

paixão pelo **VINHO**

**I VOLTA A PORTUGAL
DE COPO NA MÃO**
Entre vinhos e sabores

VIOSINHO
Prova vertical D. Graça

**OS MELHORES
BRANCOS DOURO
VINHOS DO PORTO BRANCOS**
Perfeitos para o verão!

Em entrevista
MANUEL NOVAES CABRAL
Presidente do IVDP garante
"Nos vinhos, somos maiores
do que o País"



Douro

um sonho de região!

2016 . PORTUGAL CONTINENTAL €4,90

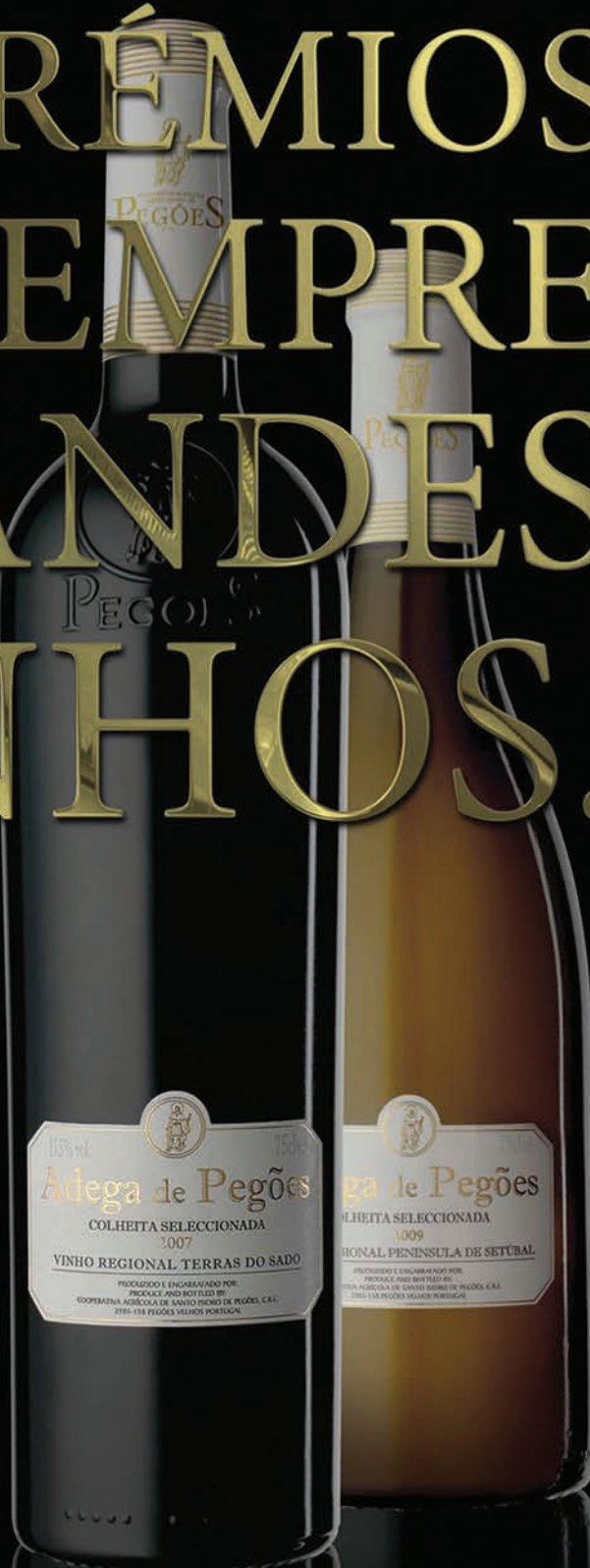


POR TRÁS DE 450 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.

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

Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrânica é favorecida por um "Terroir" único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 450 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora.

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





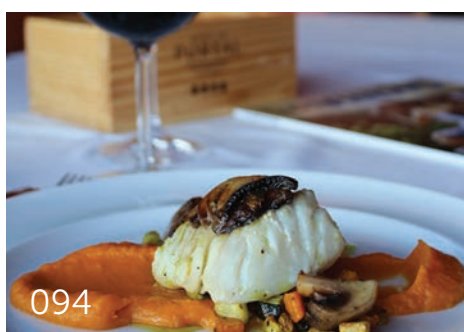
- 004. Editorial
10º Aniversário
Douro
- 006. Apresentação da equipa
Paixão pelo Vinho
- 008. Provedores e regras de prova
- 010. Novidades
- 012. Quinta Nova
N.ª Sr.ª do Carmo
Colheita 2015



- 070. Prova de Vinhos
Branços do Douro
- 078. Prova de Vinhos
Vinhos do Porto Brancos
- 084. Fora de Série
D. Graça (Vinilourenço)
Prova vertical
10 Anos de Viosinho
- 090. Design & Arquitetura
A nova adega Alves de Sousa
- 094. Cinco Sentidos
Chef Milton Ferreira

- 013. Quinta dos Frades
Homenagem a Delfim Ferreira
- 014. Teixuga o Topo de Gama
da Caminhos Cruzados
- 015. Quinta do Gradil
15º Aniversário
- 016. Evento
Porto Terrace Wine Party
- 018. Bloggers Place
Blog Vinho do Porto Vintage

- 019. Prova Regular de Vinhos
Novidades vnicas
Todas as regiões
- 050. Cegos por Provas
Castelão
- 052. Primeira "Volta a Portugal
de Copo na Mão"
- 062. Tema de Capa
Douro – Uma região de Sonho
Entrevista a Manuel N. Cabral
"Nos vinhos somos maiores
do que o País"



- 098. Enoturismo
Churchill's Centro de Visitas
- 100. Refúgio
Hotel Quinta da Pacheca
- 102. Regiões . Douro Superior
5º Festival do Vinho
- 104. Mérito
Boas Quintas . Dão
25º Aniversário



- 108. Revelação
Quinta dos Vales . Algarve
- 110. Lifestyle
Areias do Seixo
- 112. Modesta Opinião
Campeões da Europa
- 113. Terroirs e Estilos Portugueses
A Região Demarcada do Dão
- 114. Evento
White Wine Party . Setúbal
- 116. Evento
Hello Summer Wine Party . Lisboa
- 120. Must Have
Livros, gourmet, bebidas
e outras tentações.
- 122. Janela Aberta
Saudade

www.facebook.com/RevistaPaixaoPeloVinho

Propriedade

PurpleSummer Media & Events, Unip. Lda
NPC 513 091 378 • Capital Social € 5 000
Rua Manuel da Silva, n.º 2, 1º Frente
2700-552 Amadora | Portugal
T. +351 211 352 336

Diretora

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

Diretor Adjunto

André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com

Assessora da Direção

Cristina Ribeiro
purplesummer.media@gmail.com

Redatores

André Guilherme Magalhães, Augusto Lopes, Carlos Janeiro, Carlos Ramos, Francisco Brito, Hélio Loureiro, João Pereira Santos, José Sassetti, Luís Gradíssimo, Marco Lourenço, Paulo Pimenta, Manuel Baião, Maria Helena Duarte, Miguel Borges, Osvaldo Amado, Paulo Pimenta, Pedro Moura, Raquel Moreira Fernandes, Susana Marvão.

Fotografia

Carlos Figueiredo, Ernesto Fonseca,
Nuno Baptista, Sérgio Sacoto,
Shutterstock, D.R.

Provedores

André Guilherme Magalhães, António Mendes Nunes, Carlos Janeiro, Gina Francisco, Hernani Magalhães, João Pereira Santos, Luís Gradíssimo, Madalena Vidigal, Maria Helena Duarte, Marco Lourenço, Mário Conde, Nuno Maçanita Mourinho, Paulo Pimenta, Pedro Moura.

Negócios e Marketing

Hugo Henriques
purplesummer.hh@gmail.com
Mário Conde
purplesummer.mc@gmail.com
Sónia Rebelo
purplesummer.sonia@gmail.com

Arte

José Barbosa

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.

Periodicidade Trimestral

Julho / Agosto / Setembro

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



MARIA HELENA DUARTE
Diretora

10 Anos de "Paixão"

O vinho, a gastronomia e o turismo foram temas que sempre me apaixonaram. Assim nasceu a revista Beberes, em 2003, que foi publicada mensalmente e durante dois anos consecutivos no Diário de Notícias. Com esta "minha" revista conquistei o respeito do sector, fruto de muita dedicação e empenho.

Mas não chegava! A minha paixão já era demasiado grande para as 24 páginas que tinha na Beberes. Então, reuni algumas pessoas que muito respeitava e admirava, para lhes apresentar o projeto de uma nova revista que quebrasse fronteiras, focada nos vinhos portugueses: a Paixão pelo Vinho. Não eram meus amigos, mas foi nesse dia que começou uma grande amizade: José Silva, Jorge Sousa Pinto, Gabriela Canossa Celina Amoedo, Joana Caprichoso e Dario Silva, apoiaram-me incondicionalmente. A estes seguiram-se André Magalhães, Hélio Loureiro, José Sassetti, Osvaldo Amado e a Susana Marvão. Nunca é demais agradecer-lhes, bem como a todos os outros colaboradores que aos poucos foram integrando a revista.

Quando saiu a primeira edição, em 2006, foi emocionante, chorei muito, confesso; chorei de alegria por finalmente ter a revista na mão, mas também chorei com medo de não ser capaz de levar o projeto em frente. Os primeiros sete anos foram de constante luta, era o meu negócio, não conseguia rentabilizá-lo mas estava sempre a tentar. Acabei por

desistir. Do negócio. Depois de seis meses a reorganizar-me pessoal e profissionalmente, decidi começar tudo de novo. Assim começou uma nova equipa, em Lisboa, com alguns dos colaboradores iniciais e muitos novos. Com uma grande diferença: agora a revista traduz-se efetivamente em 100% paixão. Desde 2014 que a Paixão pelo Vinho nasce da vontade de uma equipa maravilhosa que trabalha nos tempos livres, de espírito voluntário e graciosamente, tendo como suporte a Purple Media e os meios disponíveis. Hoje, trabalhamos por paixão, com paixão, e acima de tudo, muita dedicação. Sem pressões comerciais e assegurando isenção e rigor, a "Paixão pelo Vinho" é, atualmente, a revista portuguesa dedicada aos vinhos, aos sabores e ao turismo, mais lida no mundo, já que para além da edição impressa é também disponibilizada integralmente e gratuitamente on-line, o que a torna única e acessível a todos quantos possam ler a língua portuguesa em Portugal e além-fronteiras. Nunca as audiências foram tão altas, facto que motivou, também, a realização de festas vnicas, que em 2015 mobilizaram mais de 5000 pessoas a conhecer melhor os vinhos portugueses.

O futuro é conquistado em cada dia que passa e esperamos continuar a divulgar o que de melhor de faz em Portugal, superando todas as dificuldades, levando a nossa "Paixão" cada vez mais longe. Estamos a contar consigo para nos motivar!



ANDRÉ MAGALHÃES
Diretor Adjunto

Douro

Esta edição que assinala o 10º Aniversário da nossa revista é o pretexto perfeito para celebrar a região vinícola mais famosa de Portugal: o Douro!

Queremos celebrar o Douro pelo orgulho que nos trás, pela sua história marcante, pelas suas gentes, pelas paisagens únicas e sobretudo pelos vinhos extraordinários com que brinda o Mundo, a cada colheita.

Tratando-se de uma das mais antigas regiões demarcadas, o Douro foi desde sempre um ator destacado no mercado internacional do vinho e o reconhecimento global da marca "Vinho do Porto" é prova incontestável disso mesmo, mas a verdade é que a região vive momentos de mudança, com os "vinhos de mesa" a ganharem cada vez mais importância.

Desde os anos noventa que a região tem vindo a mudar de paradigma, valorizando não só o património vinícola mas agregando-lhe outros atributos tais como riqueza paisagística e cultural, o que veio a permitir que recebesse a chancela de Património Mundial da Humanidade por parte da UNESCO.

Tirando partido deste novo *élan*, as forças vivas da região souberam e bem, reinventar-se, fazendo com que neste momento o Douro seja o foco da atenção dos principais protagonistas do mundo do vinho. Não há crítico internacional de vinhos que se preze, que não conheça ou diga que conhece a região e os seus principais produtores. É aliás apanágio de muitos, escrever ar-

tigos entusiasmados após visitas à região reclamando estar a revelar ao mundo um novo produtor, uma casta esquecida ou um "terroir" perdido. O Douro reúne hoje todos os ingredientes para alimentar "resmas" de artigos em revistas e blogues sobre vinhos: uma vastíssima paleta de castas, solos, microclimas, vinhas velhas, vinhas muitíssimo velhas, castas exógenas (como a Syrah que se tem vindo a impor), novos produtores, novos-velhos produtores, pro-

dutores excêntricos, novas técnicas de viticultura, viticultura por parcelas, vinha "ao alto", "tudo ao molho", "mortórios" ressuscitados, pisa em lagar, "robots", o regresso às dornas, barricas em castanho, a co-fermentação, os lotes... Tudo é possível nesta região única e abençoada pelos deuses.

A Paixão pelo Vinho agradece ao Douro por ser seguramente a região geradora de notícias e novidades no mundo do vinho e por isso nesta edição vamos ter provas temáticas de brancos do Douro, de Vinhos do Porto brancos e uma en-

tusiasmante vertical das dez colheitas de estremes da casta Viosinho D. Graça, do produtor Vinilourenço. Vamos ainda entrevistar o presidente do IVDP, apresentar a nova adega da casa Alves de Sousa e dar destaque a produtores durienses de referência como são a Quinta do Portal, a Churchill's, a Quinta Nova, a Quinta da Pacheca...

Boas leituras e parabéns a nós!



APRESENTAÇÃO
EQUIPA

Nós somos "Paixão pelo Vinho"

Somos 23 e mais alguns colaboradores que pontualmente fazem parte desta equipa (painel de provadores, redatores, entrevistados, administrativos...). Mas desta equipa fazem também parte as empresas que investem na Paixão pelo Vinho, a gráfica (Lusolmpress), a distribuidora (VASP), os nossos leitores e seguidores nas redes sociais, e todos quantos participam nos eventos, parceiros estratégicos como o Lisbon Marriott Hotel e o Holiday Inn Porto Gaia (as nossas "casas" quando precisamos), o Hotel Tryp Oriente e Tryp Aeroporto que nos recebem para as provas cegas, a Alug'Aqui e a Schmidt-Stosberg que nos ajudam com copos para provar as centenas de vinhos em cada edição. E depois estão, também, os amigos e famílias que dão dicas e ajudam a melhorar, os enólogos e as pessoas que contribuem para que Portugal e o mundo nos "ofereça" tão bons vinhos para provar e brindar ao melhor que a vida tem.



ANDRÉ GUILHERME MAGALHÃES
Diretor Adjunto / Redator / Provador

É jornalista especializado em gastronomia e vinhos, editor, redator e provador, júri Internacional em concursos de vinhos e azeites. Ex-produtor de televisão e cinema, é atualmente cozinheiro, formador e professor na área das Ciências Gastronómicas. Está na Paixão pelo Vinho praticamente desde o início e desde 2014 que assume o cargo de Diretor Adjunto.



AUGUSTO DOS REIS LOPES
Redator / Provador

É redator especializado em vinhos, gastronomia, turismo, fruto de 28 anos de carreira profissional, em Portugal e no estrangeiro. É Area Manager na Direct Wine e Embaixador Sommelier na Central de Cervejas. Entre outras certificações destaque para Wine & Spirit Education Trust de nível 3, com distinção, e Diploma de Escanção pela Escola Superior de Hotelaria. Integrrou a equipa em 2015.



CARLOS FIGUEIREDO
Fotografia / Vídeo

É fotógrafo, produtor de vídeo e coordenador de projetos audiovisuais. Licenciado em Som e Imagem tem desenvolvido diversos trabalhos nas artes, publicidade e conteúdos comerciais. Colabora com a revista Paixão pelo Vinho há quatro anos.



CARLOS JANEIRO
Blogger

É autor do Blog Comer, Beber e Lazer, nascido da paixão e do desejo de partilhar com todos as experiências e opiniões acerca do vinho, da gastronomia e das mais variadas formas de Lazer possíveis de desfrutar. É autor dos eventos Wine & Food Bloggers Challenge e Wine Loves Food. Integrrou a equipa Paixão pelo Vinho em 2015.



CARLOS RAMOS
Redator / Provador

É Médico Dentista há 17 anos, especialista em implantologia, e enófilo. É um dos fundadores do grupo "Cegos por Provas", faz a gestão da página no Facebook e do Blog. Quando não "salva" bocas, organiza provas de vinhos, normalmente "às cegas", ou visita produtores de vinho, um pouco por todo o País. Colabora com a Paixão pelo Vinho como provador e redator desde Outubro de 2015.



ERNESTO FONSECA
Logística / Eventos / Fotografia

Profissional de turismo há vinte anos, alia o prazer de viajar e fotografar, aos convívios entre amigos e família, com saborosos petiscos e bons vinhos, arranjando tempo para tratar da logística operacional da revista Paixão pelo Vinho, das provas cegas e dos eventos vinicos.



HÉLIO LOUREIRO
Redator / Chefe de Cozinha

Chefe de Cozinha desde 1988, passou por vários hotéis 5 estrelas em Portugal e no estrangeiro. Tem mais de 20 livros editados. Por 8 anos apresentou na RTPn "Gostos e Sabores". É Chefe de Cozinha da Seleção Portuguesa de Futebol há 20 anos. Foi distinguido por várias entidades com grande mérito, como p.e. Grau de Oficial da Ordem de Mérito (Estado Português). Está na equipa há 10 anos.



HUGO HENRIQUES
Brand Ambassador

É gestor desportivo e há dois anos integrou, também, a equipa da revista Paixão pelo Vinho onde é atualmente Brand Ambassador para as regiões da Península de Setúbal, Alentejo e Algarve. Desportista, nos tempos livres gosta de estar rodeado de família e amigos desfrutando de boa gastronomia especialmente quando harmonizada com bons vinhos.



JOÃO PEREIRA SANTOS
Redator / Provador

É professor de Educação Visual. Natural de Sintra, vive em Serpa, em pleno Alentejo. Enófilo empenhado, prova regularmente vinho, normalmente à mesa e rodeado de amigos. Frequentador assíduo de eventos relacionados com o vinho, organizou o Concurso de Vinhos do Baixo Alentejo. Escreve regularmente na Paixão pelo Vinho desde 2010 sobre vinho, gastronomia e viagens.



JOSÉ BARBOSA
Designer

Trabalhou seis anos na O&M-Porto, a aprender a arte da publicidade, estagiou como Arte Finalista na Ogilvy Lisboa. Trabalhou 13 anos no semanário Vida Económica. Atualmente trabalha no departamento de marketing da Profilaxis/IdeiaLab, e é designer freelancer para outras publicações, sendo a Paixão pelo Vinho uma delas. Quando não está a trabalhar, está a desfrutar da família.



JOSÉ SASSETTI
Redator / Provador

"Sou um homem apaixonado: pela família, tenho 6 filhos, pela minha mulher, pela natureza. Sou agrónomo, apaixonado pelo mar, faço mergulho e vela. Sou apaixonado pelas pessoas e pelos amigos, pelas boas causas, que tento ajudar e ser útil. Apaixonado por Deus, criador de tudo o que nos rodeia. E muito apaixonado pelos vinhos tão bons que temos em Portugal." Colabora na revista há 10 anos.



MIGUEL BORGES
Redator / Provador

Estudou Eng.^a Civil no Inst. Superior de Engenharia do Porto e trabalha atualmente na área de Projeto e Gestão de Redes de Água e Saneamento (SMAS) no norte do País. É enófilo, provador, blogger e membro administrador do grupo "Cegos por Provas". Participou em ações de formação sobre técnicas de prova e vinificação. Desde 2015 que é redator e provador da revista Paixão pelo Vinho.



MANUEL BAIÃO
Redator / Provador

Como bom alentejano que é, é um amante da boa mesa e dos bons vinhos, especialmente se rodeado de amigos. Organizou durante alguns anos o Concurso de Vinhos do Baixo Alentejo e participou como júri em vários concursos de vinhos. Colabora com a Paixão pelo Vinho quase desde o seu início. Dedica-se ainda ao estudo e divulgação da História da I República e do Estado Novo.



MARCO LOURENÇO
Redator / Provador

É arquiteto e iniciou a sua paixão pelo mundo dos vinhos há uma década, ainda antes de se juntar como administrador ao grupo "Cegos por Provas". Para além organizar provas cegas e provas temáticas, bem como cuidar de toda a imagem gráfica do grupo "Cegos por Provas", desde 2015 que é provador e redator na Revista Paixão pelo Vinho.



MARIA HELENA DUARTE
Diretora / Redatora / Provadora

É jornalista especializada, provadora e crítica de vinhos. Trabalhou 8 anos no Diário de Notícias, onde lançou a revista 'Beberes'. Em 2006 fez nascer a revista Paixão pelo Vinho. Um desafio que perdura fruto de muita determinação, trabalho de equipa e, claro, muita paixão. Quando não está a provar vinhos está a escrever e a organizar eventos na PurpleSummer Media & Events.



MÁRIO CONDE
Brand Ambassador

Entusiasta dos vinhos, mais do que apenas apaixonado pelo sector, é um curioso em busca da diferença e como a ela se chega. Quando é altura de provar ou falar sobre vinho a boa disposição, que lhe é característica, transforma-se em serenidade. Integrou este ano a Paixão pelo Vinho como gestor das regiões Dão, Tejo e Lisboa, bem como Madeira e Açores.



NUNO BAPTISTA
Fotografia / Vídeo

Fotógrafo, faz parte de uma equipa de profissionais de audiovisuais que dá resposta às necessidades e expectativas dos clientes, tornando realidade projetos, ideias, sonhos, valorizando marcas, seja através de reportagens de moda, eventos sociais ou institucionais, book's e videobook's, fotografia de produto... Integrou a equipa Paixão pelo Vinho em 2015.



OSVALDO AMADO
Enologia / Provador

Iniciou a carreira em 1986 e já vinificou na Bairrada, Dão, Douro, Alentejo, Vinho Verde, Tejo e Lisboa; e também em Espanha, Itália, África do Sul e Brasil. Atualmente é diretor de enologia da Global Wines, enólogo de outros cinco produtores, tendo já conquistado muitos prémios e distinções, em Portugal e no mundo. Integrou a equipa Paixão pelo Vinho há nove anos.



PAULO PIMENTA
Redator / Provador

É redator especializado, provador e crítico de vinhos. Nasceu em Mirandela, em 1972, mas as suas raízes estão no Dão. É professor do 1º Ciclo há 15 anos e reparte as horas do dia entre o ensino e a aprendizagem das castas e os aromas do vinho. É autor do Grupo Wine & Stuff, no Facebook. Integrou a equipa Paixão pelo Vinho como redator e provador em 2015.



PEDRO MOURA
Redator / Provador

É apaixonado pelos vinhos, pela gastronomia e pelas coisas boas da vida. Profissional de Tecnologias de Informação há mais de 15 anos e provador ativo, sempre na busca de mais conhecimentos sobre o fascinante mundo dos vinhos, aceitou em 2016 o desafio de fazer parte da equipa Paixão pelo Vinho. Afinal, refere "a paixão comanda a vida".



SÉRGIO SACOTO
Fotografia / Vídeo

É uma pessoa descontrainda mas está sempre atento aos pormenores, especialmente quando se trata de imagem. Especializado em reportagens e eventos sociais, o seu trabalho é reconhecido e procurado de norte a sul de Portugal. As suas fotografias captam emoções e transmitem sentimentos. A fotografia é a sua verdadeira paixão e o vinho também passou a fazer parte dela há dois anos.



SÓNIA REBELO
Brand Ambassador

Com 19 anos já fazia parte da equipa Essência do Vinho e revista Wine, uma experiência que viria mais tarde a "amadurecer" no departamento de marketing da Paixão pelo Vinho, onde trabalhou alguns anos. Para viver o sonho de criar família e ser mãe, afastou-se por algum tempo, tendo agora regressado com a promessa de fazer ainda mais e melhor.



SUSANA MARVÃO
Redatora

É jornalista há mais de 20 anos, como freelancer escreve basicamente sobre... tudo! Vinhos, medicina oral, veterinária, transportes, economia ou tecnologia são alguns dos temas que habitualmente aborda. É a ela que a equipa Paixão pelo Vinho confia os maiores desafios. É fã incondicional de todo o tipo de super-heróis e da saga Star Wars.

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 foram efetuadas numa sala com condições controladas no hotel Tryp Oriente, 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 MENDES NUNES



CARLOS JANEIRO



GINA FRANCISCO



HERNANI MAGALHÃES



JOÃO PEREIRA SANTOS



LUÍS GRADÍSSIMO



MADALENA VIDIGAL



MARIA HELENA DUARTE



MARCO LOURENÇO



MÁRIO CONDE



NUNO MAÇANITA MOURINHO



PAULO PIMENTA



PEDRO MOURA

PRÉMIOS PAIXÃO PELO VINHO



PAIXÃO PELO VINHO ESCOLHA
MELHOR RELAÇÃO QUALIDADE | PREÇO

PAIXÃO PELO VINHO EXCELÊNCIA
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

REFRESCANTES, ALEGRES E SEDUTORES

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO - DRINK RESPONSIBLY




ADEGA de
CANTANHEDE

Vinhos By: OSVALDO AMADO*
ENÓLOGO DO ANO 2014 - PRÉMIOS W (JAN. 2015) & REVISTA DE VINHOS (FEV. 2015)

* CHIEF WINEMAKER GLOBAL WINES





NOVIDADES

Adega de Pegões MOSCATEL ROXO de Setúbal premiado

A confirmação chegou por e-mail já depois da seleção das quinas ter trazido para casa a taça de Campeões da Europa. O Moscatel Roxo de Setúbal Adega de Pegões é o “Melhor Moscatel do Mundo”, tendo obtido a maior pontuação do concurso Muscats du Monde, que decorreu nos dias 29 e 30 de Junho, na cidade de Frontignan-la-Peyrade – França. Esta é a primeira vez que um Moscatel Roxo de Setúbal, vinho produzido com a casta tinta Moscatel Roxo, recebe a mais alta qualificação do concurso. Em 2011 a Venâncio da Costa Lima alcançou o mesmo título mas com o Moscatel de Setúbal, produzido com a casta branca Moscatel de Alexandria ou Moscatel de Setúbal. A 16ª edição do Muscat du Monde fica ainda marcada pela entrada de mais dois Moscatéis Roxos no TOP 10 Mundial, o Moscatel Roxo de Setúbal – Casa Ermelinda Freitas, 2009 e o Moscatel Roxo de Setúbal Superior 10 Anos – SIVIPA.



