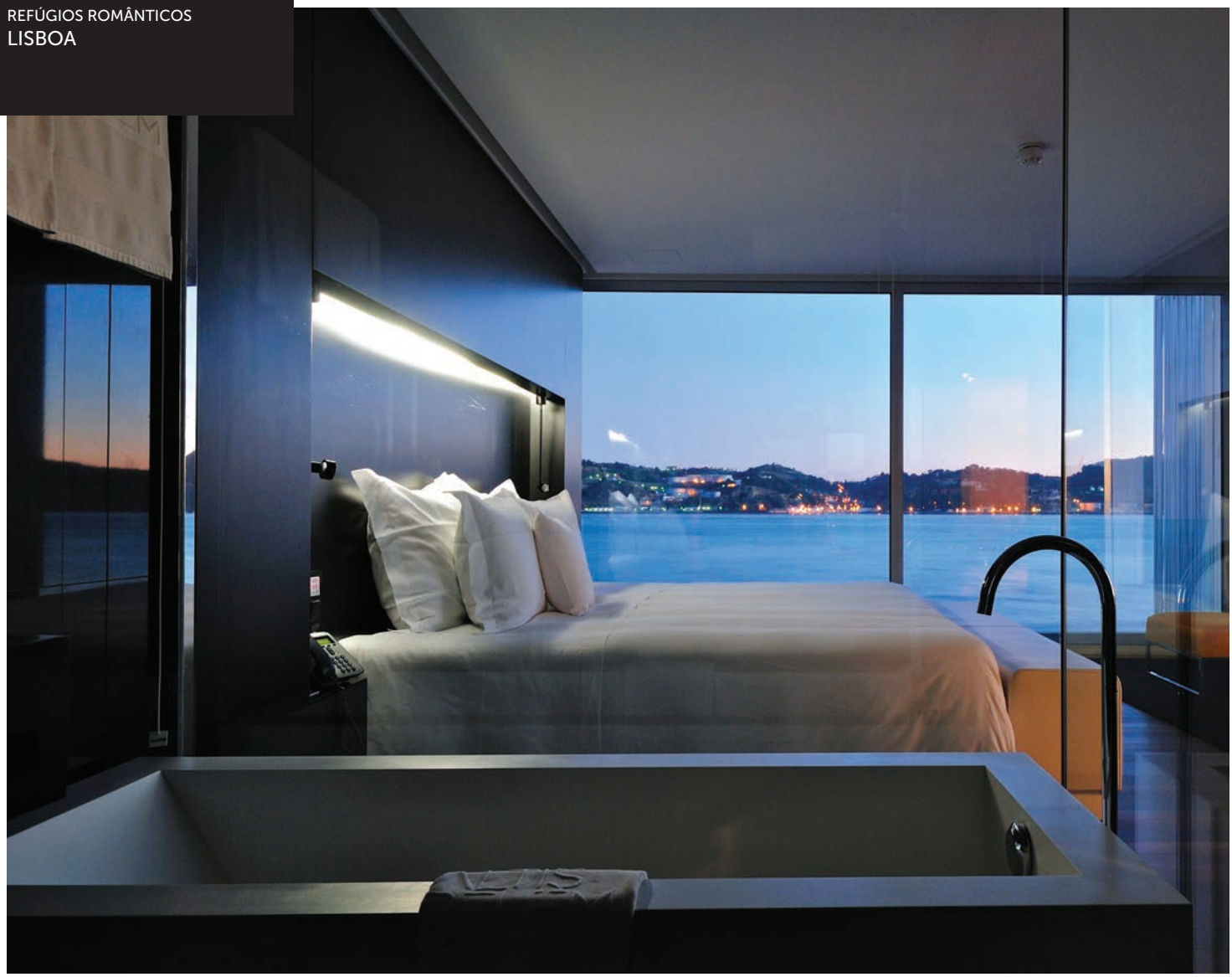
Um menu de excelência tem necessariamente de ser acompanhado por uma das melhores cartas de vinho da região e um serviço personalizado e requintado, orientado pelo premiado escanção Adácio Ribeiro.

CASA DA CALÇADA RELAIS & CHÂTEAUX

Amarante
T.+351255410830
reservas@casadacalcada.com
www.casadacalcada.com

RESTAURANTE LARGO DO PAÇO

T. +351 255 410 830
reservas@casadacalcada.com
www.largodopaco.com



Altis Belém Hotel & SPA

> Fotografias **Altis Belém Hotel & SPA**

Navegar pelo design contemporâneo à descoberta da cidade de Lisboa, capital de Portugal.

