

Paixão **VINHO** pelo

**Aqui vai fazer
BRINDES PERFEITOS!**

Casa das Pipas
Casas do Côro
M'AR De Ar Aqueduto
Herdade do Sobroso
Riviera Maya



Momentos únicos
TINTOS
+ DE 10 ANOS
ALENTEJO ATÉ 10€
**espumantes rosé
& brancos arinto**





MONSARAZ
RESERVA



CARMIM 

www.carmim.eu

Vinhos e Azeites do Alentejo.

Propriedade

PurpleSummer Media & Events, Unip. Lda

NPC 513 091 378 • Capital Social € 5 000

Rua Manuel da Silva, n.º 2, 1.º 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, Carlos Janeiro, Hélio Loureiro, João Pereira Santos, José Sassetti, Manuel Baiôa, Manuel Silva, Maria Helena Duarte, Mário Conde, Osvaldo Amado, Raquel Moreira Fernandes, Susana Marvão.

Fotografia

Ernesto Fonseca, Dário Silva, Pedro Marques, Sérgio Sacoto, Shutterstock, D.R.

Provedores desta edição

André Guilherme Magalhães, António Ventura, Carlos Freire Correia, Diogo Rodrigues, Joana Maçanita, Manuel Pires Silva, Rafael Neuparth, Ricardo Vales, Rui Barradas, Tiago Correia, Valéria Zeferino.

Negócios e Marketing

Hugo Henriques

purplesummer.hh@gmail.com

Rui Botelho

purplesummer.rb@gmail.com

Arte

Projeto gráfico | Quanto70 Designers

Art Director | Joana Caprichoso

Paginação | José Barbosa

Imagem | Paulo César Sá

Impressão

LusolImpress, 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 Ollyy Shutterstock



NOVE ANOS

Não conseguimos quantificar os milhares de vinhos que provamos nestes nove anos de edições, mas sabemos dizer-lhe o quanto gostamos de escrever para si tantas notas de prova de vinhos nestas páginas: IMENSO!

Portugal está cada vez melhor. Podemos estar a enfrentar um período menos bom, mas somos perseverantes e sabemos lutar pela identidade, pela qualidade, e festejar cada conquista.

A evolução foi, de facto, muitíssima nestes nove anos. Temos mais produtores, gerações mais jovens de pessoas formadas, melhores condições técnicas e, acima de tudo, grandes uvas, grandes castas e um enorme cuidado na produção. Também na imagem se notam grandes inovações, embalagens criativas, rótulos ousados ou simplesmente elegantes e super trendy. As redes sociais aliadas à comunicação social, bloggers especializados e eventos vínicos, vieram trazer grande dinamismo, conquistando novos consumidores. É, hoje, uma grande alegria sair à noite ou fim de tarde e já encontrar grupos de amigos de copo de vinho na mão. E, já agora, para acompanhar bons vinhos, saborosos petiscos. Adoro esta moda de petiscar e beber vinhos a copo!

Da nossa parte, tudo continuaremos a fazer para contribuir na evolução de consumidores experimentados mas, acima de tudo, a fazer com que os apreciadores menos esclarecidos, encontrem na Paixão pelo Vinho uma ferramenta essencial para as dúvidas, as escolhas, as compras... E se não encontrarem resposta na revista, têm sempre uma equipa à disposição, contactável através da página do Facebook ou por email e telefone. Para esta edição provamos vinhos tintos com dez anos ou mais... Descobrimos verdadeiras preciosidades e revelações. Mas acima de tudo, deu para perceber como vale a pena trabalhar com qualidade e respeito pela natureza. Para que os vinhos envelheçam bem, não podem faltar as boas condições de "armazenamento", temperatura adequada e ter as garrafas deitadas, são cuidados essenciais.

Ainda em tintos, escolhemos o Alentejo, para

deixar sugestões de consumo para este verão, com alguma flexibilidade. Com preços até aos dez euros irá encontrar sugestões desde as mais harmoniosas e descomplicadas, às mais elaboradas para momentos mais especiais.

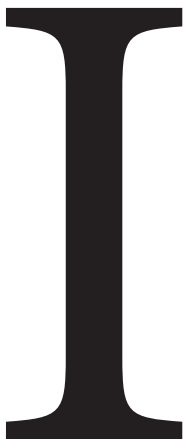
Com a casta Arinto fazem-se vinhos excecionais, muito elegantes, frutados e frescos, com notas de maçã verde, lima e limão, frutos tropicais, ligeiro floral e notas minerais. É uma casta que produz vinhos com elevado potencial de guarda, especialmente os que estagiam em madeira, conjugação que resulta muito bem. Para descobrir nas páginas desta edição. Fique também atento aos espumantes feitos com a casta Arinto.

Como estamos a comemorar o aniversário, e não querendo cair em nenhum cliché, queremos brindar, com espumante é claro! Escolhemos rosés. Assim, um destes dias, quando abrir uma das garrafas de um dos espumantes rosé por nós provado e classificado (ou outro), brinde com "Paixão"! Nós faremos o mesmo.

Boas férias! Boas provas!



M. Helena Duarte



003. **Editorial**
004. **Provadores e regras de prova**
006. **Novidades**
012. **Evento**
Hello Summer Wine Party
Lisboa



016. **Destaque**
Bloggers Challenge
017. **Bloggers Place**
AirDiogo Num Copo
A importância de uma boa
presença on-line
018. **Prova de vinhos**
Novidades
Todas as regiões
034. **Evento**
Festival de Vinhos do Douro
Superior
Vila Nova de Foz Côa

038. **Mundo do Vinho**
Mosel
Onde o Riesling é rei
040. **Portefolio**
Casa da Torre . Douro
Vinhos Consensual e Sedinhas

038



040



042. **Enoturismo**
Herdade do Sobroso
Montemor-o-Novo
044. **Prova de vinhos**
Tintos com mais de 10 anos
Momentos únicos

042



063



052. **Prova de Vinhos**
Vinhos brancos
Maioritariamente da casta Arinto
058. **Prova de Vinhos**
Espumantes rosados
063. **Prova de Vinhos**
Tintos do Alentejo
Até 10 euros
072. **Viagem**
México
Riviera Maya

072



078. **Refúgios**
Para brindes perfeitos
Casa das Pipas
Casas do Côro
M'AR De Ar Aqueduto

084



084. **Sabores**
Vila Vita Parc
A cozinha em festa
088. **Must Have**
Livros, gourmet, bebidas e
outras tentações.
090. **Flash**
Spring Wine Market
Póvoa de Varzim

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.

Classificação

<10,00 Defeituoso ou desequilibrado.

10,00-11,50 Fraco, simples e sem pretensões.

12,00-13,50 Médio, bem feito, sem defeitos, simples e direto.

14,00-15,50 Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.

16,00-17,50 Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.

18,00-20,00 Excelente, impressionante e único, para momentos perfeitos!



ANDRÉ MAGALHÃES



ANTÓNIO VENTURA



CARLOS FREIRE CORREIA



DIOGO RODRIGUES



JOANA MAÇANITA



MANUEL PIRES SILVA



MARIA HELENA DUARTE



RAFAEL NEUPARTH



RICARDO VALES



RUI BARRADAS



TIAGO CORREIA



VALÉRIA ZEFERINO

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

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



10 FEST – Dez Dias, Dez Chefes!

Organizado pela Escola de Formação Turística e Hoteleira dos Açores (EFTH) e pelo seu diretor, Filipe Rocha, o 10 Fest – Dez Dias, Dez Chefes, continua a revelar-se um verdadeiro êxito e um tributo aos sentidos. Este festival pretende destacar a gastronomia pela importância crescente no sector turístico dos Açores, valorizando os produtos e sabores da Região numa abordagem contemporânea. Este ano a Paixão pelo Vinho só teve oportunidade de participar num jantar dirigido pelos chefs formadores da EFTH, Pedro Oliveira e Sandro Meireles, com um menu todo ele dedicado aos produtos dos Açores incluindo a seleção de vinhos. E foi fabuloso!

A EFTH reuniu este ano excelentes chefs nacionais e internacionais como Brian Hansen (Sollerod Kro, 1 estrela Michelin, Dinamarca), Jordi Puigvert Colomer & Oscar Albiñana (Sweet'N Go & Sosa, Espanha), T.J. Delle Donne (Johnson & Wales University, EUA), Alexandre Silva (Loco e Alexandre Silva no Mercado, Portugal), Bruno Timperman (Bistro Bruut, Bélgica), Pierre Sahut (La Gauloise, França), Miguel Castro e Silva (Largo, Portugal), Jamie Kennedy (Gilead Cafe, Canadá) e João Rodrigues (Feitoria, * Michelin, Portugal). Os jantares de abertura e encerramento contaram com os sommeliers William Wouters (Pazzo Restaurant & Wine Bar, Bélgica) e



Jamie Drummond (Good Food Revolution, Canadá). Para além dos 10 jantares com 10 chefs que são a marca forte do evento, foram criados novos conceitos como o "Chocolate Spot" o "Cocktail Spot" e o "Bread & Tea".



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

Rodolfo Tristão reeleito PRESIDENTE DA AEP



Após novas eleições para Presidente a Associação dos Escanções de Portugal (AEP), o escanção Rodolfo Tristão voltou a conquistar o lugar que já era seu anteriormente, mas agora com uma nova Direção. Desde que assumiu a presidência, Rodolfo Tristão tem vindo a investir na mudança da associação. O balanço dos últimos anos tem sido positivo e o trabalho da AEP reconhecido. "Estamos a trabalhar para fazer cada vez melhor", afirmou Rodolfo Tristão, acrescentando: "Esta nova direção está motivada e vai empenhar-se e trabalhar com afinco para continuar a valorizar a nossa profissão. Há também uma nova geração a despontar e com vontade de participar na associação. Estamos em fase de renovação e muitos satisfeitos".

Os MELHORES Vinhos da Península de Setúbal

Organizado anualmente pela Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal, a edição de 2015 do Concurso de Vinhos da Península de Setúbal premiou



39 vinhos com medalha de ouro e destas emergiram ainda cinco distinções de Melhor Vinho a Concurso nas categorias branco, rosado, tinto, generoso e Melhor Vinho – o mais pontuado. O Moscatel Roxo 20 Anos da José Maria da Fonseca mantém os títulos de Melhor Vinho e Melhor Vinho Generoso e partilha os grandes troféus com os vinhos tranquilos Veritas 2013 – Melhor Vinho Tinto – da SIVIPA; com o Dona Ermelinda 2014 – Melhor Vinho Branco – da Casa Ermelinda Freitas; e com o Terras do Sado 2014 – Melhor Vinho Rosado.

PUB

Dona
ERMELINDA

FAZ PARTE
DA HISTÓRIA
DA SUA E DA NOSSA

Seja responsável. Beba com moderação.



wines of
portugal



CASA
ERMELINDA
FREITAS

Os VINHOS de Anselmo Mendes

> texto **Augusto Lopes**

A Região dos Vinhos Verdes produz vinhos frescos, elegantes e harmoniosos, perfeitos para os dias de verão. Mas entre eles há alguns que se destacam. É o caso dos vinhos produzidos pelo enólogo Anselmo Mendes, que há muito nos habituou a grande qualidade: Muros Antigos Escolha 2014 (Loureiro, Avesso e Alvarinho); Muros Antigos Loureiro 2014; Muros Antigos Avesso 2014; Muros Antigos Alvarinho 2014; Contacto Alvarinho 2014; Muros de Melgaço Alvarinho 2013; Expressões Alvarinho 2013; Pardusco 2013 (Alvarelhão, Cainho, Pedral, Vinhão); Muros Antigos Escolha 2009 (Loureiro, Alvarinho); Muros Antigos Loureiro 2009; e Muros Antigos Alvarinho 2009.

As colheitas mais antigas comprovaram a capacidade de envelhecimento que os vinhos podem gerar, adquirindo complexidade de "bouquet", algo bastante apreciado por bebedores mais atrevidos e seletivos. Os diversos estilos revelaram perfis particulares, que só contribuíram para reforçar a filosofia de conceito diversificativo e identitário deste produtor.



Novos S. SEBASTIÃO

A Quinta de S. Sebastião, em Arruda dos Vinhos, apresentou sob o mote "Crença, Paixão e Qualidade", a sua nova marca de vinhos - S. Sebastião. Assim, no mercado nacional e internacional, já estão disponíveis os vinhos S. Sebastião rosé (Syrah e Touriga Nacional) e branco (Sauvignon Blanc e Arinto) da colheita de 2014 e tinto (Syrah e Tinta Roriz) de 2013. O rosé é floral e frutado, fresco e harmonioso; o branco revela notas de lima e frutos tropicais, é fresco e elegante; e o tinto conquista pela envoltória e perfil gastronómico.



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

VINHOS DO ALENTEJO

ÚNICOS POR NATUREZA



CVRA - COMISSÃO VITIVINÍCOLA REGIONAL ALENTEJANA
Horta das Figueiras - R. Fernanda Seno 12 / Apartado 498 / 7006-806 Évora / Portugal
T. +351 266 748 870 / F. +351 266 748 879 / cvralentejo@vinhosdoalentejo.pt
f [vinhosdoalentejo](https://www.facebook.com/vinhosdoalentejo) www.flickr.com/photos/vinhosdoalentejo

WWW.VINHOSDOALENTEJO.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA VINHOS DO ALENTEJO COM MODERAÇÃO.


VINHOS DO ALENTEJO
Únicos por Natureza.





FLASH
MUI GIN



MUI GIN

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

"Volvidos 600 anos nasce um Gin de exceção com aromas de cravo e canela, fundo de boca a néctar do moscatel, as ervas das planícies e das serras lusitanas. Sete vezes destilado, superiormente aromático. Torna-se feminino com hortelã e lima, másculo com casca de laranja e bagas de zimbro, sempre sedutor com frutos vermelhos e cardamomo, conquistador com

pimenta rosa e hortelã! Deixe-se navegar pelo mundo que fala português para que se faça memória com os olhos no futuro." Assim define Hélio Loureiro a sua mais recente conquista: um gin português que resulta de uma receita de 1873, eternizada nos livros de receitas guardados por gerações passadas e recentemente apresentado em Lisboa, no Altis Belém Hotel & Spa. Este

MUI GIN é inspirado nos 600 anos do início da expansão marítima portuguesa pelo mundo: "É uma homenagem à audácia dos portugueses", destaca Hélio Loureiro. Foram produzidas 3000 garrafas numeradas. O MUI GIN é destilado em Portugal pela Destilaria Levira, em Anadia, e é distribuído pela Sotavinhos, podendo ser adquirido em pontos de venda selecionados.





EVENTO
HELLO SUMMER
WINE PARTY





Hello Summer Wine Party

> texto **Maria Helena Duarte** > Fotografias **Sérgio Sacoto**

Os jardins do Lisboa Marriott Hotel ganharam mais cor, mais alegria e muita vida. Quase 1000 pessoas foram à festa vinica Hello Summer e com os vinhos dos 30 produtores presentes fizeram largas centenas de brindes. Como é bom celebrar o verão assim!

Organizado pela Purple ME e a revista Pai-xão pelo Vinho, com o apoio do Lisboa Marriott Hotel, o evento Hello Summer Wine Party, realizou-se no dia 25 de junho, entre as 17 e as 22 horas. O balanço global foi muito positivo. Pessoas felizes e a pedir mais. E, por isso mesmo, a organização anunciará em breve o próximo evento: Bye Bye Summer Wine Party, a realizar no dia 10 de setembro.

No dia 25 de junho, estava tudo a postos e a tarde não podia estar mais agradável, aliás, perfeita para uma festa ao ar livre. Às 17 horas a fila para entrar começou a crescer e pelas 19 horas já 600 apreciadores

de vinhos brindavam ao início do verão. A comunicação social marcou presença e muitos dos bloggers do mundo dos vinhos e gastronomia também, entre provadores e convivas também estavam várias personalidades como Eládio Clímaco, Cláudio Montez, Helena Ramos, Isabel Moya, Marina Cruz, Fernando Pereira, João Caneças, Álvaro Caneças e Pedro Reis, num instante muito perto das mil pessoas enchiam de cor os jardins do Marriott.

Não faltou glamour, elegância, música, animação e alegria; muitas e variadas propostas de vinhos e espumantes de excelência, representados pelos seus produtores; cock-

tails energéticos e saborosas iguarias e petiscos. Foi um sucesso!

Com o copo de prova cada pessoa teve acesso à prova de todos os vinhos dos 30 produtores que não quiseram faltar à festa: A Serenada / Serras de Grândola (Península de Setúbal); Roquevale (Alentejo); S. Caetano Wines (Vinho Verde); Symington Family Estates / Altano (Douro); Quinta das Arcas (Vinho Verde); Herdade Penedo Gordo (Alentejo); Fita Preta (Alentejo); Wines and Winemakers by Saven (Vinho Verde, Douro, Bairrada, Alentejo); Quinta da Lixa (Vinho Verde); Quinta de Covela (Minho); Quinta da Calçada (Vinho Verde); Casa Cada-



EVENTO
HELLO SUMMER
WINE PARTY



val (Tejo); Herdade Monte da Cal (Alentejo); Monte da Ravasqueira (Alentejo); Quinta do Encontro (Bairrada); Quinta de Cabriz (Dão); Adega de Favaíós (Douro); Paixão do Vinho (Madeira); Herdade do Peso (Alentejo); João Portugal Ramos / Pouca Roupá (Alentejo); Quinta de S. Sebastião (Lisboa); Adega do Cartaxo (Tejo); RG Rovisco Garcia (Alentejo); Santos & Seixo / Santos da Casa (Douro, Alentejo); Quinta do Gradil (Lisboa); Vinícola Castelar (Bairrada, Douro, Alentejo); e R Power Energy (Bebidas Energéticas e Cocktails).

Não faltou vinho, música, animação e um pôr-do-sol encantador. No final da festa realizou-se o jantar vínico assinado pelo Chef António Alexandre. Vinhos extraordinários para uma ementa saborosa e que

Quase mil pessoas
encheram os jardins
do Marriott!

resultaram numa combinação irresistível. Entre o portefólio de vinhos Lua Cheia em Vinhas Velhas foram escolhidos três brancos – Maria Papoila DOC Vinho Verde branco 2014, Andreza Códaga do Larinho DOC Douro branco 2014 e Nostalgia DOC Vinho Verde Alvarinho – o vinho tinto selecionado foi o Lua Cheia DOC Douro Reserva Especial 2012 e, por fim, chegou um Tawny 10 Anos Azul Portugal.

Com umas boas-vindas assim, este verão será certamente fantástico. Brindamos a isso!



LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

O projeto Lua Cheia em Vinhas Velhas resulta da ligação apaixonada que os seus três fundadores – João Silva e Sousa, Francisco Baptista e Manuel Dias – mantêm com o Douro há mais de duas décadas. Depois de tantos anos a serem surpreendidos por esta região vitícola única, em 2009 chegou a altura de mostrar a forma como viam os vinhos do Douro. A história da empresa começa nesse ano, com vinhos brancos de Murça – uma zona esquecida pelo progresso, mas que produz vinhos únicos e cheios de identidade. Em 2010, iniciou-se um investimento na adega em Martim, Douro, e, em 2012, na região berço do Alvarinho, Monção. Em 2013, também se iniciou uma parceria no Alentejo, vinificando-se em instalações de terceiros as uvas escolhidas e adquiridas na região de Estremoz. Tendo começado a fazer vinhos com as uvas de viticultores há muito conhecidos, a partir de 2012, a Lua Cheia em Vinhas Velhas tem vindo a adquirir as suas próprias vinhas, tanto no Douro

como na sub-região de Monção/Melgaço. O objetivo da Lua Cheia em Vinhas Velhas é fazer vinhos que mostrem a essência de cada uma das regiões onde produz e, usando os ensinamentos do Velho Mundo, descobrir e deixar expressar o “terroir”. Como exemplo no vinho branco Andreza Códex do Larinho ou no Alvarinho Nostalgia, apostar também em novos “blends” como o vinho branco Andreza Viosinho/Verdelho ou o Maria Papoila com Alvarinho e Loureiro; e confirmar “blends” como a Touriga Nacional com Touriga Franca, ou os “Field Blends” das vinhas velhas. O curto caminho da Lua Cheia fez-se e far-se-á de estudo e de procura pela própria identidade, permitindo, através de excecionais relações qualidade/preço, democratizar o consumo de vinhos inovadores e de elevada qualidade. No Douro, a Lua Cheia em Vinhas Velhas produz as marcas “Lua Cheia”, “Andreza” e “Colleja”; na região do Vinho Verde as marcas “Salsus” e “Maria Papoila”; e da sub-região de Monção/Melgaço, as marcas “Toucas” e “Nostalgia” – 100% Alvarinho. Na região do Alentejo produz os vinhos “Álbum”.



JANTAR VÍNICO HELLO SUMMER

Boas Vindas do Chef

Maria Papoila branco 2014 • Vinho Verde • Mergulho de mar: Navalhas, percebes, mexilhões.

Entrada

Andreza Códex do Larinho 2014 • Douro • Escabeche morno de codorniz e alcachofras.

Peixe

Nostalgia Alvarinho 2013 • Vinho Verde • Peixe, camarão e bivalves num caldo à Bulhão Pato.

Carne

Lua Cheia tinto Reserva Especial 2012 • Douro • Porco rosado, queijo Ilha São Jorge, grelhados com molho de frutos do bosque.

Sobremesa

Azul Portugal Porto Tawny 10 Anos • Delícia de chocolate com fruta fresca.

Chef António Alexandre



FLASH
WINE BLOGGERS
CHALLENGE



Os bloggers podem
ser uma mais-valia
na divulgação e promoção
do mundo dos vinhos
junto do consumidor.

Wine Bloggers Challenge

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

O Wine Bloggers Challenge pretende ser um evento informal onde, num frente a frente saudável, estarão dois Wine Bloggers que irão apresentar aos participantes as suas sugestões de Vinho para a ementa servida pelo Restaurante. Os participantes votam a melhor harmonização.

Realizou-se no passado dia 9 de Maio, no Restaurante A Tendinha, em Mem Martins, o 1º Desafio Wine Bloggers Challenge com a presença de 50 animados participantes. Organizado por Carlos Janeiro autor do Blog Comer, Beber e Lazer, contou com os Wine Bloggers convidados João Pedro Carvalho (Blog Copo de 3) e Diogo Rodrigues (Airdiogo Num Copo) como primeiros oponentes da iniciativa. O vencedor no final foi o Blogger Diogo Rodrigues com o resultado de 2-1.

O tema desta primeira edição foi: "Harmonização de pratos do restaurante com vinhos da atual carta de vinhos". Deste modo, tendo como base a Carta de Vinhos do restaurante A Tendinha foram escolhidos dois vinhos por prato: entrada, peixe e carne.

Resultou assim numa experiência diferente e interativa onde os objectivos de promoção do consumo de Vinho no Restaurante, da sua carta de Vinhos e da ligação inseparável entre comida e vinho à nossa mesa foram atingidos.

Em ambiente informal e descontraído, demonstrou-se que os bloggers podem ser uma mais-valia na divulgação e promoção do mundo dos vinhos junto do consumidor.

MENU, VINHOS E VOTAÇÕES

À chegada as mesas estavam coloridas pelos pratinhos de Salada de Polvo, Casco de Sapateira Recheado, Fatias Finas de Presunto e Camarão Al Ajillo, petiscos que foram acompanhados pelo vinho BSE branco 2014.

Seguiu-se a entrada. Maça Reineta Assada com Chèvre e Mel de Rosmaninho harmonizada com Nocturno branco 2013 (Diogo Rodrigues) e a escolha vencedora, para a

harmonização e também como melhor vinho, Quinta do Poço do Lobo Arinto-Chardonnay 2013 Espumante Bruto Natural (João Pedro Carvalho).

O prato de peixe foi um soboroso arroz de tamboril, cozinhado no ponto e que nos preencheu com um aroma fantástico. Para o acompanhar havia Vale de Lobos branco 2014 (Diogo Rodrigues) que foi a harmonia vencedora, e o Monte das Servas branco Escolha 2014 que foi o vinho mais apreciado (João Pedro Carvalho).

Depois chegou um Lombo de Porco Preto com Puré de Maça e Castanhas. Para este prato o vinho proposto por Diogo Rodrigues – Lobatos tinto 2012 – foi a harmonização mais votada e o vinho mais apreciado, quando comparado com o Rocim tinto 2013, escolha de João Pedro Carvalho.

No final, a sobremesa, pois claro. Qual pedacinho da gula, a Tarde de Chocolate com Gelado de Baunilha fez as delícias de todos acompanhada do LBV 2007 Quinta do Javali.

A Revista Paixão Pelo Vinho associou-se ao Wine Bloggers Challenge e ofereceu ao vencedor, Diogo Rodrigues, um fim-de-semana no Hotel Holiday Inn Porto-Gaia.



DIOGO S. RODRIGUES

A IMPORTÂNCIA DE UMA BOA PRESENÇA ON-LINE

www.airdiogonumcopo.com

O on-line assume hoje uma importância cada vez maior. Não digo apenas por ser um blogger que escreve sobre vinhos mas também como consumidor.

A internet fez a sua grande entrada em Portugal em meados da década de 90 do século passado. Verdade que na altura com velocidades que hoje envergonhariam qualquer ISP, mas mesmo assim ajustado à realidade da altura.