RG ROVISCO GARCIA com nova imagem



A RG Rovisco Garcia é uma empresa agrícola familiar com uma forte ligação à terra. É pelo respeito à terra e ao património natural único, o Montado de Sobro, que, como produtores de cortiça e de vinho, se fez a opção de vedar os vinhos com rolha de cortiça natural, proveniente da floresta própria, gerida de forma sustentável. Assim, na gama colheita – tinto 2013 (disponível no outono), branco 2015 e rosé 2015 – a rolha de cortiça natural FSC®, que utiliza em todos os seus vinhos, é deixada à vista. Introduce ainda uma mensagem de agradecimento ao consumidor por ter escolhido um vinho vedado com uma rolha de cortiça natural proveniente de florestas geridas de forma responsável, contribuindo assim para a sustentabilidade dos montados.



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

“Guia de Enoturismo de Portugal” PREMIADO



Ano e meio após o seu lançamento, o “Guia de Enoturismo de Portugal”, da jornalista e crítica de vinhos Maria João de Almeida, editado pela Zest, foi distinguido pelos Gourmand World Cookbook Awards – Wines and Drinks 2016 com o galardão “Best in the World” na categoria “Wine Tourism”. Ao receber este prémio, a autora Maria João de Almeida, mostrou-se muito orgulhosa com o trabalho por si realizado e com o reconhecimento do potencial de Portugal: “(...) acima de tudo, é um grande prémio para Portugal”.



GRUPO D’UVA - Portugal Wine Girls

> texto **Carlos Ramos** > fotografias **D. R.**
Nota: o autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

No passado dia 24 de Maio, oito mulheres, todas herdeiras de casas vinícolas, decidiram juntar-se no Porto e apresentar o seu novo projecto. Com nome de girls band e não menos sex appeal, arrojo e simpatia, as D’Uva deram início a uma joint-venture vínica. O objectivo é promoverem o vinho que produzem, duma maneira mais visível, eficaz e com menos custos. Escolheram o Hotel Vincci como ponto de partida para uma aventura que se espera repleta de hits. Neste projecto, encontramos as regiões do Douro, Lisboa e Alentejo, representadas por: Francisca Van Zeller, da Quinta Vale D. Maria, Douro (marketing e vendas); Luísa Amorim, da Quinta Nova da Nossa Senhora

do Carmo, Douro (Directora Geral); Maria Manuel Poças Maia, da Poças Júnior, Douro (viticultura); Rita Cardoso Pinto, da Quinta do Pinto, Lisboa (coordenação geral e comercial); Catarina Vieira, da Herdade do Rocim, Alentejo (enologia e viticultura); Mafalda Guedes, da Herdade do Peso, Alentejo (vendas); Rita Fino, do Monte da Penha, Portalegre (marketing e vendas); Rita Nabeiro, da Adega Mayor, Alentejo (direcção geral). Com tantos e tão bons vinhos já lançados e tantos e ainda melhores por lançar, esperamos que estas oito princesas se tornem rainhas da pop vínica aquém e além-fronteiras, nem que seja com um super hit num super chart de vez em quando...



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



NOVIDADES
QUINTA NOVA



Quinta Nova Nossa Senhora do Carmo Colheita de 2015

> texto **Pedro Moura** > fotografias **Quinta Nova**

A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo é um local de extrema beleza, no coração do Douro, conta com espaços dedicados ao enoturismo, a Luxury Winery House, o Conceitus Winery Restaurant e também o renovado centro de visitas e a nova loja panorâmica que oferece provas exclusivas e harmonizações com petiscos do Chef José Pinto.

O ano de 2015 foi, para a Quinta Nova, um ano atípico em termos climatéricos: o inverno foi frio e seco, a primavera e o verão quentes e secos. Estas condições caracterizaram, assim, uma vindima de exceção em termos quantitativos e de excelente qualidade. O resultado são vinhos de elevada qualidade, equilíbrio, densidade e longevidade.

Em junho a Quinta Nova apresentou as novas colheitas 2015, com grande destaque para o lançamento dos primeiros vinhos rosé da marca, sendo que o rosé Reserva é o primeiro do género na região do Douro.

O rosé Reserva tem uma grande apetência gastronómica, de cor salmão (a lembrar a Provença), elegante, fresco e mineral, é de facto um grande vinho rosé, resultado de uma fermentação a baixa temperatura que terminou no estágio de barrica nova e usada de segundo ano. Está disponível no mercado por 16 Euros. O rosé colheita (2015) é mais aromático e consensual, tem cor rosa pálido com notas de frutos silvestres e alguma frescura mentolada. Poderá adquiri-lo por 11 Euros.

Provamos também os brancos da gama Pomares, Grainha e Mirabilis que mostraram que o ano 2015 foi, de facto, um

Vinhos de elevada
qualidade, equilíbrio,
densidade e
longevidade.

grande ano para a Quinta Nova. Os tintos também vieram a provas com amostras de barrica que revelaram já grande qualidade, prevendo assim grandes vinhos tintos. No final da prova houve uma pequena surpresa: um vinho do "Projeto Barrica" (Douro Reserva 2015), uma parceria inédita em Portugal entre a Quinta Nova e a Enoteca de venda de vinho en primeur.



NOVIDADES
QUINTA DOS FRADES



Quinta dos Frades homenageia Comendador Delfim Ferreira

> texto **Pedro Moura** > fotografias **Quinta dos Frades**

A Quinta dos Frades lançou um Grande Reserva para Homenagear Delfim Ferreira, Comendador que teve um percurso de vida marcado pela inovação empresarial e por uma enorme preocupação social sendo, também, responsável pela eletrificação de grande parte do Alto Douro Vinhateiro.

A Quinta dos Frades, situada em Folgosa, foi adquirida nos anos 30 por Delfim Ferreira. A Quinta foi pertença do mosteiro de Salzedas, é uma das maiores (com mais de 200 hectares) e com mais história na Região Demarcada do Douro. A produção de vinho nesta propriedade remonta ao século XIII, pela mão dos cistercienses. Classificada na sua íntegra com a letra A (a mais elevada categoria), foi sempre conhecida pela produção de Vinhos do Porto de grande qualidade, que depois vendia às casas exportadoras de Gaia. A partir de 2008, aproveitando a enorme potencialidade das vinhas tradicionais da quinta, inicia-se um projeto para a produção de uma pequena quantidade de tranquilo

com Denominação de Origem Controlada DOC Douro.

Aquiles Brito, herdeiro e administrador, abriu-nos a Quinta e as portas da casa da família. Um solar imponente e majestoso domina a propriedade, não deixando ninguém indiferente à sua beleza. A visita de um selecionado grupo de provadores de vinhos tinha como objetivo a apresentação do novo vinho, mas também foi uma boa oportunidade para mostrar as colheitas anteriores do Quinta dos Frades Vinha Velhas (2008, 2009, 2011 e 2013) numa prova vertical conduzida pelo enólogo Anselmo Mendes.

O vinho Comendador Delfim Ferreira tinto Grande Reserva 2011, resulta da seleção das

melhores parcelas das vinhas velhas em terras de xisto, pisa a pé em lagares de pedra, um ano de estágio em barricas novas de carvalho francês e no mínimo um ano de estágio em garrafa. Ao todo existem 2 700 garrafas. Em prova mostrou-se um grande vinho, confirmando a razão pela qual Aquiles de Brito quis homenagear o seu bisavô com um vinho "genuíno e autêntico". O Grande Reserva só será repetido em anos de exceção. Na prova vertical ficou provada e constatada a qualidade dos aromas e sabores, aliados a uma estrutura firme e equilibrada que garantem a singularidade destes vinhos. A Quinta dos Frades tem de uma gama de tintos do Douro que vale a pena conhecer e apreciar.



NOVIDADES
TEIXUGA



Teixuga O Topo de Gama da Caminhos Cruzados

> texto/fotografias Carlos Janeiro

Quando um produtor de vinhos procura dar a conhecer ao mundo o seu primeiro filho "Maior", é natural que se espere por um vinho tinto.

É algo muito nosso que se espere sempre algo mais de um tinto. Está enraizado no nosso corpo e mente que assim seja, pelo que, quando um produtor nos troca as voltas, é sempre de lhe bater palmas pela coragem com que se vira contra a corrente e, neste caso, pelo excelente branco com que nos presentearia.

O produtor Caminhos Cruzados, da região vitivinícola do Dão, deu a conhecer o seu primeiro topo de gama: o Teixeira branco 2013.

A cara mais visível, deste projecto recente do Dão, é o de Lígia Santos que, com o seu Pai, Paulo Santos, numa visão muito familiar de sonhar com o regressar às suas origens e de colocar Nelas no mapa dos grandes vinhos do Dão e objectivos muito bem traçados, têm sabido dar os passos certos para apresentar uma gama de vinhos com qualidade e perfil diferenciador do já existente no mercado. A gama Titular mostra-se de colheita para colheita um valor cada vez mais certo no nosso mercado.

A dupla de enólogos da casa neste momento, Carlos Magalhães e Manuel Vieira, dispensa qualquer apresentação e reforçando, e de que maneira, o desenho inicialmente traçado. O Teixeira foi criado por esta equipa sabendo o objectivo que se queria alcançar e o resultado é um branco 100% Encruzado, proveniente de vinhas com mais de 60 anos, com berço nos vinhedos da Quinta da Teixeira e com estágio de 19 meses em barricas novas de carvalho francês e outros 12 em garrafa, Cuidado até hoje como um bebé que se quer muito ver nas-

O Teixeira branco revela um perfil pleno de estrutura, complexidade, de grande volume, equilíbrio do conjunto e potencial de guarda fabuloso.

O **Titular DOC Dão Encruzado-Malvasia (branco) 2015** revela cor amarelo citrino, aberto, aspecto limpo e jovem. No nariz destaca-se a fruta branca madura e o citrino, elegante, muito mineral e fresco. Boca com expressão citrina, fruta amarela de caroço, acidez equilibrada, sumarento e de final de boca longo. (PVP 8€)

O **Titular DOC Dão Jaen (tinto) 2014** é um vinho vermelho granada, de média concentração, aspecto limpo. Tem aromas intensos a fruta vermelha fresca, pinheiro verde, mentolado, muito fresco, desentope o nariz. Na boca mostra-se vivo, com acidez equilibrada, taninos mais redondos, mais polidos, fruta vermelha madura fresca, perfil muito harmonioso e de final de boca muito elegante e longo. (PVP 6,5€)

Por fim, o **Teixuga DOC Dão Encruzado (branco) 2013** mostra-se amarelo citrino, definido, com leves tons esverdeados, aspecto jovem e brilhante. Aromas onde a fruta amarela de caroço, as notas florais e os traços vindos da barrica se juntam de forma feliz, muito equilibrado, pleno de frescura. No boca grande volume, untuosidade fina, leve, com acidez acutilante e harmoniosa, fruta fresca, alguma maçã verde, barrica completamente ligada, final de boca longo, persistente e elegante. (PVP 30€)

cer, o Teixeira branco revela um perfil pleno de estrutura, complexidade, de grande volume, equilíbrio do conjunto e potencial de guarda fabuloso.

A apresentação à imprensa decorreu no Espaço Kuc, em Lisboa, com uma ementa preparada pelo Chef Vincent Farges, cuja passagem pelo Fortaleza do Guincho podemos recordar com um grande sorriso, e que aqui preparou, com mestria, a maridagem para o Teixeira Branco, como também para o Titular Encruzado/Malvasia Fina 2015 e para o surpreendente Titular Jaen 2014.



Quinta do Gradil Dos tempos do déspota iluminado

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

O trabalho de replantação de vinhas foi uma perfeita combinação entre o romantismo do sonho de Luís Vieira e o contributo da ciência, liderado por uma equipa de enologia e viticultura que trata aquelas vinhas como se de filhos se tratassem. Em pleno sopé poente da Serra de Montejunto...



A Quinta do Gradil foi propriedade do Marquês de Pombal, tendo permanecido propriedade da família do Conde de Oeiras de 1760 até ao século passado. Em 1999, Luís Vieira adquiriu a propriedade com o sonho de contribuir para reforçar ainda mais a qualidade dos vinhos portugueses, bem como afirmar Lisboa, uma região até então pouco reconhecida na produção de néctares.

Quando aliamos história, visão, trabalho, coragem e bom gosto, a sorte abraça-nos. E em dia de comemorar 15 anos de bons vinhos, realizou-se na Quinta do Gradil, literalmente, uma viagem ao passado daquilo que é uma ínfima parte da história vitivinícola portuguesa. Para mais com a presença de uma das figuras mais controversas deste enredo: o Marquês de Pombal.

Outrora denominado por Camilo Castelo Branco como o Nero da Trafaria, foi na companhia de ilustre anfitrião que nos apeámos na segunda metade do séc. XVIII em plena região de Lisboa, conselho do Cadaval. De nota-se que os convidados presentes re-

presentam o resultado final de uma “guest-list” seletivamente elaborada. Jornalistas, críticos enogastrónomicos, figuras de proa do “métier” báquico reinante, entre outros amigos. O ambiente é intimista. Sofisticado com informalidade o quanto baste.

O cenário está beneficiado por um céu generosamente estrelado em Lua brilhante. Talvez Dionísio até nos tenha olhado prostrado no cimo de uma ânfora. Celebra-se o 15º aniversário da Quinta do Gradil sob a égide da família Vieira.

Jorraram brancos de Viosinho, Chardonnay, Arinto & Sauvignon Blanc. Tannat 2014 com 12 meses de estágio em madeira

A aposta no enoturismo será séria com as expectativas colocadas em cota de altitude elevada. As novidades surgirão em breve. Muitos parabéns e longa vida!

francesa. As iguarias encaixaram e satisfizeram os festeiros. Aguardente e charuto para uma curta cinematográfica... E regresso a casa com um momento de antologia registado nos arquivos da nossa memória.



EVENTO
PORTO TERRACE
WINE PARTY





Porto Terrace Wine Party

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **Carlos Figueiredo**

Porto Terrace Wine Party excedeu as expectativas e mobilizou apaixonados por vinhos de várias nacionalidades.

No dia 5 de junho, das 15:00 às 22:00 horas, realizou-se no Porto, mais precisamente no Hotel Premium Downtown, na sala panorâmica do Portobello Rooftop Restaurante & Bar e no terraço respetivo, o Porto Terrace Wine Party, um evento organizado pela revista Paixão pelo Vinho. Numa localização privilegiada e cujas vistas de 360° sobre a cidade do Porto são, simplesmente únicas e deslumbrantes, a festa vínica mobilizou cerca de 350 apreciadores de vinhos, portugueses e estrangeiros. O Porto Terrace Wine Party contou com um prévio jantar vínico, a 2 de junho, onde estiveram em plena harmonia com o menu de degustação os vinhos Opta DOC Bairrada Espumante Bruto branco 2011, Cabeça de Burro DOC Douro branco Reserva 2015 (em lançamento), Parede Nova DOC Douro tinto Reserva 2011, Porto Réccua Tawny 20 Anos e Quinta da Devesa Porto branco 20 Anos – e um Réccua Cocktail Rosé que assinalou as boas-vindas. Já no dia do evento, a 5 de junho, foram muitas e diversificadas as referências vínicas que estiveram disponíveis para prova,

entre brancos, rosados, tintos, generosos, espumantes e Champagnes. Estiveram em prova os vinhos da Quinta de Lourosa; Quinta de Curvos; Pequenos Rebentos, Permitido, Proibido (de Márcio Lopes Winemaker); Piano; Parede Nova; Churchill's Estates; Quinta da Devesa; Porto Réccua; Quinta das Lamelas; Casa de São Matias; Champagne Drappier; espumantes e proseccos Astoria; Lambruscos Dolce Lunato; Fior di Pesco; e o gin Roby Marton. No terraço, e a desfrutar da belíssima cidade do Porto, os cocktails Réccua fizeram as delícias dos participantes. O programa do evento ficou completo com as três MasterClasses temáticas: uma prova vertical de Pequenos Rebentos Alvarinho (de Márcio Lopes Winemaker), colheitas de 2011, 2012, 2013, 2014 e 2015, pretendendo demonstrar a evolução desta casta no tempo; o Douro com Churchill's Estates branco 2015, tinto 2013, Touriga Nacional 2011 e Grande Reserva Tinto 2013; por fim, Vinhos do Porto Quinta das Lamelas, estando em prova Old White 10 Anos, Tawny Reserva, Tawny 20 Anos e Vintage 2010.

PORTOBELLO ROOFTOP RESTAURANTE & BAR

Em pleno coração do Porto, a cidade invicta, e inserido no Hotel Porto Downtown, encontra-se o Portobello Rooftop Restaurante & Bar com um invejável terraço com uma vista de 360° sobre a cidade. A decoração, moderna e elegante propicia um ambiente sofisticado, cosmopolita e muito confortável. A cozinha, assenta numa vertente portuguesa e contemporânea, e visa proporcionar experiências gastronómicas inesquecíveis, para o que muito contribuem, também, as seleções vínicas que enriquecem a carta do restaurante. Atendendo à sua localização central, posicionamento e vista panorâmica, o Portobello representa uma excelente sugestão para almoços de negócios, para uma pausa ao final do dia, ou mesmo para um agradável jantar romântico.



FRANCISCO BRITO

Blog Vinho do Porto Vintage

> texto **Francisco Brito**
> blog <http://vinhoportovintage.blogspot.pt/>

É essencial criar o hábito
de beber Vinho do Porto
e incentivar o seu consumo.

Tudo começou por uma visita ocasional a uma garrafeira durante a hora de almoço na zona do Príncipe Real. Estavam em prova na garrafeira vários vinhos, entre os quais um Vinho do Porto que eu desconhecia, com a designação de Vintage, lançado nesse ano, de uma quinta emblemática do Douro que foi de uma senhora chamada Dona Antónia Ferreira.

Esse vinho era o expoente do Vinho do Porto. Fiquei imediatamente envolvido pelo charme do seu perfume, tudo era fruta e flores em força, de uma vitalidade e potência incrível, um vinho que me provocou muita emoção.

Como foi possível nunca ter conhecido este vinho maravilhoso? Portugal produzia vinhos destes? Procurar resposta a estas perguntas foi a minha próxima ambição e missão. É claro que nunca me arrependerei desta decisão; ir ao Douro pela primeira vez, subir o rio Douro desde Gaia até Barca d'Alva, foi um deslumbramento, um encantamento e admiração pelo trabalho daquela gente nas encostas daquele rio maravilhoso; o cheiro a estevas no verão era inesquecível e as paisagens provocavam-me falta de ar.

Visitei as quintas, conheci produtores, estudei todos os tipos de Vinhos do Porto e seus métodos de produção e, mais uma vez, fiquei apaixonado por tanta riqueza e variedade, tanto esforço e tempo para produzir os melhores vinhos do mundo. Quando abro e bebo um Vintage, um Colheita, ou um Tawny com indicação de idade, com 30 ou 40 anos ou mais antigos, tenho muito

respeito, ali está o esforço de muita gente, com uma dedicação incrível, desde a vindima, às lagaradas, ao transporte até Vila Nova de Gaia, ao armazenamento, em suma, uma epopeia gigantesca.

Infelizmente, constatei que toda esta minha euforia, paixão e encantamento pelo Douro e os seus Vinhos do Porto, não era usual em muitos portugueses. Quantas pessoas sabiam o que é um Vintage? Quantos portugueses já provaram um Colheita antigo ou um Tawny com indicação de idade? Porque só é bebido Vinho do Porto em Portugal, em muito poucas ocasiões?

Todas estas minhas constatações causaram-me tristeza, porque havia mais estrangeiros a saberem mais de Vinho do Porto do que portugueses.

Assim nasce o Blog Vinho do Porto Vintage, numa tentativa de dar a conhecer a mais pessoas o Vinho do Porto, os seus estilos, transmitir que temos que ser os primeiros a eleger este vinho como uma das nossas bebidas nacionais e a ter muito orgulho neste produto duma região maravilhosa. Era e é essencial criar o hábito de beber Vinho do Porto, incentivar o seu consumo; reparem como aparecem novas ofertas com o Vinho do Porto rosé, ou ultimamente os Vinhos do Porto brancos com indicação de idade 10, 20, 30 e 40 anos.

Este Douro e este Vinho do Porto, que tanto me afetaram positivamente, provocaram em mim a necessidade de os promover. Tornou-se numa das missões da minha vida: é esse o intuito da existência do Blog Vinho do Porto Vintage.

Novidades em Prova Cega

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 cega e classificação
do painel de provadores.
Conheça-os e desfrute!





18 LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS DOC TINTO RESERVA ESPECIAL 2014

€ 8,14 DOURO 13.5% vol.



ENOLOGIA
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
100% VINHAS VELHAS

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Exuberante; com predominantes notas de frutos pretos e frutos do bosque, como amoras, nuances florais, balsâmico.

SABOR Elegante, distinto, com excelente estrutura, taninos firmes mas macios, frescura em grande plano, frutado, com tosta bem integrada, deixa um final prolongado e muito apelativo.

WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
www.winesandwinemakers.pt
f Lua Cheia em Vinhas Velhas



18 CHURCHILL'S ESTATES GRANDE RESERVA DOC TINTO 2013

€ 25,00 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
JOHN GRAHAM

CASTAS
VINHAS VELHAS DE TOURIGA NACIONAL,
TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA
FRANCISCA E TINTO CÃO.

COR Violeta, limpo.

AROMA Distinto; com notas dominantes de resinas e cedros, bosque, balsâmico, fruta discreta mas muito elegante, notas florais em destaque.

SABOR Bom corpo e volume, tostados suaves e bem integrados, taninos perfeitos, frescura correta e cativante, já se bebe com muito prazer mas ainda será melhor em alguns anos. Termina persistente e apelativo.

CHURCHILL GRAHAM, LDA
T. +351 223 703 641
F. +351 223 703 642
office@churchills-port.com
www.churchills-port.com
f Churchill's Port



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 DA GARRIDA

DOC BRANCO 2015

€ 3,49 DÃO 13% vol.

 ENOLOGIA
FRANCISCO ANTUNES

CASTAS ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Frutado intenso, com notas de frutos amarelos e de polpa branca, ligeiro floral, elegante, fresco.

SABOR Envolvente, frutado, delicado e harmonioso, com frescura em grande plano, deixa um final persistente e vivo.

 ALIANÇA – VINHOS DE PORTUGAL
T. +351 234 732 000


16,5 ADEGA DE VILA REAL PREMIUM

DOC BRANCO 2014

€ 3,38 DOURO 13% vol.

 ENOLOGIA
RUI MADEIRA, LUÍS CORTINHAS

CASTAS MALVASIA FINA, VIOSINHO E GOUVEIO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Fresco, frutado, com destaque para frutos de polpa branca e frutos exóticos.

SABOR Bom corpo e volume, frutado, com frescura em grande plano a equilibrar o conjunto, tosta muito suave, termina longo e harmonioso.

 ADEGA COOPERATIVA DE VILA REAL, CVC.
T. +351 259 330 500


16,5 ADEGA DE VILA REAL

DOC BRANCO 2015

€ 2,11 DOURO 12.5% vol.

 ENOLOGIA
RUI MADEIRA, LUÍS CORTINHAS

CASTAS VIOSINHO, MALVASIA FINA E FERNÃO PIRES

COR Citrino claro, cristalino.

AROMA Muito frutado, envolvente, citrinos em destaque aliados a notas de flores brancas e margaridas.

SABOR Fresco, frutado, com corpo e volume corretos, tudo bem harmonioso, deixa um final de boca persistente e atrativo.

 ADEGA COOPERATIVA DE VILA REAL, CVC.
T. +351 259 330 500


17

€ 3,90

CASAL DA COELHEIRA

REG ROSÉ 2015

TEJO 13.5% vol.

 ENOLOGIA
NUNO FALCÃO RODRIGUES

CASTAS

SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR

Rosado intenso, límpido.

AROMA

Elegante e harmonioso, com predominantes notas de morangos frescos, framboesas e cerejas.

SABOR

Muito atrativo, com frescura em evidência a conferir perfil gastronómico e a equilibrar o conjunto, fruta em destaque, deixa um final bem longo e guloso.

 CASAL DA COELHEIRA
T. +351 241 897 219
F. +351 241 897 802
geral@casaldacoelheira.pt
www.casaldacoelheira.pt
f Casal da Coelheira


16,5 QUINTA DA PONTE PEDRINHA

DOC BRANCO 2015

€ 3,50 DÃO 13.5% vol.

 ENOLOGIA
PATRÍCIA CARVALHO

CASTAS ENCRUZADO E MALVASIA FINA

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, brihante.

AROMA Elegante e delicado, com predominantes notas de flores brancas e frutos citrinos.

SABOR A frescura em grande plano, muito bom, perfeito (também) para refeições, mantém fruta, bom corpo e volume, deixa um final longo e apelativo.

 MARIA DE LOURDES M. O. NUNES OSÓRIO
T. +351 939 896 000


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



16,5 HERDADE DA BARROSINHA

REG BRANCO 2015

€ 3,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO SARAMAGO

CASTAS
ARINTO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Frutado intenso, com destaque para frutos citrinos frescos e ligeiro tropical.

SABOR Muito fresco, com bom corpo e volume, equilibrado, frutado, com nuances de flores brancas, deixa um final envolvente e longo.

COMPANHIA AGRÍCOLA DA BARROSINHA SA

T. +351 265 619 140

T. +351 912 458 239

geral@herdadedabarrosinha.pt

www.herdadedabarrosinha.pt

f Herdade da Barrosinha



16 CAMOLAS

DO MOSCATEL DE SETÚBAL 2014

€ 4,90 PENÍNSULA DE SETÚBAL 17.5% vol.

ENOLOGIA
JOAQUIM COSTA

CASTAS
MOSCATEL DE SETÚBAL

COR Âmbar com reflexos dourados, limpo.

AROMA Sedutor, com distintas notas de flor de laranjeira e mel, frutos citrinos confitados e rebuçado.

SABOR Envolvente, com frescura correta a equilibrar o conjunto, notas frutadas, a lembrar uvas em passa, alperce seco, casca de laranja cristalizada, deixa um final persistente e atrativo.