É na margem norte da foz do rio Tejo em Lisboa, na proximidade dos emblemáticos Mosteiro dos Jerónimos, Torre de Belém e Padrão dos Descobrimentos, que se situa o Altis Belém Hotel & Spa, um hotel de cinco estrelas de design inovador e cativante.
O hotel exibe uma arquitetura moderna, linhas direitas retas e geometrias suaves, com uma decoração de interiores de espírito minimalista e sedutora, representando uma visão contemporânea das descobertas portuguesas de territórios desconhecidos.
Nos quartos mistura-se o branco das paredes e o castanho do chão de sucupira, com elementos de cor vibrantes nos tapetes, mobiliário e painéis de parede temáticos. Os brilhos e tons do rio Tejo que entram pelas grandes janelas irão seguramente fasciná-lo.
No restaurante Feitoria, com uma Estrela Michelin, faz-se homenagem à chegada dos navegadores portugueses ao Japão no século XVI e funde-se a gastronomia portuguesa com as cozinhas mais exóticas. Na Cafetaria Mensagem sugerem-se refeições mais descontraídas com pratos de cozinha criativa e sugestões de sushi para saborear no terraço sobre a marina. No Bar 38º41', as coordenadas do local, pode escolher um cocktail diferente e relaxar ao som da melhor música ambiente com vista para o rio.
Uma experiência holística para o corpo e mente está à sua espera no BSpa by Karin Herzog, um spa de assinatura premiado internacionalmente. Tem ao seu dispor a sauna e o hammam, vários rituais de beleza com oxigénio, massagens ancestrais e holísticas, de que pode desfrutar junto à piscina no topo do hotel e avistando o rio e a cidade.

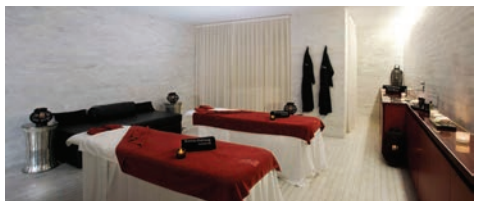
Na sua estadia em Lisboa há muitos sítios a visitar e atividades. Deixamos algumas sugestões.
Locais a visitar: Alfama, Avenida da Liberdade, Bairro Alto, Baixa, Chiado, Rossio.
Monumentos e Museus: Basílica da Estrela, Castelo de São Jorge, Centro Cultural de Belém, Mosteiro dos Jerónimos, Padrão dos Descobrimentos, Museu Calouste Gulbenkian, Museu Nacional de Arte Antiga, Sé Catedral de Lisboa, Torre de Belém.
Atividades: desportos náuticos (mergulho, vela, surf e windsurf), golfe, praias (Costa da Caparica, linha de Cascais e Estoril), ténis.
Vida noturna: Alcântara, Alfama, Avenida 24 de Julho, Bairro Alto, Docas.

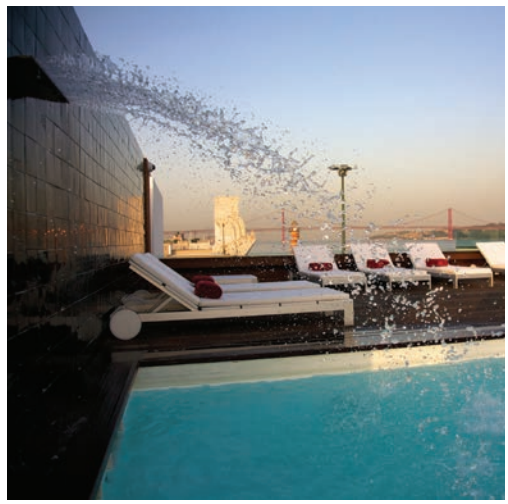
ARTEH® - HOTELS AND RESORTS
www.arteh-hotels.com

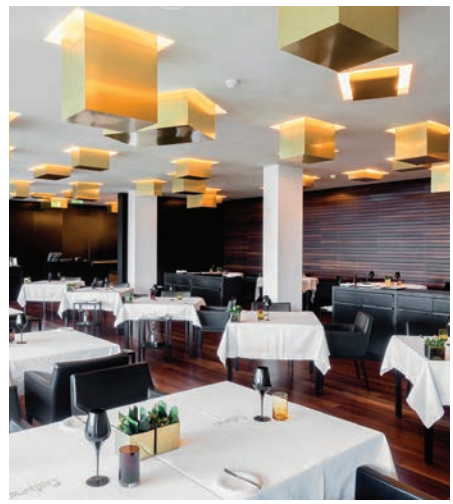
ALTIS BELÉM HOTEL & SPA
Lisboa . Portugal
www.altishotels.com

















Hotel do Sado Business & Nature

> fotografias **Hotel do Sado**

A 30 minutos de distância da capital portuguesa, Lisboa, neste lugar acorda-se com o canto dos pássaros, o sol a bater nas varandas e de frente para uma das "Mais Belas Baías do Mundo": a de Setúbal (distinguida em 2002 pela respectiva associação Most Beautiful Bays in the World).