Com o início dos anos 2000 a presença de um computador com ligação à internet em cada casa massificou-se. Muitos serviços online começaram a aparecer, alguns deles até na área dos serviços públicos. Hoje em dia, essa dependência dos serviços online, privados ou públicos, generalizou-se. Usamos a internet para as compras do dia a dia, para entregar os impostos, para comprar viagens e férias e, também, para pesquisar informação.

Com o aparecimento dos smartphones e tablets a utilização da internet atingiu um pico nunca antes visto. Em qualquer lado e ocasião estamos ligados e podemos pesquisar informação, consultar sites e falar com amigos.

Se bem que a compra de vinhos online ainda não teve a expansão que outros produtos tiveram, especialmente devido às características do produto e do consumidor querer essencialmente ter de imediato os seus vinhos disponíveis, a procura por informação sobre vinhos e seus produtores é hoje cada vez maior.

E se um produtor não consegue controlar na totalidade o que se escreve sobre ele, pode e deve ter a preocupação de ter uma boa relação com os vários agentes on-line. Muitos dos resultados das pesquisas do Google vão apontar para outros sites onde os vinhos vão aparecer. E o consumidor cada vez mais vai ler toda a informação que há disponível.

Ter alguns cuidados com a informação que o próprio produtor disponibiliza é também fundamental. Se é verdade que a qualidade das presenças on-line tem melhorado muito nos últimos anos, especialmente devido à existência de agências profissionais a gerir os conteúdos, há ainda muitos casos em que o espaço para melhorar é enorme.

Como consumidor faço frequentemente pesquisas sobre os vinhos que consumo. Um dos grandes problemas que encontro, para além da ausência de presença on-line de alguns produtores, é informação incompleta.

O preço do espaço on-line hoje em dia é quase insignificante. Se no passado a quantidade de informação disponibilizada era limitada

pelo custo que exigia, esse problema hoje quase não existe. Mas, mesmo assim, é com frequência que se encontra informação desatualizada ou falta de informação histórica.

Com frequência ao procurar informação sobre uma nova colheita, que já está à venda no mercado, descubro que ainda não existe informação sobre esse vinho no site do produtor. Por outro lado, também acontece o inverso. Alguns produtores muito rapidamente retiram a informação sobre as colheitas anteriores.

Não há motivo, do ponto de vista técnico, para essas falhas de informação nos sites dos produtores. E a prova disso é que, cada vez mais, produtores mantêm disponível o histórico do passado dos seus vinhos. Se um vinho não se pretende que seja consumido apenas no ano em que é disponibilizado no mercado, então, não faz qualquer sentido a informação ter essa limitação.

O consumidor comum muitas vezes sente-se intimidado com a compra de vinhos que não conhece ou nunca experimentou. A falta de informação adicional pode aumentar essa sensação e contribuir para a sua insegurança. A sua escolha é assim afetada e, em última instância, quem perde é o produtor. Perde não só em vendas mas, também, em termos de imagem, que sai prejudicada pela desilusão do consumidor.

É, pois, importante que ao planear um site e uma presença on-line, os produtores, cada vez mais, se preocupem com estes detalhes. Não quero com isso dizer que sejam os produtores a fazer isso, pois o seu negócio e apetência é fazer vinho. Mas quando escolhem os seus fornecedores e parceiros para gerir e manter uma presença on-line sejam exigentes. Pensem no que querem ter e no que precisam. Não tenham medo expressar preocupações e dizer o que querem.

Afinal, no fim, é o produtor que vai ter a sua imagem exposta no site. Mais do que soluções tecnologicamente avançadas ou visualmente muito apelativas, por vezes pouco compatíveis com os novos dispositivos móveis que nos acompanham, é a qualidade da informação que importa.

E vai ser essa a "cara" que vai mostrar ao consumidor. E com tantos produtores e vinhos disponíveis pode não haver uma segunda oportunidade para deixar uma boa impressão.

PROVA REGULAR

as nossas escolhas

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

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

Conheça-os e desfrute!





18 ESPORÃO

DOC BRANCO 2014

€ 8,00 ALENTEJO 13,5% vol.

ENÓLOGOS
DAVID BAVERSTOCK, SANDRA ALVES.

CASTAS VERDELHO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados,
limpo.

AROMA Perfumado, intenso; revela notas de
fruto de pomar com destaque para as
ameixas amarelas, maçãs, alperce, citrinos
maduros, toranja.

SABOR Fresco, com excelente acidez, muito
frutado, grande equilíbrio, encorpado,
deixa um final de boca muito longo e
sedutor.

ESPORÃO
T. +351 213 031 540



17,5 VASQUES DE CARVALHO

PORTO TAWNY 20 ANOS

€ 80,00 DOURO 20% vol.

ENÓLOGO
JAIME COSTA

CASTAS S/INF

COR Âmbar definido com reflexos atijoados,
limpo.

AROMA Intenso em notas de amêndoas torradas,
caramelo, baunilha e especiarias.

SABOR Gordo e untuoso, tem boa acidez que
equilibra a doçura, mantém frutos secos
caramelizados, tosta bem integrada, deixa
um final longo e exuberante.

VASQUES DE CARVALHO
T. +351 254 324 263



17,5 X BARDOS

DOC TINTO 2012

€ 39,00 DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGO
JAIME COSTA

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

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Complexo e distinto, destaque para as
notas de frutadas, flores do monte e
violetas, especiarias.

SABOR Bela estrutura, excelente acidez,
taninos firmes mas macios, madeira
bem integrada, deixa um final de boca
prolongado e exuberante.

VASQUES DE CARVALHO
T. +351 254 324 263



18,3 VANELLUS

IG TINTO 2011

€ 20,00 BEIRA ATLÂNTICO 14% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS CABERNET SAUVIGNON

COR Granada com tons acastanhados, limpo.

AROMA Distinto, intenso em notas vegetais, terra, salicórnia,
muito balsâmico.

SABOR Com acidez viva, taninos domados, tem bom corpo e
volume, mantém o perfil vegetal e aliado à tosta suave,
especiarias, deixa um final persistente e exuberante.

QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA UNIP, LDA.

T. +351 917 206 861

batelmarques@gmail.com

quintadosabibes@gmail.com

Facebook: Quinta-dos-Abibes-vitivinicultura



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17,5

€ 17,95

PALPITE

REG TINTO GRANDE RESERVA 2012



ALENTEJO

14,5% vol.

ENÓLOGO

ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS

ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON.

COR

Rubi com reflexos violeta, limpo.

AROMA

Apelativo; frutado intenso, a sugerir frutos vermelhos maduros, bagas, toque floral, balsâmico.

SABOR

Rico, encorpado, com taninos firmes, acidez em bom plano, ligeiro vegetal, frutado, com madeira bem integrada, promete vida longa, termina persistente.

FITA PRETA VINHOS

T. +351 213 147 297

F. +351 918 051 326

info@fitapreta.com

www.facebook.com/FitaPretaVinhos

http://fitapreta.com/



17,3

QUINTA DOS ABIBES SUBLIME

DOC TINTO 2010

€ 25,00

BAIRRADA

14% vol.



ENÓLOGO

OSVALDO AMADO

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR

Granada intensa com reflexos violeta, limpo.

AROMA

Frutado, com destaque para as notas de frutos vermelhos e do bosque, fumados e tostados, balsâmico.

SABOR

É volumoso, tem taninos firmes, acidez correta, notas de ameixa preta associada a especiarias, termina persistente.

QUINTA DOS ABIBES

T. +351 917 206 861



17,3

SERRAS DE GRÂNDOLA

EDIÇÃO ESPECIAL

REG BRANCO 2014

€ 9,50

PENÍNSULA DE SETÚBAL

14% vol.



ENÓLOGA

MARIA JACINTA SILVA

CASTAS VIOGNIER, GOUVEIO.

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Apelativo e harmonioso, intenso em notas de frutos de pomar, pêssego, damasco, maçã, ameixa, nuances florais e toque mineral.

SABOR

Bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, é seco, gastronómico, com boa acidez, deixa um final de boca prolongado.

MARIA JACINTA N. C. G. SOBRAL DA SILVA

T. +351 269 498 014



17

€ 6,20

AFFECTUS ALVARINHO

REG BRANCO 2014



MINHO

13% vol.

ENÓLOGO

ANTÓNIO SOUSA

CASTAS

ALVARINHO

COR

Amarelo citrino com reflexos esverdeados, brilhante.

AROMA

Distinto e elegante, revela notas de frutos tropicais, abacaxi, maracujá, manga, flores brancas e tília.

SABOR

Envolvente, com frescura cativante, tem bom corpo e volume, confirma o perfil, deixa um final longo e persistente.

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



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17 OXUM

DOC TINTO 2012

€ 22,00 DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
JAIME COSTA

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

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Frutado intenso, com destaque para os
frutos vermelhos e silvestres maduros.

SABOR É fresco e envolvente, tem bom corpo e
volume, frutado, agora com notas florais
em destaque, termina cheio de vida e
harmonioso.

VASQUES DE CARVALHO
T. +351 254 324 263



17

€ 9,95

QUINTA DO PINTO ESTATE COLLECTION

REG TINTO 2011

LISBOA 14,3% vol.

ENÓLOGO
TIAGO BELLEGARDE MACHADO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ,
ALFROCHEIRO, CASTELÃO, TINTA MIÚDA.

COR
Granada concentrado, limpo.

AROMA Distinto, intenso em notas de frutos
pretos, de baga, ameixas e mirtilos,
suave floral, especiado, com tosta subtil.

SABOR Bela estrutura, cativante e promissora,
com acidez no ponto, taninos firmes,
mantém o perfil aromático, deixa um
final de boca persistente e cativante.

QUINTA DO PINTO, SA.
T. + 351 919 100 800
F. + 351 263 769 202
quintadopinto@quintadopinto.pt
www.quintadopinto.pt
Facebook: Quinta do Pinto vinhos/wines



17,2

ENCOSTAS DE CAIZ

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2014

€ 3,30 VINHO VERDE 12% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SOUSA

CASTAS
AVESSO

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Elegante e sedutor; com notas frutadas intensas aliadas
a flores brancas e de tilia, chá verde.

SABOR Vivo, com acidez refrescante, frutado, com nuances
vegetais, bom corpo e volume, gastronómico, termina
persistente e harmonioso.

Sociedade Agrícola Quintas de Caiz, Lda
Rua Dona Maria Graça Guedes 151, Vila Caiz
4600-790 VILA CAIZ
T. +351 255 810 670
F. +351 255 810 679
geral@cavesdomonte.com
www.facebook.com/pages/Quintas-de-
Caiz/1558544544423115
www.facebook.com/pages/Quintas-de-
Caiz/1558544544423115



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17 VIEIRA DE SOUSA PORTO BRANCO 20 ANOS

€ 32,00 DOURO 20% vol.

ENÓLOGO
S/INF

CASTAS
RABIGATO, VIOSINHO, MALVASIA FINA,
GOUVEIO.

COR Amarelo com intensos reflexos dourados, brilhante.

AROMA Intenso, a sugerir compota de frutos de caroço, marmelo, pêssego e frutos secos.

SABOR Untuoso, envolvente, com bom equilíbrio entre a doçura e a acidez, frutado, redondo, com um final de boca de persistência acentuada.

VIEIRA DE SOUSA – WINES & VINES LDA

T./F. +351 259 938 126

geral@vieiradesousa.pt

www.vieiradesousa.pt

www.facebook.com/vieiradesousawines



17 QUINTA DE ALDERIZ DOC BRANCO 2014

€ 12,00 VINHO VERDE 13% vol.

ENÓLOGO
JOÃO GARRIDO

CASTAS ALVARINHO

COR Amarelo citrino, límpido.

AROMA Intenso em notas de frutos tropicais e citrinos, elegante.

SABOR Tem bom corpo e volume, acrescenta notas florais, tem boa acidez e frescura, termina prolongado e apelativo.

SOC. AGRIC. DA CASA PINHEIRO
T. +351 251 666 053



17 VIEIRA DE SOUSA DOC TINTO GRANDE RESERVA 2012

€ 18,00 DOURO 16% vol.

ENÓLOGO
S/INF

CASTAS TOURIGA FRANCA

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Elegante e distinto; intenso em notas de frutos pretos e de baga, especiarias, tostados e vegetal discreto.

SABOR Bem estruturado, com excelente acidez, taninos firmes, madeira muito bem integrada a deixar notas cativantes, termina persistente.

VIEIRA DE SOUSA – WINES & VINES
T. +351 259 938 126



17 QUINTA DO POÇO DO LOBO DOC ROSÉ 2014

€ 13,50 BAIRRADA 12% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ CARVALHEIRA

CASTAS BAGA, PINOT NOIR.

COR Rosado claro, brilhante.

AROMA Fresco, mineral, com notas predominantes de morangos e cerejas, flores.

SABOR Frutado, vivo, fresco, bom para gastronomia, tem bom corpo e volume, deixa um final de boca persistente e elegante.

CAVES S. JOÃO – SOC. DOS VINHOS
IRMÃOS UNIDOS
T. +351 234 743 118



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente

**16,8****AFFECTUS**

DOC BRANCO 2014

€ 3,60

VINHO VERDE

13% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SOUSA

CASTAS LOUREIRO, ARINTO, TRAJADURA.

COR Amarelo citrino, limpo.**AROMA** Harmonioso, intenso em notas de casca de frutos citrinos, frutos tropicais frescos e suave floral.**SABOR** Frescura sedutora, boa fruta, com perfil gastronómico e um final persistente.QUINTA DE CURVOS
T. +351 253 048 032**16,8****ENCOSTA DO SOBRAL**

REG BRANCO RESERVA 2013

€ 5,90

TEJO

13% vol.

ENÓLOGO
PEDRO SERENO

CASTAS CÔDEGA DO LARINHO, RABIGATO, VIOINHO, GOUVEIO.

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos citrinos, baunilha.**SABOR** Fresco, com a tosta muito bem integrada na fruta, tem bom copo e volume, termina persistente e cativante.ENCOSTA DO SOBRAL
T. +351 249 371 510**16,8****PENSAMENTO ABSURDO**

REG TINTO RESERVA 2012

€ 13,90

ALENTEJO

14% vol.

ENÓLOGO
S/INF

CASTAS ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, PETIT VERDOT, CABERNET SAUVIGNON.

COR Granada carregado, limpo.**AROMA** Muito frutado, a sugerir compota de frutos pretos e de baga, cacau e derivados, especiarias.**SABOR** Equilibrado, com boa frescura, taninos redondos, nuances vegetais, termina persistente e ousado.ABSURDO VINUM
T. +351 926 190 825**16,8****GRANDES QUINTAS**

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 12,00

DOURO

14,2% vol.

ENÓLOGO
LUÍS SOARES DUARTE, ROSA SEQUEIRA.CASTAS
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL,
TINTO CÃO, TINTA RORIZ, SOUSÃO.**COR** Rubi concentrado, limpo.**AROMA** Elegante; intenso em notas de frutos vermelhos e silvestres bem maduros, perfeitamente integrados com notas balsâmicas, tostados.**SABOR** Fresco e cativante, tem boa estrutura, taninos firmes mas domados, acidez correta, notas mentoladas, frutado, com toque floral, madeira bem integrada, deixa um final de boca prolongado.

SOCIEDADE AGRÍCOLA CASA DE ARROCHELLA, LDA.

T. +351 213 713 240

F. +351 213 713 246

arrochella@fimove.pt

<http://arrochella.com/>www.facebook.com/arrochella

BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5	ABALADIÇO
	REG BRANCO 2014
€ 4,20	TEJO 11,5% vol.
	ENÓLOGO HERNANI CANAVARRO MAGALHÃES
	CASTAS FERNÃO PIRES, ARINTO E TRINCADEIRA DAS PRATAS
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, cristalino.
AROMA	Elegante e distinto, com nota intensa de frutos tropicais e frutos citrinos, suave floral.
SABOR	Tem bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, boa frescura e acidez, Deixa um final rico, longo e harmonioso.
	CASAL DA FONTE - MSI, LDA T. +351 263 094 425 geral@casaldafonte.pt www.facebook.com/VinhosCasalDaFonte www.casaldafonte.pt



16,8	QUINTA DO PESSEQUEIRO
	DOC TINTO 2012
€ 24,00	DOURO 13,5% vol.
	ENÓLOGO JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA (FILHO)
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.
COR	Rubi com reflexos violeta, limpo.
AROMA	Frutado intenso, com nuances tostadas, resina e especiarias.
SABOR	Equilibrado, com boa acidez, taninos macios, especiarias a definir o palato, fruta mais discreta, termina persistente e ousado.
	QUINTA DO PESSEQUEIRO – DOMAINES ROGER ZANNIER T. +351 254 422 081



16,8	€ 11,00
CASTELAR	
	DOC TINTO 2011
	BAIRRADA 14% vol.
	ENÓLOGA VANDA PAIVA
	CASTAS BAGA, TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA.
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Distinto e muito agradável; com notas predominantes de frutos maduros, com destaque para ameixa, mirtilos e cassis, nuances florais, notas tostadas.
SABOR	Harmonioso, tem bom corpo e volume, taninos aveludados, boa acidez e frescura, madeira bem integrada, suave especiaria, termina persistente e gastronómico.
	VINÍCOLA CASTELAR T. +351 234 730 810 F. +351 234 730 819 geral@vinicolacastelar.pt www.vinicolacastelar.pt www.facebook.com/vinicolacastelar

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,8	VASQUES DE CARVALHO
	PORTO TAWNY 10 ANOS
€ 40,00	DOURO 20% vol.
	ENÓLOGO JAIME COSTA
	CASTAS S/INF
	COR Âmbar com nuances avermelhadas, limpo.
	AROMA Frutado, com notas vegetais e especiarias.
	SABOR Equilibrado e muito elegante, tem notas de frutos secos, folha de tabaco, untuoso, com boa acidez, termina persistente.
	VASQUES DE CARVALHO T. +351 254 324 263



16,7	QUINTA DO PINTO
	ESTATE COLLECTION
	REG BRANCO 2013
€ 9,95	LISBOA 14,5% vol.
	ENÓLOGO MANUEL VIEIRA
	CASTAS FERNÃO PIRES, ARINTO, ANTÃO VAZ, ROUSSANNE, VIOGNIER, SAUVIGNON BLANC.
	COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.
	AROMA Intenso em notas frutadas, frutos de pomar, amarelos e tropicais.
	SABOR Equilibrado, com boa acidez, envolvente, mantém o perfil frutado, termina longo e harmonioso.
	QUINTA DO PINTO – SOC. COM. E AGRÍCOLA T. +351 263 769 216



16,7	VALE BARQUEIROS
	REG TINTO RESERVA 2010
€ 9,90	ALENTEJO 14,5% vol.
	ENÓLOGO JOACHIN ROQUE
	CASTAS ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON.
	COR Granada, limpo.
	AROMA Distinto, com predominantes notas de frutos negros e do bosque bem maduros, suave balsâmico, especiarias e tostados.
	SABOR Boa estrutura, excelente acidez, taninos aveludados, especiado, termina persistente.
	VASCO FARIA T. +351 228 341 000



16,8	ERBON
	DOC TINTO 2013
	TRÁS-OS-MONTES 13% vol.
	ENÓLOGO FRANCISCO MONTENEGRO
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ALICANTE BOUSCHET.
	COR Rubi, limpo.
	AROMA Harmonioso; com predominantes notas de morangos, cerejas e framboesas maduros, ligeiro floral.
	SABOR Bom corpo e volume, estrutura correta, bem feito, com frescura, taninos redondos, fruta envolvente, termina persistente.
	NOBREPONTE, LDA CASA GRANDE DO SEIXO T. +351 276 341 106 geral@casagrandedoseixo.pt www.facebook.com/enoturismo.seixo www.casagrandedoseixo.pt



16,7	AFFECTUS LOUREIRO
	DOC BRANCO 2014
€ 4,30	VINHO VERDE 13% vol.
	ENÓLOGO ANTÓNIO SOUSA
	CASTAS LOUREIRO
	COR Citrino, límpido.
	AROMA Perfumado, intenso em frutos tropicais e exóticos, flores brancas, chá verde.
	SABOR Com boa estrutura, equilibrado, fresco, gastronómico e com um final harmonioso.
	QUINTA DE CURVOS T. +351 253 048 032



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5 QUINTA DAS ESTRÉGUAS

DOC TINTO RESERVA 2008

€ 8,50 DÃO 13,5% vol.



ENÓLOGO
PEDRO MARQUES BORGES, VINES & WINES

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

COR Rubi carregado com ligeiros reflexos acastanhados, limpo.

AROMA Interessante, com notas predominantes de frutos vermelhos maduros, cerejas, ginjas, morangos, envoltas em tostados e especiarias.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios e envolventes, acidez correta, frutado e especiado, termina prolongado de elevado perfil gastronómico.

VINÍCOLA DE NELAS

T. +351 232 944 243

F. +351 232 945 729

geral@vinicola-nelas.pt

www.facebook.com/vinicoladenelas

http://www.vinicola-nelas.pt/



16,5 COLEÇÃO PRIVADA DSF

REG ROSÉ 2014

€ 4,90 PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,8% vol.



ENÓLOGO
DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS MOSCATEL ROXO

COR Rosado suave, brilhante.

AROMA Intenso em notas de framboesas, cerejas e pétalas de rosas.

SABOR Harmonioso, fresco, frutado e floral, seco, termina persistente e gastronómico.

JOSÉ MARIA DA FONSECA

T. +351 212 198 940



16,5 CONVENTO DE TOMAR

DOC TINTO RESERVA 2012

€ 4,98 TEJO 13,5% vol.



ENÓLOGO
HERNANI CANAVARRO MAGALHÃES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, CABERNET
SAUVIGNON, SYRAH.

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado intenso, frutos de baga e frutos pretos em destaque, bem maduros, sugere notas de violetas, especiarias e tostados.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos macios, acidez correta, fruta bem integrada com a madeira subtil, termina longo e cativante.

QUINTA DO CAVALINHO VINHOS

T. +351 236 949 161



16,5 DOIS CARVALHOS

DOC TINTO RESERVA 2010

€ S/INF TEJO 13,5% vol.



ENÓLOGO
ALICE SIMÕES

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

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos e silvestres maduros, violetas, flores do monte e especiarias.

SABOR A madeira bem incorporada, boa acidez, taninos macios, termina persistente e especiado.

FERNANDO RODRIGUES CARVALHO

T. +351 243 702 814



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5 ENCOSTA DO SOBRAL

€ 7,90 TEJO 14% vol.



ENÓLOGO
PEDRO SERENO

CASTAS TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL,
TOURIGA FRANCA.

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos maduros
harmonizados com tostados elegantes.

SABOR Redondo, cativante, com boa acidez,
taninos aveludados, ligeira especiaria,
balsâmico, termina persistente.

ENCOSTA DO SOBRAL
T. +351 249 371 510



16,5 € 5,99

ROVISCO GARCIA

REG BRANCO 2014



ALENTEJO 12,5% vol.

ENÓLOGO
LUÍS LOURO

CASTAS
ARINTO, ANTÃO VAZ.

COR

Amarelo citrino com reflexos
esverdeados, cristalino.

AROMA

Mineral, marcado pela presença de
frutos citrinos, limão amarelo, laranja
do Algarve.

SABOR

Guloso, envolvente, tem boa acidez
e frescura, fruta bem presente, toque
amanteigado, deixa um final de boca
apelativo e gastronómico.

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



16,5 € 4,90

SERRAS DE GRÂNDOLA

REG ROSÉ 2014



PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

ENÓLOGA
MARIA JACINTA SILVA

CASTAS
CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL,
ARAGONÉZ.

COR

Rosado suave, brilhante.

AROMA

Elegante e distinto; frutado e floral,
com destaque para as notas de cerejas e
frutos vermelhos frescos.

SABOR

Fresco, mineral, com a fruta bem
presente, tem bom corpo e volume,
alguma complexidade, seco, termina
persistente e sedutor.

MARIA JACINTA N. C. G. SOBRAL DA SILVA
A SERENADA ENOTURISMO
T. +351 269 498 014
T. +351 929 067 027 | +351 269 498 014
geral@serenada.pt
reservas@serenada.pt
www.serenada.pt/
www.facebook.com/A.Serenada.Enoturismo



16,5 ENCOSTA DO SOBRAL

REG TINTO SELECTION 2013

€ 4,50 TEJO 13,5% vol.



ENÓLOGO
PEDRO SERENO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH,
CABERNET SAUVIGNON.

COR Rubi, limpo.

AROMA Frutado, frutos vermelhos maduros em
destaque, floral, com notas vegetais.

SABOR Fresco, harmonioso, com bons taninos,
termina persistente e gastronómico.

ENCOSTA DO SOBRAL
T. +351 249 371 510



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5 **MODESTU'S**
DOC BRANCO 2014
€ 6,99 VINHO VERDE 12,5% vol.

ENÓLOGO
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS
ARINTO, AZAL.

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Elegante; é frutado, com destaque para os frutos tropicais e citrinos, com suave toque floral.

SABOR Bom corpo e volume, mostra carácter, revela notas de maçã verde, ananás e chá verde, boa frescura, termina persistente e cativante.