CAMOLAS & MATOS, LDA.

ADEGA CAMOLAS

T. +351 212 350 677

T. +351 914 936 870

T. +351 962 728 500

geral@adegacamolas.pt

www.adegacamolas.pt

f Adega Camolas

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 SAMIÃO

DOC BRANCO 2015

€ 3,33 BAIRRADA 12.5% vol.

ENOLOGIA
SIMEÃO PÓVOA

CASTAS
SAUVIGNON BLANC E ARINTO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Harmonioso, intensamente citrino, fresco, vibrante.

SABOR Tem bom corpo e volume, frutado, algo exótico, gastronómico, termina longo e cativante.

QUINTA VALE DO CRUZ

T. +351 933 093 096/9

geral@quintavaledocruz.com

www.quintavaledocruz.com

f Quinta Vale do Cruz



15,8 CAMOLAS SELECTION

REG BRANCO 2015

€ 2,50 PENÍNSULA DE SETÚBAL 12% vol.

ENOLOGIA
FILIPA SILVA

CASTAS
MOSCATEL GRAÚDO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Intensamente floral e frutado, muito elegante e harmonioso, frutos citrinos e flores do mesmo em destaque.

SABOR Mantém o perfil, tem uma frescura cativante que confere estrutura ao vinho, muito equilibrado, termina persistente e sedutor.

CAMOLAS & MATOS, LDA.

ADEGA CAMOLAS

T. +351 212 350 677

T. +351 914 936 870

T. +351 962 728 500

geral@adegacamolas.pt

www.adegacamolas.pt

f Adega Camolas



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 BRIDÃO

DOC TINTO 2013

€ 3,20 TEJO 14% vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

CASTAS TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO,
TINTA RORIZ, ALCANTE BOUSCHET E SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Discreto mas elegante, com notas frutadas,
com destaque para frutos vermelhos, tosta
muito suave.

SABOR Equilibrado, redondo, com boa frescura,
frutado, termina longo e harmonioso.

ADEGA DO CARTAXO
T. +351 243 770 987



17,5 INEVITÁVEL

REG TINTO 2014

€ 22,50 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA
PATRÍCIA PEIXOTO, BERNARDO CABRAL

CASTAS CABERNET SAUVIGNON E BAGA

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Exuberante, intenso em notas de frutos
pretos e do bosque, ameixa desidratada,
balsâmico.

SABOR Encorpado, com taninos promissores, estágio
em madeira a conferir notas interessantes de
cacau, especiarias, frescura em bom plano,
deixa um final de boca persistente.

CASA SANTA VITÓRIA, S.A.
T. +351 284 970 170



15,8 MIL CAMINHOS

REG ROSÉ 2015

€ 2,99 LISBOA 12,5% vol.

ENOLOGIA
FILIPE SEVINATE PINTO

CASTAS TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL

COR Rosado salmão, brilhante.

AROMA Floral e frutado, notas de cerejas e
morangos, suave e harmonioso.

SABOR Muito elegante, conjunto equilibrado,
mantém o perfil, fresco, termina longo.

MULTIWINES, LDA.
T. +351 263 978 549



Seja responsável. Beba com moderação.



17,5 € 8,50

CASAL DA COELHEIRA

REG BRANCO PRIVATE SELECTION 2015

ENOLOGIA
NUNO FALCÃO RODRIGUES

CASTAS
VERDELHO

COR
Amarelo citrino, brilhante.

AROMA
Distinto e elegante, com grande
equilíbrio, frutado e floral com um
toque mineral.

SABOR
Frescura em grande plano, vivo,
cativante, tem bom corpo e volume,
frutado, termina persistente e apelativo.

CASAL DA COELHEIRA WINEGROWERS
T. +351 241 897 219
F. +351 241 897 802
geral@casaldacoelheira.pt
www.casaldacoelheira.pt
f Casal da Coelheira

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



PARRAS

PARTNERS



Parras Partners é a unidade de negócio que se relaciona com os produtores locais das cinco regiões vitivinícolas onde o Grupo não tem terra própria: Douro, Dão, Tejo, Península de Setúbal e Região dos Vinhos Verdes. Uma equipa jovem e dinâmica que acompanha de perto o trabalho destes pequenos produtores ao longo de todo o ano, durante o ciclo completo da videira, desde o período de repouso até à época da vindima. É desta forma que a empresa garante a produção de néctares de qualidade superior.

Seja responsável. Beba com moderação.

www.parras.wine



17,5 QUINTA DOS CASTELARES

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

€ 27,50 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA
RUI ROBOREDO MADEIRA

CASTAS
TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA
E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, denso.

AROMA Elegante, intenso, com notas predominantes de violetas, flores do bosque, frutos pretos, especiarias... Muito bom!

SABOR Envolvente e encorpado, tem taninos firmes mas suaves, frescura em grande nível, mantém o perfil e acrescem notas tostadas muito bem integradas, deixa um final de boca persistente e promissor.

CASA AGRÍCOLA MANUEL JOAQUIM CALDEIRA
T. +351 279 653 392
F. +351 279 653 075
geral@castelares.com
www.castelares.com
f Quinta dos Castelares



17,5 PALPITE

REG BRANCO RESERVA 2014

€ 17,90 ALENTEJO 13.5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS ARINTO, VERDELHO E ANTÃO VAZ

COR Amarelo citrino definido, limpo.

AROMA Fantástico; muito intenso em notas de frutos citrinos, toranja, ligeiro abaunilhado.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, com frescura cativante que lhe confere perfil gastronómico, termina prolongado e cheio de elegância.

FITAPRETA VINHOS LDA.
T. +351 213 147 297



17,5 QUINTA DA LAPA

HOMENAGEM ST.ª TERESA D'AVILA
DOC TINTO RESERVA 2013

€ 17,90 TEJO 14% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON E SYRAH

COR Concentrado, limpo.

AROMA Exuberante, floral, com delicadas notas de groselha, frutos silvestres, chocolate preto, tosta suave.

SABOR Envolvente, encorpado, com taninos aveludados, frutado, com frescura cativante, madeira bem integrada, termina persistente e saboroso.

AGROVIA, SOC. AGRO-PECUÁRIA, S.A.
T. +351 919 437 632



17,5 BACALHÔA

DO MOSCATEL DE SETUBAL SUPERIOR 2002

€ 15,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 19% vol.

ENOLOGIA
FILIPA TOMAZ DA COSTA

CASTAS MOSCATEL DE SETUBAL

COR Âmbar, limpo.

AROMA Rico, distinto, com predominantes notas de casca de frutos citrinos, laranja, mel, fruta desidratada.

SABOR Complexo, ligeiramente floral, amêndoas e avelãs em destaque, frutado, untuoso, envolvente, com boa frescura, deixa um final muito persistente.

BACALHÔA - VINHOS DE PORTUGAL, S.A.
T. +351 212 198 060



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 DEU-LA-DEU

DOC BRANCO RESERVA 2014

€ 12,00 VINHO VERDE 12.5% vol.



ENOLOGIA
FERNANDO MOURA

CASTAS ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intensamente frutado, notas tropicais, como maracujá e ananás, casca de citrinos.

SABOR Na boca mantém a fruta e mostra notas florais a sugerir flor de laranjeira, distinto e elegante, com boa frescura, bom corpo, deixa um final persistente.

ADEGA COOPERATIVA REGIONAL
DE MONÇÃO, C.R.L.
T. +351 251 656 120



17

€ 10,99

HERDADE PAÇO DO CONDE

REG TINTO RESERVA 2013



ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
RUI REGUINGA

CASTAS

SYRAH, ALCANTE BOUSCHET,
TOURIGA NACIONAL.

COR

Granada intenso, limpo.

AROMA

Elegante; com predominantes notas de frutos pretos e do bosque, cerejas pretas, mirtilos, ameixas e cassis.

SABOR

Bom corpo e volume, taninos macios, frescura cativante, muito gastronómico, mantém a fruta aliada a ligeiro floral, termina perisistente.

SOCIEDADE AGRÍCOLA
ENCOSTA DO GUADIANA, LDA.
T. +351 284 924 415
F. +351 284 924 417
geral@encostadoguadiana.com
www.pacodoconde.com
f Herdade Paço do Conde



Num idílico recanto alentejano, com inspiração de Prudêncio, encepharam-se nobres castas.

Desta "Vinha das Virtudes" se extraem sublimes néctares.



JOSÉ RODRIGUES,
UNIPessoal, LDA.
MONTE DA RIBEIRA,
CAIXA POSTAL 6001
7000-089, ÉVORA
TELEFONE 266 070 010
jr@vinhadasvirtudes.pt



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



17,3	PACHECA DOC TINTO RESERVA VINHAS VELHAS 2013
€ 18,00	DOURO 13.5% vol.
	ENOLOGIA MARIA SERPA PIMENTEL CÔRTE-REAL
	CASTAS TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO, SOUSÃO, TINTA AMARELA.
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Cativante, guloso; com notas de chocolate envolvidas em compota de morangos, tosta bem integrada, muito bom.
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos perfeitos, frescura a conferir estrutura e equilíbrio ao conjunto, mantém a fruta madura, especiarias e tostados suaves, deixa um final persistente e elegante.
	QUINTA DA PACHECA SOCIEDADE AGRÍCOLA E TURÍSTICA, LDA. T. +351 254 331 229 comercial@quintadapacheca.com www.quintadapacheca.com Quinta da Pacheca



17	QUINTA DO PINTO REG BRANCO 2015
€ 11,50	LISBOA 13.5% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO CARDOSO PINTO, JOÃO LINO
	CASTAS SAUVIGNON BLANC
COR	Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, cristalino.
AROMA	Distinto, ousado, com notas suaves de frutos citrinos frescos mas mais marcado por notas vegetais, espargos, ervas aromáticas.
SABOR	Tem bom corpo e volume, frescura em destaque, fruta mais evidente, equilibrado, termina longo e cativante.
	QUINTA DO PINTO T. +351 263 769 216



17	NOSTALGIA DOC BRANCO 2015
€ 9,95	VINHO VERDE 12.5% vol.
	ENOLOGIA JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA
	CASTAS ALVARINHO
COR	Amarelo citrino, brilhante.
AROMA	Intenso, elegante; com predominantes notas citrinas, fresco.
SABOR	Mineral, com frescura vibrante, gastronómico, citrino, termina prolongado.
	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA. T. +351 234 329 530



17	QUINTA DA BACALHÔA REG BRANCO 2015
€ S/INF	PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,5% vol.
	ENOLOGIA FILIPA TOMAZ DA COSTA
	CASTAS SÉMILLON, ALVARINHO E SAUVIGNON BLANC
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Elegante, com distintas notas florais, envolventes, fruta de polpa branca, suave tosta.
SABOR	Bom corpo e volume, frescura excitante, frutado, com nuances de estágio em madeira bem integrada, termina persistente e apelativo.
	BACALHÔA - VINHOS DE PORTUGAL, S.A. T. +351 212 198 060

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

QUINTA
**VALLE
MADRUGA**

DESFRUTE
O SOL NA
MELHOR
COMPANHIA



VALPAÇOS • PORTUGAL

Foto de Lino Silva



17 PALÁCIO DOS TÁVORAS

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 25,00 TRÁS-OS-MONTES 15,5% vol.



ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
100% VINHA VELHA

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso, complexo; a fruta madura invade o nariz, frutos silvestres, compota de mirtilos, baunilha, tostados suaves.

SABOR Muito bom, guloso, com taninos em grande nível, frescura correta, fruta bem conjugada com o estágio em madeira, envolvente, termina persistente.

COSTA BOAL FAMILY ESTATES, LDA.

T. +351 965 229 611

T. +351 278 248 361

geral@costaboal.com

Costa Boal Family Estates



17 TERRAS DE PIAS

REG TINTO RESERVA 2013

€ 6,99 ALENTEJO 14% vol.



ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA
E ALCANTE BOUSCHET

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante e harmonioso, com notas de frutos maduros, tostados suaves, especiarias.

SABOR Com bom corpo e volume, tem taninos firmes mas redondos, a madeira muito bem integrada, boa estrutura, tudo equilibrado, deixa um final prolongado e cativante.

MONTE DA CAPELA

T. +351 284 858 637



17 ADEGA DE VILA REAL

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 5,54 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
RUI MADEIRA, LUÍS CORTINHAS

CASTAS TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA
E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Frutado intenso, com destaque para frutos de baga maduros, baunilha, especiarias, tostados.

SABOR Taninos aveludados, frescura correta, nuances florais, frutado, especiado, deixa um fina persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE VILA REAL, CVC.

T. +351 259 330 500



17 PACHECA

PORTO VINTAGE 2012

€ 40,00 DOURO 20% vol.



ENOLOGIA
MARIA SERPA PIMENTEL CÔRTE-REAL

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

COR Rubi intenso, profundo, limpo.

AROMA Intenso, harmonioso, com destaque para notas de frutos compotados, pretos e do bosque, cacau e especiarias.

SABOR Muito bom, guloso, envolvente, com taninos firmes mas macios, frescura bem posicionada, frutado, termina persistente.

QUINTA DA PACHECA

T. +351 254 313 228



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 DA LAPA

REG TINTO RESERVA 2013

€ 7,65 TEJO 13.5% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTAS MERLOT

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso, frutado, com destaque para compota de amoras silvestres e mirtilos, tosta suave, balsâmico.

SABOR Encorpado, tem taninos firmes mas macios, mantém a fruta aliada a notas fumadas e madeira bem integrada, termina persistente e promissor.

AGROVIA, SOCIEDADE AGRO-PECUÁRIA, S.A.
T. +351 919 437 632



17 REGUENGO DE MELGAÇO

DOC BRANCO 2015

€ 9,80 VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
ABEL CODESSO

CASTAS ALVARINHO

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso, frutado, com destaque para compota de amoras silvestres e mirtilos, tosta suave, balsâmico.

SABOR Encorpado, tem taninos firmes mas macios, mantém a fruta aliada a notas fumadas e madeira bem integrada, termina persistente e promissor.

HOTEL DO REGUENGO DE MELGAÇO, S.A.
T. +351 251 804 400



17 LOURINHÃ

DOC AGUARDENTE VÍNICA X.O.

€ 37,00 LISBOA 40% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PEDRO CATELA

CASTAS S/INF

COR Topázio de aspeto brilhante, limpo.

AROMA As notas madeirizadas em conjunto com frutos secos, vegetais secos, verniz, muito agradável.

SABOR Vigorosa, com bom corpo e volume, frutos secos e grão torrados, tosta, álcool bem posicionado, deixa um final persistente.

ADEGA COOPERATIVA DA LOURINHÃ
T. +351 261 422 107



17 MONSARAZ

DOC TINTO RESERVA 2014

€ 5,99 ALENTEJO 15% vol.

ENOLOGIA
RUI VELADAS

CASTAS
ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA
E TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, guloso, com notas predominantes de frutos pretos em passa, como ameixa, compota de mirtilos, tostados suaves.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, frescura cativante, frutado, com notas especiadas a deixar um final persistente e apelativo.

CARMIM
T. +351 266 508 200
F. +351 266 508 280
info@carmim.eu
www.carmim.eu
f Carmim



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 DO COUQUINHO

DOC TINTO RESERVA 2012

€ 28,00 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
JOÃO BRITO E CUNHA, VICTOR RABAÇAL

CASTAS
TOURIGA NACIONAL,
TOURIGA FRANCA, SOUSÃO

COR Rubi carregado, denso.

AROMA Com harmoniosas notas florais conjugadas com frutos pretos e do bosque, destaque para a ameixa preta em compota e mirtilos, baunilha e tostados bem suaves.

SABOR A estrutura é muito boa, envolvente, tem bons taninos, firmes, frescura a prometer longevidade, madeira bem integrada, deixa um toque especiado no final de boca persistente.

QUINTA DO COUQUINHO
Contacto: Filipa Trigo
filipa.trigo@houseofwines.pt
T. +351 962 487 201
f Vinho Quinta do Couquinho



17 VILLA OEIRAS

DOC VINHO GENEROSO

€ 30,00 CARAVELOS 18.5% vol.

ENOLOGIA
TIAGO MARTINS CORREIA

CASTAS ARINTO, GALEGO DOURADO E RATINHO

COR Âmbar, limpo.

AROMA Distinto, com cativantes notas de frutos secos de casca rija e especiarias.

SABOR Envolvente, tem bom corpo e volume, doce mas com frescura a equilibrar, notas de mel, biscoito, chá, final longo e persistente.

MUNICÍPIO DE OEIRAS
T. +351 210 976 562



17 CHURCHILL'S ESTATES

DOC TINTO 2013

€ 12,00 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
JOHN GRAHAM

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR Rubi escuro, limpo.

AROMA Intenso em notas florais, bergamota, tostados suaves e especiarias.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos macios, frescura correta, fruta discreta, madeira bem integrada, especiado, notas de cacau, com um final longo.

CHURCHILL GRAHAM, LDA
T. +351 223 703 641



17 QUINTAS DAS CEREJEIRAS

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 15,50 ÓBIDOS 13.5% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

CASTAS CASTELÃO, ARAGONEZ
E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi com ligeiros tons acastanhados, limpo.

AROMA Rico e cativante, com intensas notas de compota de frutos vermelhos aliados a notas de estágio em madeira.

SABOR Bom corpo e volume, taninos corretos, boa frescura, baunilha, fruta, tosta, boa estrutura, termina com muita persistência.

COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINAL, LDA.
T. +351 262 609 190



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 D. GRAÇA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

€ 15,00 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA
VIRGÍLIO LOUREIRO, JORGE LOURENÇO

CASTAS S/ INF

COR Concentrado, denso.

AROMA Rico, com boas notas resultantes do estágio em madeira, especiarias, flores, esteva, compotas, vai melhorando com o tempo.

SABOR Equilibrado, com boa estrutura, bom corpo e volume, fruta madura em harmonia com especiarias e tostados, deixa um final longo e balsâmico.

VINILOURENÇO UNIP. LDA
T. +351 279 883 504



17 PÔPA VV

DOC TINTO 2011

€ 25,00 DOURO 14.5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO MENEZES E FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante, com distintas notas de frutos compotados, com destaque para silvestres e de бага, especiarias e tosta suave.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos firmes mas sedosos, frescura apelativa, mantém o perfil, termina persistente e promissor.

QUINTA DO PÔPA, LDA.
T. +351 966 307 161



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

Dona
ERMELINDA

FAZ PARTE
DA HISTÓRIA
DA SUA E DA NOSSA

Seja responsável. Beba com moderação.

WINE-MODERATION
All de Wine

wines of
portugal


WWW.ERMELINDAFREITAS.PT
FACEBOOK.COM/ERMELINDAVINHOS

CASA
ERMELINDA
FREITAS



16,8

€ 10,17

HERDADE DOS MACHADOS

DOC TINTO RESERVA 2012

ALENTEJO 15% vol.

ENOLOGIA
JOÃO MELÍCIAS DUARTE

CASTAS
ARAGONEZ, TRINCADEIRA E ALFROCHEIRO

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Intenso em notas de frutos pretos maduros, compota de ameixa, mirtilos, cerejas pretas, bagas do bosque, distinto.

SABOR
Com bom corpo e volume, tem taninos perfeitos, frescura atrativa, perfil gastronómico e saboroso, frutado aliado a nuances tostadas, vegetal seco, deixa um final persistente.

CASA AGRÍCOLA SANTOS JORGE S.A.
HERDADE DOS MACHADOS
Apartado 24
7860-909 Moura
T. +351 285 251 575
F. +351 285 253 175
geral@casantosjorge.com
www.casantosjorge.com



16,8 **QUINTA DO GRADIL**

REG BRANCO 2015

€ 6,99 LISBOA 12% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA

CASTAS VIOSINHO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Elegante e harmonioso, com predominantes notas de frutos de pomar e de polpa branca, suave floral.

SABOR Equilibrado, com boa frescura, frutado, bom corpo e volume, termina longo e apelativo.

QUINTA DO GRADIL
T. +351 262 770 000



16,8

QUINTA DOS ABIBES

DOC ESPUMANTE EXTRA BRUTO RESERVA 2012

€ 9,00 BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS ARINTO E BAGA

COR Alambreada, cristalino.

AROMA Cativantes notas de cereais torrados aliados a frutos vermelhos maduros, cerejas.

SABOR Cremoso, envolvente, com excelente frescura, tostados suaves, pastelaria, biscoito, termina longo e gastronómico.

QUINTA DOS ABIBES
T. +351 917 206 861



16,8

€ 8,90

QUINTA DA BADULA

REG BRANCO RESERVA 2015

TEJO 14% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS
ALVARINHO E ARINTO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Elegante, intensamente frutado, com destaque para as notas de frutos de polpa branca de pomar maduras e ligeiro tropical.

SABOR Complexo, com bom corpo e volume, frescura correta, ligeira tosta, baunilha, ligeiro melado, mantém a fruta bem presente, deixa um final de boca apelativo e longo.

QUINTA DA BADULA, LDA.
T. +351 966 915 722
quintadabadula@gmail.com
www.quintadabadula.com
f Quinta da Badula

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	PINHO LEÃO	
	DOC BRANCO PREMIUM 2015	
€ 5,50	BAIRRADA	12% vol.
	ENOLOGIA PINHO LEÃO	
	CASTAS MARIA GOMES, CHARDONNAY E BICAL	
COR	Amarelo citrino, límpido.	
AROMA	Harmonioso, com predominantes notas frutadas aliadas a tosta muito suave e bem integrada.	
SABOR	Tem bom corpo e volume, frescura cativante a conferir perfil gastronómico, fruta de pomar, deixa um final persistente.	
	CASA AGRÍC. ANTÓNIO SANTOS LOPES T. +351 917 252 410	



16,8	RESTRITO	€ 16,00
	DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2012	
	DOURO	13.5% vol.
	ENOLOGIA CARLOS MAGALHÃES	
	CASTAS TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA	
COR	Rubi definido, limpo.	
AROMA	Frutado, com predominantes notas de frutos vermelhos e silvestres, compotados, fresco, balsâmico, com tostados elegantes.	
SABOR	Boa estrutura, equilibrado, com taninos firmes mas macios, a madeira bem integrada a deixar espaço para a fruta, termina persistente e gastronómico.	
	RESTRITO - PROD. VINÍCOLA, LDA. T. +351 917 557 545 F. +351 220 938 581 www.restrito.net geral@restrito.net Restrito	



16,8	TROVISCAL	€ 9,49
	REG TINTO 2013	
	LISBOA	14.5% vol.
	ENOLOGIA ALEXANDRA MENDES	
	CASTAS PINOT NOIR E TOURIGA NACIONAL	
COR	Rubi, limpo.	
AROMA	Distinto, com cativantes notas frutadas, a sugerir frutos pretos como amoras, ameixas e mirtilos.	
SABOR	Bom corpo e volume, ligeiramente herbáceo, tosta suave, fruta madura, cacau, complexo e cativante, termina longo.	
	CERRADO DA PORTA, LDA. T. +351 967 007 272 n.pereira@mac.com Troviscal	



16,8	ARINTO DOS AÇORES	
	DO BRANCO 2015	
€ 23,90	PICO	13% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO MAÇANITA	
	CASTAS ARINTO	
COR	Citrino, cristalino.	
AROMA	Fresco, mineral, intenso em notas de frutos citrinos, casca de laranja, toranja, flor de laranjeira.	
SABOR	Muito gastronómico, com frescura em grande plano, mantém a fruta, termina persistente e algo salino.	
	AZORES WINE COMPANY, LDA. T. +351 213 147 297	



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



16,7

€ 5,80

ROVISCO GARCIA

REG ROSÉ 2015



ALENTEJO

12.5% vol.

ENOLOGIA

LUÍS LOURO

CASTAS

ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL

COR

Rosado, brilhante.

AROMA

Cheio de elegância, com predominantes notas de frutos vermelhos a sugerir cerejas, morangos, groselhas, toque floral.

SABOR

Envolvente, sedutor, mantém o perfil frutado, muito equilibrado, termina persistente.

RG – HERDADES DO MONTE NOVO E CONQUEIRO, ACE MONTE NOVO

7480-057 Aldeia Velha
T. +351 242 980 020
F. +351 242 980 029
sgarrett@rgroviscogarcia.pt
www.rgroviscogarcia.pt



16,7 PACHECA

DOC TINTO SUPERIOR 2013

€ 8,95

DOURO

14% vol.



ENOLOGIA

MARIA SERPA PIMENTEL CÔRTE-REAL

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Apresenta notas frutadas, a sugerir compota de morango, framboesa, groselha, tosta suave e especiarias.

SABOR

Bons taninos, frescura sedutora, boa estrutura, madeira bem integrada, termina longo e apelativo.

QUINTA DA PACHECA

T. +351 254 313 228



16,5 MONÓLOGO

REG BRANCO 2015

€ 7,50

MINHO

13.5% vol.



ENOLOGIA

FERNANDO MOURA

CASTAS CHARDONNAY

COR

Amarelo palha, brilhante.

AROMA

Intenso e elegante, com distintas notas de frutos de polpa branca e de pomar, frescos.

SABOR

A frescura em destaque a conferir estrutura ao conjunto, envolvente, frutado, com nuances florais, termina persistente.

A&D SERVIÇOS E INVESTIMENTOS, LDA.

T. +351 229 419 378

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



16,5 VERDELHO O ORIGINAL

DO BRANCO 2015

€ 23,90 PICO 13% vol.



ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS VERDELHO

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Frutado, com predominância para frutas exóticas e tropicais, com destaque para ananás.

SABOR Bom corpo e volume, fresco, cativante, frutado, deixa um final mineral e longo.

AZORES WINE COMPANY, LDA.
T. +351 213 147 297



16,5 ART. TERRA AMPHORA

REG TINTO 2015

€ 15,00 ALENTEJO 13.5% vol.



ENOLOGIA
NUNO FRANCO

CASTAS ARAGONEZ, MORETO, TRINCADEIRA

COR Rubi, limpo.

AROMA Distinto; com notas de frutos vermelhos, terroso e vegetal.

SABOR Muito equilibrado, redondo, com boa frescura, mantém fruta, ligeiro iodo, termina longo e diferenciador.

CASA AGRÍCOLA ALEXANDRE RELVAS
T. +351 266 988 034



16,5 VARANDAS

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2015

€ 6,25 TEJO 12.5% vol.



ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA, ROMEU GONÇALVES

CASTAS CHARDONNAY E ARINTO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Harmonioso, com predominantes notas de frutos de polpa branca e amarela, citrinos, fresco.

SABOR Tem bom corpo e volume, estrutura correta, boa frescura, tosta suave em equilíbrio com a fruta, termina perisistente.

ADEGA COOPERATIVA DE ALMEIRIM, CRL
T. +351 243 570 560



16,5 SERRAS DE GRÂNDOLA

REG BRANCO 2015

€ 9,50 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13.5% vol.



ENOLOGIA
MARIA JACINTA SOBRAL DA SILVA

CASTAS
VIOGNIER E GOUVEIO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

AROMA Elegante e distinto; com cativantes notas de frutos de pomar, frescos, flores brancas e Buddleias lilases que lhe entregam um toque de mel.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura cativante, mineral, mantém o perfil frutado, deixa um final longo e atrativo.

A SERENADA - ENOTURISMO

T. +351 929 067 027

T. +351 269 498 014

geral@serenada.pt

www.serenada.pt

A Serenada - Enoturismo



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

€ 6,70

CASA DE PAÇOS SUPERIOR

REG BRANCO 2015



MINHO

12.5% vol.

ENOLOGIA
RUI CUNHA

CASTAS

ALVARINHO, ARINTO, LOUREIRO
E FERNÃO PIRES

COR

Amarelo citrino, brilhante.

AROMA

Elegante, frutado e floral, com
destaque para frutos citrinos e frutos
tropicais, mang

SABOR

Intenso, com bom corpo e volume,
sobressaem notas de laranja, toranja
e ananás, frescura cativante, mineral,
termina persistente.

QUINTA DE PAÇOS SOC. AGRICOLA, LDA
T. +351 253 897 109
Rua Dr. Teotónio José da Fonseca, 171
4755 - 490 Rio Côvo Santa Eulália - Barcelos
quintapacos@gmail.com
www.quintapacos.com
f Quinta de Paços



16,5

DEU-LA-DEU

DOC BRANCO 2015

€ 5,89

VINHO VERDE

12.5% vol.



ENOLOGIA
FERNANDO MOURA

CASTAS ALVARINHO

COR

Amarelo citrino com ligeiros tons
esverdeados, limpo.

AROMA

Frutado, com destaque para as notas de
frutos citrinos e tropicais.

SABOR

Na boca revela mais notas de pêssego,
maracujá e ananás, tem boa frescura e é
gastronómico, termina persistente e apelativo.

ADEGA COOPERATIVA REGIONAL DE MONÇÃO
T. +351 251 656 120



16,5

QUINTA DO PINTO

REG BRANCO 2015

€ 10,45

LISBOA

14% vol.



ENOLOGIA
ANTÓNIO CARDOSO PINTO, JOÃO LINO

CASTAS ARINTO, FERNÃO PIRES E ANTÃO VAZ

COR

Amarelo citrino, cristalino.

AROMA

Fresco, mineral, com notas frutas de
grande elegância.

SABOR

Envolvente, com bom corpo e volume,
seduz pela frescura que lhe confere
perfil gastronómico, deixa um final
prolongado.

QUINTA DO PINTO
T. +351 263 769 216



16,5

REGUENGO DE MELGAÇO

DOC ESPUMANTE BRUTO BRANCO
RESERVA 2013

€ 13,90

VINHO VERDE

12% vol.



ENOLOGIA
ABEL CODESSO

CASTAS ALVARINHO

COR

Citrino, brilhante, com bolha fina e persistente.

AROMA

Harmonioso, frutado e floral, com
destaque para notas aromáticas de
buddleias lilases.

SABOR

Cremoso, fresco, floral, gastronómico e
muito harmonioso, termina longo.

HOTEL DO REGUENGO DE MELGAÇO S.A.
T. +351 251 804 400



16,5

HERDADE PAÇO DO CONDE

REG BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015

€ 6,49

ALENTEJO

13% vol.



ENOLOGIA
RUI REGUINGA

CASTAS ANTÃO VAZ E VERDELHO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Com divertidas notas de melão e frutos de
polpa branca.

SABOR

Bom corpo e volume, frescura correta,
frutado, deixa um final longo e
apelativo.

SOCIEDADE AGRÍCOLA
ENCOSTA DO GUADIANA, LDA
T. +351 284 924 415



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

VIVE PLEXAMENTE!

#viveoverão
facebook.com/vinhoplexus

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



www.adegacartaxo.pt



PLEXUS

VINHO REGIONAL TEJO

PRODUCE OF PORTUGAL



16,5

€ 9,50

STANLEY

REG TINTO RESERVA 2013

PENÍNSULA DE SETÚBAL 14.5% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA,
SYRAH E PETIT VERDOT

COR
Rubi concentrado, denso.

AROMA
Intenso em notas de frutos pretos e de
baga, como amoras, mirtilos e ameixas
pretas, nuances de chocolate preto.

SABOR
Bem estruturado e equilibrado, à fruta
juntam-se notas florais, especiarias e
tosta suave, taninos aveludados, boa
frescura, deixa um final persistente.

FUNDAÇÃO STANLEY HO
T. +351 213 510 190
F. +351 213 510 199
fsh@fundacaostanleyho.pt
www.fundacaostanleyho.pt



16,5

HERDADE GRANDE GERAÇÕES

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2012

€ 15,50 ALENTEJO 14.5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS DUARTE

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA
E CABERNET SAUVIGNON

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado intenso com elegantes notas
tostadas e de especiarias.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios,
frescura correta, termina persistente e
apetivo.

HERD. GRANDE BY ANTÓNIO MANUEL LANÇA
T. +351 266 988 034



16,5

TOUCAS

DOC BRANCO 2015

€ 6,80 VINHO VERDE 12.5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS ALVARINHO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Fresco, mineral, com notas de frutos de
polpa branca, ligeiro floral.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura
vibrante, notas de frutos tropicais,
abacaxi, flor de maracujá, termina longo
e elegante.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA.
T. +351 234 329 530



16,5

€ 12,00

HERDADE DOS TEMPLÁRIOS

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2012

TEJO 14% vol.

ENOLOGIA
HERNÂNI CANAVARRO MAGALHÃES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR
Rubi com ligeiros tons acastanhados,
limpo.

AROMA
Intenso em notas de frutos do bosque e
frutos pretos, com destaque para compota
de ameixa e mirtilos, tostados suaves.

SABOR
Tem bom corpo e volume, taninos
macios, frescura correta, fruta
em harmonia com madeira subtil,
especiarias, cacau e café, deixa um final
longo e cativante.

QUINTA DO CAVALINHO – VINHOS, LDA.
T. +351 236 949 160
www.herdadedostemplarios.pt
info@herdadedostemplarios.pt
f Herdade dos Templários



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 PALMEIRIM D'INGLATERRA

DOC BRANCO 2015

€ 7,00 TRÁS-OS-MONTES 12.5% vol.

ENOLOGIA
RUI CUNHA, SÉRGIO ALVESCASTAS ARINTO, MALVASIA FINA, ROUPEIRO
E MOSCATEL GALEGO BRANCO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Frutado intenso, com destaque para os
citrinos frescos e exóticos mais maduros.SABOR Bom corpo e volume, notas florais aliadas
à fruta, fresco, vibrante, com um final
persistente.FAIOURA - SOC. VITIVINÍCOLA LDA.
T. +351 966 921 860

16,5

€ 8,90

QUINTA DA BADULA

REG TINTO RESERVA 2012



TEJO 14% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS

SYRAH, TOURIGA NACIONAL
E ALCANTE BOUSCHET

COR

Rubi concentrado, limpo.

AROMA

Ainda um bocadinho fechado mas à
medida que se libertam os aromas vão
aparecendo notas frutadas e vegetais.

SABOR

Taninos firmes mas macios, frescura
a dar estrutura e longevidade ao
conjunto, com bom corpo e volume,
tostados suaves, mais fruta, deixa um
final com toque especiado e longo.QUINTA DA BADULA, LDA.
T. +351 966 915 722
quintadabadula@gmail.com
www.quintadabadula.com
f Quinta da Badula

16,5

€ 6,00

FERNÃO DE MAGALHÃES

DOC TINTO RESERVA 2012



DOURO 13.5% vol.

ENOLOGIA
CELESTE MARQUES

CASTAS

TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Equilibrado, intenso em notas frutadas,
com destaque para os frutos silvestres,
framboesas maduras e groselhas frescas
em destaque, com tostados muito
suaves.

SABOR

Taninos redondos, frescura harmoniosa,
frutado, com nuances espaciadas,
termina longo e cativante.ADEGA COOPERATIVA DE SABROSA, CRL.
T. +351 259 939 177
T. +351 938 343 228
Rua das Flores nº27, 5060-321 Sabrosa
adega.sabrosa@gmail.com
www.adegacooperativadesabrosa.pt
f Adegas Cooperativas de Sabrosa

16,5 S. SEBASTIÃO

REG BRANCO 2015

€ 6,99 LISBOA 13% vol.

ENOLOGIA
FILIPE SEVINATE PINTO

CASTAS SAUVIGNON BLANC

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Harmonioso, equilibrado, com boas notas
frutadas, a sugerir frutos tropicais, flores
de laranjeira.SABOR Tem bom corpo e volume, mantém a
fruta, os citrinos mais presentes, frescura
cativante, termina longo.MULTIWINES, LDA.
T. +351 263 978 549

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

€ 7,95

HEAD ROCK

DOC BRANCO RESERVA 2014

TRÁS-OS-MONTES 13% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO MONTENEGRO, CARLOS BASTOS

CASTAS
ALVARINHO E GOUVEIO

COR
Amarelo palha, brilhante.

AROMA
Cativante, com predominantes notas de frutos de pomar, como maçãs, pêssegos, alperces, marmelos assados.

SABOR
Tem bom corpo e volume, frescura em bom plano, frutado, termina prolongado e apelativo.

CARLOS MANUEL ALVES BASTOS
Vinha: Arcossó
Adega: Vila Pouca de Aguiar
T. +351 918 634 059
headrockwines@gmail.com
 Head Rock



16,5

FONTE SECA

REG TINTO RESERVA 2007

€ 8,80 ALENTEJO 13.5% vol.

ENOLOGIA
FERNANDO SOARES

CASTAS ARAGONEZ E TRINCADEIRA

COR
Rubi com ligeiros tons acastanhados, limpo.

AROMA
Interessante, com notas de frutos compostados, morangos, groselhas, cerejas, tostados e torrefação.

SABOR
Bom corpo e volume, taninos macios, frescura a segurar o conjunto, fruta discreta, notas de grãos de café e cereais mais evidentes, termina longo.

GLANO WINE GROWERS
T. +351 245 382 657



16,5

€ 5,40

ENCOSTA DO XISTO

BRANCO COLHEITA SELECIONADA

VINHO VERDE 12,5% vol.

ENOLOGIA
RICARDO PEDROSA

CASTAS
LOUREIRO

COR
Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo e brilhante.

AROMA
Harmonioso, fresco, jovem, com notas frutadas, frutos tropicais em destaque.

SABOR
Mantém o perfil frutado, agora com mais notas de citrinos e flores dos mesmos, fresco, deixa um final cativante.

VASCO FARIA, S.A.
T. +351 228 341 017
F. +351 228 324 227
comercial@encostadoxisto.pt
www.encostadoxisto.pt
 Encosta do Xisto



16,5

MONTE DA RAVASQUEIRA

REG BRANCO RESERVA 2014

€ 10,00 ALENTEJO 12.5% vol.

ENOLOGIA
PEDRO PEREIRA GONÇALVES, VASCO ROSA SANTOS

CASTAS VIOGNIER E ALVARINHO

COR
Amarelo citrino, cristalino.

AROMA
Frutado, exótico, nos notas de maracujá, ananás, manga, e frutos de polpa branca, rico.

SABOR
Envolvente, com frescura vibrante, a fruta envolvida em madeira subtil que deixa especiarias e um final longo e interessante.

SOCIEDADE AGRÍCOLA D. DINIZ, S.A.
T. +351 266 490 200



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 MONTE JUDEU

REG TINTO 2015

€ 4,25 LISBOA 14.5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO MELÍCIAS, ALEXANDRA MENDES

CASTAS TOURIGA NACIONAL
E CABERNET SAUVIGNON

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, frutado intenso, com destaque para as notas de frutos vermelhos e silvestres, maduros.

SABOR Bom corpo e volume, taninos redondos, frescura correta, ligeiro floral, final longo e frutado.

ADEGA COOPERATIVA DOIS PORTOS, LDA.
T. +351 261 712 150



16,3

€ 22,00

PINTAROLA

REG TINTO RESERVA 2013

LISBOA 14% vol.

ENOLOGIA
NUNO FALLE INÁCIO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA PRETA,
CAMARATE, CASTELÃO, CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Harmonioso, seduz pelas notas frutadas a sugerir morangos e groselhas, associadas a tosta suave.

SABOR Tem bom corpo e volume, frutado, com taninos redondos e frescura cativante, mostra-se muito equilibrado e deixa um final de boca longo.

QUINTA D' RANGEL - EMPREENDIMENTOS
AGRO-TURISTICOS, LDA
T. +351 916 878 771
nfi.vitivinicultura@gmail.com
www.nfi-pintarola.com

Vinho Pintarola
@pintarola_wine



16,5 QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

REG BRANCO 2015

€ 7,95 TRÁS-OS-MONTES 12,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS CORTINHAS

CASTAS
VERDELHO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Elegante; com notas frutadas, tendo em destaque frutos tropicais, nuances florais, fresco.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura em destaque a conferir carácter ao vinho, mantém a fruta em evidência, termina persistente e atrativo.

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

T. +351 229 424 302
sobreiro@sobreiro.net
www.sobreiro.net

Quinta do Sobreiro de Cima



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

€ 6,90

ENCOSTA DO XISTO

REG BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015



MINHO 12,5% vol.

ENOLOGIA

RICARDO PEDROSA

CASTAS

ALVARINHO

COR

Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, brilhante.

AROMA

Frutos tropicais em destaque, maracujá e flor dos mesmos, ananás, flores brancas, elegante.

SABOR

Fresco, saboroso, com bom corpo e volume, frutado intenso, deixa um final longo e apelativo.

VASCO FARIA, S.A.
T. +351 228 341 017
F. +351 228 324 227
comercial@encostadoxisto.pt
www.encostadoxisto.pt
f Encosta do Xisto



16,5

FITA PRETA

REG BRANCO 2015

€ 7,95 ALENTEJO 12.5% vol.



ENOLOGIA

ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS ANTÃO VAZ, ROUPEIRO E ARINTO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Fresco, mineral, com predominantes notas citrinas, harmonioso e cativante.

SABOR Mantém o perfil, frescura em grande nível a conferir estrutura ao vinho, citrino, tem bom corpo e volume, termina persistente.

FITAPRETA VINHOS LDA.
T. +351 213 147 297



16,5

MARQUÊS DE OLHÃO

REG TINTO 2011

€ 6,98 LISBOA 14.5% vol.



ENOLOGIA

DIOGO SEPÚLVEDA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E MERLOT

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Harmonioso, com notas predominantes de compota de frutos pretos, ameixas, mirtilos, nuances de chocolate.

SABOR Bom corpo e volume, tostados suaves, especiarias, frutado, taninos suaves, boa frescura, termina longo e guloso.

SOC. AGRÍCOLA CUNHA FOLQUE, LDA.
T. +351 910 934 250



16,3

€ 7,23

TROVISCAL

REG BRANCO 2015



LISBOA 11.5% vol.

ENOLOGIA

ALEXANDRA MENDES

CASTAS

MOSCATEL GRAÚDO E ARINTO

COR

Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, brilhante.

AROMA

Harmonioso, com predominantes notas florais aliadas a citrinos frescos.

SABOR

Mineral, com uma frescura viva e distinta, tem bom corpo e volume, é gastronómico, cativante e deixa um final longo e frutado.

CERRADO DA PORTA, LDA.
T. +351 967 007 272
n.pereira@mac.com
f Troviscal



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 2015

€ 6,99 LISBOA 13.5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA

CASTAS CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Harmonioso, com elegantes notas frutadas, com destaque para maçã e ameixa amarela.

SABOR Fresco, vivo, frutado, com bom corpo e volume, deixa um final persistente.

QUINTA DO GRADIL, SOC. VITIVINÍCOLA, S.A.
T. +351 262 770 000



16,5 CASA DO CAPITÃO-MOR

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 11,30 VINHO VERDE 13.5% vol.

ENOLOGIA
RUI CUNHA

CASTAS ALVARINHO

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Harmonioso, com dominantes notas de frutos tropicais, com destaque para o ananás, citrinos.

SABOR Tem bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, muito fresco e gastronómico, deixa um final longo e apelativo.

QUINTA DE PAÇOS SOC. AGRÍCOLA, LDA.
T. +351 253 897 109



16,5 ANDREZA

DOC TINTO RESERVA 2014

€ 6,02 DOURO 13.5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR Granada, limpo.

AROMA Delicado e elegante, com notas de frutos vermelhos maduros, flores e suave tosta.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos redondos, fresco, gastronómico, com nuances de baunilha, final longo e atrativo.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA.
T. +351 234 329 530

Tyto alba
Um segredo assim sabe bem contar.

Portugal
VINHAS PROTEGIDAS
Tinto, Red Wine
2011

COMPANHIA DAS LEZIRIAS
EST. 1836

Medalha de Ouro
Concurso Vinhos de Portugal 2016

Medalha de Ouro
Vinalies França 2016

Companhia das Lezírias

VINHAS PROTEGIDAS

Intrigante e misteriosa, a coruja das torres (Tyto alba) encontra refúgio nos habitats que a sustentável gestão agro-florestal da Companhia das Lezírias tem promovido. Fundamental na proteção do equilíbrio ecológico das nossas vinhas, esta ave testemunha todo o nosso compromisso com a conservação da biodiversidade.

www.tytoalba.pt

Instagram: /vinhostytoalba
Facebook: /vinhostytoalba
Email: loja.vinhos@cl.pt
Phone: 212 349 016

VISITE A NOSSA ADEGA - Loja e Enoturismo: Estrada Nacional 118 Km 20
Aberto todos os dias (9:30h às 18:30h)

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



16,3

€ 4,02

HERDADE DOS MACHADOS

DOC BRANCO 2015



ALENTEJO

13% vol.

ENOLOGIA

JOÃO MELÍCIAS DUARTE

CASTAS

ANTÃO VAZ

COR

Amarelo citrino, brilhante

AROMA

Intenso em notas frutadas com destaque para cascas de citrinos e frutos tropicais, fresco.

SABOR

É muito equilibrado e harmonioso, com frescura cativante, ligeiramente mineral, mantém a fruta, termina longo e sedutor.

CASA AGRÍCOLA SANTOS JORGE, S.A.

HERDADE DOS MACHADOS

Apartado 24

7860-909 Moura

T. +351 285 251 575

F. +351 285 253 175

geral@casantosjorge.com

www.casantosjorge.com



16,5

ENCOSTAS DE SONIM

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 6,00

TRÁS-OS-MONTES

13.5% vol.



ENOLOGIA

FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS CÔDEGA DE LARINHO, VIOSINHO E ARINTO

COR

Amarelo citrino, cristalino.

AROMA

Predominantemente frutado, com distintas notas de frutos tropicais e ligeiro citrino, elegante.

SABOR

Envolvente, com excelente frescura, bom corpo e volume, frutado, deixa um final atrativo e persistente.

ENCOSTAS DE SONIM, LDA.

T. +351 965 479 853



16,5

QUINTA DE SANTA CRISTINA

DOC BRANCO 2015

€ 4,50

VINHO VERDE

12.5% vol.



ENOLOGIA

JORGE SOUSA PINTO

CASTAS AVESSO E ALVARINHO

COR

Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA

Intensamente floral, com notas de frutos citrinos frescos e casca dos mesmos.

SABOR

Bom corpo e volume, frescura correta e atrativa, muito gastronómico, deixa um final de boca longo e atrativo.

GARANTIA DAS QUINTAS

T. +351 229 571 700



16

€ 4,50

ALTAS QUINTAS 600

REG TINTO 2013



ALENTEJO

14% vol.

ENOLOGIA

JOÃO LOURENÇO E EQUIPA

CASTAS

ARAGONEZ, TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Harmonioso, com notas frutadas, com destaque para frutos de baga e silvestres maduros.

SABOR

Bom corpo e volume, taninos sedosos, boa frescura a conferir potencial gastronómico, termina longo e cativante.

ALTAS QUINTAS, LDA.

T. +351 245 308 531

F. +351 245 308 532

altasquintas@mail.telepac.pt

www.altasquintas.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



16,5	CRESCENDO
€ 6,60	ALENTEJO 13.5% vol.
	ENOLOGIA JOÃO LOURENÇO E EQUIPA
	CASTAS VERDELHO E ARINTO
COR	Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, cristalino.
AROMA	Harmonioso, com boas notas de frutos tropicais, fresco.
SABOR	Tem bom corpo e volume, destaca-se pela frescura e mineralidade, mantém a fruta, deixa um final longo e atrativo.
	ALTAS QUINTAS, LDA. T. +351 245 308 531



15,8	CRESCENDO
€ 6,60	ALENTEJO 13% vol.
	ENOLOGIA JOÃO LOURENÇO E EQUIPA
	CASTAS ARAGONEZ E ALFROCHEIRO
COR	Rosado com tons salmão, brilhante.
AROMA	Intenso em notas frutadas com destaque para frutos vermelhos e silvestres, morangos, cerejas, framboesas.
SABOR	Fresco, envolvente, mantém o perfil, deixa um final de boca sedutor e harmonioso.
	ALTAS QUINTAS, LDA. T. +351 245 308 531 F. +351 245 308 532 altasquintas@mail.telepac.pt www.altasquintas.com



15,5	ALTAS QUINTAS 600
€ 4,50	ALENTEJO 13.5% vol.
	ENOLOGIA JOÃO LOURENÇO E EQUIPA
	CASTAS VERDELHO E ARINTO
COR	Amarelo citrino, cristalino.
AROMA	Harmonioso, frutado, com predominantes notas de frutos tropicais frescos.
SABOR	Frutado, com nuances de flores brancas, fresco, equilibrado, deixa um final bem agradável e prazeroso.
	ALTAS QUINTAS, LDA. T. +351 245 308 531 F. +351 245 308 532 altasquintas@mail.telepac.pt www.altasquintas.com



16,5	CRESCENDO
€ 6,60	ALENTEJO 14% vol.
	ENOLOGIA JOÃO LOURENÇO E EQUIPA
	CASTAS ARAGONEZ, TRICANDEIRA E ALICANTE BOUSCHET
COR	Granada, limpo.
AROMA	Interessantes notas tostadas harmonizadas com compota de frutos de baga e especiarias.
SABOR	Tem bons taninos, macios, bom corpo e volume, frescura correta, madeira bem integrada, deixa um final longo e especiado.
	ALTAS QUINTAS, LDA. T. +351 245 308 531



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




Seja responsável. Beba com moderação.