Nesta região, Península de Setúbal, encontram-se rio, mar, serra e cidade num só. Setúbal tem praias desertas, o Parque Natural da Serra da Arrábida, campos de golfe entre os melhores da Europa e uma gastronomia de chorar por mais – peixe e marisco fresquíssimos, o famoso Queijo de Azeitão e, para rematar, o incomparável Moscatel de Setúbal. Aqui o ritmo tranquilo funde-se com inúmeras atividades: passeios de veleiro pelo Estuário do Sado ao pôr-do-sol para os apaixonados, coasteering e caminhadas para descobrir as pegadas dos dinossauros para os mais aventureiros e ainda a observação de golfinhos, indispensável se vier com crianças.

No alto de Brancanes, junto ao centro da cidade, é onde se situa o Hotel do Sado Business & Nature, o refúgio perfeito para se hospedar. Remodelado em 2012, tem um total de 66 quartos, excepcionalmente amplos e com decoração personalizada. Mas o ex-libris é a vista de qualquer ponto do edifício.

No 4º andar (o piso da recepção), do amplo terraço/esplanada com um cocktail na mão aprecia-se o rio, a península de Tróia, o centro de Setúbal, bem como as serras da Arrábida e São Luís. Este é o paraíso das câmaras fotográficas.

No interior, o bar lounge recebe exposições de arte regularmente cujas obras redecoram o espaço, há noites temáticas e espetáculos de música ao vivo (no último sábado de cada mês) e é o ponto de encontro tanto para hóspedes como para clientes de passagem pelo bar ou pelo restaurante.

Arminda César é a chefe de cozinha do Restaurante Panorâmico do hotel, no 8º andar, acessível pelo elevador, também panorâmico (na subida, as luzes da cidade desenrolam-se sobre os nossos pés). Aqui saboreiam-se, além da paisagem, iguarias inspiradas em produtos locais e algumas influências internacionais. Recomendados estão: o crocante de queijo de azeitão em confit de mel de rosmaninho e avelã torrada; os mexilhões estufados com chouriço e tomate cherry; a cataplana à setubalense; e, como não poderia deixar de ser, o ilustre choco frito. Espreite a carta de vinhos nacionais organizada por regiões.

Além de todas as comodidades que um hotel de 4 estrelas exige – wi-fi, room service, serviço de baby-sitting, lavandaria, estacionamento privativo, etc. – há também a promessa de uma equipa sempre disposta a ajudar.















SADO MUSIC SESSIONS

O último sábado de cada mês é sinónimo de noite temática com jantar e espetáculo ao vivo. Noites de fado, ritmos cubanos ou concertos acústicos de artistas nacionais e internacionais estão programados.

NATURE THERAPY

Para revitalizar energias, sozinho ou a dois, o hotel disponibiliza serviço de massagens e terapias de corpo e rosto. Massagens em casal têm desconto de 10%.

REUNIÕES E CASAMENTOS

Além de alojamento, o Hotel do Sado Business & Nature tem várias salas polivalentes e está preparado para receber até 300 pessoas simultaneamente. Conferências ou casamentos, a unidade entrega aos clientes eventos turnkey.

HOTEL DO SADO BUSINESS & NATURE

Rua Irene Lisboa, nº 1
2900-028 Setúbal
geral@hoteldosado.com
www.hoteldosado.com



Vila Joya

> fotografias **Vila Joya**

Uma surpresa de vistas, aromas e sabores. "Bem-vindos ao paraíso, bem-vindos ao Vila Joya".

Vila Joya, a "Casa da Alegria" de acordo com a tradução original, é um pequeno e elegante palácio oriental debruçado sobre a gloriosa e dramática costa algarvia.

É uma joia arquitectónica, num cenário requintado e pitoresco que traz à memória um conto de fadas oriental.

Existe, de facto, algo mágico na maneira como a fragrância da brisa do Atlântico acaricia o exuberante jardim e suspira pelos terraços maravilhosamente situados.