VINHO VERDE MODESTU'S
MODESTO AUGUSTO FREITAS CASTRO
T. +351 914 160 565
www.modestus.eu
info@modestus.eu
Facebook: vinhoverdemodestus
Instagram: vinhoverdemodestus



16,5 **HERDADE DA FONTE COBERTA**
REG BRANCO RESERVA 2013
€ 8,00 ALENTEJO 13% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ ANTÓNIO FONSECA

CASTAS **ANTÃO VAZ, ARINTO.**

COR Amarelo citrino com ligeiras notas esverdeadas, límpido.

AROMA Frutado, com predominantes notas de casca de lima, limão, ananás e outros frutos tropicais maduros, toque baunilhado.

SABOR Tem boa frescura, envolvente, com bom corpo e volume, a fruta bem casada com nota tostadas suaves, persistente no final.

SANTOS E SANTOS – COMPANHIA DE VINHOS
T. +351 261 339 176



16,5 **MONTE MAYOR**
REG BRANCO 2014
€ 7,99 ALENTEJO 13% vol.

ENÓLOGO
RUI REGUINGA, CARLOS RODRIGUES.

CASTAS **VERDELHO, ANTÃO VAZ, ARINTO.**

COR Citrino, cristalino.

AROMA Intenso em notas de frutos brancos de pomar, ameixa, ligeiro tropical e flores citrinas.

SABOR Equilibrado e harmonioso, mantém o perfil frutado, tem boa frescura e termina muito apelativo e longo.

ADEGA MAYOR
T. +351 268 699 440



16,5 **ONDA NOVA**
REG TINTO 2012
€ 16,00 ALGARVE 13% vol.

ENÓLOGO
RUBEN PINTO

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET**

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Complexo; com fruta silvestre e do bosque envolvida em notas especiadas e tostados.

SABOR Boa estrutura, equilibrado, taninos macios, boa acidez, termina longo.

ADEGA DO CANTOR / QUINTA DO MOINHO
T. +351 289 572 668



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5	PAXÁ
€ 11,00	ALGARVE 15% vol.
	ENÓLOGO MÁRIO ANDRADE
	CASTAS SYRAH, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL.
COR	Granada intenso, limpo.
AROMA	Interessante; com notas resultantes do estágio, como cacau, folhas de tabaco, especiarias e um toque balsâmico.
SABOR	Boa estrutura, bom corpo e volume, taninos redondos, acidez correta, ligeira fruta compotada em harmonia com a madeira e deixa um final longo e intenso.
	PAXÁ WINES T. +351 911 941 170



16,5	QUINTA DE ALDERIZ
€ 14,00	S/INF 45% vol.
	ENÓLOGO JOÃO GARRIDO
	CASTAS ALVARINHO
COR	Transparente, cristalina.
AROMA	Frutada e harmoniosa.
SABOR	Macia, equilibrada, com o álcool bem presente, mantém notas frutadas, termina muito persistente.
	SOC. AGRÍC. DA CASA PINHEIRO T. +351 251 666 053



16,5	TAPADA DOS MONGES
€ S/INF	VINHO VERDE 11% vol.
	ENÓLOGO GUILHERME PEREIRA
	CASTAS S/INF
COR	Amarelo citrino com tons esverdeados, límpido.
AROMA	Intenso em notas de frutos tropicais.
SABOR	Frutado, fresco e jovem, tem boa estrutura, bom corpo, e perfil gastronómico. Termina persistente e harmonioso.
	VINHOS NORTE T. +351 253 509 040



16,5	HERDADE DOS PIMENTÉIS
€ 7,50	ALGARVE 14,5% vol.
	ENÓLOGO PAULO FONSECA
	CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL.
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Elegante; com sedutoras notas de frutos pretos maduros, ameixa, mirtilos, violetas, balsâmico, nuances de charuto.
SABOR	Muito equilibrado, delicado, com taninos domados, madeira bem casada com a fruta, boa frescura, tem bom corpo e termina persistente e cheio de personalidade.
	HERDADE DOS PIMENTÉIS T. / F. +351 965 034 183 geral@herdadedospimenteis.pt herdadedospimenteis@gmail.com www.herdadedospimenteis.pt Facebook: Herdade-dos-Pimenteis



16,5	QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA
€ 9,50	LISBOA 13% vol.
	ENÓLOGOS GRAÇA GONÇALVES, GRÉGORIO VIENNOIS.
	CASTAS SYRAH
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Elegante e harmonioso; frutado, com destaque para notas vegetais a sugerir ervas aromáticas.
SABOR	Com boa estrutura, é equilibrado, tem boa acidez, taninos redondos, deixa um final persistente e fresco.
	JOSÉ BENTO DOS SANTOS T. +351 213 171 343



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5 REGUENGOS CIDREIRA DO VINHO 2015

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 20,50 ALENTEJO 14,5% vol.



ENÓLOGO
RUI VELADAS

CASTAS TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET,
TOURIGA NACIONAL.

COR Granado carregado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos em passa
e compotados, a sugerir ameixas, mirtilos e
amoras, especiarias e notas tostadas.

SABOR Frutado, com boa acidez, taninos redondos,
noz-moscada, pimenta, tostados, deixa um
final persistente e cativante.

CARMIM
T. +351 266 508 200



16,5 SOLAR DOS LOBOS REG BRANCO 2014

€ 3,49 ALENTEJO 12,5% vol.



ENÓLOGO
MARIANA PINTO

CASTAS SAUVIGNON BLANC, ARINTO, ANTÃO
VAZ, CHARDONNAY.

COR Amarelo citrino com ligeiros tons
esverdeados, limpo.

AROMA Harmonioso, fresco e jovem, com notas
predominantes de frutos tropicais e
citrinos.

SABOR Seduz pelo equilíbrio e frescura, tem bom
corpo e termina persistente.

SILVEIRA & OUTRO
T. +351 915 369 341



16,5 SANTOS DA CASA DOURO 2012

€ 5,49 DOURO 13% vol.



ENÓLOGO
HÉLDER CUNHA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA
FRANCA, TINTA RORIZ.

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos, toque
floral, tostados, grãos torrados.

SABOR Bom corpo e volume, taninos redondos,
acidez correta, notas de café e cacau
envolvidas na fruta e especiarias, termina
muito persistente.

SANTOS & SEIXO – WINE EXPORTS
T. +351 218 222 308



16,5 SOLAR DOS LOENDROS REG BRANCO 2014

€ 3,90 TEJO 13% vol.



ENÓLOGA
TERESA NICOLAU

CASTAS CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos tropicais
frescos e envolventes.

SABOR Interessante, equilibrado, frutado com
nuances florais, tem bom corpo e volume,
frescura q.b., termina persistente.

CASA AGRÍCOLA SOLAR DOS LOENDROS
T. +351 249 345 839



16,5 SÃO DOMINGOS AGUARDENTE VINICA VELHÍSSIMA 5 ANOS

€ 18,00 S/INF 40% vol.



ENÓLOGO
SUSANA PINHO

CASTAS S/INF

COR Acastanhada, limpo.

AROMA Intenso, com notas de frutos secos,
tostados, pinho.

SABOR Envolvente, com álcool notório, confirma
o perfil, acrescenta notas resinosa, nozes
e avelãs, termina persistente.

CAVES DO SOLAR DE SÃO DOMINGOS
T. +351 231 519 680



16,5 VOLÚPIA DOC BRANCO 2014

€ 4,50 BAIRRADA 13% vol.



ENÓLOGA
SUSANA PINHO

CASTAS SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY,
MARIA GOMES.

COR Amarelo citrino com tons esverdeados,
límpido.

AROMA Fresco, com intensas notas frutadas, com
destaque para os frutos tropicais, abacaxi e
maracujá, ligeiro citrino e flores.

SABOR Bem estruturado, confirma o perfil
aromático, deixa um final saboroso e
prolongado.

CAVES DO SOLAR DE SÃO DOMINGOS
T. +351 231 519 680



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5 QUINTA DOS ABIBES

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 10,00 BAIRRADA 13,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, CABERNET
SAUVIGNON.

COR Granada com tons acastanhados, limpo.

AROMA Com acentuadas notas de frutos do
bosque e de baga, mirtilos, ameixa,
complexo e a mostrar cada vez mais.

SABOR Frutado, com boa acidez e frescura,
taninos firmes mas macios, tosta bem
integrada, deixa um final harmonioso.

QUINTA DOS ABIBES
T. +351 917 206 861



16,5 S. SEBASTIÃO

REG TINTO 2013

€ 4,75 LISBOA 13,5% vol.

ENÓLOGO
FILIPE SEVINATE PINTO

CASTAS SYRAH, TINTA RORIZ.

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso; intenso em aromas a frutos
pretos, com destaque para a ameixa.

SABOR Estrutura equilibrada, acidez correta,
taninos macios, frutado, com notas de
mirtilos, amoras, suave vegetal, termina
longo e apelativo.

MULTIWINES
T. +351 263 978 549



16,5 TONS DE DUORUM

DOC BRANCO 2014

€ 3,99 DOURO 12,5% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ MARIA SOARES FRANCO

CASTAS VIOSINHO, RABIGATO, VERDELHO,
ARINTO.

COR Amarelo citrino com ligeiros tons
esverdeados, brilhante.

AROMA Intenso em notas de frutos citrinos e
flores.

SABOR Envolvente, harmonioso, frutado,
ligeiramente tropical, tem um final de boca
persistente e guloso.

DUORUM VINHOS
T. +351 268 339 910



16,5 ERBON

DOC BRANCO 2013

TRÁS-OS-MONTES 13% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS
VIOSINHO, ARINTO.

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Predominante em notas de frutos
citrinos maduros, frutos tropicais, chá
verde.

SABOR Cheio de frescura, frutado, conjunto
harmonioso, bom corpo e volume,
termina longo e gastronómico.

NOBREXPOENTE, LDA
CASA GRANDE DO SEIXO
T. +351 276 341 106
geral@casagrandedoseixo.pt
www.facebook.com/enoturismo.seixo
www.casagrandedoseixo.pt



16,5 AFFECTUS EARLY HARVEST

DOC BRANCO 2014

€ 4,50 VINHO VERDE 9,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SOUSA

CASTAS LOUREIRO, TRAJADURA.

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Fresco, jovem, frutado, revelando em
destaque frutos tropicais.

SABOR Equilibrado, fácil de agradar, com a fruta
bem evidente, agora com notas citrinas,
fresco, deixa um final sedutor.

QUINTA DE CURVOS
T. +351 253 048 032



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente

LISTAGEM DE OUTROS VINHOS PROVADOS

Brancos, rosados, tintos, generosos e espumantes.

Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.	
16.3	AFETUS DOC VINHO VERDE AVESSO 2014
16.3	CALADESSA DOC ALENTEJO BRANCO ESCOLHA 2014
16.3	DONA MARIA REG ALENTEJANO BRANCO 2014
16.3	BONS ARES REG DURIENSE TINTO 2009
16.3	VINHA D'ERVIDEIRA DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013
16.3	ENCOSTAS DE CAIZ DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2014
16.3	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJANO TINTO 2011
16.3	VIDIGUEIRA REG ALENTEJANO TINTO 2012
16.2	PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2014
16.0	DONA MARIA REG ALENTEJANO TINTO 2012
16.0	FONTE MOURO REG ALENTEJANO TOURIGA NACIONAL RESERVA 2012
16.0	HERDADE DA FARIZOA REG ALENTEJANO TINTO 2013
16.0	HERDADE DA PIMENTA SINGLE ESTATE REG ALENTEJANO TINTO 2013
16.0	JOSÉ DE SOUSA REG ALENTEJANO TINTO 2011
16.0	MAGNA CARTA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2011
16.0	TINTO DA TALHA REG ALENTEJANO TINTO GRANDE ESCOLHA 2009
16.0	INVENTUM BY PAULO LAUREANO DOC ALENTEJANO TINTO 2011
16.0	TERRAS DE MONFORTE REG ALENTEJANO TINTO 2012
16.0	MONTE DAMIÃO REG ALENTEJANO TINTO 2011
16.0	VINHAS DAS LEBRES REG ALENTEJANO TINTO 2013
16.0	CONVÉS REG ALENTEJANO TINTO ESCOLHA 2012
16.0	GA GRANJA AMARELEJA DOC ALENTEJO TINTO MORETO 2013
16.0	SÃO DOMINGOS DOC BAIRRADA BRANCO 2014
16.0	PORTA DA CALADA REG ALENTEJANO BRANCO 2014
16.0	BUCELLAS DOC BUCELAS ESPUMANTE ARINTO RESERVA 2009
16.0	COLEÇÃO PRIVADA DSF REG PENÍNSULA DE SETÚBAL VERDELHO 2014
16.0	CONFRARIA IG LISBOA ESPUMANTE RESERVA BRUTO ARINTO 2012
16.0	CONTEMPORAL SELECTION DOC DOURO TINTO 2012
16.0	GRANDES QUINTAS VILA FLOR DOC DOURO TINTO RESERVA 2011
16.0	MODESTU'S DOC VINHO VERDE VINHÃO 2014
16.0	QUINTA DA PACHECA DOC DOURO BRANCO 2014
16.0	QUINTA DE ALDERIZ DOC VINHO VERDE ALVARINHO 2014
16.0	QUINTA DE CAMARATE REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO SECO 2014
16.0	QUINTA DE SANTA CRISTINA IG MINHO ALVARINHO COLH. SELC. 2012
16.0	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJANO ARAGONEZ 2014
16.0	SANTOS DA CASA REG ALENTEJANO TINTO 2013
16.0	SÃO DOMINGOS ESPUMANTE EXTRA RESERVA BRUTO
16.0	SCORPIO REG TEJO ESPUMANTE ARINTO BRUTO ZERO 2012
16.0	VIDA NOVA REG ALGARVE BRANCO 2014
16.0	VIDA NOVA REG ALGARVE ROSÉ 2014
16.0	HERDADE GRANDE REG ALENTEJANO TINTO 2012
16.0	VÁRZEA DO MINHO REG MINHO TOURIGA NACIONAL RESERVA 2011
16.0	VALE D'AMADA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2009
16.0	CLARETE REG ESTREMADURA TINTO 2006
16.0	HERDADE GRANDE GERAÇÕES REG ALENTEJO TINTO COLH. SEL. 2012
16.0	PORTAL DOC DOURO ROSÉ 2014
16.0	CASA DAS BUGANVÍLIAS DOC VINHO VERDE LOUREIRO 2014
16.0	PORTAL DOC DOURO BRANCO 2014
16.0	PORTAL DOC DOURO MOSCATEL GALEGO BRANCO 2014
16.0	BRIDÃO DOC TEJO ROSÉ 2014
16.0	QUINTA DE MONTE D'OIRO LYBRA REG LISBOA ROSÉ 2014
16.0	QUINTA DE MONTE D'OIRO LYBRA REG LISBOA BRANCO 2014
16.0	VIA LATINA DOC VINHO VERDE LOUREIRO 2014
16.0	ENCANTE REG ALENTEJANO BRANCO 2014
16.0	S. SEBASTIÃO REG LISBOA SAUVIGNON BLANC 2014
15.9	VALE DA CALADA REG ALENTEJANO BRANCO 2014

15.8	DINE WITH ME TONIGHT REG ALENTEJANO TINTO 2012
15.8	BSE – BRANCO SECO ESPECIAL REG. PEN. SETÚBAL BRANCO 2014
15.8	CAIADO REG ALENTEJANO BRANCO 2014
15.8	CONTEMPORAL SELECTION REG LISBOA BRANCO 2013
15.8	CONVÉS REG ALENTEJANO TINTO 2012
15.8	GRANDES QUINTAS DOC DOURO TINTO 2012
15.8	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJO BRANCO 2014
15.8	PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO BRANCO COLH ESPECIAL 2014
15.8	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2014
15.8	QUINTA DE SANTA CRISTINA IG MINHO 2014
15.8	REDONDO DOC ALENTEJO TINTO 2013
15.8	SOLAR DOS LOBOS REG ALENTEJANO ROSÉ 2014
15.8	SOLAR DOS LOENDROS REG TEJO CABERNET SAUVIGNON 2013
15.8	BOHINA DOC VINHO VERDE BRANCO 2013
15.8	MONTES DE LÁ REG ALENTEJANO BRANCO 2014
15.8	REGUENGOS DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2013
15.8	MARQUÊS DOS VALES DUO REG ALGARVE BRANCO 2014
15.8	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE TINTO BRUTO
15.8	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE ARINTO 2013
15.8	CASA DE OLEIROS DOC VINHO VERDE PEDERNÃ 2014
15.8	DINE WITH ME TONIGHT REG ALENTEJANO TINTO 2012
15.7	MONTE DA PESTANA DOC ALENTEJO BRANCO 2014
15.7	SERRADAYRES DOC TEJO BRANCO 2014
15.7	LUSITANO DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2013

Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.	
15.5	PROVA RÉGIA DOC BUCELAS ARINTO RESERVA 2013
15.5	QUINTA DO FERRO DOC VINHO VERDE ARINTO 2014
15.5	CASALINHO DOC VINHO VERDE ARINTO 2014
15.5	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DOC DO TEJO ARINTO 2014
15.5	QUINTA DA ALORNA REG TEJO ARINTO 2014
15.5	MARQUÊS DE BORBA DOC ALENTEJO ARINTO 2014
15.5	ADORAZ DOC VINHO VERDE BRANCO 2014
15.5	AFFECTUS DOC VINHO VERDE ROSÉ 2014
15.5	ALAMBRE DOC PENÍNSULA DE SETÚBAL MOSCATEL
15.5	CAIADO REG ALENTEJANO ROSÉ 2014
15.5	ENCOSTA DO SOBRAL REG TEJO BRANCO SELECTION 2014
15.5	NÉCTAR D'ALDERIZ ABAFADO ALVARINHO
15.5	PERIQUITA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2014
15.5	QUINTA DE SANTA CRISTINA IG MINHO ALVARINHO E TRAJADURA 2014
15.5	SERRADAYRES REG TEJO TINTO 2013
15.5	STATUS DOC DÃO BRANCO 2013
15.5	AUDAZ REG ALENTEJANO TINTO 2014
15.5	MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO 2014
15.5	MUROS DE VINHA DOC DOURO ROSÉ 2014
15.5	S. SEBASTIÃO REG LISBOA ROSÉ 2014
15.5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ROSÉ 2014
15.5	VIA LATINA REG MINHO BRANCO 2014
15.5	HERDADE GRANDE REG ALENTEJANO BRANCO COLH. SELEC. 2014
15.5	CASAL DA ADEGA DOC DOURO TINTO
15.5	FOLHA DO MEIO REG ALENTEJANO TINTO 2010
15.5	POUCA ROUPA REG ALENTEJANO TINTO 2014
15.5	BARRANCOA REG ALENTEJANO TINTO 2012
15.5	CAIADO REG ALENTEJANO TINTO 2014
15.5	MONTE DA SEDA REG ALENTEJANO TINTO 2013
15.5	TOUTALGA REG ALENTEJANO TINTO 2013
15.5	ENCANTE REG ALENTEJANO TINTO 2012

15.5	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DOC RIBATEJO TINTO GARRAFEIRA 2005
15.3	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE TINTO BRUTO
15.3	PITEIRA PREMIUM DOC ALENTEJO TINTO 2014
15.2	MONTE JUDEU REG LISBOA TINTO 2012
15.2	MONSARAZ CIDADE EUROPEIA DO VINHO 2015 DOC ALENTEJO TINTO 2014
15.2	FRONTARIA DOC DOURO BRANCO 2014
15.0	CAMPELO DOC VINHO VERDE BRANCO ADAMADO 2014
15.0	FERRO DOC VINHO VERDE VINHÃO 2014
15.0	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DOC TEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2014
15.0	QUINTA DE CAMARATE REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO DOCE 2014
15.0	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRUTO ARINTO 2014
15.0	TERRAS DO SADO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ARINTO 2014
15.0	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRUTO VINHÃO 2011
15.0	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE VINHÃO 2014
15.0	QUINTA DO FERRO DOC VINHO VERDE AVESSO 2014
15.0	TERRAS D'ERVIDEIRA REG ALENTEJANO BRANCO 2014
15.0	CONDADO REG ALENTEJANO TINTO 2012
15.0	S DE SOL REG ALENTEJANO TINTO 2013
15.0	MONSARAZ DOC ALENTEJO BRANCO 2014
15.0	MURAL DOC DOURO BRANCO 2014
15.0	S DE SOL REG ALENTEJANO BRANCO 2014
15.0	BONINA DOC VINHO VERDE ROSÉ 2014
15.0	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE BRANCO 2014
15.0	MARIA SAUDADE DOC VINHO VERDE BRANCO
15.0	CONDADO REG ALENTEJANO BRANCO 2014
15.0	MONTE DAS TALHAS REG ALENTEJANO BRANCO 2014
15.0	MARQUÊS DOS VALES REG ALGARVE ROSÉ 2014
15.0	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE ROSÉ 2014
15.0	TERRAS D'UVA REG ALENTEJANO TINTO 2013
15.0	GA GRANJA AMARELEJA DOC ALENTEJO TINTO 2014
15.0	PITEIRA DOC ALENTEJO TINTO 2014
15.0	CHÃO DA VINHA IG ALENTEJO TINTO 2013
14.8	CASA DAS BUGANVÍLIAS DOC VINHO VERDE VINHÃO 2014
14.8	LUSITANO REG ALENTEJANO BRANCO 2014
14.8	MUROS DA VINHA DOC DOURO BRANCO 2014
14.7	TERRAS DE XISTO REG ALENTEJANO TINTO 2014
14.7	TERRAS D'ERVIDEIRA REG ALENTEJANO TINTO 2014
14.5	MARIAFONSO BRANCO FRISANTE LISBOA
14.5	BUCELLAS DOC BUCELAS ARINTO 2014
14.5	PROVA RÉGIA DOC BUCELAS ARINTO 2013
14.5	PERIQUITA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2014
14.5	BONINA DOC VINHO VERDE TINTO 2013
14.5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE VINHÃO 2014
14.5	SOLAR DOS LOENDROS REG TEJO ROSÉ 2014
14.5	QUINTA DO GARRO IG TINTO ALENTEJO 2013
14.5	CONTEMPORAL REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2013
14.5	LAGARES DO CERRADO DOC DÃO TINTO 2001
14.0	FITA AZUL ESPUMANTE BRUTO ROSÉ
14.0	LANCERS ESPUMANTE BRUTO ROSÉ
14.0	QUINTA DO BOIÇÃO DOC BUCELAS ESPUMANTE SPÉCIAL CUVÉE BRUTO ARINTO 2008
14.0	TERRAS DE XISTO REG ALENTEJANO ROSÉ 2014
14.0	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE ESPADEIRO ROSÉ 2014

Seja responsável. Beba com moderação.

FÉRIAS EM FAMÍLIA

No Holiday Inn Porto Gaia as crianças não pagam!



Inclui: 1 Noite de Alojamento em quarto familiar
(2 Adultos e 2 Crianças)

Pequeno-almoço Buffet com Show Cooking

Surpresa para as crianças

Acesso gratuito ao Ginásio

Parking gratuito

A partir de

119€

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

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

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





EVENTO
DOURO SUPERIOR





Festival de Vinhos do Douro Superior

> texto **Carlos Janeiro** > fotografias **Carlos Janeiro / D. R.**

A 4ª edição voltou a afirmar-se como um evento vínico de sucesso e voltou a encher-se de visitantes interessados em conhecer mais de perto o vinho produzido nesta região, um número de visitantes recorde, que ao longo de três dias, fizeram de Vila Nova de Foz Côa uma verdadeira capital do vinho.

No final do mês de Maio, Vila Nova de Foz Côa foi palco para mais uma edição do Festival de Vinhos do Douro Superior (FVDS). Para além dos vinhos em prova, o festival contou uma vez mais com eventos paralelos que atraíram os amantes do vinho, como o Concurso de Vinhos do Douro Superior, que elegeu os melhores brancos, tintos e Portos, e as provas comentadas de brancos e tintos, Vinhos do Porto e uma prova de azeites. O FVDS contou ainda com o colóquio "Vinho e Turismo do Douro Superior", com moderação de Fernando Melo (Revista de Vinhos) e o excelente contributo do entusiasta duriense António Barreto, entre outros. Tendo em conta a localização do FVDS este pôde ser o ponto de partida para um fim de semana alargado de oportunidades

para conhecer também a casa de alguns produtores e o local ideal para ficar a conhecer algumas novidades para o sector. Deste modo, e logo no primeiro dia, visita à histórica Quinta de Ervamoira da Ramos Pinto, que esteve em risco de desaparecer debaixo de água com a construção da barragem do Côa, mas que, com a decisão da UNESCO de elevar as gravuras do Vale do Côa à categoria de Património da Humanidade, se livrou desse triste fim e teve o privilégio de se converter na primeira quinta vinhateira a usufruir do título de Património da Humanidade. Oportunidade para repetir uma viagem de jipe desde Muxagata até Ervamoira, que aconselho a todos, e a possibilidade de estar presente numa prova e jantar comemorativo dos 25 anos da marca Duas

Quintas que mostraram vinhos, brancos e tintos, com longevidade, elegância e frescura para continuar em garrafa durante mais anos. Os brancos encantaram e os tintos confirmaram.