16,5	SÃO MATIAS
	DOC BRANCO 2015
	€ 5,99 DÃO 13% vol.
	 ENOLOGIA FRANCISCO GONÇALVES
	CASTAS ENCRUZADO, MALVASIA - FINA E BICAL
COR Citrino, brilhante.	
AROMA Elegante e harmonioso, frutado, com notas de frutos de pomar, maçãs verdes em destaque, flores brancas.	
SABOR Tem bom corpo e volume, mantém a fruta bem presente, com uma frescura cativante, envolvente, termina longo e apelativo.	
CASA S. M. DE TOURAIS LDA. T. +351 919 191 519	




16,5	QUINTA DOS TÁVORAS
	DOC BRANCO RESERVA 2015
	€ 9,99 TRÁS-OS-MONTES 12,5% vol.
	 ENOLOGIA FRANCISCO BAPTISTA
	CASTAS VINHA VELHA
COR Amarelo citrino, limpo.	
AROMA Elegante, complexo, com notas frutadas a sugerir frutos de polpa branca, amarelos e citrinos, vai abrindo.	
SABOR Bom corpo e volume, estrutura correta, frescura vibrante e conferir personalidade ao conjunto, frutado, termina persistente.	
COSTA BOAL FAMILY ESTATES, LDA. T. +351 278 248 361	



16,5	QUINTA DA GRICHA
	PORTO VINTAGE 2013
	€ 50,00 DOURO 19.5% vol.
	 ENOLOGIA JOHN GRAHAM
	CASTAS VINHAS VELHAS DE TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA FRANCISCA E TINTO CÃO.
COR Violeta, denso.	
AROMA Jovem, com notas de amoras maduras e outros frutos pretos, cedro, tosta, especiarias.	
SABOR Agora com notas de frutos desidratados, figo, ameixa, taninos atrativos, boa frescura, será um grande vinho, termina prolongado.	
CHURCHILL GRAHAM, LDA. T. +351 223 703 641	



16,5	PATO FRIO
	REG TINTO EDITION 2013
	€ 8,06 ALENTEJO 14% vol.
	 ENOLOGIA PAULO LAUREANO
	CASTAS ARAGONEZ, ALFROCHEIRO E ALICANTE BOUSCHET
COR Rubi, limpo.	
AROMA Harmonioso, frutado, com destaque para os frutos pretos e do bosque, cacau.	
SABOR Envolvente, taninos redondos, boa frescura, frutado, ameixas pretas, com especiarias, tosta suave, termina longo.	
RIBAFREIXO WINES, LDA. T. +351 289 050 877	

 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

Outros vinhos provados

16,00-17,50 MUITO BOM, RICO E ELEGANTE, PARA DESFRUTAR EM PLENO.	
17,0	CALADESSA DOC ALENTEJO TINTO 2014
17,0	UNICO DOC ALENTEJO TINTO GRANDE RESERVA 2013
16,8	ALIANÇA DOC BAIRRADA BRANCO RESERVA 2015
16,8	QUINTA DE CARAPEÇOS REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2015
16,5	PINHO LEÃO DOC BAIRRADA TINTO RESERVA 2014
16,5	VILA SANTA REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2013
16,5	ABALADICO REG TEJO TINTO RESERVA 2014
16,5	VERSÁTIL REG ALENTEJO TINTO 2014
16,5	D. GRACIA ESCOLHA DOC DOURO TINTO GR. RESERVA SOUSAO 2013
16,5	ART DOC DÃO BRANCO
16,5	FORAL DOC DOURO TINTO RESERVA 2014
16,5	ALIANÇA DOC DOURO TINTO 2013
16,5	QUINTA DO CARMO REG ALENTEJO TINTO 2013
16,5	BACALHAS DO DO PENINSULA DE SETUBAL MOSCATEL ROXO MOSCATEL ROXO DE SETUBAL 5 ANOS
16,5	POPA TN DOC TINTO 2011
16,5	JOÃO PORTUGAL RAMOS REG BRANCO 2015
16,5	DUORUM DOC TINTO 2014
16,5	PAXA REG BRANCO 2015
16,5	POPA TR DOC TINTO 2011
16,5	QUINTA DA LAPA DOC BRANCO RESERVA 2015
16,5	QUINTA DO CERRO DA NORA DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011
16,5	QUINTA DA LAPA DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2012
16,5	SANGUINHAL REG TINTO 2014
16,5	VENÂNCIO COSTA LIMA DO MOSCATEL DE SETUBAL RESERVA 2008
16,5	MONTE MAYOR REG TINTO RESERVA 2014
16,5	MONÓLOGO DOC BRANCO 2015
16,5	CORTINHA VELHA DOC BRANCO RESERVA 2015
16,5	QUINTA DO CARMO REG BRANCO 2015
16,5	SOLISTA REG TINTO 2014
16,5	CATARINA REG BRANCO 2015
16,5	CASA DE ATALAIA REG TINTO 2011
15,5	ADEGA DE VILA REAL DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
16,3	CASA DO CARVALHO-MOR DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2015
16,3	QUINTA DA LAPA REG TEJO TINTO RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2013
16,3	FERNAO PÓ DUO CASTA REG PENINSULA DE SETUBAL TINTO 2015
16,3	SANTA VITÓRIA REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2014
16,3	QUINTA DE CARAPEÇOS REG MINHO BRANCO 2015
16,0	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA REG TRANSMONTANO BRANCO 2015
16,0	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2015
16,0	CASA DO ARRABALDE REG MINHO BRANCO 2015
16,0	HERDADE DE SÃO MIGUEL REG ALENTEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2015
16,0	HERDADE DE SÃO MIGUEL REG ALENTEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015
16,0	CASAL DE VENTUZELA REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2015
16,0	BADULA REG TEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2012
16,0	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJO TINTO 2014
16,0	ADEGA DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2015
16,0	MORGADO DO PERDIGÃO REG MINHO BRANCO 2015
16,0	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2014
16,0	CASA DE PAÇOS REG MINHO BRANCO FERNAO PIRES 2015
16,0	HERDADE GRANDE GERAÇÕES REG ALENTEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2014
16,0	SERRAS DE AZEITÃO REG PENINSULA DE SETUBAL BRANCO 2015
16,0	S. SEBASTIÃO REG LISBOA BRANCO 2015
16,0	QUINTA DA ALORNA DOC TEJO BRANCO RESERVA 2015
16,0	TERRAS DO COUÇAO DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2015
16,0	GALINHOLA REG LISBOA TINTO 2012
16,0	BARTOLO REG LISBOA TINTO 2011
16,0	VALE DE LOBOS DOC TEJO TINTO 2012
16,0	MACANITA DOC DOURO TINTO 2014
16,0	MARIA PAPOILA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2015
16,0	SAGRADO DOC DOURO TINTO 2013
16,0	NANA REG TEJO TINTO RESERVA 2011
16,0	PORTAL DO FIDALGO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2015
16,0	PORTAL IGP DURIENSE BRANCO 2015
16,0	SÃO MATIAS DOC DÃO ROSÉ 2015
16,0	EA REG ALENTEJO ROSÉ 2015
16,0	BRIDÃO DOC TEJO ROSÉ 2015
16,0	HERDADE DA COMPORTA REG PENINSULA DE SETUBAL ROSÉ PRIVATE SELECTION TOURIGA NACIONAL 2015
16,0	QUINTA DA LAPA DOC TEJO ESPUMANTE ROSÉ BRUTO RESERVA 2013
16,0	PERIPÉCIA REG LISBOA TINTO PINOT NOIR 2013
16,0	QUINTA DOS LAGARES DOC DOURO ROSÉ MOURISCO 2015
16,0	QUINTA DOS TÁVORAS TRAS-OS-MONTES TINTO RESERVA 2013
16,0	UNICO DOC DOURO TINTO RESERVA 2014
16,0	CASAL GARCIA DOC VINHO VERDE ROSÉ
16,0	FERNAO PÓ REG PENINSULA DE SETUBAL BRANCO 2015
16,0	SOLISTA REG ALENTEJO BRANCO VERDEELHO 2015
16,0	MONTE MAYOR REG ALENTEJO BRANCO 2015
16,0	SERRAS DE GRÂNDOLA REG PENINSULA DE SETUBAL BRANCO 2015
16,0	COVA DA URSA REG PENINSULA DE SETUBAL BRANCO CHARDONNAY 2015
16,0	QUINTA DOS LORIDOS REG LISBOA BRANCO ALVARINHO 2015
16,0	ALIANÇA DOC BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO BAGA 2014
16,0	GAUDÍO REG ALENTEJO BRANCO VERDEELHO 2015
16,0	MONSARAZ DOC ALENTEJO BRANCO 2015
16,0	QUINTA DE S. FRANCISCO DOC OBIDOS BRANCO 2015
16,0	SANGUINHAL REG LISBOA BRANCO 2015
16,0	VALE BARQUEIROS REG ALENTEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015
16,0	JOSÉ PRETO DOC TRAS-OS-MONTES BRANCO 2015
16,0	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE ESP. BRANCO BLANC DE BLANCS RESERVA BRUTO 2011
16,0	VILA SANTA REG ALENTEJO BRANCO RESERVA 2015
16,0	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO RESERVA SECO 2011
16,0	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE ROSÉ ESPADEIRO 2015
16,0	VALE DA CALADA REG VINHO VERDE TINTO 2012
16,0	D. GRACIA ESCOLHA VIRGILIO LOUREIRO DOC DOURO TINTO 2011
16,0	FORAL DE PORTIMÃO REG ALGARVE BRANCO 2015
14,00-15,90 BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.	
15,8	MARIA BONITA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2015
15,8	CORTINHA VELHA DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA TARDIA ALVARINHO 2015
15,8	HERDADE GRANDE REG ALENTEJO TINTO 2013
15,8	D. GRACIA ESCOLHA VIRGILIO LOUREIRO DOC TEJO BRANCO VIOGNIER 2015
15,8	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,8	ABALADICO REG TEJO TINTO 2013
15,8	TERRAS DE PIAS REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,8	MONTE DA RAVASQUEIRA REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,8	HERDADE DA BARROSINHA REG PENINSULA DE SETUBAL ROSÉ 2015
15,8	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,8	TERRINCHA DOC DOURO ROSÉ 2015
15,8	QUINTA DO GRADIL REG LISBOA BRANCO 2015
15,8	QUINTA DO COUQUINHO DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2015
15,8	FERNAO DE MAGALHÃES DOC DOURO TINTO COLHEITA 2014
15,8	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE BRANCO ARINTO 2015
15,8	FERNAO PÓ TRI CASTA REG PENINSULA DE SETUBAL TINTO 2015
15,8	MONTE MAYOR ALENTEJO ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2014
15,8	REYNOLDS REG ALENTEJO ROSÉ 2015
15,8	ENCOSTA DO XISTO DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA
15,8	BONS ARES REG DURIENSE BRANCO 2015
15,8	MARQUÊS DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO 2015
15,8	CASA DE ATALAIA REG PENINSULA DE SETUBAL BRANCO ARINTO 2013

15,7	GALINHOLA REG LISBOA BRANCO 2014
15,7	BARTOLO REG LISBOA BRANCO 2013
15,6	TEMPLEARIOS REG TEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013
15,5	POUCA ROUPA REG ALENTEJO ROSÉ 2015
15,5	MONTE DAS SERVAS REG ALENTEJO BRANCO ESCOLHA 2015
15,5	MURAL DOC DOURO BRANCO 2015
15,5	MONTE DAS ANFORAS REG ALENTEJO TINTO 2015
15,5	ART. TERRA CURTIMENTA REG ALENTEJO VINHO LARANJA 2015
15,5	QUINTA DA LAPA DOC TEJO TINTO RESERVA 2012
15,5	CASA DE PAÇOS DOC VINHO VERDE ROSÉ VINHÃO 2015
15,5	HERDADE GRANDE REG ALENTEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015
15,5	MONTE DAS SERVAS REG ALENTEJO ROSÉ ESCOLHA 2015
15,5	VALE DA CALADA REG ALENTEJO ROSÉ 2015
15,5	BADULA REG TEJO BRANCO 2015
15,5	FERNAO DE MAGALHÃES DOC DOURO MOSCATEL DO DOURO (MOSCATEL GALEGO BRANCO)
15,5	JP AZEITÃO REG PENINSULA DE SETUBAL TINTO
15,5	QUINTA DA ALORNA REG TEJO BRANCO 2015
15,5	RESTRITO DOC DOURO TINTO 2013
15,5	CAMOLAS SELECTION REG PENINSULA DE SETUBAL TINTO RESERVA 2015
15,5	VALE DE LOBOS DOC TEJO BRANCO FERNAO PIRES 2015
15,5	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015
15,5	ROSÉ VULCANICO IG ACORES ROSÉ 2015
15,5	ADEGA DE VILA REAL PREMIUM DOC DOURO TINTO 2013
15,5	QUINTA DO SAGRADO DOURO PORTO RUBY
15,5	PINTAROLA REG LISBOA BRANCO 2014
15,5	BADULA REG TEJO TINTO 2014
15,5	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE BRANCO BATOCA 2015
15,5	EA REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,5	EA REG ALENTEJO TINTO 2015
15,5	MINGORRA REG ALENTEJO BRANCO COLHEITA 2015
15,5	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2015
15,5	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA DOC TRAS-OS-MONTES BRANCO (MOSCATEL GALEGO BRANCO) 2015
15,5	HARAMBA DOC DOURO TINTO RESERVA 2014
15,5	CASAL GARCIA DOC VINHO VERDE BRANCO
15,5	FERNAO PÓ MONO CASTA REG PENINSULA DE SETUBAL TINTO SYRAH 2015
15,5	CASAL GARCIA DOC ESPUMANTE ROSÉ MEIO SECO 2015
15,5	CAIADO REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,5	SENSES REG ALENTEJO BRANCO ALVARINHO 2015
15,5	HERDADE DA BARROSINHA REG PENINSULA DE SETUBAL BRANCO ANTÃO VAZ 2015
15,5	PROVICAL REG LISBOA ROSÉ 2015
15,5	ENCOSTA DO XISTO DOC VINHO VERDE ROSÉ COLHEITA SELECIONADA ESPADEIRO 2015
15,5	QUINTA DOS CASTELARES DOC DOURO TINTO 2014
15,5	ADEGA DE FAVAIOS ESPUMANTE ROSÉ MEIO SECO
15,5	JOÃO PORTUGAL RAMOS DOC BRANCO LOUREIRO 2015
15,5	MARQUÊS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2015
15,5	EIRA DOS MOUROS DOC VINHO VERDE BRANCO 2015
15,5	EIRA DOS MOUROS DOC VINHO VERDE ROSÉ 2015
15,5	VENÂNCIO COSTA LIMA DO PENINSULA DE SETUBAL MOSCATEL DE SETUBAL
15,5	ART REG DÃO BRANCO
15,0	MARQUÊS DE BORBA DOC VINHO VERDE ROSÉ VINHÃO 2015
15,0	HERDADE SÃO MIGUEL REG ALENTEJO ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2015
15,0	HERDADE GRANDE REG ALENTEJO ROSÉ 2015
15,0	HERDADE DAS ALBERNOAS REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,0	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJO ROSÉ 2015
15,0	CONDE DE CASTRO MARIM REG LISBOA BRANCO 2014
15,0	CONDE DE CASTRO MARIM REG LISBOA TINTO 2013
15,0	MIL CAMINHOS REG LISBOA BRANCO 2015
15,0	TERRAS DE PIAS REG ALENTEJO ROSÉ 2015
15,0	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE BRANCO 2015
15,0	FONTE DA SERRANA REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,0	QUINTA DA ALORNA REG TEJO TINTO 2014
15,0	STANLEY REG PENINSULA DE SETUBAL TINTO 2013
15,0	STANLEY REG PENINSULA DE SETUBAL ROSÉ 2015
15,0	CAMOLAS SELECTION REG PENINSULA DE SETUBAL ROSÉ 2015
15,0	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE BRANCO 2015
15,0	ADEGA DE VILA REAL DOC DOURO ROSÉ COLHEITA 2015
15,0	MARTHA'S PINK PORT DOURO PORTO ROSÉ
15,0	BADULA REG TEJO ROSÉ 2015
15,0	FERNAO DE MAGALHÃES DOC DOURO ROSÉ
15,0	VARANDA DO CONDE DOC VINHO VERDE BRANCO 2015
15,0	CASAL DA COELHEIRA REG TEJO BRANCO 2015
15,0	COUDEL MOR DOC TEJO TINTO
15,0	MINGORRA REG ALENTEJO TINTO COLHEITA 2014
15,0	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA REG TRANSMONTANO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2015
15,0	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA REG TRANSMONTANO TINTO 2015
15,0	FERNAO PÓ REG PENINSULA DE SETUBAL TINTO 2014
15,0	CASAL GARCIA DOC ESPUMANTE BRANCO MEIO SECO
15,0	CAIADO REG ALENTEJO ROSÉ 2015
15,0	SENSES REG ALENTEJO TINTO PETIT VERDOT 2014
15,0	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO 2013
15,0	PATO FRIO DOC ALENTEJO BRANCO ANTÃO VAZ 2015
15,0	HERDADE DA BARROSINHA REG PENINSULA DE SETUBAL BRANCO MOSCATEL GRAÚDO 2015
15,0	PENINSULA DE LISBOA REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2014
15,0	MONSARAZ DOC ALENTEJO ROSÉ 2015
15,0	CEREJEIRAS REG LISBOA BRANCO 2015
15,0	CASABEL REG LISBOA ROSÉ 2015
15,0	CEREJEIRAS REG LISBOA TINTO 2015
15,0	VALE BARQUEIROS REG ALENTEJO ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2015
15,0	POUCA ROUPA REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,0	POUCA ROUPA REG ALENTEJO TINTO 2015
15,0	CASA DE ATALAIA REG PENINSULA DE SETUBAL ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2015
15,0	ART REG DÃO TINTO
15,0	ART DOC DÃO TINTO
15,0	QUINTA DA PENINHA DOP ALGARVE BRANCO CRATO BRANCO/SIRIA E ARINTO 2015
14,8	ADEGA DE VILA REAL DOC DOURO TINTO COLHEITA 2013
14,5	CERRO DAS PEDRAS REG ALENTEJO BRANCO 2015
14,5	RIBEIRA DO GUADIANA REG ALENTEJO TINTO 2015
14,5	SERRAS DE AZEITÃO REG PENINSULA DE SETUBAL ROSÉ 2015
14,5	HERDADE DA COMPORTA REG PENINSULA DE SETUBAL ROSÉ 2015
14,5	TERRAS D'UVA REG ALENTEJO ROSÉ ARAGONEZ 2015
14,5	FERNAO PÓ REG PENINSULA DE SETUBAL ROSÉ CASTELÃO 2015
14,5	PÁTRIA DOC ALENTEJO TINTO 2014
14,5	CASABEL REG LISBOA BRANCO 2015
14,5	ENCOSTA DO XISTO DOC VINHO VERDE TINTO COLHEITA SELECIONADA VINHÃO 2015
14,5	ART ESPUMANTE BRANCO BRUTO
14,0	RIBEIRA DO GUADIANA REG ALENTEJO BRANCO 2015
14,0	JP AZEITÃO REG PENINSULA DE SETUBAL BRANCO
14,0	DOM MARTINHO REG ALENTEJO TINTO 2014
14,0	VALE DE LOBOS REG TEJO ROSÉ 2015
14,0	FRONTARIA DOC DOURO BRANCO 2015
14,0	PINTAROLA REG LISBOA ROSÉ 2014
14,0	DIZEM QUE E TINTO REG LISBOA TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013
14,0	SOTTAL REG LISBOA BRANCO 2015
13,8	VILARES REG ALENTEJO BRANCO 2015
13,8	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2015
13,8	XAIREL REG TEJO BRANCO 2015
13,5	JP AZEITÃO REG PENINSULA DE SETUBAL ROSÉ
13,3	SOTTAL REG TEJO TINTO 2015



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



CEGOS POR PROVAS
CASTELÃO



Cegos por: Castelão

> texto **Carlos Ramos** > fotografias **Paixão pelo Vinho** > **Cegos por Provas**: Somos um grupo de quatro amigos (**Carlos, Daniel, Marco e Miguel**), enófilos empedernidos, que nos dedicamos, por paixão, a provar “às cegas” quase tudo o que tenha uvas na sua composição (uvas e não só). **Nota**: O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico.

Castelão, também conhecido como Periquita, João de Santarém ou Castelão Francês, é uma casta que produz vinhos concentrados, aromáticos, algo rústicos e com uma boa capacidade de envelhecimento. É uma casta com grande plasticidade, que permite fazer, além de tintos, vinhos rosés e até vinhos brancos. Foi, durante muitos anos, uma das castas mais plantadas no nosso país, encontrando-se, agora, mais presente nas regiões da Península de Setúbal, Tejo, Lisboa, Alentejo e Algarve.

Foi em Setúbal, no Hotel do Sado, empreendimento com uma magnífica vista sobre a cidade e o luminoso mar, onde o rio encontra o oceano, que realizámos mais uma prova cega.

A escolha desta cidade não foi despicienda, pois são da Península de Setúbal os produtores, que em maior número se dedicam a produzir vinhos com a casta Castelão, apresentando-nos, muitos deles, esta casta vinificada como monovarietal (única ou com mais de 85% do lote).

Decidimos, para percebermos um pouco melhor a maneira como estes vinhos envelhecem, optar por não termos vinhos novos. Escolhemos o intervalo temporal de 2010 a 2013 (houve duas excepções, ponderadas e aceites) para os 21 vinhos que estariam em prova cega.

Na ampla Sala Atlântico, onde múltiplas janelas nos oferecem um vastíssimo horizonte, ajudados pelo *staff* local com a simpaticíssima Teresa Ferreira à cabeça (directora e relações públicas do Hotel do Sado), vários membros da Paixão pelo Vinho (destacando

a “nossa” sempre solícita e incansável Maria Helena) e o já “velho” amigo de outras “cegadas” Gonçalo Patraquim (gerente do *wine bar* “Corktale”), fomos preparando a prova. Seriam mais de 40 pessoas, entre elas algumas das responsáveis pela produção dos vinhos a servir.

O processo de abrir tantas garrafas e prová-las é sempre trabalhoso, mas essencial. Não é incomum algumas apresentarem problemas e, mais uma vez, foi o caso. Depois de substituídas por outras iguais, mas sem defeitos, estávamos prontos para começar.

O enólogo Luís Simões (Casa Agrícola Horácio Simões) e o agrónomo Filipe Cardoso (Quinta do Piloto e SIVIPA) tiveram a gentileza de elucidarem os presentes acerca da casta Castelão e do *terroir* da Península de Setúbal. Abrimos então as hostilidades, começando por provar algumas curiosidades para afinarmos o palato.

Como disse acima, a plasticidade desta casta permite que seja vinificada de modo a termos vinhos brancos e rosés, além de tintos. Foi com os primeiros que começámos.

“Se boa parte da piada destas provas está na discussão que os vinhos, à medida que são provados, vão provocando, outra boníssima parte, está no saber que se adquire acerca da casta em questão...”

Sempre “às cegas”, mas sem pontuar, servimos dois brancos de Castelão: o algarvio Marchalégua e o “peninsulense” Herdade do Cebolal; ambos frescos, mas com peso e complexidade. De seguida, dois rosés: mais um algarvio, o Malaca e outro da Península, o Pegos Claros; mais “gastronómicos” que os anteriores, como seria de esperar, cheios de fruta vermelha, mas secos e elegantes. De lápis em riste, folha de prova a clamar números e copos a gritar por inclemência



TOP 5

1º FITA PRETA TINTO DE CASTELÃO 2010

(16,929 p.)

2º LOBO MAU RESERVA 2010

(16,414 p.)

3º ANTÓNIO SARAMAGO RESERVA 2010

(16,409 p.)

4º MALÓ PLATINUM VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA 2013

(16,314 p.)

5º QUINTA DA INVEJOSA RESERVA 2011

(16,069 p.)



tintureira, os vários provadores, agora “aquecidos” pelos Castelão atípicos, começaram finalmente a provar os tintos, os reis da festa, nesta prova.

Servidas em grupos de 3, as estrelas vínicas, tapadas dos olhares curiosos, começaram a desfilir por esta ordem:

Casal Figueira - Castelão 2015 (Lisboa), Quinta de Chocapalha - Castelão 2013 (Lisboa) e Casa Agrícola Horácio Simões - Vinha Vale dos Alhos 2013 (Pen. Setúbal); Malaca - Castelão 2014 (Algarve), Venâncio Costa Lima - Palmela Reserva 2013 (Pen. Setúbal) e Filipe Palhoça - Quinta da Invejosa 2012 (Pen. Setúbal); SIVIPA - Serra Mãe Reserva 2013 (Pen. Setúbal), Coop. Agrícola St. Isidro de Pegões - Fontanário de Pegões 2013 (Pen. Setúbal) e Quinta do Piloto - Reserva 2013 (Pen. Setúbal); Encosta da Quinta - Humus Castelão 2012 (Lisboa), Pegos Claros - Tinto 2012 (Pen. Setúbal) e Fernão Pó Adega (Freitas & Palhoça) - ASF 2013 (Pen. Setúbal); Casa Agrícola Horácio Simões - Grande Reserva 2013 (Pen. Setúbal), Quinta de Alcube - Castelão 2012 (Pen. Setúbal) e Maló-Tojo - Maló Platinum Vinhas Velhas Grande Reserva 2013 (Pen. Setúbal); Casa Ermelinda Freitas - Quinta da Mimosa

2013 (Pen. Setúbal), Pegos Claros - Grande Escolha 2012 (Pen. Setúbal) e Filipe Palhoça - Quinta da Invejosa Reserva 2011 (Pen. Setúbal); António Saramago - António Saramago Reserva 2010 (Pen. Setúbal), Casa Agrícola Assis Lobo - Lobo Mau Reserva 2010 e Fita Preta Vinhos - Tinto de Castelão 2010.

Se boa parte da piada destas provas está na discussão que os vinhos, à medida que são provados, vão provocando, outra boníssima parte, está no saber que se adquire acerca da casta em questão, pois com tantos vinhos, com as nuances e variações que apresentam, conseguimos perceber, no mínimo, algumas das características básicas da casta. Há pontos em comum, que mesmo com vinificações diferentes, estão lá. No caso destes Castelão com alguns anos, poucos, a fruta preta, madura, ainda algo rústica e a pedir mais tempo de garrafa, é praticamente transversal. Muitos têm ainda a madeira muito presente, na tentativa de arredondar os taninos. Nos mais novos, taninosos, nota-se mais a fruta silvestre, como amora preta e vermelha, mirtilo e groselha.

São, portanto, na sua maioria, vinhos de guarda, que requerem de quem os compre

a calma necessária para serem bebidos na altura certa.

Depois das contas feitas (como é hábito, as pontuações vão de 0 a 20, com meios pontos), o grande vencedor acabou por ser um intruso alentejano entre tantos setubalenses, o Fita Preta Vinhos - Tinto de Castelão 2010. Seguiram-se, quase empatados, os Casa Agrícola Assis Lobo - Lobo Mau Reserva 2010 e António Saramago - António Saramago Reserva 2010.

Fecharam os primeiros cinco, outros dois vinhos da Península de Setúbal, o Maló-Tojo - Maló Platinum Vinhas Velhas Grande Reserva 2013 e o Filipe Palhoça - Quinta da Invejosa Reserva 2011. Surpresas pela positiva e o seu contrário são quase certas numa prova cega com tantos provadores.

Uma coisa podemos garantir: tentamos sempre que as provas sejam o mais justas possível, sabendo das condicionantes que temos (como a ordem de prova, a disposição de cada um, a influência a que sujeita quem fala e a que é sujeito quem ouve), por respeito aos corajosos produtores e aos curiosos provadores.

Há outra coisa que também garantimos: estas provas nunca são aborrecidas!



VOLTA A PORTUGAL
DE COPO NA MÃO

O vinho assume
o papel de embaixador
de Portugal no mundo



Quinta das Senhoras

Primeira Volta a Portugal de copo na mão

> Texto **Maria Helena Duarte** > Fotografias **Maria Helena Duarte e Ernesto Fonseca**

Foram percorridos mais de 4000 quilómetros para visitar todas as regiões produtoras de vinhos em Portugal continental, uma iniciativa nunca antes realizada.

Os dias passam todos a correr quando se trabalha muito. E ter férias, no verdadeiro sentido da palavra, é um luxo ao qual não estou acostumada, já que, comigo, vão sempre o Mac, o Ipad, o Iphone, a agenda... Este ano decidi juntar tudo, fazer "férias" com direito a passear, relaxar, namorar, provar vinhos, visitar produtores, e claro, trabalhar um bocadinho. Foi assim que tracei a minha rota: uma volta a Portugal de copo na mão, que é como quem diz... todas as desculpas são boas para ir provar bons vinhos e bebidas de todas as regiões demarcadas para produção de vinhos em Portugal! Na verdade era uma intenção antiga. Assim foi. Percorri todas as regiões. Não pude, no entanto, visitar todos os sítios que desejava, quer destinos, como Quintas, enoturismos, garrafeiras, restaurantes e tabernas, cervejeiros artesanais, castelos e monumentos. O que em leva a crer que vou ter de repetir a proeza em anos futuros. Este ano, não tive ainda "tempo" para ir às ilhas, mas tenho esperança.