O verde dos jardins mediterrânicos, o amarelo da praia e o azul do Oceano Atlântico fazem companhia por todos os espaços, inundando-os com suaves fragrâncias florais e marítimas.

A partir do primeiro momento em que entrar pelo fabuloso lobby do Hotel e for recebido com um "bem-vindo ao paraíso", irá experienciar uma sensação de libertação. Com a garantia de um serviço cuidado, aqui vai desfrutar o melhor que o Algarve tem para oferecer.

Deixe-se mimar: ouça as ondas ao acordar, experimente yoga e massagens no SPA,



deguste peixe grelhado fresco ao almoço à beira da piscina e caminhe pelos belos jardins que descem até à praia. Mesmo antes do pôr-do-sol, dê um mergulho no mar e prepare-se para o seu jantar romântico à luz das velas.







Locais a visitar: Bateria de Albufeira (falésia), Olhos de Água - Olheiros (nascentes submarinas de água doce), praias, Zoomarine.
Monumentos e Museus: Albufeira – Arco da Travessa da Igreja Velha, Auditório Municipal, Biblioteca Municipal, Capela da Misericórdia, Edifício da Antiga Albergaria, Ermida de N.ª Sr.ª da Orada, Galeria Municipal, Galeria Pintor Samora Barros, Igreja de S. Sebastião, Igreja Matriz, Muralha do Castelo, Museu Municipal de Arqueologia, Praça de Touros, Torre do Relógio, Torre Sineira; Olhos de Água - Torre da Medronheira; Paderne - Castelo de Paderne, Igreja Matriz
Atividades: artesanato, corridas de touros, cruzeiros, feiras, festas, mergulho subaquático, passeios de todo-o-terreno, romarias.
Gastronomia da região: amêijoas na cataplana, arroz de marisco, atum, bolinhos de alfarroba, caldeirada (mistura dos mais variados peixes com batatas, pimentos e salsa), choquinhos com tinta, D. Rodrigos (doce à base de ovos e açúcar), doces à base de amêndoas, gila e figos, favas e ervilhas à algarvia, gambas, lagosta, salada de polvo, sardinha, linguado, robalo grelhados, xerém (papas de milho).
Vida noturna: Bares - 6º Sentido (música ao vivo), Augusto, Steps (música ao vivo), cinema, concertos ao ar livre, discotecas - Capitulo V, Kadoc, Kiss, Liberto's folclore, música erudita, teatro.

ARTEH® - HOTELS AND RESORTS
www.arteh-hotels.com

VILA JOYA
Albufeira . Algarve
www.vilajoya.com/pt







JOSÉ SASSETTI

OS CONCURSOS DE VINHOS E AS MEDALHAS

> texto **José Sassetti**

Goste-se ou não ter um vinho medalhado nas prateleiras do supermercado ou na carta de vinhos de um restaurante ajuda mesmo a vender!

São muito frequentes e até já começam a saturar, de tantos que são atualmente os concursos de vinhos! É uma tarefa muito desgastante e ingrata para quem produz e vende, naturalmente, os seus vinhos uma vez que tem que andar sempre atento a estes eventos, mandar amostras, pagar inscrição, etc. Porém as medalhas recebidas para além de serem um óptimo estímulo para continuar a trabalhar, são também uma grande ajuda para as vendas bem como, ou seja, um bom argumento e uma excelente referência.

Digo que os concursos começam a saturar pois são tantos, em Portugal e lá por fora, que já nem ligamos, aparentemente, tanta importância. Se uns conseguem ser mais prestigiantes que outros isso pode trazer ainda mais valias às marcas, é verdade. Mas estes também se fazem pagar melhor para ter os vinhos a concurso. Esse preço a pagar terá que ser bem medido e pensado pelos departamentos de marketing das empresas.

Ter um vinho medalhado dá, pois, imenso trabalho e exige muito investimento. Tudo começa pela vinha, como sempre digo, e continua pela adega/vinificação, estágio, imagem, etc. Depois é ir "a jogo", concorrer com os outros, os melhores, por vezes, e esperar que o nosso esforço, a nossa teimosia e a nossa paixão seja devidamente reconhecida.

{ É verdade que nos fidelizamos aos vinhos que já nos acostumaram a ganhar prémios. }

Goste-se ou não, ter um vinho medalhado nas prateleiras do supermercado ou na carta de vinhos de um restaurante ajuda mesmo a vender! Há dias, em casa de um amigo, mostrava-me todo orgulhoso a sua garrafeira "só de vinhos medalhados". Não tinha tido, até este dia, a noção da importância de ter um vinho medalhado para tantos consumidores. E quando compra, não compra uma garrafa de cada: compra 1 , 2 ou 3 caixas! É por isso que vale a pena o esforço e o custo de todo o processo!