No dia seguinte, paragem na Quinta de Castelo Melhor para um almoço com o empresário e enólogo José Maria Soares Franco e equipa da Duorum Vinhos, onde os vinhos da casa ligaram na perfeição com um cozido regional e também ficar a conhecer que o futuro passará pela construção de uma unidade hoteleira na Quinta de Castelo Melhor. A sub-região do Douro Superior necessita destes projetos para se transformar num um destino de excelência.

Ainda no campo da novidade, os produtores da 5 Bagos, proprietários da Quinta



da Saudade onde se produzem os vinhos Palato do Côa, inauguraram uma adega própria e aproveitando a ocasião, nada melhor do que visitá-la. Uma adega moderna, equipada com tecnologia recente, dimensionada para o presente do produtor, mas também já a pensar no futuro e projetada para utilizar a gravidade como grande aliada na movimentação das uvas aquando da vindima.

No último dia, visita à Quinta da Leda da Sogrape. Fantástico como alguns locais nos deixam sem palavras. Toda a paisagem circundante emite um silêncio ensurdecedor e após conhecer a adega partimos a caminho da Quinta da Granja, em carrinhas de caixa aberta, por entre estradas

onde o alcatrão não marca presença e onde somos rodeados por oliveiras, vinhedos e a bela paisagem natural desta Terra. Já na Quinta da Granja, praticamente junto ao Douro, tempo para degustar alguns dos vinhos aqui produzidos com uma descontrainda ementa de piquenique e onde a versatilidade de cada vinho se mostrou como o grande trunfo.

No final da tarde de domingo, foram anunciados os resultados do Concurso de Vinhos do Douro Superior. O prémio de Melhor Branco foi para o Bons Ares 2013; nos tintos, o destacado foi o Duorum Vinhas Velhas Reserva 2012; e o melhor vinho do Porto ficou para o Quinta de Ervamoira Vintage 2005.



CONCURSO DE VINHOS DO DOURO SUPERIOR



Medalha de Ouro . Brancos

Montes Ermos Códaga do Larinho 2014 (Adega Coop. de Freixo de Espada à Cinta); Quinta Vale d'Aldeia Alvarinho 2014 (Quinta Vale d'Aldeia); Palato Reserva 2014 (5 Bagos).

Medalha de Ouro . Tintos

Moinhos do Côa 2011 (Artur Adriano Proença Rodrigues); Quinta do Vesúvio 2011 e Altano Quinta do Ataíde Reserva 2011 (Symington Family Estates); Montes Ermos Grande Reserva 2011 (Adega Coop. de Freixo de Espada à Cinta); Quinta do Grifo Reserva 2011 (Rozès); Crasto Superior 2013 (Quinta do Crasto); Quinta do Vale Meão 2012 (F. Olazabal & Filhos); Quinta da Touriga Chã 2012 (Jorge Rosas Vinhos).

Medalha de Ouro . Vinho do Porto

Butler Nephew 30 Anos (Christie Port Wines); Barão de Vilar Colheita 2004 (Barão de Vilar, Vinhos); Quinta do Vesúvio Vintage 2013 (Symington Family Estates).

**SUNSET
WINE
PARTY**

25.07
18H30 . 23H00

ENTRADA 4,00€
OFERTA
DO COPO DE PROVA
VINHOS E PETISCOS
DJ MONCHIKE
ANIMAÇÃO
E UM PÔR-DO-SOL
QUE VAI SER
INESQUECÍVEL

HOTEL DO SADO
SETÚBAL

ORGANIZAÇÃO

paixão **VINHO purple** WINE


HOTEL DO SADO BUSINESS & NATURE

APOIO


SETÚBAL
Município do Setúbal


CASA DA BACIA
SETÚBAL
CENTRO DE PROMOÇÃO TURÍSTICA



VINHOS DA
PENÍNSULA
DE SETÚBAL



Mosel A região onde o Riesling é rei

> texto **Mário Conde** > fotografias **D. R.**

Nas margens do rio Mosel crescem enormes vinhedos que contribuem em muito para o elevado volume de produção de vinho da Alemanha, inclusive superior ao de Portugal.

A maior parte dos vinhos nascidos nas margens do rio Mosel são oriundos da casta Riesling, cujo nome é pronunciado de forma errada por muitas pessoas... Se na Alemanha alguém pronunciar "raiseling" em vez de "rizling" poderá ver a cara menos desejada dos germânicos...

Das encostas muito íngremes, algumas são mesmo as de maior declive onde podemos encontrar vinhas plantadas, e de dois tipos de solos muito diferentes, os pro-

dutores locais obtêm a partir da sua casta mais difundida uma admirável variedade de vinhos. Desde os Trocken, secos, frescos, acidulos, quase prontos a estalar na boca de quem os degusta, até aos Auslese, muito doces, por ação da botritis, existe uma panóplia de estilos de vinho, sendo alguns mais consensuais e fáceis de aceitar pelo mercado onde os Feinherb têm grande importância, e outros autênticos tesouros apenas capazes de demonstrar todo o seu potencial com o passar dos anos, conhecendo-se os vinhos feitos com essa intenção pela designação Kabinet.

Nesta zona, cuja atividade predominante é a vitivinicultura. Impressiona a importância dada à promoção da sua maior riqueza e as ações com vista a divulgar os vinhos locais acontecem com enorme frequência. Algo que nos admirou foi a partilha de instalações de um produtor com os seus vizinhos produtores, sendo no entanto muito comum na região. Um exemplo que demonstra bem o espírito local, é o facto de venderem em primeiro lugar a marca Mosel e só depois a marca de vinhos de cada um dos produtores...

O fascínio que os vinhos de Mosel exercem

Boa parte dos produtores
é agora liderada por jovens
que apostam no negócio
familiar de há gerações

é de tal ordem que boa parte dos produtores é agora liderada por jovens que apostam no negócio familiar de há gerações, fazendo-o com imensa garra, inovando enquanto preservam algumas tradições, criando imagens cuidadas para produtos que em resultado desses detalhes são valorizados, ao ponto de tornar a vida da terra apelativa o suficiente para fixar as novas gerações.

Encontrar uma região rural com estas características num país que é maioritariamente conhecido pela inovação tecnológica e pelas regras bem definidas, faz pensar. E quando um povo cuja caracterização inclui regularmente as palavras "frio" e "calculista" se dedica com tanta intensidade a uma atividade com tantos possíveis imprevistos, faz concluir que o mundo do vinho é mesmo apaixonante em todos os seus níveis!





Casa das Torres

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

A Quinta das Torres está situada à entrada da freguesia de Oliveira, a cerca de 4,5km da cidade do Peso da Régua, em plena Região Demarcada do Douro (Baixo Corgo), no interior da antiga Zona de Vinhos de Feitoria demarcada em 1756 pelo então Marquês de Pombal. Faz parte também da atual sub-região do Douro, objecto da recente classificação como património mundial por parte da UNESCO.

A Quinta das Torres é uma Quinta tradicional do Douro pertença da família dos atuais proprietários há várias gerações, sendo António Caetano de Sousa e Faria Girão a liderar a equipa, apoiado por Luís Rodrigues na enologia.

No passado dia 3 de junho, a imprensa reuniu-se para provar os vinhos numa animada mesa, no restaurante O Nobre, em Lisboa. Em prova estiveram 9 vinhos, entre brancos, rosados e tintos, de ambas marcas –

Sedinhas e Consensual. Foi um tour memorável, uma viagem de sentidos pelo que de melhor o douro tem para oferecer. E a ementa proposta pelo Sr. Nobre também fez as delícias dos presentes: sopa de santola, lombinho de peixe galo com maçã, vitela estufada e bolo de chocolate com sopa dourada. Pena que estas letras que acabei de escrever não se possam cheirar... e saborear!

Provamos o Sedinhas branco Reserva 2013; o Consensual branco Reserva 2013; Consensual rosé 2013; Consensual Justa Nobre tinto 2009 (exclusivo no restaurante O Nobre); Consensual tinto Unoaked 2013; Sedinhas tinto Reserva 2011; Sedinhas tinto Grande Reserva 2011; Consensual C16 tinto Grande Reserva 2012 (com 16,5% de Vol. Alc.); e Consensual tinto Top Premium Vinhas Velhas 2011, do qual só foram feitas 3000 garrafas de 0,75 L e 600 garrafas magnum.

Uma experiência destas tinha de ser partilhada e, por isso mesmo, na página seguinte encontra a nossa apreciação de alguns destes vinhos.

A Quinta das Torres tem cerca de 30 hectares de vinha em socalcos, implantados em terrenos xistosos, de acentuada inclinação

e com exposição sul/poente. As uvas são produzidas em regime de “produção integrada” no âmbito das “medidas agroambientais”, no estrito respeito por todas as normas e dispositivos ambientais, nacionais e comunitários em vigor.

“Tradição na Modernidade”, é o lema defendido nesta casa, sinónimo de prazer e de bom gosto que, ao longo de gerações, os proprietários desta Quinta têm tentado manter nestas terras centenárias.

O Turismo de Habitação é, aqui, também levado muito a sério.

Com efeito, em 1740, o sexto avô dos atuais proprietários, Doutor José António de Sousa e Faria, Doutor em Direito, Cavaleiro da Ordem de Cristo do Desembargo de Sua Majestade El-Rei D. João V, mandou construir, na Quinta das Torres, a Casa das Torres, atualmente Casa das Torres de Oliveira, um bonito Solar convertido hoje numa confortável unidade de Turismo de Habitação/Rural. É de resto esse 6o avô, conhecido também por SEDINHAS, pela especial predileção que mostrava por trajes de seda, que viria a dar com esse seu diminutivo o nome a um dos vinhos atualmente comercializados pela Quinta das Torres.



15,8	SEDINHAS DOC BRANCO RESERVA 2013
€ 4,50	DOURO 13% vol.
	ENÓLOGO LUÍS RODRIGUES
	CASTAS MALVASIA FINA, GOUVEIO (VERDELHO), RABIGATO.
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos tropicais, nuances de flores brancas.
SABOR	Tem bom corpo e volume, acidez em bom plano, mantém o perfil frutado, deixa um final longo e harmonioso.
	ANTÓNIO CAETANO DE SOUSA FARIA GIRÃO T. +351 254 336 743



16,5	CONSENSUAL DOC BRANCO RESERVA 2013
€ 4,90	DOURO 13,5% vol.
	ENÓLOGO LUÍS RODRIGUES
	CASTAS MALVASIA FINA, VIOZINHO, MOSCATEL GALEGO BRANCO.
COR	Amarelo citrino, límpido.
AROMA	Marcado pela notas de frutos tropicais e notas florais, harmonioso e distinto.
SABOR	Revela bom corpo e volume, boa acidez, fruta cativante, ligeiro citrino, harmonizada com madeira subtil que deixa notas de especiarias e um final prolongado.
	ANTÓNIO CAETANO DE SOUSA FARIA GIRÃO T. +351 254 336 743



17	SEDINHAS DOC TINTO RESERVA 2011
€ 6,50	DOURO 13,5% vol.
	ENÓLOGO LUÍS RODRIGUES
	CASTAS TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Predominante em notas de frutos maduros, compotados, como ginjas e cerejas, amoras e mirtilos, baunilha.
SABOR	Boa estrutura, bem definido, com notas frutadas em harmonia com a madeira, acrescenta nuances de cacau e ligeira especiaria, bons taninos, acidez correta, deixa um final de boca prolongado e cativante.
	ANTÓNIO CAETANO DE SOUSA FARIA GIRÃO T. +351 254 336 743



16	CONSENSUAL DOC TINTO UNOAKED 2013
€ 4,50	DOURO 13,5% vol.
	ENÓLOGO LUÍS RODRIGUES
	CASTAS TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Interessante, com notas frutadas diretas, destaque para os frutos vermelhos.
SABOR	Com boa estrutura, muito harmonioso, tem acidez correta, taninos macios, mantém a fruta e deixa um final longo e saboroso.
	ANTÓNIO CAETANO DE SOUSA FARIA GIRÃO T. +351 254 336 743



18	SEDINHAS DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011
€ 10,00	DOURO 15% vol.
	ENÓLOGO LUÍS RODRIGUES
	CASTAS TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Fantástico! Exuberante e intenso. Mostra notas de amoras e ameixas pretas bem maduras e madeira muito bem integrada e elegante.
SABOR	Envolvente, com excelente acidez, taninos firmes mas aveludados e promissores, tem bom corpo e volume, termina com notas de cacau, baunilha e especiarias, bem prolongado.
	ANTÓNIO CAETANO DE SOUSA FARIA GIRÃO T. +351 254 336 743



18,5	CONSENSUAL DOC TINTO TOP PREMIUM VINHAS VELHAS 2011
€ 24,00	DOURO 13,5% vol.
	ENÓLOGO LUÍS RODRIGUES
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTO CÃO, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, BASTARDO, TINTA FRANCISCA, TINTA AMARELA, SOUZÃO.
COR	Rubi concentrado, denso.
AROMA	Complexo, rico e cativante. Predominante em notas de frutos maduros, com destaque para ameixa preta, compota de mirtilos, combinadas com notas resultantes do estágio em madeira.
SABOR	Excelente estrutura, corpo e volume; boa acidez, taninos firmes mas polidos, com fruta harmonizada com as notas de especiarias, folha de tabaco, chá preto e suave baunilha, muito longo num final que tem promessa de longevidade.
	ANTÓNIO CAETANO DE SOUSA FARIA GIRÃO T. +351 254 336 743



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



ENOTURISMO
ALENTEJO



Herdade do Sobroso Excelência, no coração do Alentejo

> texto **Raquel Moreira Fernandes** > fotografias **D. R.**

A Herdade do Sobroso, com uma área total de 1600 ha, localizada no concelho da Vidigueira, e junto ao Alqueva, faz a fronteira entre o Alto e o Baixo Alentejo, com a Serra do Meandro a norte e o Guadiana sul, refletindo assim duas paisagens características, extremamente distintas. O relevo expressivo e a planície a perder de vista.



A Herdade do Sobroso foi adquirida pelos atuais proprietários, no ano 2000, como um projeto de vida da família Ginestal. Os 52 ha de vinha, foram plantados de origem, e duas ruínas existentes, aproveitadas para o desenvolvimento e edificação de duas casas, de traça puramente alentejana, que hoje constituem o alojamento hoteleiro. Desde que chegamos, deparamo-nos com um quadro de beleza singular. O conjunto de casas tradicionais, com os muros caiados de branco, alpendres com cadeiras de baloiço e confortáveis sofás, que convidam ao descanso, e à contemplação do cenário idílico das vinhas, dos montes a norte, das infinitas planícies a leste e sul, das águas serenas do Grande Lago (Alqueva), a transmitir frescura, aos dias de sol

quente e aberto do Alentejo. E a escutar o silêncio, apenas rasgado pelo cantar das inúmeras aves que fazem da Herdade o seu habitat, e das cigarras, para nunca nos esquecermos de onde estamos!

O acolhimento é a segunda etapa do encantamento que nos invade. Vítor, um dos encarregados, na ausência do casal de proprietários, faz as honras da casa, e recebe-nos com um imenso sorriso aberto, uma simpatia absoluta e notório orgulho em nos poder contar a história de uma casa, que também é de coração, a sua. Um comunicador fantástico que transmite em simultâneo a calma e tranquilidade que nos rodeia.

Composta por dois conjuntos de casas, uma frente à piscina, extremamente bem



enquadrada, a Casa da Cegonha, dispõe de quatro quartos e um T2. Todos com alpendre de frente e diretos para a piscina. Muito adequado a famílias, por ser mais resguardado.

A Casa da Quinta, podemos considerar a principal, com cinco quartos, sendo um deles a Suite Rosa, que nos é atribuída, e nos faz sentir nas mil e uma noites, com a cama em dossel, com a casa de banho em tadelak, com um banheiro enorme junto à janela sobre a planície e envolta em candelabros com velas. Primorosa!

Nesta casa, está inserida a sala de estar, onde no inverno se promove o convívio entre os hóspedes, junto à imensa lareira de chão, que aquece os pés, as mãos e o coração.



Contígua está a sala de refeições, onde o aproveitamento de uma parede original com séculos, cria uma atmosfera de ancestralidade. Mas a verdadeira magia, está na mesa, e nas iguarias, que com a sua mestria, a fada Josefa, a cozinheira, nos presenteia e delícia! A destacar, as empadinhas de caça, os ovos mexidos com espargos, a melhor e mais original, e muito premiada sopa de cação; com queijo fresco e ovo escalfado, os pratos de javali caçado na Herdade, e a doçaria conventual, pela mão da mestre doceira Gisela, com o original Bolo Tecolameco. O azeite produzido na Herdade do Sobroso, faz a diferença, acompanhado pelo tradicional e guloso pão alentejano. As compotas caseiras ao pequeno almoço, a fruta biológica de cultivo na Herdade, são todos dignos de praticarmos o verdadeiro pecado da gula!! Sem remorsos!

Obviamente que toda a excelência gastronómica, só consegue ser ainda mais insuperável, acompanhada pelos extraordinários vinhos da Herdade do Sobroso, que utilizando na sua maioria, castas autóctones, e fruto das melhores práticas agríco-

las e de vinificação, revelam estrutura, elegância e distinção. Da responsabilidade do enólogo e produtor, Filipe Teixeira Pinto, e do enólogo Luís Duarte.

E vários momentos passados na Herdade do Sobroso, convidam a saborear um desses grandes néctares. Seja em harmonia com as refeições, ou no final de tarde na piscina ou na sombra do alpendre, em que o rosé ou o branco Sobro fazem as delícias, ou frente à lareira, nas tarde frias de inverno em que um tinto, aquece a alma. As visitas às vinhas, à adega, acompanhadas de provas de vinhos cursos de iniciação à prova, acompanhamento nas vindimas, são alguns dos programas possíveis de realizar nesta Herdade do âmbito do enoturismo.

Mas muito mais há a descobrir de apaixonante!

Somos convidados pelo casal de proprietários, Sofia Ginestal e Filipe Teixeira Pinto, de uma simpatia, amabilidade e disponibilidade inexcusáveis, a realizar um safari de jipe, pela reserva natural incluída dentro da Herdade. A emoção e diversão são uma

... na piscina ou na
sombra do alpendre, o
rosé ou o branco Sobro
fazem as delícias...

constante. E o privilégio de avistar veados, javalis, muflões e gamos, no seu habitat natural, é extasiante.

Os programas de observação de imensas espécies de aves raras de habitam nesta Herdade, são também cada vez mais procurados.

O enoturismo, juntamente com o turismo cinegético, e complementados com outras experiências fantásticas disponibilizadas pela Herdade, como passeios de balão, passeios de canoa, passeios de barco no Alqueva, acrescem todo o valor e encanto aos dias passados na Herdade do Sobroso, tornando todo o conjunto de memórias da estadia, inesquecíveis e que nos fazem prometer a nós mesmos, e a todos os que com carinho nos receberam, que vamos voltar, muito em breve, e muitas vezes!

A man with a beard, wearing a white dress shirt and a red bow tie, is standing in a wine cellar. He is holding a bottle of red wine and looking at its label. The cellar has wooden shelves filled with many bottles of wine. In the foreground, there are several wine glasses, some containing red wine, which are slightly out of focus.

Momentos únicos

TINTOS + DE 10 ANOS

É certo que Portugal produz grandes vinhos, mas há alguns que são especiais, mais concentrados, complexos, ricos. Vinhos que precisam de tempo depois de chegarem à garrafa, pedindo condições adequadas de guarda para crescerem ao longo dos anos. Ao envelhecerem calmamente, estes vinhos vão ganhando estrutura, taninos mais polidos, notas de evolução que cativam e enriquecem o palato. Na altura de os abrir todo o cuidado é pouco. Mime-os e saboreie calmamente, retirando todo o prazer, em cada gota.



18,5	DUAS QUINTAS
	DOC TINTO RESERVA 2000
€ S/INF	DOURO 13% vol.
	ENÓLOGO JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA
	CASTAS TOURIGA NACIONAL
COR	Rubi carregado, limpo.
AROMA	Impressionante; intenso em notas de ameixa preta, amoras, mirtilos bem maduros, especiarias e toque balsâmico.
SABOR	Elegante e envolvente, com taninos firmes e macios, acidez perfeita, frutado, com traços vegetais, madeira bem integrada, excelente evolução, tudo muito bem interligado, termina persistente.
	ADRIANO RAMOS PINTO VINHOS T. +351 223 707 000



18	TINTO DA TALHA
	REG TINTO GRANDE RESERVA 2003
€ S/INF	ALENTEJO 14,5% vol.
	ENÓLOGA JOANA ROQUE DO VALE
	CASTAS ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL
COR	Rubi carregado e intenso.
AROMA	Exuberante, intenso; evolução muito boa, com notas de compota de frutos e ameixa em passa, conjugados com suave floral, cacau e baunilha.
SABOR	Fresco, com bom corpo e volume, taninos redondos e elegantes, estrutura equilibrada, acidez perfeita, termina persistente.
	ROQUEVALE T. +351 266 989 290



18	QUINTA DE PANCAS
	REG TINTO SPECIAL SELECTION 2003
€ 49,90	ESTREMADURA 14% vol.
	ENÓLOGO JOÃO CORREA
	CASTAS CABERNET SAUVIGNON
COR	Rubi escuro, denso.
AROMA	Complexo, intenso em aromas de pimentão doce e pimento verde, especiarias, baunilha, tostados.
SABOR	Cativante, com bela estrutura, vegetal e frutado, com notas de frutos vermelhos em compota bem casados com madeira de qualidade, é ousado e gastronómico, termina persistente e promissor.
	QUINTA DE PANCAS T. +351 219 687 380



18	QUINTA DA GAIVOSA
	DOC TINTO 2003
€ 35,00	DOURO 14,2% vol.
	ENÓLOGO TIAGO ALVES DE SOUSA, ANSELMO MENDES.
	CASTAS TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTO CÃO, TOURIGA NACIONAL.
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Apaixonante; complexo, tosta e notas fumadas interligadas com fruta preta em passa, pot-pourri e especiarias.
SABOR	Volumoso e envolvente, com bela acidez, taninos potentes mas já macios, confirma o perfil aromático, excelente estrutura e grande vida, termina persistente.
	DOMINGOS ALVES DE SOUSA T. +351 254 822 111 +351 914 082 322 F. +351 254 822 113 www.alvesdesousa.com info@alvesdesousa.com www.facebook.com/alvesdesousa.vinhos



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



18

€ 12,50

QUINTA VALE DO BRAGÃO

DOC TINTO 2000



DOURO

13,5% vol.

CASTAS

TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA.

COR

Rubi com intensos tons acastanhados, limpo.

AROMA

Distinto, muito elegante; balsâmico, com notas de frutos pretos compotados, ameixa em passa, folha de tabaco, chá e tostados suaves.

SABOR

Bela estrutura, muito equilibrado, com taninos macios, acidez perfeita, mantém o perfil, acrescenta toque de especiarias, deixa um final persistente.

MARIA VIRGÍNIA BORGES COSTA MENDES QUINTA VALE DO BRAGÃO

T. +351 932 059 609

gastao.mendes@sapo.pt

EWINE

T. +351 229 388 023

ewine@ewine.pt



17,5

ESPORÃO

DOC TINTO RESERVA 2004

€ 18,00

ALENTEJO

14,5% vol.



ENÓLOGO

DAVID BAVERSTOCK

CASTAS S/INF

COR Rubi com tons acastanhados, limpo.

AROMA Exuberante; intenso em notas balsâmicas, especiarias e frutos pretos maduros.

SABOR Cheio de vida, com boa acidez, taninos firmes e macios, especiado, com notas de baunilha, deixa um final persistente.

ESPORÃO

T. +351 213 031 540



17,5

DONA MARIA

REG TINTO RESERVA 2005

€ 28,00

ALENTEJO

14% vol.



ENÓLOGO

JÚLIO BASTOS

CASTAS ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON, ALICANTE BOUSCHET, SYRAH.

COR

Granada carregado, limpo.

AROMA

Elegantes notas tostadas bem harmonizadas com fruta vermelha compotada e especiarias.

SABOR

Envolvente, expressivo, com boa fruta, boa evolução e concentração, acidez correta, taninos macios, termina persistente.

JÚLIO BASTOS – DONA MARIA VINHOS

T. +351 268 339 150



18

€ 7,00

TNF

DOC TINTO TNF RESERVA 2004



DOURO

14,5% vol.

ENÓLOGO

MANUEL COUTINHO

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Excelente equilíbrio, com tosta suave, fruta madura mas bem posicionada, nuances de grão torrados, com alguma complexidade.

SABOR

Estrutura perfeita, tudo muito equilibrado, pronto a beber com prazer, taninos macios, acidez no ponto, termina persistente e cativante.

QUINTA DE MOSTEIRÃO

+351 967 042 225

info@quintademosteiro.com

www.quintademosteiro.com



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17 BARON DE B

DOC TINTO RESERVA 2001

€ 25,00 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
EDUARDO CARDEAL

CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALCANTE
BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON.

COR Granada carregado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos
compotados e em passa, notas especiadas
e tostados.

SABOR Equilibrado, com boa evolução, taninos
redondos, fruta bem interligada, com
notas de cacau, pimenta, tosta, termina
persistente.