Durante toda a viagem fui partilhando as descobertas nas redes sociais, mostrando através de fotografias e pequenos vídeos muitos dos sítios onde estive. Assim todos quantos me seguem e à revista Paixão pelo

Vinho (que, com grande alegria minha, são uns largos milhares) tiveram oportunidade de conhecer melhor Portugal do ponto de vista vinhateiro, associando os vinhos à gastronomia, ao património e ao turismo. De acordo com os dados apurados pelo Instituto da Vinha e do Vinho, foram produzidos mais de sete milhões de hectolitros de vinho na colheita de 2015, com destaque para o aumento da qualidade. As exportações não param de crescer e o vinho assume o papel de embaixador de Portugal no mundo. O vinho e o turismo são, assim, motores da economia nacional, e juntos fazem as delicias de todos quantos visitam Portugal, complementando com a gastronomia e o património. Estes dados enchem-me de orgulho, e motivam-me a fazer cada vez mais e melhor, quer individualmente como no espírito de equipa através do trabalho desenvolvido para a revista Paixão pelo Vinho. Aliás, será possível nas próximas edições da revista conhecer mais em detalhe muitos dos sítios visitados, pois tenho sérias intenções de publicar as reportagens / entrevistas. Nos planos está, também, a publicação de um roteiro, a ver vamos se consigo arranjar tempo para o escrever! Espero que sim, pois estou certa que vocês iam gostar muito.

PENÍNSULA DE SETÚBAL

A viagem começou na região da Península de Setúbal, berço do reconhecido Moscatel de Setúbal, um dos melhores vinhos do mundo.

A primeira visita foi a Bacalhôa, tirei fotografias com o cão azul, vi a exposição e estive na cave de estágio onde os vinhos estão calmamente a envelhecer ao som de cânticos gregorianos.

Na Quinta de Catralvos – Malo Tojo, tive oportunidade de visitar a adega, perceber um pouco mais como se processa tudo, desde a vinha até à garrafa, e de poder fazer um delicioso almoço no restaurante da Quinta com o objetivo de provar os vinhos em harmonia com as iguarias ali servidas. Aqui é um bom sítio para ficar de fim-de-semana, pois tem hotel e reúnem-se todas as condições para usufruir em pleno do espaço.

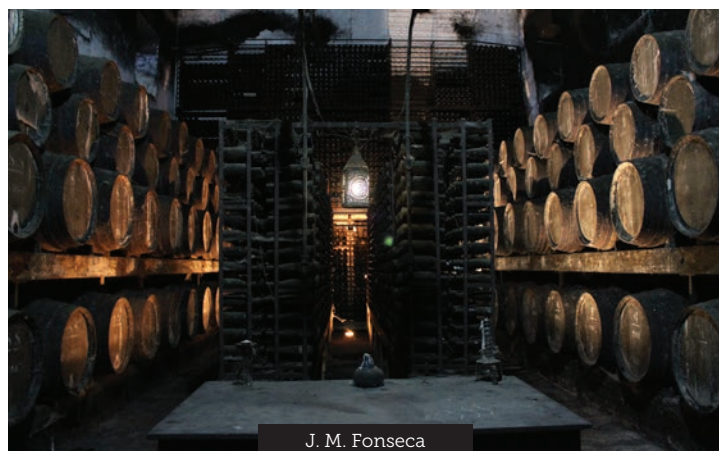
De entre as várias paragens destaco a José Maria da Fonseca, pois trata-se de um produtor de enorme importância histórica no desenvolvimento do vinhos portugueses e da marca Portugal associada ao vinho com o Periquita. Este produtor tem um património fabuloso e na visita tive oportunidade de entrevistar o Sr. João, o último tanoeiro da casa, foi uma conversa muito



Partida



Malo Tojo



J. M. Fonseca



Herdade da Gâmbia



Bacalhõa



Cabrita Wines



João Clara



Herdade dos Pimenteais



O Barradas



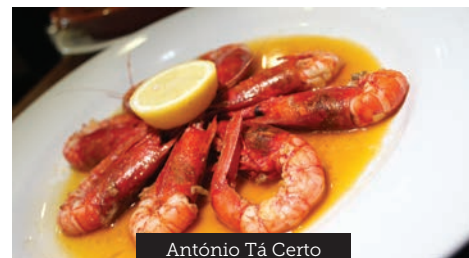
Veneza



Barranco Longo



Veneza



António Tá Certo

interessante, aprendi muito, viajei na história e fiquei a respeitar ainda mais o árduo trabalho destes profissionais, hoje praticamente em extinção.

Já que estava ali tão perto, fui comer uma Torta de Azeitão!

Entretanto encontrei Francisco Borba e aproveitei para ir visitar a Herdade da Gâmbia, que feliz coincidência termo-nos encontrado em Azeitão. A Herdade da Gâmbia é muito bonita, cheia de tranquilidade, perfeita para fazer nascer bons vinhos mas também para proporcionar o habitat natural perfeito para muitos pássaros, sendo um local de eleição para os apaixonados por birdwatching.

Nesta região há outros sítios onde, se tiver oportunidade, deve parar e visitar, provar os vinhos, aprender um pouco mais... A Casa Ermelinda Freitas é um bom exemplo, não só pela nova adega e pelos vinhos mas, também, pelo fantástico núcleo museológico inaugurado há alguns meses. Desta vez não passei lá, porque tinha ido há muito pouco tempo. Na ida para sul, o melhor mesmo é pernoitar num enoturismo, A Serenada, perto de Grândola, é uma boa escolha, para além de ter os saborosos vinhos Serras de Grândola, os quartos são muito confortáveis, o restaurante serve muito bem e a piscina é um consolo para corpo e alma.

ALGARVE

Segui para sul, rumo ao Algarve, região ainda desconhecida por muitos pela produção de bons vinhos e que, hoje, começa a dar cartas. Confesso que me demorei nesta região mais do que deveria, mas entre a curiosidade e as más condições atmosféricas que (estranhamente) apanhei, acabei por ficar mais dois dias e descansar um bocadinho. Não faltam

no Algarve bons exemplos de vinhos que se bebem com muito prazer, como Quinta do Barranco Longo, Herdade dos Pimenteais, Quinta dos Vales (leia mais sobre este produtor no artigo publicado nesta edição, aqui também pode dormir), Quinta João Clara ou Cabrita Wines, todos visitados nesta Volta a Portugal. Mas, viajar por Portugal de "copo na mão" implica também associar ao roteiro bons restaurantes. No Algarve há uma alargada opção de escolha e há, até, uma concentração de restaurantes com Estrela Michelin. Optei por visitar três espaços onde a gastronomia é levada muito a sério: o restaurante "O Barradas" produtor dos vinhos Quinta do Barradas, em Silves, onde desfrutei de um delicioso cherne grelhado, uma posta mirandesa divina, bem harmonizados com os vinhos neste caso, e em efetivo, "da casa". No restaurante e garrafeira Veneza tive uma noite fantástica, na companhia dos anfitriões Manuel Janeiro e Carlos Janeiro (pai e filho). Sobejamente conhecida e reconhecida por todos quantos são apaixonados pelas maravilhas vínicas e gastronómicas, a garrafeira (e restaurante) Veneza proporciona uma viagem aos sentidos, mas também uma viagem pelo mundo dos vinhos, tal é a quantidade, diversidade e qualidade disponível para venda e consumo com as refeições ali servidas. Na praia do Garrão está o restaurante António Tá Certo, onde Dina, Rui e Joana tratam o peixe com todo o respeito e brindam os clientes com frescura e sabor ímpares, pude desfrutar de um jantar maravilhoso, enquanto apreciava um pôr-do-sol sobre a praia e o mar. Lindo!

Do Algarve aponte a bússola para norte e parti à conquista do Alentejo.

ALENTEJO

O Alentejo tem uma área de vinha plantada impressionante e é uma das regiões portuguesas mais reconhecidas a nível internacional. Há muitos produtores e há muita qualidade, não só nos vinhos, como na gastronomia, no turismo, e enoturismo, e na arte de bem-receber. Foram três dias intensos. Obrigatórias são as visitas à Herdade da Malhadinha Nova pela completa oferta de vinhos de qualidade, hotel, restaurante, adega, animais, vinhas e outras culturas; à Adega da Cartuxa, onde nasce o mítico Pêra-Manca; ao Monte da Ravasqueira pelo excelente trabalho de enoturismo, instalações, a grandiosa coleção de atrelagens antigas, restaurante, hotel e adega; à Herdade dos Coelheiros; à adega e vinhas de João Portugal Ramos; à Herdade das Servas e muitos outros. Já para comer no Alentejo, de entre as muitas opções o destaque vai para a Taberna Típica Quarta-Feira, em Évora, onde o Sr. Zé Dias recebe maravilhosamente e onde poderá comer o melhor cachaço de porco assado da sua vida (nem pense em aparecer lá sem marcar e, já agora, se marcar cumpra com a hora marcada ou ficará sem mesa). Também em Évora, numa vertente mais elaborada, experimente o restaurante Degust'Ar, do Chef António Nobre, no hotel M'Ar de Ar Aqueduto, saboreei um jantar sublime! Mais a norte, junto a Portalegre, em Pedra Basta, é simplesmente obrigatório ir ao restaurante Tomba-Lobos, do Chef José Júlio Vintém. Aqui só há sabores autênticos, num perfeito elogio à natureza à gastronomia, às origens, aos sabores e aos aromas. Não deixe de visitar Marvão, merece uma hora da sua vida, e se é apreciador/a de cervejas artesanais, vá ao encontro das cervejas Barona, nascidas ali bem perto, em Santo António das Areias.



Malhadinha Nova



Tombalobos



Tombalobos



Adega da Cartuxa



Évora



Quarta-feira

DÃO E BEIRA INTERIOR

A passagem pelo Dão foi mais breve do que o desejado, mas como é uma região onde tenho oportunidade de ir regularmente e o tempo começava a ficar curto, optei por passear e usufruir das belas paisagens e fazer uma paragem estratégica para visitar a Quinta da Fata, onde fiquei a dormir pois é também um hotel de referência para apreciadores de vinhos e não só, também para quem gosta da natureza e de ambientes mais rurais, já que a belíssima

casa está "equipada" com uma paisagem deslumbrante, uns jardins muito cuidados, as vinhas e uma piscina tentadora que não tive oportunidade de experimentar. Visitei o Paço dos Cunhas de Santar, provei os vinhos da Vinícola de Nelas e Carvalhão Torto, desfrutei de algumas iguarias, e come-se mesmo bem por terras do Dão... Uns dias mais tarde voltei à região para conhecer a nova adega Boas Quintas, artigo que pode ler nesta edição.

Na Beira Interior já se fazem vinhos muito

bons, como Quinta do Carmo, Beyra, Almeida Garrett, Casas do Côro e Quinta das Senhoras, este último o produtor revelação para mim e para muitos de vós, acredito, estejam atentos porque estes vinhos ainda vão dar que falar. Há sítios que têm de ser visitados pelo vasto património humano, histórico e paisagístico: Castelo Branco; Castelo Novo e Alpedrinha; Covilhã; Belmonte (aproveitando, também, para provar a cerveja artesanal Cabralina bem junto ao Castelo); Guarda; e Marialva, por exemplo.



Almeida Garrett



Quinta das Senhoras



Marialva



Cabralina



Quinta da Fata



Vale Meão



Palácio de Mateus



Douro Superior



Quinta do Portal



Duorum

DOURO, TRÁS-OS-MONTES E TÁVORA-VAROSA

O Douro é sempre uma descoberta e mantém uma magnitude desconcertante. O tempo para! Basta uma cadeira, um copo de vinho e ficar a olhar a paisagem, grandiosa, ao som dos passarinhos, por entre verdejantes vinhas. Há sítios e vinhos imperdíveis.

No Douro Superior tudo é imponente e promissor, como os vinhos. É preciso descobrir produtores novos como a Vinilourenço (vinhos D. Graça – leia mais sobre este produtor no artigo publicado nesta edição) ou Vale d'Aldeia, e visitar Quinta da Leda, Duorum, Quinta do Vale Meão, Quinta da Ervamoira, pela magnitude que lhes é transversal. Seriam precisos quinze

dias só para conhecer em pleno produtores, sabores, paisagens, fauna, flora e percursos históricos, ou não fosse o Alto Douro Vinhateiro Património da Humanidade. Não havendo tempo para tudo, tive de fazer escolhas. Mas considero fundamental uma visita à Fundação Casa de Mateus com prova de vinhos da Lavradores de Feitoria; no caminho parar na Vallegre; passar (ou ficar) na Quinta do Portal (que contempla o armazém desenhado pelo Siza Vieira, a adega, o restaurante e o hotel Casa das Pipas, onde fiquei a dormir); a Quinta Nova Nossa Senhora do Carmo; Quinta do Crasto; como opção de estadia a Quinta do Pêgo; parar na Quinta do Pôpa para provar vinhos e deixar-se ficar de copo na mão a usufruir da paisagem;

ir à Quinta da Casa Amarela; à Quinta do Vallado, que este ano completa 300 anos; e a tantos outros! Vou precisar de umas quantas voltas a Portugal para conseguir completar a minha lista de desejos!

Mais alguns quilómetros e aproveite para visitar as Caves Murganheira e o Museu do Espumante, na região de Távora-Varosa.

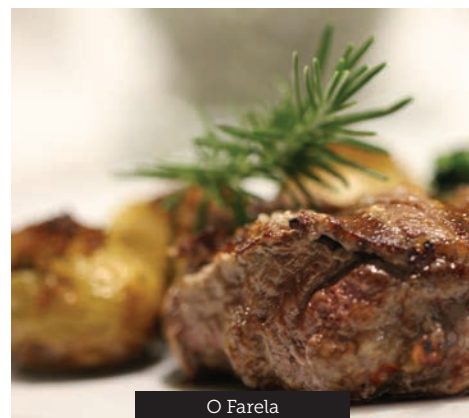
Trás-os-Montes tem vindo a mostrar um bom trabalho, cada vez mais apresenta bons vinhos e não foi esquecida: Encostas de Sonim, que este ano comemora o 10º aniversário, e Quinta das Corriças foram as empresas produtoras de vinhos eleitas nesta viagem. Agora, com a abertura do Túnel do Marão, é muito mais fácil tirar um fim-de-semana para ir à conquista dos “novos” vinhos transmontanos.



Encostas de Sonim



Quinta das Corriças



O Farela



Adega Velha Aveleda



Quinta da Lixa



Monverde

VINHO VERDE

Na Região Demarcada do Vinho Verde rendi-me ao novíssimo hotel vínico Monverde – Wine Experience, em Amarante, no meio das vinhas “plantado” e onde nada falta: conforto, atendimento de excelência, Spa, restaurante sob a mestria do Chef Marco Gomes, acompanhamento e várias atividades vnicas com a enóloga Bebian, como a iniciativa “Enólogo por um dia”, que experimentei, tendo criado um lote para o meu primeiro Vinho Verde. Visitei a Quinta da Lixa, visita que tinha como prioritária pois (nem sei como!) nunca lá tinha ido. Foi uma surpresa, confesso. Aliada à tradição presente na antiga sala para eventos de grupo e reuniões, onde não faltam prêmios e acessórios vnicos de outros tempos, está a tecnologia de ponta que brinda os visitantes e “ocupa” a sala de provas. A linha de enchimento da Quinta da Lixa é a maior que já vi em Portugal, impressionante. O edifício está, também, “equipado” com uma loja onde pode ir comprar os vinhos preferidos deste produ-

tor. Esta região, riquíssima, na oferta vnic e turística, oferece não só Vinhos Verdes e Minho como belíssimas Aguardentes Vnicas Velhas e há um sitio que é de visita obrigatória: a Adega Velha, onde estagiam as aguardentes vnicas velhas com o mesmo nome, na Quinta da Aveleda, ao som dos cânticos gregorianos.

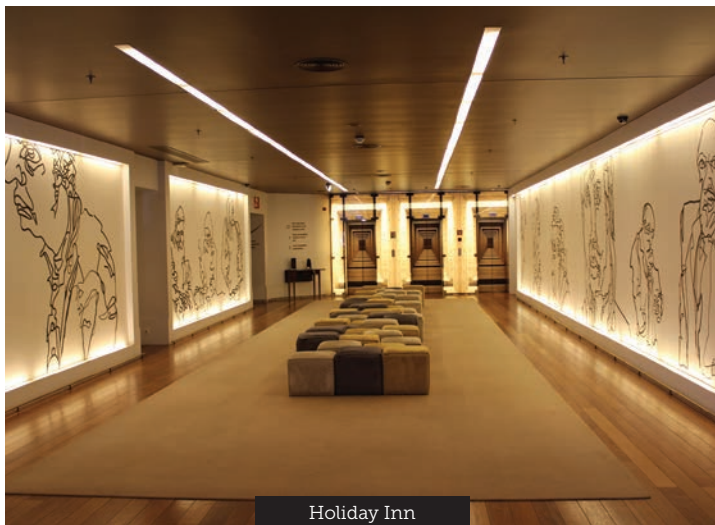
Nesta região é importante ir com tempo (que eu já não tinha) e são muitos os produtores que merecem a visita, não esquecendo Monção e Melgaço, onde pode provar belíssimos Alvarinhos e ficar por um ou dois dias.

A caminho do Porto fiz uma paragem estratégica no restaurante “O Farela” em Penafiel. Aqui há simpatia, boa e saborosa comida, uma carta de vinhos cuidada e uma esplanada ótima para um fim de tarde de prova de vinhos e iguarias. Em breve contarei mais detalhes nas páginas desta revista.

A passagem pelo Porto e Vila Nova de Gaia, para visita às Caves, é indispensável! São muitas as Caves de Vinho do Porto abertas

para visita e para provas, e muitas delas têm complementos importantes como, áreas museológicas, restaurante, atividades... Eu já as tinha visitado todas, excepto a Churchill's, que encontrará em destaque nesta edição. Recomendando Ramos Pinto, Ferreira, Calem, Taylor's, Graham's... Se tiver oportunidade passeie de teleférico, suba ao Jardim do Morro e ainda mais um bocadinho ao Mosteiro da Serra do Pilar, aqui vai fazer as mais bonitas selfies da sua vida!

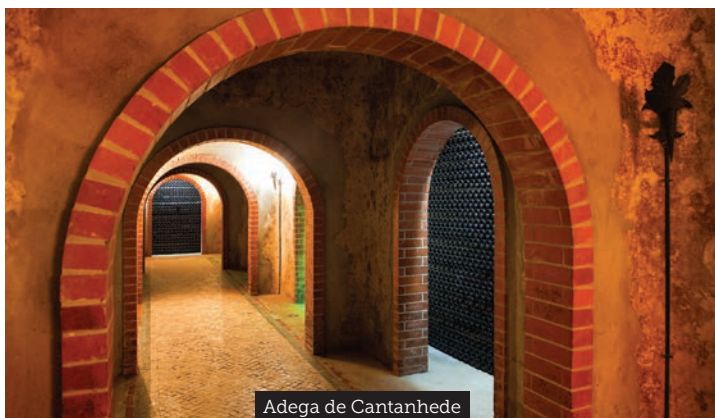
Estando no Porto tem de ir provar a famosa e saborosa Francesinha, as Tripas à Moda do Porto, as Sandes de Pernil Assado da Casa Guedes e tantas outras iguarias do norte. Para dormir recomendamos o Holiday Inn Porto-Gaia, pois para além de ter muitos e confortáveis quartos (o que ajuda na facilidade de reserva), dispõe das melhores vistas sobre a ribeira de Gaia e do Porto, alargando o cenário até à Foz do Douro e Matosinhos, tem um relaxante Spa, a comida é muito boa e o bar proporciona música ao vivo, mas a melhor vantagem é, também, a boa relação qualidade preço.



Holiday Inn



Porto



Adega de Cantanhede



Casa Guedes



Caves Vinho do Porto



Nova Casa dos Leitões



Quinta da Mata Fidalga

BAIRRADA

De entre as várias regiões vinhateiras, a Bairrada é uma das que tento visitar sempre que posso. Em primeiro lugar porque é berço de muitos dos melhores espumantes de Portugal, e adoro espumantes, depois porque tem uma casta que admiro, a Baga. Parece-lhe pouco? Pois, também gosto muito do Leitão, como provavelmente 90% dos portugueses! Estando na Bairrada visite a Adega Cooperativa de Cantanhede, imponente na dimensão, e

produtora dos reconhecidos vinhos e espumantes Marquês de Marialva, entre outros. Gosto particularmente de ir às Caves São Domingos, de me "perder" nas Caves São João, de passar na Vinícola Castelar (e aproveitar para descobrir um pouco mais sobre a arte de fazer licores tão própria desta região), de usufruir do muito que o Mário Sérgio tem sempre para me ensinar na Quinta das Bageiras, passar nas Caves Aliança e visitar o Underground Museum, Já a caminho da refeição mais aguarda-

da (com Leitão, é claro), passar pelo Museu do Vinho, em Anadia, pela Quinta do Ortigão, ir conhecer a nova adega e sala de provas da Quinta do Abibes, ir visitar a adega da Quinta da Mata Fidalga e deixar-se, finalmente, ficar a almoçar ou jantar na Nova Casa dos Leitões (dos mesmos proprietários) a usufruir de iscas de leitão para a entrada e do verdadeiro pitêu, acabadinho de assar nos fornos (ali mesmo ao lado), o Leitão à Bairrada, como os vinhos e espumantes "da casa", QMF, pois claro!



Adega do Cartaxo



Quinta da Lapa



Quinta do Gradil



Lisboa



Lisbon Winery

TEJO E LISBOA

Em contra-relógio desci Portugal abaixo, parei em Coimbra para provar as cervejas artesanais Praxis e visitar a nova fábrica. Passei na região Tejo rápido demais para o que era o meu desejo, estando nos meus planos voltar para umas visitas que estão ainda em falta. De entre os vários produtores que recebem visitantes, recomendo Casal da Coelheira, Casa Cadaval, Quinta da Alorna, Quinta do Casal Branco, a Adega Cooperativa do Cartaxo, a Quinta da Lapa (onde pode ficar a dormir) e a Companhia das Lezírias, por exemplo.

Já na Região Demarcada de Lisboa, que é enorme (contempla as denominações de origem: Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encostas d'Aire - Alcobaça e Medieval de Ourém -, Lourinhã, Óbidos e Torres Vedras, e os vinhos Regional Lisboa), desta vez só tive oportunidade de visitar a Quinta de S. Sebastião e a Quinta do Gradil que agora comemorou 15 anos e pode ler mais em destaque nas primeiras páginas desta edição. Como está muito próxima geograficamente da cidade de

Lisboa (onde agora passo muito mais tempo) irei complementar em breve com mais algumas visitas a produtores, com destaque também para Colares. Visitar Sintra é obrigatório, e passar tempo na cidade de Lisboa também. A capital de Portugal está "recheada" de coisas para fazer, sítios a visitar, mas também restaurantes, tabernas e tascas à espera da sua visita, espaços recuperados, desde lojas de decoração retro-vintage a barbearias, sem esquecer os muitos bares de vinhos que entretanto foram abrindo com ofertas diversificadas de vinhos a copo e petiscos. Destaco o Lisbon Winery, em pleno Bairro Alto, e o junto ao Castelo de S. Jorge, o Winebar do Castelo.

E POR FIM...

Para complementar os quatro mil quilómetros percorridos em território continental, gostava de juntar umas milhas e ter a oportunidade de, ainda este ano, conseguir visitar a Madeira e seus produtores, bem como alguma das ilhas onde nascem vinhos açorianos, como S. Miguel, Pico, Terceira e Graciosa.

Esta minha primeira "Volta a Portugal de copo na mão" foi uma iniciativa inédita, nunca antes realizada, e espero sinceramente poder continuar ano após ano a conquistar Portugal e partilhar com todos os sítios fascinantes por onde ainda passarei. De salientar que esta viagem não teria sido possível sem três apoios essenciais. Em primeiro lugar destaco o apoio do meu marido, Ernesto Fonseca, que tirou férias para me acompanhar e conduzir, não poderia desejar parceiro melhor para esta "aventura".

A Portugal Rent (www.portugalrent.com) patrocinou esta viagem com a disponibilização de um automóvel novo, a estrear, proporcionando uma viagem segura e confortável. Eu nunca cheguei a conduzir a viatura, pois já se sabe... "Se beber, não conduza", mas o Ernesto garantiu que foi uma excelente experiência. Por fim, um agradecimento à Arteh, especialmente à Sofia Mano que ajudou com muitas das reservas de hotéis, e a todos quantos nos receberam nas Quintas, nas adegas e nos restaurantes. Bem hajam.



EXCELENTE QUALIDADE / PREÇO

ESPERAMOS POR SI. PONTUALIDADE!

ENTREGAS E RECOLHAS ONDE PRETENDER

ALUGAMOS POR MODELO
A ESCOLHA É SEMPRE SUA!

FROTA RECENTE E EXCLUSIVA

TODOS OS MODELOS COM GPS, USB E AUX

ATENDIMENTO PERSONALIZADO E SEM DEMORAS

ASSISTÊNCIA 24H PELA NOSSA EQUIPA

Alugamos emoções!