Finalmente, ainda, é verdade que nos fidelizamos aos vinhos que já nos acostumaram a ganhar prémios. De facto, uma coisa é uma marca esporadicamente ter um prémio e tentar tirar proveito disso, mas outra coisa totalmente diferente são aqueles vinhos que conseguem manter um padrão de qualidade e excelência por muito tempo. Isso é ainda mais difícil e é o que nos mantém fiéis enquanto consumidores.



AUGUSTO LOPES

ALENTEJO, O PASSADO E O PRESENTE

> texto **Augusto Lopes**

Numa época em que o consumidor começa a procurar brancos, não espanta que o Alentejo comece a ser conhecido pelos seus brancos a par dos já conhecidos e famosos tintos. Tal como os vinhos tintos, o grande sucesso deve-se aos agentes económicos, produtores e engarrafadores, assim como à criatividade dos enólogos.

No campo vinícola, o Alentejo é das regiões mais avançadas de Portugal. Há que destacar o trabalho da ATEVA (Associação Técnica dos Viticultores do Alentejo), bem como da Universidade de Évora no cadastro e organização da vinha na região. Ambos responsáveis por importantes trabalhos de investigação e desenvolvimento.

O plantio da vinha nesta região remonta ao período romano, como atestam vestígios datados dessa época, nomeadamente as ruínas de São Cucufate, perto da Vidigueira. Alguns lagares romanos, talhas de barro (utilizadas em operações de viragem, fermentação do mosto e armazenamento do vinho), uso romano herdado dos gregos, estão ainda presentes em algumas adegas. Ao sistema de vinificação nas talhas, podemos chamar sistema romano. Na segunda metade do séc. XIX, em quase todas as partes do Alentejo se fabricavam esses vasos de um barro silicioso, que pela cozedura se faz muito rijo e opaco. Para evitar que o vinho se perca por evaporação e filtração, pesgam ou rebocam com pez louro, todo o interior e exterior da talha. À época existiam famílias especializadas nesta tarefa e com as suas próprias receitas de pez louro. Únicas e diferenciadas.

No séc. XV, a cultura da vinha era extremamente importante na zona que abrange hoje o distrito de Évora. Aqui existiam cerca de 3000 ha de vinha, onde se produzia o famoso vinho de Pêra-Manca, localizados nos arredores da cidade. Em 1895 nascia em Viana do Alentejo a primeira adega social, precursora das atuais adegas cooperativas.

A primeira metade do séc. XX, foi de quase calamidade para o vinho alentejano. A crise provocada pela primeira guerra mundial, a par da campanha do trigo que proibia a plantação de vinha em favor dos cereais, por imposição do Estado Novo que pretendia fazer do Alentejo o celeiro de Portugal, reduziu drasticamente a dimensão dos vinhedos.

No entanto, a vinha voltaria a renascer (lentamente) a partir dos anos 50. A criação das adegas cooperativas e o apoio técnico da então Junta Nacional dos Vinhos, catapultaram esta zona vitivinícola. A partir da década de 70 começou a desenvolver-se um trabalho de base, que incidiu na investigação e organização da vinha e dos vinhos alentejanos. A região foi demarcada em 1988.

A área geográfica correspondente à DOC Alentejo divide-se em oito sub-regiões. Borba, Évora, Granja-Amareleja, Moura, Portalegre, Redondo, Reguengos e Vidigueira.

Relativamente ao clima e apesar de ser um país pequeno, Portugal tem uma grande diversidade de climas. A influência mais importante é o Oceano Atlântico, fazendo com que grande parte do país tenha um clima marítimo, com verões moderadamente quentes, invernos frescos e húmidos. Porém, em algumas vinhas do interior como é o caso do Alentejo, tanto recebe influências de tipo continental como influências mediterrânicas. A precipitação é muito escassa e os verões são muito quentes. Independentemente da utilização de sistemas de irrigação, existem alguns lavradores que detêm nas suas terras vinhas de sequeiro.

Sobre algumas das castas brancas autóctones mais utilizadas, destaco a Antão Vaz, Perrum, Fernão Pires, Roupeiro, Trincadeira das Pratas, Manteúdo e Diagalves. Nas castas tintas autóctones encontramos, Aragonez, Moreto, Castelão, Tinta Caiada, Trincadeira, Grossa e Alfrocheiro. Referir que a adoptada Alicante Bouschet está a proporcionar a criação de excelentes vinhos, de tal maneira que o consumidor suspira por eles.