BCH – COMÉRCIO DE VINHOS / HERDADE
DA CALADA
TELEFONE: +351 266 470 030



17 TINTO DA TALHA

REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2004

€ S/INF ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
JOANA ROQUE DO VALE

CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL.

COR Rubi concentrado e limpo.

AROMA Muito agradável, balsâmico, com frutos
vermelhos e silvestres bem maduros,
baunilha e tostados.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios,
acidez correta, com um toque de
especiarias bem conjugado, termina
prolongado.

ROQUEVALE
T. +351 266 989 290



17 REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS

DOC TINTO 2003

€ 19,99 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
RUI VELADAS

CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALCANTE
BOUSCHET.

COR Rubi com tons acastanhados, limpo.

AROMA Notas de evolução, com destaque para a
presença de compota de frutos vermelhos
e pretos, vegetal, tosta suave.

SABOR Com boa acidez, taninos macios, todos os
componentes bem integrados, bom corpo
e volume, termina persistente.

CARMIM
T. +351 266 508 200



18 QUINTA DE LEMOS DONA GEORGINA

DOC TINTO 2005

€ 57,90 DÃO 14% vol.

ENÓLOGO
HUGO CHAVES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ.

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Exuberante; intenso em notas de frutos pretos
compotados e em passa, amoras, tostados, ligeiro
balsâmico.

SABOR Impressiona pelo equilíbrio, com uma bela evolução
e um futuro ainda a ser construído, muito bem feito,
taninos firmes mas macios, acidez perfeita, deixa um
final de boca elegante e persistente.

QUINTA DE LEMOS, SA
T. +351 232951748
F. +351 232 951 495
info@quintadelemos.com
www.quintadelemos.com
www.facebook.com/QuintadeLemos



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17,5 QUINTA DE LEMOS DONA SANTANA

DOC TINTO 2005

€ 18,00 DÃO 14% vol.

ENÓLOGO
HUGO CHAVES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ,
ALFROCHEIRO PRETO.

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Distinto, com predominantes notas de fruta madura, suave especiaria e tosta de qualidade.

SABOR Equilibrado, com boa estrutura, bom corpo e volume, tem frescura cativante associada a taninos gulosos, deixa um final de boca prolongado e promissor de grande prazer.

QUINTA DE LEMOS, SA
T. +351 232 951 748
F. +351 232 951 495
info@quintadelemos.com
www.quintadelemos.com
www.facebook.com/QuintadeLemos



17 VINHAS DA IRA

REG TINTO 2005

€ 25,00 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
PEDRO HIPÓLITO

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Rubi denso, limpo.

AROMA Agradável, com boas notas frutadas em equilíbrio com as notas de evolução.

SABOR Volumoso e envolvente, conquista pelo equilíbrio entre as notas de compota de frutos vermelhos e especiarias, tosta bem integrada, taninos redondos, final de boca longo.

HENRIQUE JOSÉ DE LA PUENTE SANCHO UVA
T. +351 284 952 004



17 QUINTA DA VIÇOSA

REG TINTO SINGLE VINEYARD 2005

€ S/INF ALENTEJO 14.5% vol.

ENÓLOGO
JOÃO PORTUGAL RAMOS

CASTAS TOURIGA NACIONAL, MERLOT.

COR Rubi carregado, intenso.

AROMA Com boa evolução, notas de frutos vermelhos compotados, geleia, toque de especiarias.

SABOR Com bom corpo e volume, tem taninos macios, acidez ainda viva, mantém o equilíbrio entre a fruta e ligeiras motas tostadas, deixa um final prolongado e saboroso.

JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHOS
T. +351 268 339 910



16,8 BARON DE B

DOC TINTO RESERVA 2002

€ 25,00 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
EDUARDO CARDEAL

CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE
BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON.

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Cativante, com bela evolução a revelar notas de frutos pretos, cacau e derivados, tosta subtil.

SABOR Com bom corpo e volume, tem boa acidez, taninos redondos, deixa um final persistente e especiado.

BCH – COMÉRCIO DE VINHOS / HERDADE
DA CALADA
T. +351 266 470 030



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17,5	AURIUS
€ 9,90	REG TINTO 2002
ESTREMADURA	14,5% vol.
ENÓLOGOS	GRAÇA GONÇALVES, GREGORY VIENNOIS.
CASITAS	SYRAH, TINTA RORIZ, PETIT VERDOT.
COR	Carregado, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos bem maduros, balsâmico, especiado.
SABOR	Bem estruturado, com taninos firmes mas macios, acidez correta, a fruta a aparecer acompanhada de notas de chocolate e especiarias.
JOSÉ BENTO DOS SANTOS / GARRAFEIRA ESTADO D'ALMA T. +351 966 969 055	



16,5	CÔTTO
€ 10,27	DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2001
DOURO	13% vol.
ENÓLOGA	SUSANA ESTEBAN
CASITAS	TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ.
COR	Concentrada com tons acastanhados.
AROMA	Com notas predominantes a compota de frutos vermelhos e silvestres, vegetal seco, flores do campo secas ao estilo pot-pourri, especiarias.
SABOR	Equilibrado, com boa estrutura, tem taninos redondos, acidez correta, mantém alguma fruta confitada e as notas de evolução bem integradas, termina persistente.
MONTEZ CHAMPALIMAUD / GARRAFEIRA ESTADO D'ALMA T. +351 966 969 055	



17,5	RIBEIRO SANTO
€ 12,50	DOC TINTO ESCOLHA 2005
DÃO	14,5% vol.
ENÓLOGO	CARLOS LUCAS
CASITAS	S / INF
COR	Rubi com tons acastanhados, limpo.
AROMA	Intenso, notas florais conjugadas com frutos silvestres e de baga bem maduros, tostados, nuances de especiarias, ligeiro vegetal.
SABOR	Equilibrado e harmonioso, tem boa acidez, taninos redondos, termina persistente e apelativo.
DÃO SUL / GARRAFEIRA ESTADO D'ALMA T. +351 966 969 055	



16,5	QUINTA DO MONTE D'OIRO
€ 29,50	REG TINTO RESERVA 2004
ESTREMADURA	14,5% vol.
ENÓLOGO	GRAÇA GONÇALVES, GREGORY VIENNOIS.
CASITAS	SYRAH, VIOGNIER.
COR	Rubi com ligeiros tons acastanhados, limpo.
AROMA	Elegante, com predominantes notas de frutos pretos, amoras e mirtilos, toque floral, especiarias e tosta suave.
SABOR	A madeira muito bem integrada no conjunto, taninos firmes mas domados, acidez correta, nuances de chocolate e ameixa preta em passa, termina persistente.
JOSÉ BENTO DOS SANTOS / GARRAFEIRA ESTADO D'ALMA T. +351 966 969 055	



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente

PUB



Estado D'Alma

Garrafeira Vintage

TIAGO PAULO • T. +351 966 969 055 | LOJA VINTAGE • Rua do Entrepasto comercial, nº 6, Alfragide | 2610-135 Amadora
LOJA ALCANTARA • Rua João Oliveira Miguéns, nº 3 B | 1300-255 Lisboa



17 QUINTA DE LEMOS DONA LOUISE

DOC TINTO 2005

€ 9,90 DÃO 14,1% vol.

ENÓLOGO
HUGO CHAVES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, JAEN.

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Intenso, predominante em notas de frutos bem maduros, a sugerir compota de bagas silvestres e mirtilos, tosta suave e elegante.

SABOR Bom corpo e volume, bela estrutura, tudo em equilíbrio, acidez, fruta e tosta, taninos ainda firmes, deixa um final de boca persistente.

QUINTA DE LEMOS, SA
T. +351 232 951 748
F. +351 232 951 495
info@quintadelemos.com
www.quintadelemos.com
www.facebook.com/QuintadeLemos



16,5 D. GRAÇA

DOC TINTO RESERVA ESPECIAL 2005

€ 15,00 DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
VÍRGILIO LOURENÇO, JORGE LOURENÇO.

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR Rubi denso, limpo.

AROMA Interessantes notas de fruta madura aliada a nuances florais e tosta suave, boa evolução.

SABOR Bom corpo e volume, taninos redondos, boa acidez, equilibrado, termina persistente.

VINILOURENÇO PRODUÇÃO E COM. DE VINHOS
T. +351 279 883 504



16,5 FONTE DE MOURO

REG TINTO GARRAFEIRA 2003

€ 15,71 ALENTEJO 14,2% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SARAMAGO

CASTAS TRINCADEIRA, ARAGONEZ, ALCANTE BOUSCHET.

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Curioso, com traços vegetais, a lembrar chá preto, folhas de tabaco, pot-pourri, alguma fruta em compota e tosta suave.

SABOR Equilibrado, com boa estrutura, taninos macios e acidez correta, deixa um final longo e persistente.

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



16,5 ALVES DE SOUSA

DOC TINTO RESERVA PESSOAL 2005

€ 45,00 DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGOS
TIAGO ALVES DE SOUSA, ANSELMO MENDES.

CASTAS TINTA AMARELA, TOURIGA FRANCA, TINTO CÃO, TOURIGA NACIONAL

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Balsâmico, fresco, com notas de frutos maduros conjugadas com especiarias finas.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, acidez correta, boa estrutura, deixa um final equilibrado e harmonioso.

DOMINGOS ALVES DE SOUSA
T. +351 254 822 111



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5 ALFARAZ

REG TINTO RESERVA 2005

€ 12,75 ALENTEJO 13,5% vol.



ENÓLOGO
PEDRO HIPÓLITO

CASTAS ALFROCHEIRO, TRINCADURA,
ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON.

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Interessante, com predominantes notas de fruta bem madura, chá pretos, cacau e derivados.

SABOR Com bom volume, tem acidez correta, taninos macios, madeira bem integrada, boa evolução a resultar num final de boca persistente.

HENRIQUE JOSÉ DE LA PUENTE SANCHO UVA
T. +351 284 952 004



17,5

€ 4,50

QUINTA DE MOSTEIRÔ

DOC TINTO RESERVA 2000



DOURO

13.5% vol.

ENÓLOGO
MANUEL COUTINHO

CASTAS
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL,
TINTA BARROCA E TINTA RORIZ.

COR

Rubi com muitos tons acastanhados e reflexos atijolados, limpo.

AROMA

Intenso em frutos compotados e em passa, aromas de boa evolução, baunilha, especiarias, noz moscada, grãos torrados, madeira suave.

SABOR

Bom corpo e volume, muito redondo e equilibrado, tem boa acidez, mantém o perfil aromático, termina prolongado e sedutor.

QUINTA DE MOSTEIRÔ

+351 967 042 225
info@quintademosteiro.com
www.quintademosteiro.com



17,5

€ 10,00

QUINTA VALE DO BRAGÃO

DOC TINTO 2004



DOURO

14% vol.

CASTAS

TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL,
TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA.

COR

Rubi acastanhado, limpo.

AROMA

Concentrado; depois a revelar tostados, ligeiro vegetal seco, especiarias e nuances de compota de frutos silvestres e de baga.

SABOR

Envolvente, com taninos firmes mas suaves, boa acidez, grande equilíbrio, termina persistente e apelativo.

MARIA VIRGÍNIA BORGES COSTA MENDES
QUINTA VALE DO BRAGÃO

T. +351 932 059 609
gastao.mendes@sapo.pt

EWINE

T. +351 229 388 023
ewine@ewine.pt

Na altura de os abrir
todo o cuidado é pouco.
Mime-os e saboreie
calmamente, retirando
todo o prazer,
em cada gota.



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



Momentos únicos **BRANCOS ARINTO**

Há muito que é reconhecida a qualidade, versatilidade e potencial da casta Arinto e, por isso mesmo, sempre foi plantada um pouco por todo o país. Também pode ouvir chamar esta casta de Pedernã, Pé de Perdiz Branco, Chapeludo, Cerceal, Azal Espanhol, Azal Galego e Branco Espanhol!

Desta casta resultam vinhos e espumantes muito apelativos, com perfil frutado e fresco, com notas de maçã verde, lima e limão, frutos tropicais, ligeiro floral e notas minerais. É uma casta que produz vinhos com levado potencial de guarda, especialmente os que estagiam em madeira, conjugação que resulta muito bem.

Deixamos nas próximas páginas alguns bons exemplos, para as suas próximas provas.



18,5	ENCONTRO 1
DOC BRANCO 2012	
€ 27,00	BAIRRADA 13,5% vol.
	ENÓLOGO OSVALDO AMADO
	CASTAS ARINTO
COR	Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
AROMA	Exuberante; Predominantes e notas de frutos de pomar maduros, notas tostadas e ligeiro amanteigado, toque fumado e complexo.
SABOR	Gordo, ousado, cativante; tem uma estrutura excelente, frescura promissora e um carácter elegante e diferenciador, mantém a fruta bem conjugada com notas fumadas e tostadas, deixa um final persistente.
	QUINTA DO ENCONTRO T. +351 232 960 140



18	MORGADO DE SANTA CATHERINA
DOC BRANCO 2012	
€ 9,49	BUCELAS 14% vol.
	ENÓLOGO MANUEL PIRES DA SILVA
	CASTAS ARINTO
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, brilhante.
AROMA	Excelente; Predominantes notas de frutos tropicais maduros, notas tostadas.
SABOR	Envolvente, encorpado, com acidez fantástica, fruta bem conjugada com a madeira, tudo muito equilibrado, termina persistente e sedutor.
	WINE VENTURES T. +351 219 687 023



17,5	ESPORÃO DUAS CASTAS
REG BRANCO 2014	
€ 8,00	ALENTEJO 14% vol.
	ENÓLOGO DAVID BAVERSTOCK, SANDRA ALVES.
	CASTAS ARINTO, GOUVEIO.
COR	Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
AROMA	Intenso em notas citrinas, ligeiro tropical a sugerir abacaxi, mineral.
SABOR	Frutado, com bom corpo e volume, acidez perfeita, notas de lima mas evidentes, fresco e equilibrado, termina persistente.
	ESPORÃO T. +351 213 031 540



17,5	DOM DIOGO
DOC BRANCO COLH. SELEC. 2014	
€ 4,50	VINHO VERDE 12% vol.
	ENÓLOGO FERNANDO MOURA
	CASTAS ARINTO
COR	Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.
AROMA	Sedutor; muito frutado, predominante em notas de frutos tropicais, ananás e citrinos.
SABOR	Equilibrado, tem bom corpo e volume, mantém o perfil aromático, boa acidez e frescura, deixa um final de boca prolongado e cativante.
	QUINTA DA RAZA T. +351 255 368 159



18	€ 17,50
PALPITE	
REG BRANCO RESERVA 2013	
	ALENTEJO 13,5% vol.
ENÓLOGO ANTÓNIO MAÇANITA, ANDRÉ HERRERA.	
CASTAS	
ARINTO, ANTÃO VAZ, VERDELHO.	
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Exuberante e distinto; muito aromático, pleno de notas de frutos de caroço maduros, geleia, algo complexo e mineral.
SABOR	Acidez viva e apelativa, redondo e envolvente, muito bem estruturado, tudo bem conjugado, deixa um final de boca perfeito e promissor.
FITA PRETA VINHOS	
T. +351 213 147 297	
F. +351 918 051 326	
info@fitapreta.com	
www.facebook.com/FitaPretaVinhos	
http://fitapreta.com/	



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17 QUINTA DE PANCAS

DOC BRANCO 2014

€ 2,99 LISBOA 12% vol.

ENÓLOGO
FREDERICO VILAR GOMES

CASTAS ARINTO, CHARDONNAY, VITAL.

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, cristalino.

AROMA Elegante e distinto; intenso em notas de frutos citrinos, lima e limão, suave floral.

SABOR Intenso, com boa frescura, corpo envolvente, fruta bem presente, termina persistente e sedutor.

QUINTA DE PANCAS
COMPANHIA DAS QUINTAS
T. +351 219 687 380
F. +351 219 687 399
geral@companhiadasquintas.pt
<http://www.quintadepancas.com/>



17,5 QUINTA DOS ABIBES SUBLIME

DOC BRANCO 2010

€ 20,00 BAIRRADA 13,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS ARINTO

COR Amarelo citrino com alguns tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso, com a casta bem presente e a deixar notas de maçãs verdes e ligeiramente ácidas, abacaxi e outros frutos tropicais, citrinos frescos a contrastarem com ligeiras notas tostadas.

SABOR Tem boa estrutura, acidez correta, é volumoso, frutado, muito harmonioso e cativante, deixa um final persistente.

QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA
T. +351 917 206 861



17 QUINTA DO BOIÇÃ

DOC BRANCO RESERVA 2013

€ 7,99 BUCELAS 13,5% vol.

ENÓLOGO
CARLOS EDUARDO

CASTAS ARINTO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Elegante, frutado, com destaque para a fruta tropical e citrina, e nuances tostadas.

SABOR Envolve, tem bom corpo e volume, boa acidez, as notas de estágio em madeira bem conjugadas, deixa um final persistente.

ENOPORT
T. +351 219 687 330



17 TÁGIDE

REG BRANCO 2014

€ 2,44 LISBOA 12% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ GASPAR

CASTAS ARINTO, CHARDONNAY.

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Exuberante; intenso em notas de frutos tropicais, maçã verde e chá verde.

SABOR Fresco, equilibrado, muito bem feito, cativa pelo equilíbrio, frutado, deixa um final de boca persistente e elegante.

QUINTA DA BARREIRA
T. +351 261 743 205



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5 MORGADO DE BUCELAS

DOC BRANCO 2014

€ 4,99 BUCELAS 12,5% vol.

ENÓLOGO
NUNO CANCELA DE ABREU

CASTAS ARINTO

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Fresco e harmonioso; intenso em notas citrinas, frutos tropicais e frutos de pomar.

SABOR Bom corpo e volume, equilibrado, com boa acidez, termina persistente e sedutor.

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

16,5 VALE DO HOMEM

DOC BRANCO 2014

€ 4,00 VINHO VERDE 12% vol.

ENÓLOGO
ANA COUTINHO

CASTAS ARINTO

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Perfumado, com aromas intensos a frutos tropicais e citrinos, com suaves notas florais.

SABOR Bom corpo e volume, frutado, com acidez refrescante, deixa um final persistente e muito equilibrado.

QUINTAS DO HOMEM
T. +351 253 311 958

16,5 VALE DE FORNOS

REG BRANCO 2014

€ 3,00 TEJO 12% vol.

ENÓLOGO
NUNO MORAIS

CASTAS ARINTO

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas frescas de ananás e outros frutos tropicais.

SABOR É equilibrado, tem bom corpo e volume, boa acidez, mantém o perfil, termina longo e sedutor.

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

17

€ 28,25

SECRETUM

DOC BRANCO 2012



DOURO 12,5% vol.

ENÓLOGO
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS

ARINTO

COR

Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA

Envolvente; fresco, mineral, com notas citrinas conjugadas com as notas resultantes de estágio em madeira.

SABOR

Gordo e untuoso, frutado, com notas de toranja, madeira bem integrada, boa acidez, deixa um final de boca prolongado e cativante.

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

Também pode ouvir chamar esta casta de Pedernã, Pé de Perdiz Branco, Chapeludo, Cerceal, Azal Espanhol, Azal Galego e Branco Espanhol!



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5	QUINTA DO GRADIL REG BRANCO 2014
€ 6,18	LISBOA 12,5% vol.
	ENÓLOGO ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.
	CASTAS ARINTO, SAUVIGNON BLANC.
COR	Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, límpido.
AROMA	Harmonioso, com notas predominantes de frutos brancos de pomar, ligeiro floral, toque mineral.
SABOR	Equilibrado e bem estruturado, tem perfil frutado, acidez em bom plano, termina longo e cativante.
	QUINTA DO GRADIL T. +351 262 770 000



16,5	MARQUÊS DOS VALES SELECTA REG BRANCO 2014
€ 4,90	ALGARVE 13% vol.
	ENÓLOGOS MARTA ROSA, DORINA LINDEMANN, PAULO LAUREANO.
	CASTAS ARINTO, CASTELÃO, VIOGNIER, VERDELHO.
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Interessante, com notas de frutos tropicais frescos, ligeiro citrino, mineral.
SABOR	Fresco, com perfil frutado, muito agradável e gastronómico, deixa um final prolongado.
	QUINTA DOS VALES – AGRICULTURA E TURISMO T. +351 282 431 036



16,5	SEM IGUAL DOC BRANCO 2013
€ 14	VINHO VERDE 13,5% vol.
	ENÓLOGO JORGE SOUSA PINTO
	CASTAS ARINTO, AZAL.
COR	Amarelo citrino, brilhante.
AROMA	Intenso em notas florais, frutos de caroço e citrinos, com nuances de chá verde.
SABOR	Bom corpo e volume, frutado, com boa acidez, é muito agradável e deixa um final de boca prolongado.
	JOÃO CAMIZÃO ROCHA T. +351 914 530 311



16,0	FORTE D'ALROTA DOC BRANCO 2014
€ 4,25	BUCELAS 13% vol.
	ENÓLOGO NUNO CANCELA DE ABREU
	CASTAS ARINTO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Harmonioso, com notas de frutos tropicais, ligeira maçã verde e chá verde.
SABOR	Com boa frescura, frutado, tem bom corpo e volume e deixa um final persistente.
	OPTA WINES & COFFEE T. +351 914 254 637



Seja responsável. Beba com moderação.



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente

**SUNSET
WINE
PARTY**

paixão
pelo **VINHO**

PÓVOA DE VARZIM

• **26 SETEMBRO** •

BAR DA PRAIA



Momentos únicos **ESPUMANTE ROSÉ**

Têm uma cor sedutora, aromas intensos a frutos vermelhos com destaque para os morangos, framboesas, cerejas e groselhas. Os mais ousados acrescentam nuances de mirtilos, citrinos, lichias ou flores, como rosas e de flor-de-laranjeira.

Mas na essência, são vinhos que se bebem com muito prazer. Multifacetados, são românticos, gastronômicos, conversadores e até gostam de ficar só como boa companhia. Desfrute deles nestes dias mais quentes, explore os sentidos e ouse inovar, encontrando as harmonizações perfeitas para cada momento.



17 PINHO LEÃO

IG ESPUMANTE ROSÉ BRUTO

€ 5,90 BEIRA ATLÂNTICO 12,5% vol.



ENÓLOGO
PINHO LEÃO

CASTAS BAGA, TOURIGA NACIONAL.

COR Rosé salmonado, cristalino, com bolha fina e intensa.

AROMA Elegante e intenso, com destaque para as notas de frutos de baga, como framboesas, groselhas e mirtilos.

SABOR Musse envolvente, fresco e frutado, é muito equilibrado e deixa um final prolongado e sedutor.

CASA AGRÍCOLA A. SANTOS LOPES HERD.
T. +351 917 252 410



17 QUINTA DOS ABIBES

IG ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2012

€ 8,00 BEIRA ATLÂNTICO 12,5% vol.



ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS BAGA

COR Rosado, brilhante, com bolha fina e cordão persistente.

AROMA Elegante; intenso em notas de frutos vermelhos frescos, sugerindo morango, cereja e groselhas.

SABOR Envolvente, com boa estrutura, mantém o perfil frutado e a frescura, deixa um final muito harmonioso e sedutor.

QUINTA DOS ABIBES
T. +351 917 206 861



17 APLAUSO

DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2012

€ 6,00 BAIRRADA 12% vol.



ENÓLOGO
PEDRO SOARES

CASTAS BAGA

COR Rosado, com bolha fina e persistente.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos.

SABOR Boa mousse, elegante e equilibrado, deixa um final longo e persistente, é bom para refeições ligeiras e sobremesas frescas.

AMPULHETA MÁGICA
T. +351 965 622 309



17 SEXY

€ 12,95

SEXY

ESPUMANTE BRUTO ROSÉ



ALENTEJO 12,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH.

COR

Rosado claro, cristalino, com bolha fina e cordão persistente.

AROMA

Complexo; revela notas frescas de frutos vermelhos, conjugadas com ligeiro citrino e tostados.

SABOR

Tem bom corpo e volume, musse envolvente, perfil gastronómico, com intensas notas frutadas bem conjugadas com notas de pão tostado, deixa um final prolongado e cativante.

FITA PRETA VINHOS

T. +351 213 147 297

F. +351 918 051 326

info@fitapreta.com

www.facebook.com/FitaPretaVinhos

http://fitapreta.com/



16,5 QUINTA DE SANTA CRISTINA

DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2011

€ 6,50 VINHO VERDE 11% vol.



ENÓLOGO
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS ESPADEIRO, VINHÃO.

COR Rosado, limpo, com bolha média e persistente.

AROMA Predominante em frutos vermelhos de baga, morangos frescos e algum floral.

SABOR Musse cremosa, frescura marcante, frutado, termina longo e persistente.

GARANTIA DAS QUINTAS

T. +351 229 571 700



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



15,5

€ 8,00

R46

ESPUMANTE ROSÉ BRUTO



S/ INF

12,5% vol.

ENÓLOGA

VANDA PAIVA

CASTAS

BAGA

COR

Rosado vivo e intenso, limpo, com bolha média e persistente.

AROMA

Discreto mas elegante, com sedutoras notas de frutos vermelhos com destaque para os morangos, framboesas e ginjas, suave floral.

SABOR

De perfil gastronómico, tem boa acidez, musse cremosa, frutado intenso, agora também com nuances de mirtilos, termina longo.