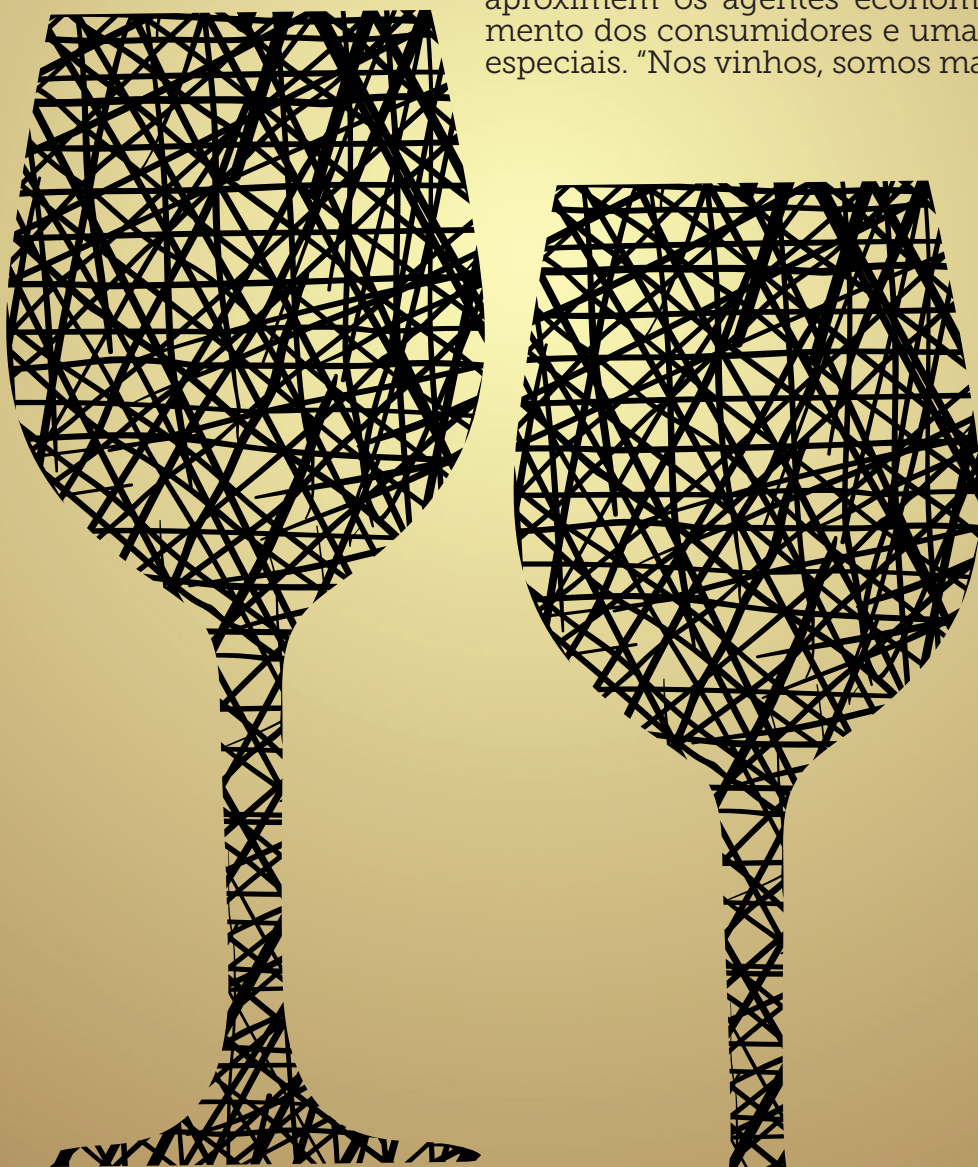
TEMA DE CAPA
DOURO

Douro

um sonho de região!

> texto **Susana Marvão** > fotografias **Carlos Figueiredo / Quinta Nova / Shutterstock**

São cerca de 600 as empresas e 22 mil os viticultores que constituem o universo dos Vinhos do Douro e do Porto. Um mundo que o IVDP “insiste” em proteger, promover e elevar. Manuel de Novaes Cabral, o presidente que há quase cinco anos assumiu o controlo desta casa, tem sobretudo três missões: encontrar os mecanismos que aproximem os agentes económicos do Instituto, o rejuvenescimento dos consumidores e uma maior penetração das categorias especiais. “Nos vinhos, somos maiores do que o País”, disse.



Em 2015, o valor global da comercialização de vinhos da Região Demarcado do Douro ultrapassou, pela primeira vez, os 500 milhões de euros.



Manuel de Novaes Cabral, presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto.

“Nos vinhos, somos maiores do que o País”

Há dez anos, a capa da “Paixão pelo Vinho” foi precisamente dedicada aos vinhos do Douro. Faria todo sentido, por isso, retomar o tema. Não lhe peço o balanço de dez anos, porque assumiu a presidência do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto há menos de cinco, mas o que destaca nestes últimos anos?

Primeiro, tem havido uma grande articulação institucional que permite traçar um caminho de estabilidade na região. Estamos a falar de uma região em que a matriz é vitivinícola, e que tem muitas debilidades. Sendo uma região em que a vinha e o vinho é matricial, a superação dos problemas existentes passa precisamente por estas duas componentes. E distingo a vinha do vinho porque esta casa tem uma missão muito vocacionada para a gestão do vinho nas suas diferentes vertentes – desde a fiscalização ao controlo passando

pela proteção da denominação de origem... –, mas não nos podemos esquecer de tratar do território.

Porquê?

Porque a vinha qualifica o território, a paisagem. E ao falar da paisagem falo também de uma atividade económica que tem vindo a emergir e a dar alternativas a quem vive nesta região. Sou muito sensível às questões sociais e socioeconómicas. Este é uma região em que temos cerca de 22 mil viticultores, muitos deles de pequena dimensão, mas que são fundamentais para manter essa paisagem. O que a UNESCO classificou como Património Mundial da Humanidade em 2001 foi, em grande parte, a vinha. Sem a vinha e sem o vinho não haveria classificação. Não há classificação das montanhas e do rio, há da interação entre a natureza e o Homem.

Mas essa postura do IVDP face à paisagem, ao território, mudou?

Não posso dizer que tenha mudado. Já em 2001, o IVDP teve um papel muito importante, diria mesmo determinante, na classificação do Douro como Património da Humanidade. A interação, a intervenção e inclusivamente as competências do território é que são, hoje, mais evidentes. Por outro lado, nos últimos anos tem havido uma interligação com as diferentes entidades que intervêm no território de uma forma mais intensa. Porque o vinho vive também do turismo. E não há quem não fique absolutamente deslumbrado com a paisagem do Douro. Quando promovemos o vinho, ele vale pelas suas qualidades organoléticas mas vale também pela região de produção. Sobretudo para nós, que acreditamos no modelo em que as práticas tradicionais de produção



A apreciação dos portugueses pelo Vinho do Porto tem vindo a mudar e isso deve-se fundamentalmente ao esforço das empresas.



são importantes para a qualidade do vinho, o que os franceses chamam o "terroir". Ou seja, quando apresentamos o vinho apresentamos também o "terroir", um solo, um clima, um conjunto de castas tradicionais...

O Vinho do Porto tem mantido alguma estabilidade em termos de comercialização, mas tem havido um aumento das categorias especiais...

E isso tem sido um esforço nosso: do IVDP e das empresas. Nos últimos anos, as categorias especiais estão acima dos 40% do valor do Vinho do Porto. Outra realidade que tem vindo a ganhar rele-

vância são os Vinhos do Douro. O DOC Douro, em 2015, ultrapassou em valor, pela primeira vez, um terço do Vinho do Porto. Hoje, o DOC Douro aparece-nos com tanta facilidade que pensamos ser uma realidade que sempre existiu. Mas não é verdade. Há relativamente poucos anos, a produção da Região Demarcado do Douro era quase exclusivamente canalizada para o Vinho do Porto. Em 2015, o valor global da comercialização de vinhos da Região Demarcado do Douro ultrapassou, pela primeira vez, os 500 milhões de euros. Já estamos a falar de números sensíveis. E para que tenha noção, as vendas dos vinhos da Região Demarcado do Douro correspondem

a cerca e 75% da exportação de vinhos portugueses. Só Vinho do Porto são sensivelmente 44%.

A taxa de exportação do Vinho do Porto tem vindo a manter-se?

Tem, mas agora há algo muito interessante que está a acontecer: o mercado português está a reagir muito bem ao Vinho do Porto. E este ano está a comportar-se de forma excecional. Acreditamos que isto tem a ver sobretudo com os turistas. As caves de Vila Nova de Gaia, que têm sido alvo de fortes investimentos por parte das empresas, já recebem mais de um milhão de turistas por ano. Que saem de lá com um saquinho nas

ORGANIZADORES METICULOSOS

Bem-vindos

Nas reuniões importantes, os pequenos detalhes podem fazer toda a diferença. É por isso que estamos sempre disponíveis para ajudar a garantir que tudo corre como desejado. Porque no Holiday Inn®, todos são bem-vindos.

—— hiportogaia.com ——



Holiday Inn
Porto Gaia



mãos, o que nos dá particular prazer. No entanto, não há dados que nos digam efetivamente no mercado interno que percentagem das vendas é feita por estrangeiros e que percentagem é realizada por portugueses.

Mas acha que hoje o Vinho do Porto já não é só “para oferecer”?

A sensação que temos, por sinais que vamos apanhando, é que os portugueses estão a beber mais e melhor Vinho do Porto. Não havendo dados, é a sensação que temos. A apreciação dos portugueses pelo

Vinho do Porto tem vindo a mudar e isso deve-se fundamentalmente ao esforço das empresas. E nosso, claro, que há quatro anos pusemos a funcionar um projeto chamado “Saber Servir Vender Melhor”, destinado ao canal HORECA. Isto porque constatamos que este canal precisa conhecer o melhor Vinho do Porto para melhor aconselhar os consumidores. Foram quatros anos de investimento, mas que temos agora o seu retorno. O nosso trabalho faz-se sempre, mas sempre de braço dado com os agentes económicos, que são as empresas.

Como garantem a genuinidade do Vinho do Porto?

Primeiro, através da fiscalização, que é feita a dois níveis. Na vinha, onde temos brigadas permanentes, durante o dia e noite. E faz-se também no vinho, ou seja, nas lojas onde compramos garrafas e verificamos se corresponde efetivamente ao lote que está indiciado no selo. Depois, fiscalizamos ainda as empresas. Todos os dias são sorteadas informaticamente as empresas a fiscalizar. Ai fazemos verificações, recolhemos amostras... Isto são ações diárias. Temos





Não há quem não
fique absolutamente
deslumbrado com a
paisagem do Douro.

ainda o nosso processo de certificação que é composto por dois elementos: a certificação físico-química, de laboratório, e a parte organolética, através da Câmara de Provadores. Aliás, deixe-me dizer-lhe que a nossa Câmara foi a primeira do mundo a obter a certificação, em 1999. Outro aspeto muito importante é a defesa e proteção da Denominação de Origem. Consideramos que esta é uma das áreas primordiais de atuação, até porque a exercemos em termos internacionais. O Vinho do Porto está em mais de 120 mercados, e neste mo-

mento o DOC Douro está já em mais de 100 mercados, praticamente em todo o mundo. E se acreditamos no modelo de associação de um produto a determinado território, os vinhos do Porto e do Douro só podem ser produzidos na Região Demarcada do Douro. Controlamos, por isso, usurpações ou imitações. Neste momento, a Denominação de Origem Porto está protegida em cerca de 160 países, mais do que o Champagne.

Como se controla lá fora?

Basicamente, por via diplomática, atra-

vés do Ministério da Agricultura e do Ministério dos Negócios Estrangeiros, que desenvolve a sua atuação a vários níveis. Por um lado, através da celebração de acordos bilaterais ou multilaterais. Por outro lado, na ação diplomática. Os nossos diplomatas estão muito sensíveis a esta matéria, correspondo-me frequentemente com diplomatas portugueses no sentido de saber se determinado produto está protegido e se é, ou não, uma usurpação. Esses mesmos diplomatas, a nosso pedido ou por iniciativa própria, podem atuar nos países onde estão acre-





ditados através dos canais diplomáticos ou junto das empresas. Atuamos ainda ao nível do registo de marcas, português e europeu, para prevenir a diluição da Denominação de Origem. Ou seja, a utilização em outros produtos, dos nossos nomes, quer Porto, quer Douro. Por outro lado, o IVDP, quer através da atuação jurídica quer judicial, intervém frequentemente. Temos várias ações a decorrer em vários países.

Há países que são mais suscetíveis a prevaricarem?

A imitação do produto está precavida, o que não quer dizer que não aconteça, mas dificilmente. Depois, o que temos é a utilização do nome de forma abusiva. Isso está precavido em quase todos os países pelo que quando alguém pisa o risco, atuamos das formas que já referi. Mas temos de ter em consideração que há países, por razões diversas, que ainda

não protegem as Denominações de Origem. E não falo só do Porto ou Port. Mas de uma série de produto que até não só vinho, como o queijo Camembert. Um desses países é os Estados Unidos da América. Neste momento, os EUA estão sujeitos a uma limitação que advém de um acordo de 2006, pelo que nesse mercado pode ainda encontrar alguns vinhos que se chamam Port. Como Port de Napa, porque consideram estes nomes como semigenéricos.

O que gostava de deixar claro nesta presidência?

Basicamente, três aspetos. Encontrar os mecanismos que aproximem os agentes económicos desta casa. O IVDP tem de ser (ainda mais) uma casa onde os agentes encontrem a resposta aos seus problemas. Depois, o rejuvenescimento dos consumidores. Queremos que o âmbito de penetração dos Vinhos do Porto, mas também

AÇÕES IVDP

My Port Wine Day

Todos os meses, ao dia 10, o IVDP promove o My Port Wine day. Esta ação permite descobrir a excelência e versatilidade do Vinho do Porto, numa espécie de crescendo até ao Port Wine Day, que se comemora a 10 de setembro, data da criação da mais antiga região vitivinícola demarcada e regulamentada do mundo e uma das mais inovadoras.

Portal do Viticultor

A sua criação permitiu aos viticultores da Região Demarcada do Douro terem ao seu dispor uma nova plataforma eletrónica referente às parcelas de vinha e a simulação da sua classificação. Esta plataforma inovadora e intuitiva, desenvolvida pelo IVDP, permite a obtenção automática da pontuação de quatro fatores: localização, altitude, inclinação e exposição, através do Sistema de Informação Geográfica da Vinha.

Saber Servir Vender Melhor

Este projeto visa o conhecimento dos profissionais da restauração para o serviço perfeito do Vinho do Porto. As ações são promovidas em todo o país em articulação com os Municípios e Associações de Restauração e Hotelaria. O crescimento do turismo e a procura do Vinho do Porto tornam este projeto muito procurado.

dos Vinhos do Douro, seja rejuvenescido. Queremos que o consumidor conheça o produto, que o saiba explicar e se acabe por tornar em um embaixador desse produto. Por último, um aumento e penetração cada vez maior das categorias especiais, o que quer dizer a valorização do produto. Somos a mais antiga Região Demarcada e regulamentada do mundo, mas nem por isso deixamos de ser uma das regiões mais modernas e inovadoras. As nossas empresas estão nos mercados mais competitivos do mundo. Às vezes, ouço dizer que Portugal é pequeno. Mas nos vinhos, estamos entre os 10 primeiros. Nos vinhos, somos maiores do que o país, em termos de população, de território, de economia.



EQUIPAMENTOS PARA O SETOR ENOLÓGICO E OLIVÍCOLA
EQUIPAMENTOS PARA O SETOR INDUSTRIAL
PROJETOS "CHAVE NA MÃO"
ASSISTÊNCIA TÉCNICA





Vinhos brancos do Douro

> texto **João Pereira Santos** > fotografias **Shutterstock / D. R.**

Portugal continua a ser um país de tintos. A maioria dos portugueses continua a preferir e, em muitos casos a beber, apenas vinho tinto. Mas, existem brancos igualmente de grande mérito, capazes de satisfazer e emocionar qualquer enófilo ou apreciador. Mais importante: os vinhos brancos portugueses estão cada vez melhores! É um facto incontestável.

Esta evolução dos vinhos brancos portugueses dever-se-á a vários fatores: a viticultura em Portugal evoluiu imenso nos últimos anos e a adaptação das castas ao terroir tem sido aprimorada ano após ano; sendo Portugal um dos países do mundo com maior número de castas autóctones, vão surgindo castas meio esquecidas que, bem conduzidas e trabalhadas, começam entretanto a dar bons resultados; as adegas estão cada vez mais bem equipadas e preparadas para produzir vinhos brancos de qualidade; os enólogos portugueses, cada vez mais internacionais, estão mais sensibilizados e interessados em produzir grandes vinhos brancos; e por fim, o mercado começou nos últimos anos a acordar para os vinhos brancos e a exigir mais e melhores brancos.

Esta prova, limitada à região do Douro, parece confirmar este facto: os vinhos brancos estão cada vez melhores. As pontuações obtidas mostram uma panóplia de vinhos de grande qualidade e, em muitos casos, donos de um preço – algo sempre muito importante para o consumidor – muito apetecível. Repare-se que, de entre

os 20 vinhos mais bem classificados, são poucos aqueles que ultrapassam a fasquia dos 10 euros.

Outro aspeto que vale a pena referir é a utilização de castas regionais, sendo as mais usadas a Gouveio, a Rabigato e a Viosinho, muitas vezes coadjuvadas pela Códega do Larinho, Arinto, Malvasia Fina ou Moscatel Galego. Estas castas, típicas da região, conferem aos vinhos brancos do Douro características particulares que, em conjunto com a longevidade de muitas das vinhas, os tornam únicos, com uma complexidade assinalável que, nos melhores exemplos, se junta à frescura que as cotas mais altas do Douro conseguem conferir.

Pessoalmente, cada vez mais aprecio um bom vinho branco. Acho-os mais sedutores, mais sofisticados e até muito mais versáteis às várias situações de consumo. Esplanada, almoços no campo, refeições ligeiras ou mais exigentes, é só escolher. Acresce que, num país como Portugal, onde em grande parte do território as temperaturas estivais são verdadeiramente elevadas, os vinhos brancos são particular-

mente adequados para consumo. Ignorar isto é pecado e devia ser proibido!

Para o leitor, aceite as sugestões que a seguir lhe apresentamos e atreva-se. Procure e prove estes vinhos. Se possível vá mesmo até ao Douro e perca-se por entre os socalcos, as encostas e as quintas. Um vinho do Douro será sempre melhor se bebido no Douro.

Para aqueles, certamente a maioria, que não podem fazer isso com a regularidade que gostariam, escolham um destes vinhos, abram uma garrafa, ponham-se o mais confortável possível, sozinhos ou acompanhados e desfrutem. Imaginem então que estão no Douro, esmagados pela sua paisagem majestosa, no meio das vinhas e das fragas, no miradouro de S. Leonardo da Galafura ou de S. Salvador do Mundo, com os olhos postos no rio... Sim, que o Douro é também um rio... Não estão apenas a beber um vinho branco, estão a beber um branco do Douro, o fruto de uma das mais belas regiões vinícolas do mundo! Deixem-se levar e imaginem que estão lá. É o que vou fazer agora. Já de seguida!



17,5 COUQUINHO SUPERIOR

DOC BRANCO 2015

€ 11,00 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
JOÃO BRITO E CUNHA, VÍCTOR RABAÇAL

CASTAS VIOSINHO E RABIGATO

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, brilhante.

AROMA Muito elegante, distinto; destacam-se as notas de frutos frescos, citrinos e tropicais, aliadas a flores brancas.

SABOR Envolvente, fresco e cativante, mineral, com excelente estrutura, frutado e floral, deixa um final de boca prolongado e promissor.

QUINTA DO COUQUINHO – Sociedade Agrícola Lda.

Contacto: Filipa Trigo
filipa.trigo@houseofwines.pt
T. +351 962 487 201

f Vinho Quinta do Couquinho



17,5 CASA VELHA COLHEITA 2014

DOC BRANCO 2014

€ 15,00 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
CELSE PEREIRA E MIGUEL FERREIRA

CASTAS GOUVEIO, VIOSINHO E ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Distinto, tem notas predominantes de frutos de pomar maduros aliados a tosta suave e toque de baunilha.

SABOR Encorpado, seduz pelo volume mas essencialmente pela frescura aliada aos restantes componentes, ligeiro floral, complexo, termina prolongado.

ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS

T. +351 259 949 166
F. +351 259 958 345
geral@adegadefavaios.com.pt
www.adegadefavaios.pt

f Adega de Favaios



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

€ 8,00

DONA MATILDE

DOC BRANCO 2015

DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PISSARRA

CASTAS
ARINTO, VIOSINHO, GOUVEIO E RABIGATO

COR
Amarelo citrino, brilhante.

AROMA
Elegante; com distintas notas de frutos citrinos e tropicais, com destaque para o ananás, fresco.

SABOR
Bom corpo e volume, frutado, notas de manga, flor de maracujá, laranja, rico, deixa um final longo e cativante.

QUINTA D. MATILDE - VINHOS, LDA.
T. +351 220 104 669
F. +351 220 104 670
www.donamatilde.pt
info@donamatilde.pt
f Dona Matilde



17

PORTAL
DOC BRANCO 2015

€ 5,50 **DOURO** 13.5% vol.

ENOLOGIA
PAULO COUTINHO

CASTAS VIOSINHO, GOUVEIO, MOSCATEL GALEGO BRANCO E MALVASIA FINA

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Elegante, muito frutado, com destaque para as notas de frutos citrinos e tropicais com ligeiro floral.

SABOR Bom corpo e volume, frescura sedutora, frutado, deixa um final longo e persistente.

SOC. QUINTA DO PORTAL, S.A.
T. +351 225 512 028



17

ALVES DE SOUSA/ PESSOAL
DOC BRANCO 2008

€ 25,00 **DOURO** 12.5% vol.

ENOLOGIA
TIAGO ALVES DE SOUSA

CASTAS MALVASIA FINA; VIOSINHO, GOUVEIO

COR Amarelo com reflexos dourados, limpo.

AROMA Intenso, distinto, com boa evolução, toranja, citrinos, especiarias, vai mostrando sempre um pouco mais.

SABOR Com boa estrutura, frescura no ponto a garantir longevidade, fruta, canela, casca de laranja, muito bom, deixa um final persistente.

DOMINGOS ALVES DE SOUSA
T. +351 254 822 111



17,5

€ 8,70

MAÇANITA

DOC BRANCO 2015

DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
JOANA MAÇANITA, ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS
VIOSINHO, CÓDEGA DO LARINHO E GOUVEIO

COR
Amarelo citrino, brilhante.

AROMA
Cheio de frescura, frutado, floral, vibrante.

SABOR
Distinto, pleno de elegância, com excelente estrutura, frutado, fresco, deixa um final intenso e muito prolongado.

MAÇANITA VINHOS, LDA.
T. +351 213 147 297
TM. +351 919 247 318
geral@macanita.com
export@macanita.com
www.macanita.com
f Maçanita 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



17

€ 5,59

370 LÉGUAS

DOURO BRANCO 2015



DOURO

12,5% vol.

ENOLOGIA

ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA

CASTAS

MOSCATEL GALEGO BRANCO, VIOSINHO E MALVASIA FINA

COR

Amarelo citrino, brilhante.

AROMA

Muito elegante, harmonioso, com noras florais em destaque aliadas a frutos frescos, essencialmente citrinos.

SABOR

Muito gastronómico, tem boa estrutura aliada a uma frescura cativante, frutado, termina longo e persistente.

PARRAS WINES

T. +351 262 503 260

www.parras.wine

geral@parras.pt

Parras Vinhos



17

MAÇANITA GOUVEIO BY JOANINHA

DOURO BRANCO 2015

€ 14,95

DOURO

13% vol.



ENOLOGIA

JOANA MAÇANITA

CASTAS GOUVEIO

COR

Amarelo suave com tons esverdeados, cristalino.

AROMA

Distinto; marcadamente frutado, fresco, envolvente.

SABOR

Tem bom corpo e volume, boa estrutura, frescura em destaque, frutado, mineral e gastronómico, deixa um final de boca harmonioso e longo.

MAÇANITA VINHOS, LDA.

T. +351 213 147 297



17

RESTRITO

DOURO BRANCO 2014

€ 7,50

DOURO

13% vol.



ENOLOGIA

CARLOS MAGALHÃES

CASTAS RABIGATO E VIOSINHO

COR

Amarelo citrino, cristalino.

AROMA

Mineral, fresco, cativante, com predominantes notas de frutos citrinos e flores dos mesmos.

SABOR

Tem bom corpo e volume, mantém o perfil, boa frescura, gastronómico, deixa um final persistente e distinto.

RESTRITO - PROD. VINÍCOLA, LDA.

T. +351 917 557 545

F. +351 220 938 581

www.restrito.net

geral@restrito.net

Restrito



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	MUXAGAT
€ 12,00	DOC BRANCO 2013
DOURO	13.5% vol.
	ENOLOGIA LUÍS SEABRA
	CASTAS RABIGATO, GOUVEIO, SIRIA E ARINTO
COR	Amarelo, cristalino.
AROMA	Intenso, elegante, intenso em notas de frutos de pomar maduros, como pêssegos, maçãs amarelas, pera rocha...
SABOR	Envolvente, frutado e floral, com frescura em bom plano, mineral, tem boa estrutura, termina persistente e cativante.
	MUXAGAT VINHOS, LDA T. +351 279 883 009 TM. +351 935 263 262 F. +351 279 883 009 geral@muxagat.pt www.muxagat.pt Muxagat Vinhos



16,5	BRANCO DA GAIVOSA
€ 9,90	DOC BRANCO 2014
DOURO	12.5% vol.
	ENOLOGIA TIAGO ALVES DE SOUSA
	CASTAS MALVASIA FINA, GOUVEIO E ARINTO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Harmonioso, com predominantes notas de frutos de polpa branca, flores e toque de baunilha.
SABOR	Tem boa estrutura, mantém o perfil essencialmente frutado, ligeiramente exótico, fresco, mineral, termina persistente.
	DOMINGOS ALVES DE SOUSA T. +351 254 822 111



16,7	PERMITIDO
€ 12.50	DOC BRANCO 2015
DOURO	13% vol.
	ENOLOGIA MÁRCIO LOPES
	CASTAS VINHAS VELHAS, RABIGATO
COR	Amarelo citrino, limpo e brilhante.
AROMA	Distinto, intenso em notas de frutos de polpa branca frescos e citrinos, mineral.
SABOR	Tem bom corpo e volume, frescura em destaque a conferir estrutura e promessa de longevidade, muito bom, frutado, deixa um final longo e persistente.
	MÁRCIO LOPES WINEMAKER T. +351 926 770 923 marcio.livio.lopes@gmail.com www.mlw.pt Proibido Márcio Lopes

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
€ 15,99
VENTOZELO

DOC BRANCO 2014



DOURO

13,5% vol.

ENOLOGIA

JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES

CASTAS

VIOSINHO, MALVASIA FINA E RABIGATO

COR

Amarelo citrino, cristalino.

AROMA

Elegante, com predominantes notas de frutadas, ligeiro floral, tosta suave.

SABOR

Tem bom corpo e volume, frescura cativante, estrutura harmoniosa, nuances de madeira exótica bem integradas, deixa um final persistente e promissor.

COMPANHIA UNIÃO DOS VINHOS DO PORTO E MADEIRA, LDA.

 Rua Felizardo de Lima, 247
4400-140 Vila Nova de Gaia
T. +351 223 741 162
F. +351 351 223 741 168
gran.cruz.geral@grancruz.pt

16,5
DUAS QUINTAS

DOC BRANCO 2015

€ 10,00

DOURO

13,5% vol.



ENOLOGIA

JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS RABIGATO, VIOSINHO, ARINTO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Intenso, com notas frutadas marcantes, frutos de pomar e alguns citrinos e flores.

SABOR

Mais citrino, com ligeiras notas de meloa gália, toranja e casca de laranja, boa estrutura, bom corpo, termina persistente.