Os perfis dos vinhos tintos alentejanos giram em torno dos frutados frescos e elegantes, ou vinhos ricos e poderosos, ou ainda em vinhos ricos e elegantes. Os vinhos do Alentejo na sua juventude são vinhos de cor profunda, intensos, dominados pela fruta madura, com muito corpo (fruta, álcool e açúcar residual), mas taninos suaves. Nos vinhos brancos os melados e a intensidade, fazem parte da paleta. As fermentações ou os estágios em madeira são comuns para transmitir profundidade e complexidade extra.

Aproveitem o embalo da primavera, desfrutem de uma boa seleção de brancos alentejanos, que se querem bebidos em excelente companhia. E bebam tintos também... No fundo o que interessa é o nosso estado de espírito, bons vinhos e boa companhia.

Bem hajam!



AGOSTINHO PEIXOTO

AS SOLENIDADES DA SEMANA SANTA E A GASTRONOMIA DE BRAGA

> texto **Agostinho Peixoto** (Especialista em Turismo)

É hoje inquestionável a importância social, cultural e económica do chamado Turismo Religioso.

Aquilo que hoje é conhecido como Turismo Religioso corresponde a uma realidade muito complexa em razão da multifuncionalidade que caracteriza as deslocações e da diversidade de motivações. Sabemos que a peregrinação a um determinado local sagrado pode envolver percursos turísticos que não são cobertos pela motivação religiosa; e sabemos, também, que nesses locais sagrados estão muitos turistas cuja deslocação não pode ser explicada por convicções religiosas.

Em todo o caso, esse conjunto complexo exige dos profissionais do turismo competências próprias para lidar não só com tudo aquilo que decorre dessa ênfase especificamente religiosa dos turistas-peregrinos, mas também uma formação técnica que lhes permita compreender quer os universos simbólicos em que se inscreve o património religioso construído, quer também as práticas, do presente e do passado, que nele se descobrem (ritos, dramas, música, etc.).

Depois de saturado o mercado do chamado turismo "sol e praia" parece existir um interesse renovado pelas práticas turísticas que envolvem o conhecimento de usos, costumes, modos de vida locais, num contexto de fruição do encanto próprio de certas regiões.

O forte significado e expressão religiosa de Braga como um grande polo religioso das maiores tradições históricas na Península, posicionam Portugal como um dos potenciais mercados turísticos ao nível deste produto.

Braga é um exemplo a referenciar, pelo crescimento que tem tido em visitantes e turistas, na melhoria da organização e na inovação do "pacote" que envolve as forças vivas do Concelho, os privados e a população.

O conjunto de infraestruturas e de equipamentos, que pela sua situação privilegiada junto das igrejas e santuários e pelo facto de muitos destes integrarem o espólio de monumentos nacionais com relevo histórico, cultural e religioso, deverão ser disponibilizados aos visitantes de forma organizada.

Em Braga vivem-se as solenidades da Semana Santa com muito fervor e dedicação. Pelas suas características têm potencial para entrar nos fluxos do transnacionalismo e nas grandes rotas de turismo religioso. Conhecida pela "Roma" portuguesa vive um período único de afirmação e consolidação de mercados.

Mas o convite que vos faço para viver estas manifestações únicas em Braga vem agregado às provas e experiências gastronómicas que podem usufruir nesta cidade. Uma gastronomia sólida, apoiada em sabores próprios de cada ingrediente. As receitas são específicas e realçam os sabores do produto. O arroz de Pato à Braga, o afamado Bacalhau à Narcisa (ou à Braga, como é mais conhecido) gravita nos principais restaurantes da cidade. As "Papas de Sarrabulho à Braga" fazem parte dos cardápios dos restaurantes de Braga com o acompanhamento dos famosos Rojões à moda do Minho. As "Frigideiras", pastéis de massa folhada, recheados de carne de vaca e presunto, receita com mais de 200 anos de existência, são a imagem de marca da cidade e da região. Mas em Braga a fama, a notoriedade, vai para o doce mais extraordinário do receituário português – o Pudim Abade de Priscos.