VINÍCOLA CASTELAR

T. +351 234 730 810

F. +351 234 730 819

geral@vinicolacastelar.pt

http://www.vinicolacastelar.pt/

www.facebook.com/vinicolacastelar



16,5

BASTA!

ESPUMANTE BRUTO ROSÉ

€ 9,79

S/ INF

11,5% vol.



ENÓLOGO

PEDRO SERENO

CASTAS BAGA, MERLOT.

COR

Rosado, limpo, com bolha média e intensa.

AROMA

Predominante em notas de frutos vermelhos frescos, com destaque para morangos e cerejas.

SABOR

Mantém o perfil frutado, tem boa estrutura, fresco, termina longo e envolvente.

WINE WITH SPIRIT

T. +351 918 055 084



16,5

PRIMAVERA

DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2013

€ 5,50

BAIRRADA

12,2% vol.



ENÓLOGO

ANTERO SILVANO

CASTAS BAGA

COR

Rosado suave, limpo, com bolha fina e persistente.

AROMA

Elegante e harmonioso, predominante em notas de frutos vermelhos com destaque para morangos.

SABOR

Tem bom corpo e volume, frescura no ponto certo a equilibrar o conjunto, frutado, termina longo e gastronómico.

CAVES PRIMAVERA

T. +351 234 660 660



16,5

QMF QUINTA DA MATA FIDALGA

DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2013

€ 5,60

BAIRRADA

12,2% vol.



ENÓLOGO

JOSÉ CARVALHEIRA

CASTAS BAGA, TOURIGA NACIONAL.

COR

Rosado vivo, límpido, bolha fina e persistente.

AROMA

Elegantes notas de frutos vermelhos, frescos e cativantes.

SABOR

Envolvente, com boa musse, perfil gastronómico, frutado, termina persistente.

QUINTA DA MATA FIDALGA

T. +351 231 525 558



16

QUINTA DO CARDO

DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2010

€ 13,00

BEIRA INTERIOR

13% vol.



ENÓLOGO

FREDERICO VILAR GOMES

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR

Rosé com intensas notas salmonadas, limpo, com bolha intensa e fina.

AROMA

Delicado, com predominantes notas de frutos vermelhos flores de primavera.

SABOR

Tem boa musse, envolvente, frutado, a lembrar morangos com nuances de lichias e cerejas, termina persistente.

QUINTA DO CARDO - COMPANHIA DAS QUINTAS

T. +351 219 687 380



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16 M MINGORRA GOURMET

ESPUMANTE BRUTO ROSÉ 2011

€ 10,50 S/INF 12% vol.

ENÓLOGO
PEDRO HIPÓLITO

CASTAS ARAGONEZ

COR Rosado, limpo, com bolha média e cordão persistente.

AROMA Harmonioso, com notas de frutos frescos, morangos, framboesas e cerejas.

SABOR Com bom corpo e volume, mantém o perfil frutado e deixa um final longo e envolvente.

HENRIQUE JOSÉ DE LA PUENTE SANCHO UVA
T. +351 284 952 004



16 QUINTA DAS BÁGEIRAS

ESPUMANTE BRUTO NATURAL ROSÉ 2013

€ 6,15 S/INF 12,5% vol.

ENÓLOGO
RUI MOURA ALVES

CASTAS BAGA

COR Rosado suave, cristalino, bolha fina e persistente.

AROMA Distinto, com predominantes notas de frutos silvestres, framboesas, e ligeiro citrino.

SABOR Harmonioso, com musse envolvente, com boa frescura, sério, deixa um final seco e muito gastronómico.

MÁRIO SÉRGIO ALVES NUNO
T. +351 234 742 102



16 MIOGO

DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO RESERVA 2011

€ 14,50 VINHO VERDE 12% vol.

ENÓLOGO
GUILHERME PEREIRA

CASTAS ESPADEIRO

COR Rosado intenso, limpo, com bolha média e cordão persistente.

AROMA Intenso em notas de framboesas, ginjas, cerejas e groselhas.

SABOR Com musse envolvente, mantém o perfil frutado e acrescenta ligeiras notas vegetais, tem perfil gastronómico, termina longo.

MANUEL DA COSTA CARVALHO LIMA & FILHOS – VINHOS NORTE
T. +351 253 509 040



14,5

€ 2,99

CONTEMPORAL

ESPUMANTE BRUTO ROSÉ

S/INF 12,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS

BAGA

COR

Rosado suave, limpo, com bolha média e persistente.

AROMA

Discreto mas elegante; com notas predominantes de frutos vermelhos, com destaque para os morangos e cerejas.

SABOR

Mantém o perfil frutado, com bom equilíbrio entre a doçura e a acidez, ligeiro floral, musse harmonioso, deixa um final médio-longo e descomplicado.

ADEGA DE CANTANHEDE

À VENDA EXCLUSIVAMENTE NAS LOJAS
MODELO CONTINENTE HIPERMERCADOS



15,5 SÃO DOMINGOS

IGP ESPUMANTE BRUTO ROSÉ 2013

€ 4,90 BEIRA ATLÂNTICO 12% vol.

ENÓLOGO
SUSANA PINHO

CASTAS BAGA, TOURIGA NACIONAL.

COR Rosado intenso, brilhante, com bolha fina e cordão persistente.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos frescos, groselhas, morangos, framboesas em destaque.

SABOR Mantém o perfil, é muito harmonioso e elegante, cremoso, fresco, termina longo e sedutor.

CAVES DO SOLAR DE SÃO DOMINGOS
T. +351 231 519 680



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



15,5	DAMA DE FERRO
	DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2006
€ 8,50	VINHO VERDE 12,5% vol.
	ENÓLOGO WINE LORDS
	CASTAS VINHÃO
COR	Rosado, limpo, com bolha média.
AROMA	Discreto, com notas predominantes de frutos vermelhos e ligeiros tostados.
SABOR	Envolvente, tem boa musse, mostra potencial gastronómico e complexidade, termina longo.
	SOC. AGROTURISMO QUINTA DO FERRO T. +351 254 881 975



15,5	RS
	DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2013
€ 5,00	BAIRRADA 12,5% vol.
	ENÓLOGO ANTÓNIO SELAS
	CASTAS BAGA, PINOT NOIR, TOURIGA NACIONAL
COR	Rosado com tons salmão, limpo, com bolha média e persistente.
AROMA	Delicado, com notas de frutos vermelhos frescos.
SABOR	Bom corpo e volume, frutado, equilibrado e harmonioso, termina longo.
	RAMA & SELAS T. +351 239 914 278



15,5	QdoE
	ESPUMANTE ROSÉ BRUTO NATURAL
€ 6,99	S/INF 12,5% vol.
	ENÓLOGO OSVALDO AMADO
	CASTAS TOURIGA NACIONAL
COR	Rosado, brilhante, com bolha fina e persistente.
AROMA	Harmonioso; intenso em notas de groselha e framboesa, entre outros frutos vermelhos.
SABOR	Boa musse, frutado e fresco, deixa um final longo.
	QUINTA DO ENCONTRO T. +351 232 960 140



15	VALE DE LOBOS
	ESPUMANTE BRUTO ROSÉ
€ 8,50	S/INF 12% vol.
	ENÓLOGO CÉSAR MACHADO
	CASTAS S/INF
COR	Rosado vivo e intenso, limpo, com bolha média.
AROMA	Intenso em notas de frutos vermelhos, com destaque para framboesas e morangos.
SABOR	Boa musse, correto e bem feito, deve acompanhar com comidas ligeiras, termina médio-longo.
	QUINTA DA RIBEIRINHA T. +351 243 428 200



15,5	AZUL PORTUGAL
	DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2013
€ 5,45	BAIRRADA 12,5% vol.
	ENÓLOGO OSVALDO AMADO
	CASTAS BAGA
COR	Rosado, limpo, com bolha fina e persistente.
AROMA	Predominante em notas de frutos vermelhos frescos.
SABOR	Harmonioso, tem bom corpo e volume, fresco, termina longo e descomplicado.
	SAVEN WINES & WINEMAKERS T. +351 234 329 530



15	HERDADE DO ROCIM
	IG ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2013
€ 13,95	ALENTEJO 12,5% vol.
	ENÓLOGOS CATARINA VIEIRA, PEDRO RIBEIRO.
	CASTAS TOURIGA NACIONAL
COR	Rosado suave, cristalino, bolha fina e persistente.
AROMA	Delicado, com notas de frutos vermelhos, flores e pão.
SABOR	Bom corpo e volume, suave, com boa frescura, termina seco e harmonioso.
	ROCIM - AGROINDUSTRIA T. +351 244 850 200



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente

Momentos únicos
TINTOS DO ALENTEJO
ATÉ 10 €

Nos dias de calor sabem bem os vinhos brancos, mas com uma succulenta carne grelhada no carvão, numa noite de convívio ou com um polvo à lagareiro, o melhor mesmo é optar pelos vinhos tintos.

Para este época escolhemos os vinhos alentejanos. Com uma grande variedade de castas e estilos, poderá encontrar desde os mais frutados aos mais complexos, ajustando ao seu gosto e necessidades.

Para um degustação perfeita, não se esqueça de baixar a temperatura de serviço dos vinhos para os 15°C e utilizar copos mais largos, evitando que a temperatura se sobreponha e garantindo que as características do vinho escolhido proporcionem grande prazer.



18

€ 4,69

VALE DA CALADA

REG TINTO 2011



ALENTEJO

14% vol.

ENÓLOGO

EDUARDO CARDEAL

CASTAS

ARAGONEZ, TRINCADEIRA, SYRAH.

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Rico, elegante e harmonioso; com boa fruta, num mix de frutos pretos e vermelhos, deixa uma frescura cativante, como que mentolado.

SABOR

Pleno de equilíbrio, é um vinho muito bem feito, redondo, com acidez vibrante, gastronómico, de taninos aveludados, termina guloso e persistente.

BCH – COMÉRCIO DE VINHOS SA
HERDADE DA CALADA

T. +351 266 470 030

TM. +351 925 99 07 53

geral@herdadecalada.com

www.herdadecalada.com

www.facebook.com/DaCalada



18

MONSARAZ

REG TINTO RESERVA 2012

€ 5,99

ALENTEJO

14% vol.



ENÓLOGO

RUI VELADAS

CASTAS ALCANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL.

COR

Granada intenso, limpo.

AROMA

Exuberante, cheio de fruta, amoras, mirtilos, framboesas, ameixas, bem conjugadas com as notas do estágio em madeira.

SABOR

Elegante e harmonioso, a fruta associada a especiarias finas, chocolate, taninos macios, acidez perfeita, termina prolongado e apelativo.

CARMIM

T. +351 266 508 200



18

MONTE DA CAL

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013

€ 4,99

ALENTEJO

13,5% vol.



ENÓLOGO

OSVALDO AMADO

CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, PETIT VERDOT, ALCANTE BOUSCHET.

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Irrepreensível; frutos vermelhos a predominar, com destaque para morangos, cerejas e groselhas, nuances de frutos em baga.

SABOR

Equilibrado e elegante, prontíssimo para beber, a fruta bem posicionada, acidez perfeita, taninos macios, termina muito persistente.

HERDADE MONTE DA CAL

T. +351 232 960 140



18

SANTOS DA CASA

REG TINTO 2013

€ 5,49

ALENTEJO

13% vol.



ENÓLOGO

HÉLDER CUNHA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, TRINCADEIRA.

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Surpreende pela elegância, rico e distinto; predominante em notas de frutos vermelhos, cerejas, groselhas, ameixas, framboesas, flores e ligeiro vegetal, como erva aromática.

SABOR

Mantém o perfil, é muito equilibrado, redondo, com excelente acidez, para beber com muito prazer a acompanhar gastronomia saborosa, termina persistente.

SANTOS & SEIXO – WINE EXPORTS

T. +351 218 222 308



17,5

CASAS BRANCAS

REG TINTO RESERVA 2013

€ 6,49

ALENTEJO

13,5% vol.



ENÓLOGO

ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.

CASTAS SYRAH, TRINCADEIRA, ARAGONEZ.

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Impressionantes notas de frutos vermelhos, compota de morango, cerejas e groselhas, toque de mirtilos e cacau.

SABOR

Mais especiado na boca, a madeira revela-se bem integrada, tem bons taninos e acidez correta, termina persistente e muito agradável.

PARRAS – HERDADE DA CANDEEIRA

T. +351 262 770 000



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17,5	PLANURA	REG TINTO RESERVA 2010
€ 9,00	ALENTEJO	14,5% vol.
	ENÓLOGO FILIPE PINTO	
	CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON.	
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Harmonioso, com notas de fruta madura, vegetal, tosta suave, especiarias.	
SABOR	Bom corpo e volume, acidez perfeita, taninos macios, envolvente e gastronómico, termina persistente.	
	UNICER VINHOS T. +351 229 052 383	



17,5	ESPORÃO 4 CASTAS	REG TINTO 2014
€ 10,00	ALENTEJO	14,5% vol.
	ENÓLOGO DAVID BAVERSTOCK, SANDRA GONÇALVES.	
	CASTAS TOURIGA FRANCA, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, ALCANTE BOUSCHET.	
COR	Rubi definido, limpo.	
AROMA	Muito elegante, com notas de frutos vermelhos e frutos de baga em destaque, ligeiro vegetal, nuances especiadas.	
SABOR	Envolvente, com bom corpo e volume, taninos firmes e macios, acidez perfeita, fruta bem integrada na madeira subtil, termina muito persistente.	
	ESPORÃO T. +351 213 031 540	



17,5	MONSARAZ	REG TINTO 2012
€ 11,99	ALENTEJO	15% vol.
	ENÓLOGO RUI VELADAS	
	CASTAS ALCANTE BOUSCHET	
COR	Rubi com reflexos violeta, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de frutos do bosque compostados, alguns frutos silvestres, framboesa, tostados, chocolate e baunilha.	
SABOR	É equilibrado, redondo, com boa acidez, confirma o perfil e deixa um final longo e especiado.	
	CARMIM T. +351 266 580 200	



17	HERDADE DA FONTE COBERTA	REG TINTO RESERVA 2013
	ALENTEJO	14,5% vol.
	ENÓLOGO JOSÉ ANTÓNIO FONSECA	
	CASTAS ALCANTE BOUSCHET	
COR	Rubi com reflexos violeta, limpo.	
AROMA	Concentrado; com notas distintas resultantes do estágio em madeira, especiarias, baunilha, nuances de frutos pretos, a precisar de tempo para se revelar.	
SABOR	Envolvente, tem bom corpo e volume, acidez viva e taninos firmes mas macios, promete envelhecer bem, mantém o perfil, complexo, termina persistente.	
	SANTOS E SANTOS – COMPANHIA DE VINHOS T. +351 261 339 176 F. +351 266 777 369 geral@fontecoberta.com www.fontecoberta.com facebook.com/fontecoberta	



17,5	HERDADE MONTE DA CAL	REG TINTO RESERVA 2012
€ 9,95	ALENTEJO	14% vol.
	ENÓLOGO OSVALDO AMADO	
	CASTAS SYRAH, PETIT VERDOT, TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUSCHET.	
COR	Rubi concentrado, limpo.	
AROMA	Intenso, a precisar de tempo para se revelar, depois mostra frutos maduros, vegetal seco, cacau, grão, especiarias.	
SABOR	Boa estrutura, taninos firmes mas macios, boa acidez, conjunto equilibrado, termina persistente.	
	HERDADE MONTE DA CAL T. +351 232 960 140	



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17

€ 6,90

VALE BARQUEIROS

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2011



ALENTEJO

13,5% vol.

ENÓLOGO

JOACHIN ROQUE

CASTAS

SYRAH, ARAGONEZ, TRINCADEIRA, CABERNET SAUVIGNON.

COR

Granada definido, limpo.

AROMA

Harmonioso; frutado, com destaque para as notas de frutos vermelhos e frutos silvestres, tostados, vegetal, folha de tabaco e chá preto.

SABOR

Mantém o perfil, a madeira está muito bem integrada a conferir carácter ao conjunto, boa acidez, taninos aveludados, toque de especiarias, termina persistente.

SOCIEDADE AGRÍCOLA HERDADE DE VALE DE BARQUEIROS S.A.

T. +351 228 341 000

F. +351 228 324 227

T. / F. +351 245 636 126

geral@valebarqueiros.pt

herdade@valebarqueiros.pt

www.valebarqueiros.pt

www.facebook.com/herdadevalebarqueiros



17,5

MARIA MORA

REG TINTO 2011

€ S/INF

ALENTEJO

14% vol.



ENÓLOGOS

CARLOS LUCAS, LÚCIA FREITAS.

CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUSCHET.

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Exuberante; intenso em notas frutadas, especialmente frutos vermelhos e silvestres maduros, ligeira baunilha e especiarias.

SABOR

Harmonioso, bem estruturado, conjunto muito redondo, a fruta de grande qualidade bem conjugada com a madeira, termina persistente.

MAGNUM – CARLOS LUCAS VINHOS

T. +351 232 961 652



17,5

SERICAIA

REG TINTO 2009

€ 7,30

ALENTEJO

14% vol.



ENÓLOGO

SÓNIA MARTINS

CASTAS TRINCADEIRA, ALCANTE BOUSCHET, SYRAH.

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos pretos e do bosque compostados, tostados e grão torrados.

SABOR

Boa estrutura, taninos macios, acidez correta, é equilibrado e termina persistente e elegante.

ARES ALENTEJANOS – SOC. VITIV. / LUSOVINI

T. +351 232 942 153



17

ALFARAZ

REG TINTO COLHEITA ESPECIAL 2013



ALENTEJO

14% vol.

ENÓLOGO

PEDRO HIPÓLITO

CASTAS

ALFROCHEIRO, TRINCADEIRA, ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL.

COR

Rubi concentrado, limpo.

AROMA

Frutado intenso, predominante em notas de frutos pretos e silvestres compostados, suave floral e toque tostado.

SABOR

Muito equilibrado, com boa estrutura, mantém o perfil e seduz pela madeira bem integrada que lhe confere complexidade e carácter gastronómico, deixa um final de boca persistente.

HENRIQUE JOSÉ DE LA PUENTE SANCHO UVA

HERDADE DA MINGORRA

T. +351 284 952 004

fax: +351 284 952 005

geral@mingorra.com

www.mingorra.com

www.facebook.com/herdademingorra



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17 MONTARIA

REG TINTO RESERVA 2013

€ 5,99 ALENTEJO 14% vol.



ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.

CASTAS SYRAH, TRINCADEIRA, ARAGONEZ.

COR Rubi, limpo.

AROMA Equilibrado, com notas frutadas, compota, toque de especiarias, chá.

SABOR Tem boa frescura, taninos redondos, frutado, termina persistente.

PARRAS / HERDADE DA CANDEEIRA
T. +351 262 770 000



17 TERRAS DE XISTO

REG TINTO RESERVA 2012

€ 7,59 ALENTEJO 13,5% vol.



ENÓLOGO
JOANA ROQUE DO VALE

CASTAS ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO, TRINCADEIRA.

COR Granada definido, limpo.

AROMA Elegante, com notas predominantes de morangos, framboesas, cerejas pretas e toque floral.

SABOR Muito harmonioso, com estrutura equilibrada, pronto a beber e desfrutar, com taninos macios e acidez no ponto, termina prolongado.

ROQUEVALE
T. +351 266 989 290



17 FONTE MOURO

REG TINTO RESERVA 2011

€ 9,90 ALENTEJO 14,5% vol.



ENÓLOGO
FILIPE SEVINATE PINTO, SUSANA CORREIA.

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Concentrado, com notas predominantes a frutos pretos e do bosque, flores e tostados.

SABOR Bela estrutura, intenso, com boa acidez, taninos firmes mas macios, especiarias e madeira bem integrada, termina persistente.

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



17

€ 8,50

FITA PRETA

REG TINTO 2013



ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO

ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS

ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET,
TRINCADEIRA.

COR

Granada com reflexos violeta, limpo.

AROMA

Elegante; predominam as notas de frutos silvestres e pretos, vegetal seco e flores.

SABOR

Tem bom corpo e volume, acidez perfeita, taninos aveludados, fruta bem presente e integrada no conjunto que revela também notas de café e caramelo, deixa um final de boca persistente.

FITA PRETA VINHOS

T. +351 213 147 297

F. +351 918 051 326

info@fitapreta.com

www.facebook.com/FitaPretaVinhos

http://fitapreta.com/



17 HERDADE DO ROCIM

REG TINTO 2011

€ 8,80 ALENTEJO 14% vol.



ENÓLOGO
CATARINA VIEIRA, PEDRO RIBEIRO.

CASTAS ARAGONEZ, SYRAH, TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET.

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Harmonioso, com predominantes notas de frutos vermelhos, a sugerir morangos e cerejas, vegetal seco, suave tosta.

SABOR

Tem boa estrutura, fruta bem casa com a madeira e algumas notas de especiarias que lhe conferem personalidade, acidez correta, taninos macios, termina persistente.

ROCIM – AGROINDÚSTRIA
T. +351 244 850 200



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5

MONTES DE LÁ
REG TINTO 2013

€ 2,99 ALENTEJO 14% vol.



ENÓLOGO
DAVID PATRÍCIO

CASTAS TRINCADEIRA, ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON.

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante e sedutor; intenso em notas de frutos vermelhos, morangos e cerejas, nuances de framboesas e ligeiro vegetal a complexar.

SABOR Tem boa estrutura, está muito bem feito, com taninos macios, acidez correta, bom corpo e volume, frutado, termina persistente e harmonioso.

GRANDE PORTO - INDÚSTRIA E COMÉRCIO ALIMENTAR S.A.

T +351 224 663 220

geral@grandeporto.pt

FACEBOOK: ALVARINHOMESSALA

www.facebook.com/ALVARINHOMESSALA



17

HERDADE DO SOBROSO

REG TINTO 2013

€ 8,95 ALENTEJO 14% vol.



ENÓLOGO
FILIPTE TEIXEIRA PINTO, LUÍS DUARTE.

CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALENTEJO BOUSCHET, ALFROCHEIRO PRETO.

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante; com notas predominantes de frutos vermelhos e silvestres envolvidos em cacau e derivados, com ligeira tosta.

SABOR Guloso, complexo, com boa estrutura, taninos firmes mas macios, acidez correta, fruta bem posicionada e harmonizada com a madeira, deixa um final longo e cativante.

SOC. AGROP. HERDADE DO SOBROSO
T. +351 284 456 117



17

CALADESSA

REG TINTO ESCOLHA 2013

€ 7,00 ALENTEJO 14,5% vol.



ENÓLOGO
EDUARDO CARDEAL

CASTAS TINTA CAIADA, ALFROCHEIRO TOURIGA NACIONAL.

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Distinto, com boa concentração de aromas; remete para notas de frutos maduros, com destaque para mirtilos e ameixas.

SABOR Muito agradável, envolvente e equilibrado, tem bons taninos, acidez no ponto, madeira bem integrada, termina persistente e especiada.

BCH – COMÉRCIO DE VINHOS
T. +351 266 470 030



16,8

HERDADE DA FARIZOA

REG TINTO RESERVA 2012

€ 9,95 ALENTEJO 13,5% vol.



ENÓLOGO
FREDERICO VILAR GOMES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH.

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Perfumado, com notas evidentes de framboesas e mirtilos, suave vegetal seco, especiarias.

SABOR Complexo, bem estruturado, com bons taninos, acidez no ponto, madeira bem integrada, a deixar um final prolongado.

HERDADE DA FARIZOA / COMPANHIA DAS QUINTAS
T. +351 219 687 380



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5 HERDADE PAÇO DO CONDE

REG TINTO COLH. SEL. 2010

€ 6,49 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
RUI REGUINGA

CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL.

COR Granada definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos silvestres, amoras, mirtilos, cassis, flores do campo e secas.

SABOR Envolvente, com madeira bem integrada na fruta, taninos macios, boa acidez, final prolongado.

SOC. AGRIC. ENCOSTA DO GUADIANA
T. +351 284 924 415

16,5 HERDADE PENEDO GORDO

REG TINTO 2013

€ 9,90 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
FERNANDO MACHADO, HENRIQUE LOPES.

CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALCANTE BOUSCHET.

COR Rubi, limpo.

AROMA Guloso, com notas evidentes de compota de morango, groselhas frescas e especiarias.

SABOR Equilibrado, com boa acidez, taninos redondos, frutado, termina persistente.

HERDADE PENEDO GORDO
T. +351 224 157 810

16,5 HERDADE DE SÃO MIGUEL

IG TINTO ESCOLHA DOS ENÓLOGOS 2011

€ 9,00 ALENTEJO 14,2% vol.

ENÓLOGO
NUNO FRANCO

CASTAS ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL.

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de compota de morango, cereja preta, baunilha e especiarias.

SABOR Envolvente, tem bom corpo e volume, taninos macios e boa acidez, deixa um final persistente e gastronómico.

CASA AGRIC. ALEXANDRE RELVAS
T. +351 266 988 034

16

€ 6,00

ALBUM

REG TINTO RESERVA 2013



ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO

JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS

PETIT VERDOT, ALCANTE BOUSCHET, SYRAH, ARAGONEZ.

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Discreto mas elegante, com suaves notas florais em harmonia com frutos vermelhos e silvestres, especiarias e tosta ligeira.