Braga, uma terra abençoada por Deus.

waterpik®

A evolução do fio dentário



waterpik 50 ANOS Desde 1962



waterflosser **sonic**toothbrush **power**flosser

Profilaxis www.waterpik.com | Tel. 222 013 099 | info.waterpik@profilaxis.pt

must



FLOR DE SAL FUMADO

A Gourmet Aqui acaba de lançar no mercado uma Flor de Sal Fumado artesanalmente, graças a um saber longamente desenvolvido por um alemão que quando chegou a Portugal, na década de 1950.
É um produto gourmet único, intenso de sabores, 100% natural, 100% português, sem qualquer tipo de aditivos ou colorantes. Existe nas variedades fumado e fumado com pimentão picante. Este produto é a mais recente proposta da Schimdt-Stosberg.
www.salviking.com



QUINTA DAS TECEDEIRAS

Puro sumo de azeitona, em edição limitada e apresentado numa embalagem elegante e sedutora, o novo azeite Quinta das Tecedeiras é harmonioso e complexo.

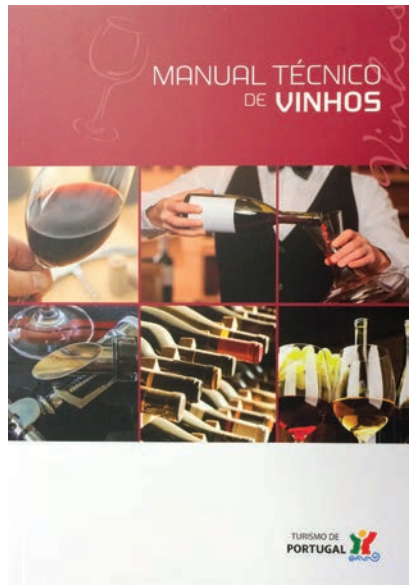


GRANDS CRUS NESPRESSO DESCAFEINADOS

Os coffee experts da Nespresso debruçaram-se sobre três dos Grands Crus mais populares – Intenso, Espresso e Lungo – e criaram os seus equivalentes, em versão descafeinada. Os amantes de café podem agora desfrutar sem restrições das cápsulas Nespresso Grand Cru Volluto Decaffeinato, Arpeggio Decaffeinato e Vivalto Lungo Decaffeinato.



have



MANUAL TÉCNICO DE VINHO

Toda a informação técnica e prática sobre a produção e apresentação dos vinhos: técnicas de tratamento de vinho; processos de vinificação; constituintes do vinho; técnicas de organização de garrafas nos estabelecimentos hoteleiros; importância das videiras e suas castas. Está à venda nas Escolas de Hotelaria e Turismo do Turismo de Portugal e na respetiva sede.



CACAO DI VINE

Estes "Wine Chocolates" são um convite à descoberta dos sentidos: pode apreciar todos os sabores originais, aromas e texturas das melhores castas e vinhos do mundo, envoltos numa delicada casca de chocolate negro de 70% de cacau nascido de uma subtil mistura de favas de cacau de São Tomé, Equador e Costa do Marfim. Numa bonita embalagem de cortiça, as edições são únicas e, tal como no vinho, os chocolates são datados por ano.



TULLIBARDINE

Este Single Malte com 25 Anos nasce na pitoresca destilaria em Blackford, uma das portas de entrada para as Highlands. Já disponível em Portugal.



SOMMELIER BISCOITOS PARA VINHO

Carlos Costa Freire, enólogo, idealizou-os e deu-lhes vida através da Mil Segredos de Portugal: os biscoitos para acompanhar vinhos Sommelier já estão disponíveis! Quando o momento de provar o seu vinho preferido chegar harmonize-o com estes biscoitos, será um verdadeiro elogio aos sentidos.



HÉLIO LOUREIRO

FEIRAS ROMARIAS E TRADIÇÕES

> texto **Hélio Loureiro** > fotografias **D.R.**

Chegamos aos meses por excelência das feiras e romarias, há uns anos eles eram sinónimo de reavivar de costumes típicos da época, hoje temos de tudo a todo o tempo e em todo o lugar.

Os alguidares de barro e de folha deram lugar a bacias de plástico de várias cores, os pratos e canecas de esmalte ainda os há, mas agora de fabrico chinês, os carrinhos de madeira foram trocados por um *robot-cop* a pilhas que fala em inglês imperceptível e tantas outras coisas que a modernidade trocou sem darmos conta.

Não tendo saudades daquilo que não tive, como alguns que se choram por uma ruralidade citadina que já não é do meu tempo, nem muitas vezes dos deles, tenho contudo uma saudade imensa da espera por alguns produtos que só em determinada feira ou dia os podíamos ter.

Por termos estas falhas de tradições nos locais certos é que agora surgem na modernidade dos velhos centros urbanos lojas vintage que nos transportam a tempos idos.