SABOR

Muito equilibrado, redondo, com acidez perfeita, tem corpo e volume corretos, deixa um final de agradável persistência.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA
APARTADO 57

3834-907 GAFANHA DA ENCARNÇÃO

T. +351 234 329 530

F. +351 234 329 531

luacheia.info@gmail.com

www.facebook.com/

LuaCheiaEmVinhasVelhas

www.winesandwinemakers.pt



16,5 IMPLICIT

REG TINTO 2013

€ 6,95 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
FREDERICO, JORGE E VASCO.

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ALCANTE BOUSCHET.

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Harmonioso, com notas dominantes de cerejas, morangos e ameixas.

SABOR Ligeiramente especiado, mantém a fruta e algum vegetal, os taninos estão macios, a acidez é boa e o corpo também, termina agradável e longo.

GARCIAS / SOC. AGRIC. JORGE ROSA
SANTOS & FILHOS
T. +351 219 571 825

BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16.5

€ 6,99

CONTEMPORAL SELECTION

DOC TINTO 2012



ALENTEJO

13% vol.

ENÓLOGO

RUI REGUINGA

CASTAS

TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ.

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Equilibrado, intenso em notas frutadas, especiarias e cogumelos acabados de colher.

SABOR

Taninos macios mas com garra, acidez correta, frutos vermelhos, bom copo e volume, termina com boa persistência.

RUI REGUINGA

À VENDA EXCLUSIVAMENTE NAS LOJAS MODELO CONTINENTE HIPERMERCADOS



16,5 MONTE DA CAPELA

DOC TINTO PRIVATE SELECTION 2013

€ 7,50

ALENTEJO

14,5% vol.



ENÓLOGA

ALEXANDRA MENDES

CASTAS TRINCADEIRA, ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL.

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Equilibrado, revela notas de frutos maduros, especiarias e tosta suave.

SABOR

Bom corpo e volume, madeira bem integrada, fruta expressiva, nuances florais, toque de cacau, taninos macios mas com garra, boa acidez, termina persistente.

MONTE DA CAPELA SOC. AGRIC. E COMERCIAL

T. +351 284 858 637



16,5 PATO FRIO

REG TINTO 2012

€ 4,99

ALENTEJO

14% vol.



ENÓLOGO

PAULO LAUREANO

CASTAS ARAGONEZ, ALFROCHEIRO, ALICANTE BOUSCHET.

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Harmonioso, com interessantes notas de frutos de baga, amoras, mirtilos, cassis, tosta suave e especiarias.

SABOR

Na boca mantém o perfil frutado, tem taninos macios, acidez correta, bom volume, e termina longo.

RIBAFREIXO WINES

T. +351 289 050 877



16,5

MONTE DA PESTANA

DOC TINTO 2013

€ 5,99

ALENTEJO

14,4% vol.



ENÓLOGO

JOAQUIN ROQUE

CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON.

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos do bosque e de baga, tosta suave.

SABOR

Elegante, com boa acidez, taninos redondos, fruta bem integrada com a madeira e notas de especiarias, termina persistente.

MONTE SEIS REIS

T. +351 268 322 221



16,5 PLANURA

REG TINTO 2013

€ 7,00

ALENTEJO

14% vol.



ENÓLOGO

FILIPPE PINTO

CASTAS SYRAH

COR

Granada, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos vermelhos e silvestres, nuances de pimenta rosa.

SABOR

É equilibrado, redondo, com acidez refrescante a conferir perfil gastronómico, bons taninos, termina longo e apelativo.

UNICER VINHOS

T. +351 229 052 383



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5 SANTOS JORGE

DOC TINTO 2012

€ 5,71 ALENTEJO 14% vol.


 ENÓLOGO
JOÃO MELÍCIAS DUARTE

 CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA,
ALFROCHEIRO, CASTELÃO.

COR Granada intenso, limpo.

 AROMA Elegantes notas de morangos, cerejas e
groselhas maduras e compotadas.

 SABOR Bom corpo e volume, harmonioso, com
taninos macios e boa acidez, termina
persistente e apelativo.

 CASA AGRIC. SANTOS JORGE
T. +351 285 251 575


16,5 SEXY

REG TINTO 2013

€ 7,80 ALENTEJO 14,5% vol.


 ENÓLOGO
ANTÓNIO MAÇANITA

 CASTAS TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ,
CABERNET SAUVIGNON, SYRAH.

COR Rubi com reflexos violeta, limpo.

 AROMA Elegante e harmonioso, revela notas de
frutos de baga e do bosque associados a
notas de estágio como grãos torrados e
caramelo, toque de especiarias no final.

 SABOR Muito equilibrado, tem bom corpo
e volume, acidez correta, termina
persistente e apelativo.

 FITA PRETA VINHOS
T. +351 213 147 297


16.5

€ 5,00

MONTES DE LÁ

REG TINTO RESERVA 2012



ALENTEJO 14,5% vol.

 ENÓLOGO
DAVID PATRÍCIO

 CASTAS
CABERNET SAUVIGNON, ALICANTE
BOUSCHET, TRINCADEIRA.

COR

Rubi concentrado, limpo.

AROMA

 Equilibrado, aromas com notas
predominantes de frutos vermelhos e
do bosque, tosta suave, especiarias.

SABOR

 Bom corpo e volume, acidez
refrescante, interessante e
gastronómico, com taninos redondos e
fruta envolvente, termina longo.

 GRANDE PORTO - INDÚSTRIA E COMÉRCIO
ALIMENTAR S.A.

T. +351 224 663 220

geral@grandeporto.pt

FACEBOOK: ALVARINHOMESSALA

www.facebook.com/ALVARINHOMESSALA



Seja responsável. Beba com moderação.



16,5 MARQUÊS DE BORBA

DOC TINTO 2014

€ 4,99 ALENTEJO 14% vol.


 ENÓLOGO
JOÃO PORTUGAL RAMOS

 CASTAS ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ,
TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL.

COR Rubi, limpo.

 AROMA Intenso em notas de frutos pretos e
do bosque, amoras, mirtilos, ameixas,
harmonioso.

 SABOR Redondo, com boa acidez, taninos macios,
frutado, termina persistente e guloso.

 JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHOS
T. +351 268 339 901


BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



VIAGEM
MÉXICO



Férias de sonho na Riviera Maya

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **Ernesto Fonseca** > apoio **Exploratours**

De vez em quando é preciso ir ver novas culturas, novas paisagens.
E é preciso programar cuidadosamente a viagem, gerir tempo e recursos e encontrar o destino ideal:
Riviera Maya, no México.

Há algum tempo que desejava apanhar um avião para umas férias mais longínquas e paradisíacas. Mas não queria aquele destino de palmeiras onde nos colocam uma pulseira de um qualquer resort cinco estrelas e depois não há nada para ver e fazer que não sejam as atividades na piscina e beber cocktails.

Depois de muitas pesquisas, finalmente a escolha: Riviera Maya, no México – o paraíso natural banhado pelas águas do Mar das Caraíbas. E foi brutal! É um fascinante mundo, caracterizado pela riqueza histórica, bem como pela sua diversidade ecológica e natural.

O México é um país curioso e cheio de contrastes, tão grande em superfície, como em recursos naturais e beleza. Desde o norte árido à costa do Pacífico, passando pelo centro barroco e colonial até chegar à conhecida Península de Yucatán, é berço de culturas milenárias. Aliás, é incrível como é que até há algumas dezenas de anos estava quase tudo em estado virgem, sem a chegada dos tempos modernos. Percebemos que as pessoas vivem cada dia, gerindo recursos sem grandes planos de futuro, procurando na natureza o equilíbrio. Um fator muito curioso é não acabarem as casas, pois não sabem se vão precisar de mais divisões ou não; ou o facto de os telhados estarem preparados para grandes tempestades e furacões, de forma a que estes passem e nada se estrague.

É constante a presença de vestígios dos antigos habitantes, da história e da presença Maya. Os traços dos nativos não enganam, denunciando de imediato as suas origens, pessoas de tez morena e alma índia.

As praias de areia branca e fina, têm tendência para a presença de algas, mas um bom

resort faz a manutenção e terá a praia em plenas condições de utilização. Das praias que visitei só a Playa Paraíso permitia nadar e mergulhar com o entusiasmo que nos é habitual. Nas outras praias a cor da água é deslumbrante, de um azul-tuquesa sedutor, a temperatura é perfeita para banhos, talvez até perfeita demais, mas a profundidade deixa muito a desejar, pessoalmente não me encanta andar muitíssimo e continuar a ter a água pela cintura. Independentemente disso, para quem tem crianças é seguríssimo, e os adultos têm sempre as piscinas com imensas atividades.

Na Riviera Maya vai encontrar o equilíbrio entre descanso, descoberta e aprendizagem, fusão com a natureza, cultura e diversão.

O clima é muito atrativo. A média anda nos 25°C e quando lá estive todos os dias oscilou entre os 28 e os 30°C. Mas o calor é mais intenso e a pele ressenete-se um bocadinho mais (é fundamental usar protetor solar e roupas frescas e práticas).

Aqui é possível praticar todo tipo de atividades aquáticas, como nadar com as tartarugas, por exemplo. Para os amantes de mergulho, não há como ir ver os fabulosos corais que dão forma ao maior recife Maya, explorar extraordinários sistemas subterrâneos, povoados por uma enorme biodiversidade de espécies marinhas. "O Recife da Riviera Maya pertence à segunda maior barreira de coral do mundo, bem como o maior sistema de cavernas no planeta. Mergulhadores recreacionais, estudantes de cavernas e fotógrafos subaquáticos, todos encontram o seu nicho aqui, graças aos curtos passeios de barco para os recifes, boa visibilidade e passeios na selva para chegar às cavernas.

Playa del Carmen é conhecida pela constante população de tartarugas marinhas, tubarões e encontros eventuais com tubarões-baleia, raias e golfinhos. Mas pode ter certeza de ver uma incrível quantidade de corais, invertebrados marinhos e peixes tropicais, como barracudas, porkfish, squirrelfish, carangas, chromis azuis, sargentos, garoupas, papagaios, espigas azuis, bodiões e muitos mais." Assim explica o nosso guia, Miguel Castela, da Exploratours. Aliás, foi com esta empresa que fiz todos os passeios e algumas aventuras. O serviço é excelente, os preços são justos, a comunicação em língua portuguesa e uma grande experiência, factores que permitem uma oferta alargada e ajustada às necessidades de cada grupo.

Com a Exploratours os amantes de mergulho podem optar por programas mais simples como aprender a mergulhar, ou ir mergulhar com o Tubarão Touro de novembro a março, altura em que migra para norte. Esta é a derradeira experiência para mergulhadores certificados. Também pode mergulhar em naufrágios ou optar por explorar cavernas. A península de Yucatán é provavelmente o lugar mais conhecido no mundo para o mergulho de cavernas. Estas cavernas são chamados Cenotes que é a forma espanhola da palavra Maya d'zonot. Os Cenotes são o acesso a uma grande rede de rios de água doce subterrâneas, que mantêm segredos antigos e prestam testemunho de culturas passadas e animais extintos.

Não pode deixar de fazer os programas de visita às ruínas, pirâmides e parques aventura.

Com a Exploratours, optei por fazer o programa de visita às áreas arqueológicas de



Tulum e Cobá, dar um mergulho na Playa Paraíso, visitar uma Aldeia Maya, onde até tivemos direito a uma sessão espanta espíritos e outras maleitas, numa cerimónia realizada pelo chefe da família Maya, e ainda tivemos uma deliciosa surpresa - beber leite de coco, preparado na hora, num ponto de venda de beira de estrada e que me soube "pela vida". Este circuito é um dos mais procurados e contempla almoço para degustar as tradicionais comidas mexicanas e provar a cerveja Sol.

Tulum é uma zona arqueológica na Riviera Maya. As construções datam de 1200 a 1500 D.C.. Localizada numa falésia com vista para as brilhantes águas azul-turquesa das Caraíbas. Esta cidade também foi conhecida como Zama (o amanhecer), por estar num dos lugares onde primeiro chega o amanhecer na região. Foi uma comunidade mercantil portuária privilegiada e era um ponto onde eram distribuídos produtos locais e de paragens longínquas, fosse por terra, mar ou rio. A vida quotidiana relacionou-se com a política, com rituais mágicos e religiosos, com as artes e observações astronómicas, em especial o planeta Vénus – estrela da manhã e tarde, representativa de Kukulcán – Quetzalcóatl. A sua muralha permitiu controlar as atividades no interior, para além de salvaguardar os seus habitan-

tes, marcando a diferença entre a elite e o povo que vivia fora da muralha. O Castelo com mais de 500 anos é outra das paragens obrigatórias. Imponente, era o mais importante edifício, com a sua fachada decorada com esculturas e cores vivas. No interior em ambos lados da escada há dois pequenos templos em cujos altares se depositavam oferendas que enchiam o ambiente de cor. No piso superior realizavam-se as cerimónias mais importantes.

A cerca de 30 quilómetros de distância de Tulum e da costa das Caraíbas, encontram-se as ruínas da antiga Cidade Maya de Cobá (500 a 900 D.C.). A cidade estende-se ao longo de quase 70 km². Poderia ter sido habitada por mais de 50.000 pessoas. Entre as suas numerosas pirâmides, Nohoch Mul, a mais alta delas, atinge uma altura de 42 metros, superando "El Castillo" em Chichén Itzá. A escalada desta íngreme pirâmide, para chegar ao topo, é uma aventura por conta própria - mas recompensada por uma vista espetacular sobre a densa floresta tropical. Confesso que adorei! O circuito pela floresta pode fazer-se de bicicleta ou de triciclo, passando por várias ruínas até chegar à pirâmide principal.

Outro dos percursos que não pode deixar de fazer é o que contempla Chichén Itzá,

Na Riviera Maya
vai encontrar o equilíbrio
entre descanso,
descoberta e aprendizagem,
fusão com a natureza,
cultura e diversão.

uma das Sete Maravilhas do Mundo, e Ek Balam.

Chichén Itzá significa "na boca do poço de Itzá". É uma cidade Maya na Península de Yucatán, entre Valladolid e Mérida. Foi estabelecida antes do período de Cristóvão Colombo e, provavelmente, serviu como centro da religião de Yucatán por um tempo. Hoje é a segunda zona arqueológica mais visitada do México. A pirâmide de Kukulcán é uma das Sete Maravilhas do Mundo e representa um calendário anual em pedra, que marca os solstícios e equinócios, sendo composta por 91 degraus de cada lado, que totalizam 364. A plataforma superior, comum aos quatro lados, soma 365, como os dias do ano. Fundada por volta de 514 A.C., a cidade de Chichén Itzá foi abandonada em 670 e reconstruída 300 anos mais tarde, quando se tornou o centro da cultura Maya e a cidade mais importante do Nordeste de Yucatán.



O templo-pirâmide de Kukulcán é, a par do Observatório, uma construção bem representativa dos interesses e dos conhecimentos de astronomia e de matemática dos Mayas, bem reflectidos na arquitetura.

Aqui poderá comprar o seu Calendário Maya. Não perca a oportunidade de levar uma original lembrança da sua visita ao "Mundo Maya". Um aniversário, data de casamento ou qualquer outro evento que considere importante na sua vida, plasmado em hieróglifos Mayas, e que é feito à mão em casca de árvore ou em camurça, decorado com linhas finas e pastel. "É um símbolo da paixão pela extraordinária grandeza da civilização Maya", garante Miguel Castella. Eu trouxe o meu, com a data do meu casamento.

Ek Balam significa "Jaguar Negro" na língua Maya. Esta antiga cidade Maya teve a sua glória antes de Chichén Itzá. Esta zona arqueológica é uma das principais atrações devido à sua recente restauração. Ainda é permitido subir o templo principal, cuja entrada é a boca de um jaguar adornada por sofisticadas esculturas de anjos, tornando-se um local único em todo o mundo Maya. Neste circuito está contemplada a paragem para mergulhar no Cenote do Parque Eoarqueológico Ik Kil. Uma experiência memorável.

No final uma passagem pela bonita cidade colonial de Valladolid e a imponente Igreja de San Jervasio. Durante todo o percurso os guias da Exploratours explicaram detalhadamente os factores mais marcantes, colorindo as histórias com detalhes curiosos. Sabia, por exemplo, que a Abelha Maya tem este nome porque as abelhas mayas são amistosas e não têm ferrão?

Mas são inúmeros os sítios a visitar e as aventuras a viver. Deixo só mais alguns exemplos: Xel-Ha é um parque natural considerado o maior aquário do mundo (aqui poderá nadar com golfinhos); Xcaret é um parque temático, com mais de 300 atores onde pode embarcar numa viagem musical através da história do México desde





tempos pré-hispânicos até os dias atuais; Xplor é um parque de aventuras; a Ilha das Mulheres que, por cerca de mil anos, era um santuário Maya à deusa Ixchel (deusa da fertilidade e da medicina), por volta de 1850 os primeiros habitantes modernos mudaram-se para a ilha e estabeleceram a vila de Dolores, é conhecida pelas belas paisagens submarinas, sendo excelente para mergulho e snorkel; Akumal é uma pequena praia entre os populares destinos turísticos de Playa del Carmen e Tulum ao longo da Riviera Maya nas Caraíbas Mexicanas e é aqui que poderá nadar com tartarugas marinhas. Sabia que o México tem o maior número de espécies de tartarugas marinhas em todo o mundo? Sete das oito espécies conhecidas nidificam em praias mexicanas, no Pacífico, no Golfo do México e nas Caraíbas.



E se o romance “estiver no ar”, então aproveite para imortalizar o amor com uma Cerimônia Maya. Dirigida por um nativo Maya e herdeiro das tradições originais, a Cerimônia Maya ocorre da maneira tradicional, onde as orações são feitas na língua Maya, com a explicação (Espanhol, Inglês ou Italiano). O casal é recebido com instrumentos musicais, canto e incenso até ao altar. Aqui, é pedida uma bênção, aos quatro pontos cardeais, e o casal é apresentado à Deusa Ixchel. Compartem a bebida sagrada de balche com a finalidade de alimentar a alma que é abençoada com o incenso da resina de copal e são entregues as pulseiras que representam os anéis do amor que os ligam. Milho e cacau são oferecidos com a intenção de criar um relacionamento per-

GASTRONOMIA E OUTRAS COISAS

As tortilhas de farinha constituem a base da gastronomia mexicana, nas quais as carnes grelhadas são uma característica específica, acompanhadas por molhos ligeiramente picantes, saladas, vegetais e uma grande variedade de frutas deliciosas. Polvo, lula e camarões, quer marinados em lima, grelhados, panados ou servidos num molho, juntamente com deliciosas lagostas frescas das zonas litorais são alguns exemplos, mas os preferidos são: “Cochinita Pibil” (carne de porco marinada no forno); “Poc-chuc” (grelhada mista); tamales ao vapor; “Tikin-xic” (peixe marinado com colorau e laranja ácida); enchiladas e tacos.

A gastronomia mexicana teve várias influências, o que resultou numa combinação de gostos indígenas, europeus e americanos, e pratos sempre muito condimentados. O ingrediente mais utilizado é o milho, seguindo-se o chili, o tomate e o abacate.

Lamentavelmente não bebi nenhum vinho extraordinário, regra geral encontravam-se vinhos espanhóis de entrada de gama. Cervejas Corona e Sol, cocos frescos, mojitos, margaritas e tequilas foram as bebidas de eleição, acompanhadas de muita água (engarrafada) nos intervalos.

feito. É dada uma fita vermelha que une as mãos do casal e são abençoados com orações e pétalas de flores brancas e amarelas, representando o sol e a lua, homem e mulher, simbolizando a união das suas vidas. Uma flor é posta na testa, para ter bons pensamentos, e no coração, com todo o seu amor. Simbolicamente planta-se uma árvore que simboliza o amor duradouro, e rega-se. Como um símbolo de confiança e humildade na relação, ambos lavam as mãos um do outro. O Shaman convida os pais ou amigos próximos para darem uma oferta de incenso e desejar os melhores votos para o casal. Para terminar, entrega-se uma coroa de flores ao mar acompanhada por música, canto e toque com uma concha Maya. No final um documento comemorativo será entregue ao casal. Esta cerimónia é também realizada através da Exploratours e simboliza a união através do amor. Qualquer casal poderá realizá-la, sejam casados, namorados ou queiram fazer renovação de votos.



EXPLORATOURS

PEQUENOS GRUPOS, GRANDES AVENTURAS!

RIVIERA MAYA

SOMOS ESPECIALIZADOS EM EXCURSÕES PARA PEQUENOS GRUPOS, QUE PODEM SER ADAPTADAS DE ACORDO ÀS SUAS PREFERÊNCIAS. COM VASTO CONHECIMENTO DA RIVIERA MAYA, OFERECEMOS UMA VARIEDADE DE AVENTURAS INESQUECÍVEIS, DENTRO E FORA DE ÁGUA.

EXTREMO OU DESCONTRAÍDO, COMERCIAL OU ALTERNATIVO, HÁ ALGO PARA TODOS.

DESFRITE A HISTÓRIA INDÍGENA, MISTÉRIOS CULTURAIS, E SURPREENDA-SE COM A BELEZA NATURAL DESTA INÍGUALÁVEL PAISAGEM. A NOSSA FILOSOFIA TEM SIDO SEMPRE CRESCER O SUFICIENTE PARA SER PROGRESSIVO, SEM NUNCA PERDER A CAPACIDADE, QUE NOS DESTINGUE, DE MANTER O SERVIÇO PERSONALIZADO E ATENÇÃO AO DETALHE QUE OS NOSSOS CLIENTES MERECEM.

CONTAMOS COM TRANSPORTE CONFORTÁVEL, SEGURO E CONFIÁVEL.

WWW.EXPLORATOURS.INFO

MIGCARIBE@HOTMAIL.COM | T. 044 984 105 32 02 | WWW.FACEBOOK.COM/EXPLORATOURS



REFÚGIOS
SABROSA



O paraíso no coração
do Alto Douro
Património Mundial
da Humanidade

Casa das Pipas

Descanso, romantismo e descoberta da fascinante realidade do vinho. A excelência do enoturismo mora no coração do Alto Douro Vinhateiro.

< fotografias Casa das Pipas / Quinta do Portal

A Casa das Pipas, situada na Região Demarcada do Douro, mais precisamente em Celeirós, concelho de Sabrosa, foi o projeto lançado pela família Mansilha Branco, proprietária da Quinta do Portal, para proporcionar um ambiente idílico do mundo do vinho e da vinha, num cenário moldado pela monumentalidade da região vinhateira mais antiga do mundo. Ideal para uma escapadela romântica ou para uma aventura dos sentidos na companhia de gastronomia de autor e de vinhos sensoriais, cujo trajeto, do fruto ao copo, pode ser

revisitado na companhia de pessoal especializado.

Se o Douro é um poema, os 12 quartos da Casa das Pipas são versos que rimam com conforto, charme e romance. Um verdadeiro baluarte daquilo que o Douro tem de melhor, graças à qualidade do seu serviço familiar e personalizado e das suas instalações, onde o vinho é um denominador comum de cada recanto. Os quartos, amplos e equipados com todas as funcionalidades das unidades hoteleiras modernas, permitem todo o conforto e relaxamento. Decorados com tons campestres, têm nas camas de dossel dos quartos superiores um exemplo vivo da qualidade de vida, remetendo-nos para o estilo de vida senhorial nas zonas rurais e proporcionando um quadro romântico.

Da sala de estar panorâmica, localizada no primeiro andar, é possível avistar o horizonte recortado pelas montanhas feitas de vinhas que parecem desafiar os céus. Trata-se de um local indispensável para quem valoriza o descanso e a confraternização, num ambiente romântico, que se

transforma ao sabor das estações do ano e que acompanha entusiasticamente o ano agrícola da vinha.

A Casa das Pipas dispõe, também, de uma elegante piscina, assim como uma acolhedora sala de refeições e um pequeno ginásio para manutenção física.

RESTAURANTE DA QUINTA DO PORTAL

A Quinta do Portal aposta também no serviço de restauração. O elegante restaurante está aberto diariamente a todos os visitantes, depois de uma primeira fase em que servia apenas os hóspedes alojados na Casa das Pipas. À frente da cozinha está o talentoso chef Milton Ferreira, que empresta um toque criativo e sofisticado àquilo que são as raízes gastronómicas durienses e nacionais, utilizando a qualidade dos vinhos da Quinta do Portal na confecção de muitas das suas criações. As suas qualidades já foram reconhecidas em concursos gastronómicos de prestígio.

A oferta de restauração estende-se ao nível da realização de eventos sociais, festas e reuniões de trabalho.