Todos nós precisamos de referências, de cultura, de âncoras, de raízes, numa sociedade em que se perdem, ou as procuramos rapidamente ou as gerações a quem não as foram dadas procuram nos baús essas recordações, e, por vezes, sem terem quem lhes explique o que foram esses tempos e esse passado, criam sonhos, e ficam com saudades do tempo da fome e da miséria, do radicalismo, de uma ruralidade miserabilista que quem a viveu rejeitou e dela fugiu.

Fruto disso os radicalismos religiosos dos tempos que vivemos desenraizados das suas terras e sem quem lhes transmita a sua História e as suas estórias. Uma sociedade deve viver nos seus valores, evoluir com eles, rejeitar os erros do passado, não negar os males, exaltar o que de bem foi feito e abraçar com orgulho o seu patriotismo e diferença cultural, sem as tentar esconder debaixo do tapete.

As sardinhas no mês de junho comidas no Senhor de Matosinhos, o café com pão quente com manteiga após o fogo de artifício de São João, os velhotes (pão de massa lêveda e doce) no São Pedro da Afurada e o almoço do dia da Festa da Senhora das Graças padroeira de Bragança.

Deste almoço guardo o cheiro do leitão assado em casa à transmontana, de pele estaladiça e cor dourada servida em travessa decorada com laranja e ramalhetes de salsa acompanhado por batatinhas douradas em banha de porco, o tio Francisco "atacava" com um trinchante de cabo de corno de Veado e repartia abundantes porções.

As sobremesas de ovos e quilos de açúcar entrecortadas por figos maduros, pêssegos e talhadas de melão e melancia, faziam a apoteose do almoço antes da saída para a procissão.

De volta a casa, a morrer de calor e cansaço, entre goladas de água fresca com limão ou vinho, comentava-se as roupas de quem lá tinha estado a postura ou falta dela, tinha-se a sensação do dever cumprido com os nossos antepassados por ter continuado o que eles tinham começado, manter a tradição, transmitir o que se aprendeu, muito mais do mesquinho que possa parecer, eram lições de História que se aprendiam e, nos meio daquelas conversas, lá entravam os pinhascos de nozes para acompanhar um chá preto com limão e hortelã.

Simples sem dúvida, mas inesquecíveis, porque estas "minhas" romarias ainda hoje são a romagens à minha memória de infância.

PINHASCO DE NOZES

Ingredientes: 500gr de nozes; 500gr de açúcar; 30gr de canela em pó; 4 claras de ovo.

Preparação: Passam-se as nozes pela máquina, batem-se as claras em castelo firme e mistura-se o açúcar pouco a pouco. Juntam-se as nozes e a canela, deitam-se colheradas em tabuleiro polvilhando com farinha e vão a forno, moderado, a cozer.

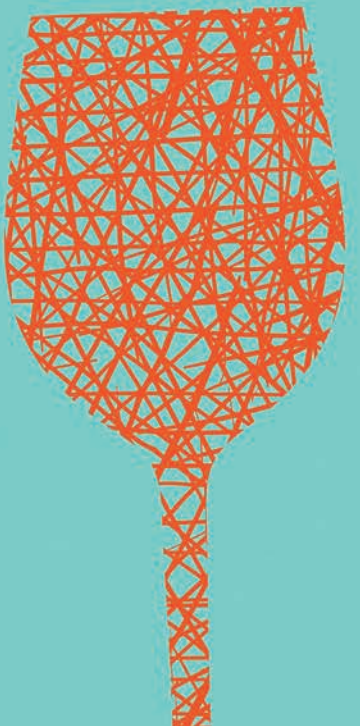
PÓVOA DE VARZIM

SPRING WINE MARKET

26 ABRIL . BAR DA PRAIA

ENTRADA LIVRE . COPO 3,50

TASTE & BUY WINES & PARTY



ORGANIZAÇÃO

purple VB

paixão pelo VINHO

Bar da Praia
Póvoa de Varzim

A EXCELÊNCIA ESTÁ NA ORIGEM.

SETÚBAL, PENÍNSULA DE SETÚBAL E PALMELA

representam uma região de exceção, privilegiada pela natureza no que toca à produção de vinhos de excelência, cuja qualidade é comprovada por prémios nacionais e internacionais.
Descubra todos os vinhos deste terroir de inovação e tradição.

www.vinhosdapeninsuladesetubal.pt
www.moscateldesetubal.pt

Vinhosdapeninsuladesetubal
omoscateldesetubal



Comissão Vitivinícola Regional da
PENÍNSULA DE SETÚBAL

Seja responsável. Beba com moderação.

WINE in MODERATION

Tux&Gill