CASA DAS PIPAS QUINTA DO PORTAL

Morada: EN 323 Celeirós do Douro
5060-909 Sabrosa
(Estrada Pinhão-Sabrosa)
GPS: 41°14'19"N - 07°34'09"W
Reservas: reservas@quintadoportal.pt
T.: +351 259 937 000/ +351 969 519 021
www.quintadoportal.com

PRÉMIOS

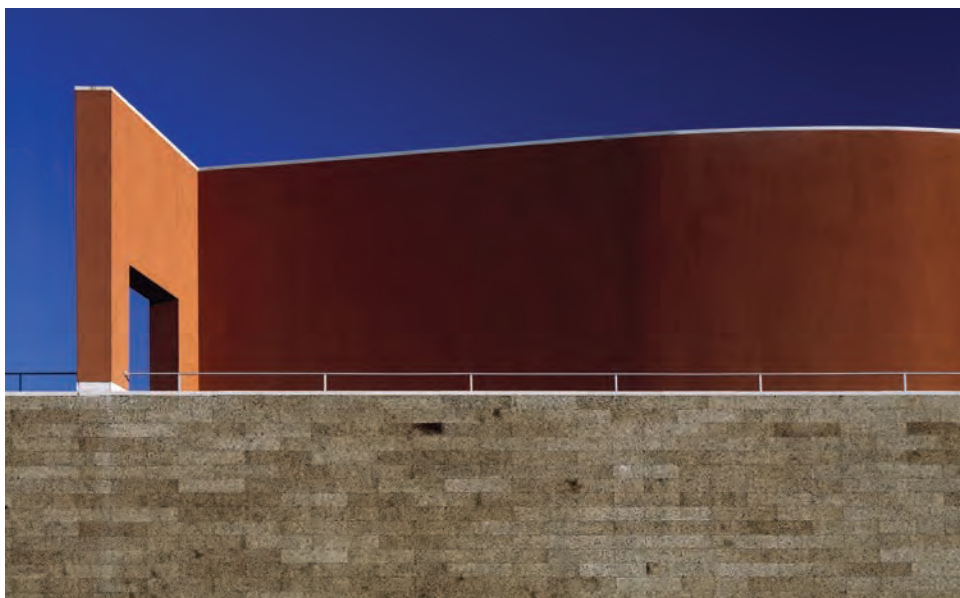
Best of Wine Tourism;
Galardão Internacional Chave Verde;
Complexo eleito pela revista norte americana Forbes como um dos 10 melhores destinos vinhateiros de todo o mundo;
Prémio Arquitetura do Douro para o armazém de envelhecimento de vinhos.



O ARMAZÉM DE VINHOS

EX-LIBRIS ARQUITECTÓNICO DA REGIÃO

O Armazém de Estágio e Envelhecimento de Vinhos da Quinta do Portal é um notável projeto arquitectónico da autoria de Siza Vieira. Tornou-se num dos factores de grande atracção no Douro, representando um complemento valioso do polo turístico que a Quinta do Portal decidiu erguer. Um projeto inovador perfeitamente enquadrado em termos paisagísticos, com a megaestrutura de xisto e cortiça a acompanhar as cores e o estado de espírito de cada estação do ano. Para além de permitir as condições ideais em termos de estágio e envelhecimento dos vinhos da Quinta do Portal, este projeto passou a ser um trunfo turístico de toda a região e da Quinta do Portal em particular, tanto mais que contempla um Centro de Visitas, um auditório e uma sala de provas.





REFÚGIOS
MARIALVA



Casas do Côro

> texto ARTEH® > Fotografias Casas do Côro

As Casas do Côro um pequeno boutique hotel, villas e spa, que muitos apelidam de mágico, sofisticado, em comunhão com a natureza e perfeitamente integrado na belíssima aldeia histórica de Marialva.

As Casas do Côro são, simplesmente, o lugar ideal para aqueles que querem fugir do bulício das cidades e apreciar o que este lugar mágico tem para lhes oferecer, excelente gastronomia e vinhos, acolhimento ímpar com a reconhecida hospitalidade beirã, bem como a beleza de uma região em grande parte desconhecida e muita paz!

Os seus fundadores Cármen e Paulo Romão foram concretizando o sonho de o transformar naquilo que são hoje: uma referência para os projetos de alojamento em Portugal.

As Casas do Côro situam-se na aldeia histórica de Marialva, na fronteira do Douro Superior com a Beira Interior, e são por isso um excelente ponto de partida para visitas aos museus do Douro e Cõa, a várias quintas de produção de vinho no Douro provas de vinho e passeios de barco, *birdwatching*, *trekking*, passeios todo terreno, de bicicleta e

descoberta de outras aldeias históricas no distrito.

Dispõem de várias salas de estar e de leitura, restaurante no Casão do Largo para refeições e o Ateliê do Côro para pequenos-almoços e reuniões com todos os meios necessários e capacidade para 30 pessoas, bar, piscina exterior com bar para almoços *light* no verão, dois *lounges* exteriores o Refúgio das Fragas e o da Vinha, horta biológica e educacional e um *Eco Friendly Concept Spa* dotado de: jacuzzi duplo; sauna panorâmica; banho turco panorâmico; piscina interior com quatro zonas de tratamento lombar e cervical e cascata; *pool bar*; *aqua gym* (*water bike*, passadeira e elíptica); duas suites duplas para massagens – uma com cromoterapia e possibilidade de ser ao ar livre e outra com jacuzzi para duas pessoas; sala de relaxação; *spa lifestyle room* com ambiente *lounge music*, bar e lareira *open fire* suspensa; jardim exterior de oliveiras.

DELICIE-SE COM A GASTRONOMIA REGIONAL E COM OS VINHOS

A chef Cármen dá primazia aos produtos biológicos, provenientes da horta ou de pequenos produtores locais promovendo assim a sustentabilidade e o comércio justo. São privilegiados os momentos partilhados em redor da mesa, a gastronomia tradicional com um toque con-

Recentemente o vinho
tinto Casas do Côro
Family Harvested Beira
Interior D.O.C. 2011 foi
considerado o melhor da
Beira Interior.

temporâneo e, acima de tudo, o simples prazer de ter tempo para saborear. Destacam-se pratos como: cabrito desossado acompanhado com batata assada, castanhas e rolo de verduras; rolo de puré tocos de bacalhau com pão crocante; empadão de perdiz na *cocotte*; arroz de coentros com garoupa ao vapor; polvo assado com molho verde; migas de tomate espargos; *chitack* e bacalhau com ovo *poche*; alheira de caça com ovos e arroz de morcela em troucha de couve com redução de Vinho do Porto.

Marialva está na fronteira entre a Beira Interior e o Douro no limite das duas regiões. As Casas do Côro têm vinhos Douro: brancos, reserva e rosé com enologia de Dirk Niepoort e vários Beira Interior com enologia de Rui Roboredo Madeira. Recentemente o vinho tinto Casas do Côro Family Harvested Beira Interior D.O.C. 2011 foi considerado o melhor da Beira Interior, é uma edição limitada e exclusiva de 1200 garrafas e o melhor convite para visitar as Casas do Côro.



MONUMENTOS E MUSEUS

Museu do Côa e Parque Arqueológico do Vale do Côa; Museu do Sítio da Ervamoira da Casa Ramos Pinto; Museu do Douro; Circuito Arqueológico do Freixo Numão.

ATIVIDADES

Os jantares das Casas do Côro com a cozinha da Cármen e os vinhos do Paulo; passeio de barco no Douro Superior (de maio a outubro); passeio de comboio (todo o ano com ênfase especial de inverno com chuva...); visita guiada à aldeia histórica de Marialva; visita ao Museu do Côa e gravuras rupestres; visita ao Museu do Sítio da Ervamoira, da Casa Ramos Pinto; visita às gravuras rupestres do Parque Arqueológico do Vale do Côa; caminhada noturna com guia em redor da aldeia; cooking lesson com a Cármen; Picnic Hippy Chic no lounge da Vinha; Electric bikes; Eco Friendly Concept Spa.

ARTEH® HOTELS AND RESORTS

www.arteh-hotels.com
info@arteh-hotels.com
Oferta Exclusiva ARTEH®:
Uma garrafa de vinho.



M'AR De AR Aqueduto

> texto ARTEH® > fotografias M'AR De AR Aqueduto

O hotel M'AR De AR Aqueduto está refugiado no bonito centro histórico de Évora, na malha medieval da cidade e em pleno coração da zona classificada como Património da Humanidade.

O hotel M'AR De AR Aqueduto – Historic Design Hotel & Spa é um hotel de cinco estrelas situado no centro histórico da cidade de Évora, em pleno coração da zona classificada como Património da Humanidade pela UNESCO.

As razões que levaram a UNESCO a classificar a cidade de Évora como Património da Humanidade, em 1986, mantêm a sua atualidade e consideram a cidade uma das principais atrações turístico-culturais de Portugal.

Nasceu da reconversão do antigo palácio quinhentista dos Sepúlveda, do qual se conservou a magnífica capela, os tectos em abóbada e três janelas Manuelinas. Foi também adicionada uma ala nova que se integrou na perfeição com a envolvente histórica, e que apresenta um design contemporâneo requintado tanto nos espaços comuns, como nos quartos e suítes.

A distribuição dos edifícios permite-nos desfrutar de um espaço exterior reservado e tranquilo, com áreas de lazer, uma esplanada, piscinas de adultos e crianças, e um bar com terraço sobre o aqueduto e vista para os monumentos circundantes.

Dentro do M'AR De AR Aqueduto, os jardins estendem-se de forma surpreendente com arranjos de bom gosto proporcionando um enquadramento perfeito entre as esplanadas e os terraços que circundam a piscina de dimensões generosas (12mx8m), o ginásio, apetrechado com equipamento de alta qualidade, e o SPA.

Destaca-se o moderno Spa com salas para relaxamento, sauna, banho turco e duche Vichy. Recomenda-se que, depois de um passeio por Évora, experimente as diversas técnicas de massagens de origem Indiana ideais para recuperar, desintoxicar e rejuvenescer o corpo e o espírito.

O hotel M'AR De AR Aqueduto oferece quatro tipos de quartos: clássico, superior com terraço ou com acesso direto ao jardim, dois quartos SPA, e quatro suítes. A decoração segue um conceito de conforto moderno com apontamentos de design, e há quartos com vista para o aqueduto e para os jardins do Hotel. Todos estão equipados com ar condicionado, telefone com ligação direta, ligação à Internet, televisão LCD HD, cofre e minibar. Os quartos com varanda ou terraço têm um confortável mobiliário de exterior e piso em deck; alguns deles, junto ao jardim, beneficiam de toda a envolvente exterior, enquanto que outros dispõem de uma varanda com vista para o Centro Histórico de Évora.

DEGUST'AR

O restaurante Degust'AR, situado no edifício do palácio, é confortável e íntimo com um carácter especial que resulta das abóbadas, dos arcos de ferradura e frescos pontuais que o decoram. O chef António Nobre assina uma

carta baseada na cozinha alentejana, mas renovada com uma criativa inspiração mediterrânica, preservando uma gastronomia autêntica, ligada aos produtos da terra, sem receio de ser original e assumindo a autoria das suas propostas.

Aliás, o chef António Nobre muito tem feito para a divulgação da cozinha alentejana, explorando com mestria todos os aromas da região, conforme se pode constatar num dos livros de sua autoria "Entre Poejos e Coentros", editado em 2010. O trabalho de António tem vindo a ser reconhecido através de vários prémios e distinções, como são exemplo os dois Diplomas de Ouro no concurso "Gastronomia com Vinho do Porto".

O ambiente é requintado, confortável e intimista. Os tectos em abóbada, os arcos de ferradura e alguns frescos pontuais conferem-lhe um carácter único e muito especial. Digna de nota é também a garrafeira, com uma vasta carta de vinhos elaborada pelo escanção Paulo Coelho, sendo representativa de todas as regiões de Portugal. O melhor mesmo, é passar pelo Degust'AR e experimentar! O restaurante está aberto para almoços e jantares, das 12h30 às 15h00 e das 19h30 às 22h30.

E depois há o Sushi B'AR que tem a assinatura do Chef Kenzo. Inaugurado em 2009, afirma-se como uma referência da moderna gastronomia japonesa em Évora. O ambiente é requintado, confortável e intimista.

Agora que estamos nos dias quentes, conseguimos as condições ideais para usufruir do alpendre exterior com vista para a piscina. Este é um lugar muito apetecível para todas as refeições, sugerimos por isso uma visita ao restaurante Sabores do Alentejo.



LOCAIS

Arraiolos; Barragem do Alqueva; Estremoz; Évora (Património Mundial pela UNESCO); Monsaraz (Cidade Europeia do Vinho 2015); Vila Viçosa.

MONUMENTOS E MUSEUS

Aqueduto da Água da Prata; Anta do Zambujeiro; Capela dos Ossos; Cromoleque dos Almendres (monumento da época do neolítico); Igrejas (Carmo, São Francisco); Museus (Arte Sacra, Brinquedo, Cidade); Palácio Dom Manuel; Sé Catedral; Templo de Diana.

ATIVIDADES

Desportos de aventura (BTT, rappel); excursões (fábricas e olaria e pintura, herdades vinícolas, rotas dos vinhos); hipismo; karting; passeios (de bicicleta, de charrete); provas de vinhos e produtos regionais, ténis.

VIDA NOCTURNA

Bares (do Teatro, o Trovador); restaurantes típicos da região; Teatro Garcia de Resende.

ARTEH® - Hotels and Resorts

www.arteh-hotels.com
info@arteh-hotels.com

OFERTA EXCLUSIVA ARTEH®

Bebida regional de boas-vindas à chegada. Bolachas caseiras no quarto à chegada. Água mineral no quarto à chegada.





SABORES
VILA VITA PARC



A cozinha em festa

> texto **André Guilherme Magalhães** > fotografias **Vila Vita Parc**

O Vila Vita Parc, em Porches no Algarve, acolheu a segunda edição do Fine Wines & Food Fair que decorreu entre os dias 6 e 10 de Maio, tendo como corolário uma animadíssima e memorável Kitchen Party.

O evento arrancou com quatro jantares que tiveram lugar no restaurante Ocean e em que o anfitrião Hans Neuner, que detém duas estrelas Michelin, cedeu literalmente o “passe” a quatro chefes todos com 3 estrelas Michelin: Jonnie Boer, do Librije, de Zwolle na Holanda (nº29 da lista do World 50 Best Restaurants), Gert de Mangeleer, do Hertog Jan em Bruges, o alemão Klaus Erfort, do Gaestehaus-Erfort em Saarbrücken e o neerlandês Jacob-Jan Boerma, do De Leest em Vaassen, um grande restaurante nas cercanias de Apeldoorn. Não pudemos estar presentes em nenhum destes exclusivos e irrepetíveis jantares que esgotaram de cada vez a lotação de 30 lugares. Foram servidos menus de cinco pratos e uma variedade de amuse bouche em harmonização com vinhos selecionados sob a orientação de Nelson Marreiros, o escanção residente do restaurante.

O ponto alto desta iniciativa foi, com certeza, a Kitchen Party e Feira de Vinhos e Gastronomia. Uma sessão exclusiva e especialíssima com lotação para 300 pessoas a 225 euros/por pessoa em que Hans Neuner, o anfitrião, convidou a elite dos chefs a officiar em Portugal, tais como Dieter Koschima, Leonel Pereira, Vincent Farges, Joachim

Koerper, João Rodrigues, Miguel Laffan, Ricardo Costa, Pedro Lemos, Vítor Matos, Benoit Sinthon e Rui Paula, aos quais se juntaram uma série de cozinheiros estrelados como Gert De Mangeleer, Russell Bateman, Martin Fauster, Roland Trettel, Juan Amador, Alfons Schuhbeck e a dupla japonesa Yoshinori Ishii & Masato Nishihara.

O cenário montado era impressionante: na grande cozinha e zonas adjacentes, assim como no espaço exterior do evento, estavam montadas estações de cozinha onde cada chef preparava um prato que podia ser degustado por cada um dos 300 convidados. No capítulo das bebidas estavam presentes 13 produtores de vinhos nacionais e estrangeiros, que proporcionavam harmonizações com os pratos criados pelos chefs. Junto às estações de comidas estavam montadas bancas de produtores de champagnes, cavas e espumantes de grande nível, vinhos tranquilos nacionais, franceses, alemães, austríacos e sul-africanos, Vinhos do Porto e da Madeira, cervejas artesanais, gins, saké e rum. Existiam ainda stands de produtos gourmet de grande qualidade como o do presunto “Joselito”, a belíssima seleção de queijos da “Queijaria” (que abriu recentemente em



Lisboa), chocolates, cafés, águas minerais e pão artesanal.

O ambiente era fantástico. Um fim de tarde quase estival, convivas entusiastas que desfrutavam de manjares exclusivos e da oportunidade única de conviverem informalmente com cada chef. O grande desafio consistia em conseguir gerir o apetite de modo a poder provar a maior variedade de criações culinárias.

Será que alguém conseguiu provar os cerca de vinte pratos e cinco sobremesas? Eu não terei conseguido apaladar nem metade, mas destaco alguns que me impressionaram como o saborosíssimo “Baixa-Mar” do João Rodrigues (Feitoria), um arroz cremoso com algas, percebes e lingueirão; o genial “Lagostim com Pézinhos” do Leonel Pereira; a fresquíssima vieira escalopada

com panacota de espargos, ervilhas e grânizado de maçã e menta de Russel Bate-man, do chef londrino que assina os pratos do “Colette’s” no hotel The Grove; a gráfica e apurada “Interpretação de Arroz e Lulas” de Rui Paula; a barroca composição à base de fígado de ganso e Moscatel de Vítor Matos; o salivante salmonete com molho do assado, choco e ervilhas do recém estrelado Pedro Lemos; o succulento Leitão de Bísaro com gel de laranja e uma leve cabidela do Ricardo Costa; ou os decadentes “Nudelgangerl” de Alfons Shuhbeck, uns linguini salteados com vegetais glaceados e parmesão que o chef alemão terminava com umas generosas raladelas de gordas trufas do Périgord, que iam sumindo de uma grande taça em porcelana.

No que toca a vinhos provados e em ma-

ridagem com os pratos, estiveram em destaque o Soalheiro Reserva; um muito elegante Chablis do negociante Chanson Père & Fils; os Rieslings do Weingut am Nil; o belíssimo Manoella e os Madeira da Barbeito.

Nos espaços exteriores o ambiente era também muito animado. A dupla de cozinheiros nipónicos preparava uns deliciosos Tataki de Bonito na grelha que não chegavam para as encomendas, mesmo ao lado o saké corria a rodos, mais ao fundo a talentosa ilustradora de Taiwan Leslie Wang maravilhava os assistentes com os seus esboços dos pratos dos chefs, ali ao pé podiam-se ainda admirar as raras e caras facas do mestre couteleiro alemão Hubertus (Hubs) Nees, enquanto se bebericava um flûte de “Diamant” da Vranken.



SABORES
VILA VITA PARC



Junto às estações de comidas estavam montadas bancas de produtores de champanhês, cavas e espumantes de grande nível, vinhos tranquilos nacionais, franceses, alemães, austríacos e sul-africanos, Vinhos do Porto e da Madeira, cervejas artesanais, gins, saké e rum.



Entre a busca pelo vinho certo para harmonizar com o prato “tal”, as animadas conversas com os outros convivas e com os atarefados cozinheiros, o tempo passou num ápice. Mas ainda foi possível passar pelas estações das sobremesas onde se provou o excelente bolo de beterraba com gelado de queijo de cabra do chefe pasteleiro residente Raúl Cachola e a incrível sobremesa de chocolate branco com caviar da dupla do Il Gallo d’Oro, Benoit Sinthon

e Yves Michoux. A rematar, uma talhadinha de São Jorge com dois anos de cura selecionado pela Queijaria e um Barbeito seco. E para terminar em beleza, um puro da Casa Havanese e um dedal do exclusivo Havana Club Union... Isto, é claro, antes de rumar à animadíssima Gin After Party que quase teve “after hours”... Este evento extraordinário necessitou de um grande rigor de organização e logística, já que a sua dimensão e grau de exigência

o colocam ao nível das melhores “Food-Fests” da cena internacional. Por este tremendo sucesso está de parabéns Kurt Gilling, o anfitrião do evento, Óscar Correia pela coordenação impecável das inúmeras equipas de acolhimento e de sala, a incansável Ana Música, Paulo Barata que tudo fotografou, Miguel Pires que cronicou “online” e quase “live” e todo o staff do Vila Vita Parc. Hajam muitas e boas futuras edições que o Algarve e o país agradecem.



24, 25 e 30 de Setembro

1, 2 e 3 de Outubro
2015



All you can dance

Música tradicional alemã do famoso Hofbräuhaus.



All you can eat

Um verdadeiro buffet bávaro.



All you can drink

Cerveja original Erdinger.



All you can win

Concursos divertidos, muitos e únicos prémios.

Com o apoio de:



Bilhetes:

Oktoberfest:

- 32€ (inclui 3 canecas de 0,5l de cerveja ou 3 outras bebidas do evento).
- 42€ por pessoa, consumo ilimitado.
- Entrada gratuita dos 0 aos 5 anos;
- 50% de desconto dos 6 aos 12 anos.

Citrus Bar & Restaurant

Oktoberfest - 19h00 - 23h00

Para informações e reservas:

claudio.sousa@marriotthotels.com - Cláudio Sousa, Maitre d'Hotel

Tel 217 235 400 - 914 391 100





MUST HAVE
TENTAÇÕES

must



HERDADE DO ESPORÃO

O Azeite Biológico da Herdade do Esporão venceu o Best in Class, o prémio mais relevante da New York International Olive Oil Competition, na categoria de azeites orgânicos delicados do hemisfério norte, sendo o único azeite português a alcançar este resultado.



CARLSBERG VINTAGE LABEL SERIES

A assinatura que se tornou mundialmente famosa, em 1973, com a voz inconfundível de Orson Welles, dá o mote para a Carlsberg apresentar agora aquela que é “provavelmente a melhor coleção de garrafas do mundo”, a Vintage Label Series. Uma edição exclusiva de seis garrafas personalizadas e inspiradas em rótulos centenários, que comemoram a sua herança e credenciais cervejeiras, apenas disponível para verdadeiros fãs e colecionadores.



GILPIN'S

Destilado cinco vezes em água de nascente, o Gilpin's é produzido manualmente em pequenos lotes, sendo necessário utilizar oito componentes para atingir o equilíbrio perfeito. Apesar de jovem, conquistou em 2014 o título de “Melhor Gin do Mundo”, nos World Drinks Awards 2014, bem como Medalha de Ouro na competição International Wine&Spirits Awards em 2012. Está agora disponível em Portugal.

have



CHAMPAGNE JACQUART

Já chegaram a Portugal os Champagnes Jacquart. Distribuídos pela Vinalda, brindam aos sentidos e são fantásticos para acompanhar uma boa conversa ou uma refeição mais requintada.

THE FAMOUS GROUSE

The Famous Grouse, o whisky escocês Nº1 do Reino Unido, apresenta ao mercado uma nova embalagem um novo design de rótulo que remete para as raízes da marca com um twist mais contemporâneo.



OLIVEIRA RAMOS PREMIUM EXTRA VIRGEM

Nascido no Alentejo, é complexo, fresco, equilibrado e suave, bastante frutado de azeitonas verdes, com notas de folha de oliveira, erva e casca de banana verde, amargo e picante, com um final acentuado de frutos secos e alguma persistência na boca.



FLASH
SPRING WINE MARKET



Spring Wine Market

> texto **Maria Helena Duarte** > Fotografias **Pedro Marques**

A Purple e a revista Paixão pelo Vinho, realizaram no dia 26 de abril o evento Spring Wine Market e o Jantar Vínico Quinta das Bágeiras, na cidade da Póvoa de Varzim. Em paralelo realizou-se o Encontro de Carros Antigos. Em ambiente de festa o Bar da Praia localizado mesmo em cima do areal, com o mar ali ao lado, num cenário idílico e irresistível, foi o anfitrião dos eventos. Durante toda a tarde produtores de vinhos apresentaram os seus néctares aos apreciadores, havendo lugar também para produtos gourmet. No final o jantar temático Quinta das Bágeiras, Bairrada, contou com uma ementa deliciosa para vinhos simplesmente fantásticos! Com um Crocante de Mousse de Camarão acom-

panhou o Quinta das Bágeiras Espumante Rosé Bruto Natural 2013; depois Paupiettes de aves recheados com alheira e maçã, guarnecidos com arroz de passas e legumes orientais e Quinta das Bágeiras Tinto Garrafeira 2010; seguiu-se o Pudim de Panacotta com crocante e coulis de Doce de Leite com Quinta das Bágeiras Abafado 2004 (uma surpresa do produtor para esta noite!); e no final a Aguardente Vinica Velha Quinta Das Bágeiras. A sala estava cheia e no final ouviram-se muitos aplausos ao trabalho liderado por Mário Sérgio Alves Nuno.

A revista Paixão pelo Vinho regressa ao Bar da Praia no dia 26 de setembro para a Sunset Wine Party.



BARCELONA

LISBOA

MADRID

PORTO

SÃO PAULO

MAIS DE 90 HÓTEIS EM TODO O MUNDO



TRYP

BY WYNDHAM

LISBOA
AEROPORTO

OWN THE CITY

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

**PREÇOS
ESPECIAIS
RESERVE JÁ!**

PARA MAIS INFORMAÇÕES:

T.: 218 425 000/www.tryplisboaaeroporto.com

tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com



S. SEBASTIÃO

CRENÇA, PAIXÃO E QUALIDADE
DA QUINTADE S. SEBASTIÃO



QUINTA DE S. SEBASTIÃO
SINCE 1755



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
DRINK RESPONSIBLY. SOYEZ RESPONSABLE. BUVEZ AVEC MODÉRATION.

www.quintassebastiao.com

[f QuintaDeSSebastiao](https://www.facebook.com/QuintaDeSSebastiao)