ADRIANO RAMOS PINTO VINHOS, S.A
T. +351 223 707 000

16,5
QUINTA DOS CASTELARES

DOC BRANCO 2015

€ 4,25

DOURO

13.5% vol.



ENOLOGIA

RUI ROBOREDO MADEIRA

CASTAS CÓDEGA DO LARINHO, RABIGATO E VERDELHO

COR

Amarelo citrino, brilhante.

AROMA

Intenso em notas citrinas e de frutos tropicais, nuances de flores de maracujá, fresco e vivo.

SABOR

Elegante, tem bom corpo e volume, frutado, ota de ananás, frutos frescos, gastronómico, boa estrutura, termina persistente.

CASA AGRÍCOLA MANUEL JOAQUIM CALDEIRA

T. +351 279 653 392

F. + 351 279 653 075

www.castelares.com/pt/
geral@castelares.com

QUINTA DOS CASTELARES



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 MUXAGAT OS XISTOS ALTOS

DOC BRANCO 2013

€ 20,00 DOURO 12.5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS SEABRA

CASTAS 70% VINHAS VELHAS, RABIGATO

COR Amarelo, cristalino.

AROMA Distinto, complexo, com fruta discreta, aromas de bosque, notas tostadas e fumadas.

SABOR Tem com corpo e volume, é fresco, salino, frutado e floral, promete evoluir positivamente, deixa um final longo.

MUXAGAT VINHOS, LDA.

T. +351 279 883 009

TM. +351 935 263 262

F. +351 279 883 009

geral@muxagat.pt

www.muxagat.pt

Muxagat Vinhos



16,5 VALE DA RAPOSA

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 9,00 DOURO 12.5% vol.

ENOLOGIA
TIAGO ALVES DE SOUSA

CASTAS RABIGATO, GOUVEIO E VIOSINHO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Predominantemente frutado com destaque para os frutos citrinos.

SABOR Bom corpo e volume, frutos citrinos integrados em ligeiros tostados, suave, fresco e cativante, termina longo.

DOMINGOS ALVES DE SOUSA

T. +351 254 822 111



16,5 CHURCHILL'S ESTATES

DOC BRANCO 2015

€ 12,00 DOURO 12% vol.

ENOLOGIA
JOHN GRAHAM

CASTAS RABIGATO E VIOSINHO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Frutado intenso, com notas de frutos de pomar, nuances citrinas, harmonioso.

SABOR Tem bom corpo e volume mantém a fruta, maçãs em destaque, pera, limão, termina harmonioso e persistente.

CHURCHILL GRAHAM, LDA.

T. +351 223 703 641



16,5 PACHECA

DOC BRANCO SUPERIOR 2015

€ 8,95 DOURO 12,5% vol.

ENOLOGIA
MARIA SERPA PIMENTEL CÔRTE-REAL

CASTAS GOUVEIO, VIOSINHO, FERNÃO PIRES

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Cativantes notas de frutos citrinos equilibradas com baunilha e tosta suave.

SABOR Bom corpo e volume, frescura em grande plano, tosta muito suave, final persistente.

QUINTA DA PACHECA SOC. AGRÍCOLA E TURÍSTICA, LDA.

T. +351 254 313 228



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 ANDREZA

DOC BRANCO 2015

€ 5,65 DOURO 12% vol.



ENOLOGIA
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS CÓDEGA DO LARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Fresco, frutado, com destaque para frutos citrinos, casca de laranja.

SABOR Bom corpo e volume, frescura correta, boa estrutura, mantém a fruta, termina persistente e gastronómico.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA.
T. +351 234 329 530



16 MESSIAS

DOC BRANCO 2015

€ 3,50 DOURO 12,5% vol.



ENOLOGIA
JOÃO SOARES, ANA URBANO

CASTAS MALVASIA E RABIGATO

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Harmonioso, com predominantes notas de frutos tropicais e frutos de pomar, como alperce.

SABOR Bom corpo e volume, frescura correta, frutado, termina longo e sedutor.

SOC. AGRIC. COM. VINHOS MESSIAS, S.A.
T. +351 231 200 970



16 BUSTO

DOC BRANCO RESERVA 2014

€ 12,00 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
NUNO FELGAR, PEDRO COUTINHO

CASTAS MALVASIA FINA, VIOSINHO E ARINTO

COR Amarelo citrino, com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Harmonioso, frutado, ligeiro tropical, com nuances florais.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura correta a conferir estrutura ao vinho, suave e elegante, frutado, deixa um final de boca atrativo e longo.

MARIA HELENA SOUSA ALVES / QUINTA DA BARCA

T. +351 961 542 444

T. +351 963 208 814

pcarvalho@quintadabarca.com

geral@quintadabarca.com

jteixeira@quintadabarca.com

f Quinta da Barca

OUTROS VINHOS PROVADOS

16,00-17,50 Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.	
16,5	ADEGA DE VILA REAL DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2014
16,0	GRAINHA DOC BRANCO RESERVA 2015
16,0	MEIO QUEIJO DO BRANCO 2015
16,0	AVELEDA DOC BRANCO 2015
16,0	RUFO DO VALE D. MARIA DOC DOURO BRANCO 2015
16,0	TERRINCHA DOC DOURO BRANCO 2015
16,0	ALTANO DOC DOURO BRANCO 2015
16,0	QUINTA DA DEVEISA DOC DOURO BRANCO 2013
16,0	VENTOZELO DOC DOURO BRANCO RESERVA 2015
16,0	ALICE VIEIRA DE SOUSA DOC DOURO BRANCO 2015

14,00-15,90 Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.	
15,8	MAÇANITA MALVASIA FINA BY ANTÓNIO DOC DOURO BRANCO 2015
15,5	BRANCO DE VENTOZELO DOC DOURO BRANCO VIOSINHO 2015
15,5	BUSTO DOC DOURO BRANCO 2015
15,5	TONS DE DUORUM DOC DOURO BRANCO 2015
15,5	DALVA DOP DOURO RESERVA BRANCO 2014
15,0	SÍLICA DOC DOURO BRANCO 2015
15,0	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO BRANCO 2015
15,0	PACHECA DOC DOURO BRANCO 2015
15,0	ADEGA DE VILA REAL DOC DOURO BRANCO MALVASIA FINA 2015
14,8	BUSTO DOC DOURO BRANCO MOSCATEL GALEGO BRANCO 2015
14,5	POMARES DOC DOURO BRANCO 2015
14,5	PESSEGUEIRO ALUZÉ DOC DOURO BRANCO 2015
14,0	PORTAL DOC DOURO BRANCO MOSCATEL GALEGO BRANCO 2015



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



TEMA DE CAPA
VINHO DO PORTO BRANCO

Irresistível para o verão Vinho do Porto branco

> texto **Manuel Baião** > fotografias **Shutterstock / D. R.**

O Vinho do Porto branco não é tão conhecido como o tinto, mas a sua qualidade e versatilidade convidam a uma prova atenta, especialmente, durante esta época estival. Realizamos uma prova com três dezenas de vinhos destinados a várias bolsas e a vários momentos do dia.

O Vinho do Porto branco varia de acordo com o grau de doçura (Extra Seco, Seco, Meio Seco, Doce e Muito Doce) e período de envelhecimento (Reserva, 10, 20, 30 e + 40 anos). Os vinhos do Porto mais jovens são normalmente consumidos como aperitivo, enquanto aqueles que passam por um período de envelhecimento mais longo têm um sabor mais intenso e podem ser consumidos acompanhando as sobremesas ou a solo, como “vinho de meditação” após as refeições.

Para esta época de verão existem no mercado várias propostas de bebidas refrescantes, mas infelizmente ainda são poucos os que optam por um Porto branco com uma pedra de gelo e uma rodela de limão. Pode ainda desfrutá-lo como um long drink servido num copo alto com água tônica e umas folhas de menta. Antes da refeição é um acompanhamento perfeito para uns salgadinhos, amêndoas torradas, salmão fumado, azeitonas, batatas fritas, tâmaras secas ou presunto de porco de raça alentejana. E porque não experimentá-lo com uma sobremesa? Um Porto branco é um acompanhamento perfeito para as bolas de sorvete de limão ou lima.

Na prova que realizamos destacaram-se os vinhos com um período de envelhecimento maior, nomeadamente os Reservas e os 10, 20 e 30 anos. A sua maior complexidade encantou os provadores.



18,5 **ADRIANO RP**
VINHO DO PORTO BRANCO RESERVA
€ 16,00 DOURO 19.5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS CÓDEGA, MALVASIA FINA,
VIO SINHO, RABIGATO

COR Âmbar, brilhante.

AROMA Excelente, complexo, deixa notas de compotas de frutos brancos e tropicais, casca de laranja cristalizada, especiarias... está sempre a crescer.

SABOR Macio, envolvente, guloso, muito fresco, com belíssima estrutura, balsâmico, termina muito persistente e cativante.

ADRIANO RAMOS PINTO VINHOS, S.A
T. +351 223 707 000



18,5 **QUINTA DA DEVEZA**
VINHO DO PORTO BRANCO 20 ANOS
€ 26,80 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS S/INF

COR Amarelo dourado, com tons acobreados, limpo, brilhante.

AROMA Intenso e exuberante; destacam-se as notas de frutos secos de casca rija, como amêndoas e avelãs, floral suave, nuances meladas, muito elegante e harmonioso.

SABOR Encorpado, guloso e envolvente, mantém as notas frutadas, deslumbra pela frescura aliada à doçura e à persistência de um final de boca cativante.

SOC. AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVEZA, LDA.
T. +351 911 797 304



18,3 **PORTAL 10 ANOS**
VINHO DO PORTO BRANCO 10 ANOS
€ 13,50 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
PAULO COUTINHO

CASTAS S/INF

COR Amarelo palha com tons dourados, brilhante.

AROMA Elegante e harmonioso, predominam as notas de frutos secos e desidratados, com destaque para as amêndoas, flores secas, especiarias.

SABOR Guloso, envolvente, com boa frescura a equilibrar a doçura, mel, compota de frutos citrinos, muito bom, aliás, excelente final de boca.

SOC. QUINTA DO PORTAL, S.A.
T. +351 225 512 028



18 **QUINTA DA GAIVOSA**
VINHO DO PORTO BRANCO 10 ANOS

€ 23,00 DOURO 19.5% vol.

ENOLOGIA
TIAGO ALVES DE SOUSA

CASTAS S/INF

COR Âmbar, brilhante.

AROMA Extraordinário. Vai crescendo e revelando mais e mais, destacam-se as notas de casca de laranja confitada, toranja, amêndoas, avelãs, especiarias...

SABOR Excelente corpo e volume, macio, envolvente, com frescura em destaque a conferir estrutura, frutos secos, caramelos e especiarias num final muito persistente.

DOMINGOS ALVES DE SOUSA
T. +351 254 822 111
info@alvesdesousa.com
www.alvesdesousa.com
f Alves De Sousa 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



17,5 VASQUES DE CARVALHO SPECIAL RESERVE

€ 33,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
JAIME COSTA

CASTAS S/INF

COR Amarelo com intensos tons dourados, brilhante.

AROMA Cativantes notas de baunilha aliadas a frutos citrinos desidratados, flores, marmelada, muito interessante.

SABOR Envolvente, com frescura em grande plano, macio, exótico, deixa um final prolongado e distinto.

VASQUES DE CARVALHO

T. +351 915 815 030

T. +351 254 324 263

vasquescarvalho43@gmail.com

www.vasquesdecarvalho.com

Vasques de Carvalho

Seja responsável. Beba com moderação.



18,3 QUINTA DA DEVESA

€ 46,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS S/INF

COR Amarelo dourado com tons topázio, brilhante.

AROMA Tudo é harmonia e equilíbrio. Com frutos secos em destaque, notas de rebuçado da régua, mel.

SABOR Envolvente, cativante, tem excelente frescura e conferir estrutura e personalidade ao vinho, deixa um final bem prolongado.

SOC. AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA, LDA.
T. +351 911 797 304



18 VIEIRA DE SOUSA SPECIAL EDITION

€ 19,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
LUIZA BORGES

CASTAS S/INF

COR Amarelo palha com tons dourados, brilhante.

AROMA Intenso e harmonioso, destaca-se pelas notas de cascas de frutos citrinos cristalizadas e confitadas, com destaque para a laranja, vai abrindo e fica cada vez melhor.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura excelente, equilíbrio, elegância, deixa um final muito persistente.

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



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 PORTAL LÁGRIMA

VINHO DO PORTO BRANCO

€ 8,45 DOURO 19.5% vol.

ENOLOGIA
PAULO COUTINHO

CASTAS S/INF

COR Amarelo palha com alguns tons dourados, brilhante.

AROMA Destacam-se as notas de cascas de citrinos cristalizados, compota de laranja, mel e frutos secos.

SABOR Bom corpo e volume, frutado, com notas de nozes mais evidentes aliadas aos citrinos, termina prolongado.

SOC. QUINTA DO PORTAL, S.A.
T. +351 225 512 028



17 VIEIRA DE SOUSA

VINHO DO PORTO BRANCO 20 ANOS

€ 32,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
LUIZA BORGES

CASTAS S/INF

COR Amarelo dourado, limpo.

AROMA Harmonioso, com notas de frutos secos, nuances de frutos citrinos desidratados.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, boa frescura a equilibrar o conjunto, macio, termina persistente.

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



16,5 CHURCHILL'S

VINHO DO PORTO BRANCO

€ 15,00 DOURO 19.5% vol.

ENOLOGIA
JOHN GRAHAM

CASTAS MALVASIA FINA

COR Amarelo palha com bonitos tons dourados, brilhante.

AROMA Equilibrado, elegante, com notas de frutos citrinos, especiarias, noz-moscada.

SABOR Com bom corpo e volume, é seco, mantém o perfil, especiarias no final de boca prolongado e cativante. Excelente aperitivo.

CHURCHILL GRAHAM, LDA
T. +351 223 703 641



17 CRUZ LÁGRIMA

VINHO DO PORTO BRANCO

€ 8,49 DOURO 19% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES

CASTAS S/INF

COR Amarelo palha com ligeiros tons dourados, limpo.

AROMA É rico e cativante, intenso em notas de compota de laranja, casca de citrinos, especiaria suave, fresco.

SABOR Envolvente, revela bom corpo e volume, estrutura equilibrada, frutado, termina persistente.

GRAN CRUZ PORTO, SOC. COM. VIN., LDA.
T. +351 223 707 171

Antes da refeição é um acompanhamento perfeito para uns salgadinhos, amêndoas torradas, salmão fumado, azeitonas, batatas fritas, tâmaras secas ou presunto de porco de raça alentejana.



16,5 MARTHA'S LÁGRIMA WHITE PORT

VINHO DO PORTO BRANCO

€ 7,99 DOURO 19.5% vol.

ENOLOGIA
MANUEL PEDRO MARTA

CASTAS MALVASIA FINA, VIOSINHO, DONZELINHO, GOUVEIO, MOSCATEL E RABIGATO

COR Amarelo palha com alguns reflexos dourados, brilhante.

AROMA Harmonioso e equilibrado, com notas de frutos secos e mel em destaque.

SABOR A frescura a conferir elegância ao conjunto, com bom corpo e volume, deixa um final persistente.

MARTHA'S WINES
T. +351 254 828 095



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

DALVA

VINHO DO PORTO BRANCO 2007

€ 24,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES

CASTAS S/INF

COR

Âmbar, brilhante.

AROMA

Intenso e notas de frutos secos, amêndoas, tostados suaves, balsâmico, fresco.

SABOR

Envolvente e cativante, bem estruturado, com muito equilíbrio, deixa um final muito persistente e elegante.

COMPANHIA UNIÃO DOS VINHOS DO PORTO E MADEIRA, LDA.
Rua Felizardo de Lima, 247
4400-140 Vila Nova de Gaia
T. +351 223 741 162
F. +351 351 223 741 168
gran.cruz.geral@grancruz.pt
f DALVA WINES



16,5

DALVA

VINHO DO PORTO BRANCO 20 ANOS

€ 34,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES

CASTAS S/INF

COR

Âmbar, brilhante.

AROMA

Harmonioso, rico em compotas de frutos citrinos, marmelada, frutos secos.

SABOR

Confirma o perfil aromático, frutado, com notas meladas, boa frescura a equilibrar o conjunto, deixa um final longo.

COMPANHIA UNIÃO DOS VINHOS DO PORTO E MADEIRA, LDA.
T. +351 223 741 162

OUTROS VINHOS PROVADOS

16,00-17,50 Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.	
16,5	DALVA VINHO DO PORTO BRANCO DRY RESERVA
16,5	COCKBURN'S VINHO DO PORTO BRANCO
16,5	QUINTA DO INFANTADO VINHO DO PORTO BRANCO SECO
16,0	DOW'S VINHO DO PORTO BRANCO
16,0	PACHECA VINHO DO PORTO BRANCO
16,0	MARTHA'S FINE WHITE PORT VINHO DO PORTO BRANCO
16,0	CALDAS VINHO DO PORTO BRANCO
16,0	PORTAL VINHO DO PORTO BRANCO
14,00-15,90 Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.	
15,5	PORTAL VINHO DO PORTO BRANCO EXTRA DRY
15,5	MARTHA'S EXTRA DRY WHITE PORT VINHO DO PORTO BRANCO EXTRA DRY
15,0	RAMOS PINTO VINHO DO PORTO BRANCO
15,0	LORETO VINHO DO PORTO BRANCO
15,0	GRAHAM'S VINHO DO PORTO BRANCO
14,0	ADRIANO RAMOS PINTO LÁGRIMA VINHO DO PORTO BRANCO
13,5	GRAHAM'S VINHO DO PORTO BRANCO EXTRA DRY

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




Caminha

27 AGO 18-23h

Design & Wine Hotel

**copo de prova 5.00€ * free masterclasses
tapas & petiscos * DJ music & sunset party**

INFO: T. +351 211 352 336 | purplesummer.media@gmail.com

 **CAMINHA WINE PARTY**



organização



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS





FORA DE SÉRIE
VINILOURENÇO



Prova vertical

D. Graça Viosinho

> texto **Paulo Pimenta** > Fotografias **Maria Helena Duarte**

A Revista Paixão pelo Vinho, juntamente com a Vinilourenço, detentora da marca D. Graça, organizou uma prova vertical de uma casta que recentemente tem vindo a ganhar alguma reputação no Douro: a Viosinho.

O Douro Superior, como sabemos, é uma região produtora de vinhos de excelência e de elevada notoriedade. Tradicionalmente tem estado muito ligada à produção de Vinho do Porto, mas nos últimos quarenta anos tem vindo a ser reconhecida também pelos vinhos tintos de lote.

No entanto, as surpresas não acabam aqui. A região também tem vindo a apresentar, entre outros, bons exemplares de vinhos brancos e rosés.

Curiosamente, os vinhos brancos produzidos no Douro de maior notoriedade têm vários traços em comum: a elevada acidez e frescura que lhes são transmitidos através da elevada altitude e pelos solos existentes na sub-região do Douro Superior.

A VINILOURENÇO

É no Douro Superior, mais exatamente na zona da Mêda, que se encontra a Vinilourenço, empresa detentora de várias marcas de vinhos, entre elas está D. Graça, monocasta Viosinho. A empresa foi assumida por Jorge Lourenço, filho do anterior proprietário, Horácio Lourenço, que se dedicou ao plantio de vinhas desde a década de 80. A Adega com capacidade para 300.000 litros foi construída em 2003, tendo a Vinilourenço nascido apenas em 2006. Esta

tem sido gerida por Jorge Lourenço, que assumiu a responsabilidade pela gestão do sector vitícola e pelo Professor Virgílio Loureiro, enólogo responsável pelas marcas Fraga da Galhofa e D. Graça.

Os vinhedos deste proprietário estendem-se por cerca de 45 hectares em diferentes localizações (Poço do Canto, Vale da Teja e Pocinho). As altitudes das propriedades variam entre os 200 e os 650 metros. Os solos são de xisto nas zonas mais baixas e xisto/granito nas zonas mais altas.

A Vinilourenço apresenta vinhos de lote como é comum nesta região vinícola, mas curiosamente, os vinhos de topo de gama têm vindo a apresentar, de uma forma regular e com bastante qualidade, uma única casta. São exemplos desta orientação os vinhos feitos a partir de Touriga Nacional, Tinto Cão e Sousão nas castas tintas e de Viosinho e Rabigato nas castas brancas.

A CASTA: VIOSINHO

É uma casta de maturação precoce, muito sensível ao oídio e à podridão, mas origina vinhos estruturados e frescos. A casta Viosinho está dispersamente implantada nas vinhas velhas brancas misturadas do Douro. É uma variedade tem vindo a adquirir prestígio nos últimos anos.

A casta Viosinho está dispersamente implantada nas vinhas velhas brancas misturadas do Douro. É uma variedade tem vindo a adquirir prestígio nos últimos anos.

Curiosamente, o pai do atual proprietário da Vinilourenço, Horácio Lourenço, apostou no plantio desta casta no passado, procurando um fator de diferenciação, quando muitos tomaram o caminho inverso devido à sua pouca produtividade e rendimento muito baixo.

As uvas para produzir este monocasta são provenientes da vinha que está situada no Poço do Canto, a uma altitude entre 550 e os 650 metros.

Apesar de pouco aromática, a casta apresenta um brilhante equilíbrio entre açúcar e acidez, proporcionando vinhos estruturados, encorpados e, muitas vezes, ricos em álcool.



A PROVA VERTICAL

A prova vertical das 10 colheitas, entre 2005 e 2014 (mais a prova da amostra da referência de 2015, que ainda não está no mercado), decorreu no Hotel Tryp Lisboa Aeroporto. Esta prova resultou de um convite da revista Paixão pelo Vinho, integrado nas ações comemorativas do 10º aniversário.

O evento foi comentado pelo enólogo Virgílio Loureiro e por Jorge Lourenço. Nesta prova estiveram vários convidados ligados ao setor da restauração, da produção, do comércio e os provadores da revista Paixão pelo Vinho que ficaram responsáveis pela classificação: João Pereira Santos, Marco Lourenço, Maria Helena Duarte, Mário Conde, Paulo Pimenta e Pedro Moura.

As onze colheitas, entre os anos 2005 e 2015 inclusive, foram provadas desde o do mais jovem para o mais antigo, sendo comentadas pelo enólogo responsável pelos vinhos da Vinilourenço, o professor Virgílio Loureiro e pelo proprietário, Jorge Lourenço.

A prova teve três momentos claramente distintos. O primeiro, no qual desfilaram as colheitas de 2015, 2014 e 2013, onde ficou patente a juventude da casta. Aqui foi evidente a faceta mais frutada, floral e vegetal da casta, conjugadas com a enorme frescura, corpo médio e acidez elevada. O segundo momento ficou marcado pela evidente evolução que a casta apresentou. No nariz desfilaram aromas a querosene, petróleo e especiarias sempre envoltos em boa frescura e acidez. Fizem parte deste lote as colheitas de 2012, 2011, 2010, 2009 e 2008.



Um terceiro e último momento foi protagonizado pelas colheitas de 2007, 2006 e 2005. Nesta fase da prova a casta revelou uma fase ainda mais evoluída. Os aromas a cogumelos, terra e mel foram evidentes, tal como a elevada perceção de acidez. No final da prova ficou bem patente a capacidade de envelhecimento que esta casta apresenta. Depois de provadas todas as onze colhei-

tas os vinhos foram pontuados pelo painel de provadores da revista Paixão pelo Vinho. Pode consultar todos os detalhes nas páginas seguintes.

Em boa hora, o pai Horácio apostou numa casta branca autóctone capaz de apresentar um perfil diferente perfeitamente adaptado às terras altas da Mêda. O futuro apresenta-se, assim, risonho para a casta Viosinho e para a região.

Prova vertical classificação ordenada

18,0	D. GRAÇA VIOSINHO RESERVA 2006
17,2	D. GRAÇA VIOSINHO RESERVA 2010
16,7	D. GRAÇA VIOSINHO RESERVA 2008
16,7	D. GRAÇA VIOSINHO RESERVA 2009
16,4	D. GRAÇA VIOSINHO RESERVA 2007
16,4	D. GRAÇA VIOSINHO 2012
16,3	D. GRAÇA VIOSINHO GARRAFEIRA 2011
16,2	D. GRAÇA VIOSINHO 2015
16,0	D. GRAÇA VIOSINHO 2014
15,7	D. GRAÇA VIOSINHO 2005
15,5	D. GRAÇA VIOSINHO 2013



15,5	D. GRAÇA DOC BRANCO 2013
	DOURO 13,5% vol.
	ENOLOGIA VIRGÍLIO LOUREIRO E JORGE LOURENÇO
	CASTAS VIOSINHO
COR	Amarela com tons esverdeados, aspeto brilhante.
AROMA	Harmonioso, doce, intenso a notas de frutos citrinos maduros.
SABOR	É um vinho com frescura correta, mantém a fruta madura, volume de boca e final médios.
	VINILOURENÇO T. +351 279 883 504



16,2	D. GRAÇA DOC BRANCO 2015
	DOURO 13,5% vol.
	ENOLOGIA VIRGÍLIO LOUREIRO E JORGE LOURENÇO
	CASTAS VIOSINHO
COR	Amarela com tons esverdeados, aspeto brilhante.
AROMA	Fechado, mas já denota um carácter frutado, cítrico e fresco.
SABOR	Muita frescura, um leve trazo a levedura e uma grande acidez, tem bom corpo e volume, deixa um final de boca longo.
	VINILOURENÇO T. +351 279 883 504



16,4	D. GRAÇA DOC BRANCO 2012
	DOURO 13,5% vol.
	ENOLOGIA VIRGÍLIO LOUREIRO E JORGE LOURENÇO
	CASTAS VIOSINHO
COR	Amarelo palha, aspeto limpo.
AROMA	Revela leves notas apetreoladas, mais intenso em casca de laranja e fermento de padeiro.
SABOR	Tem frescura notória, notas de especiarias, bom corpo e volume, termina com boa persistência.
	VINILOURENÇO T. +351 279 883 504



16	D. GRAÇA DOC BRANCO 2014
	DOURO 14,5% vol.
	ENOLOGIA VIRGÍLIO LOUREIRO E JORGE LOURENÇO
	CASTAS VIOSINHO
COR	Amarela com tons esverdeados, aspeto limpo.
AROMA	Pouco expressivo mas distinto, com frescura, fruta madura, notas vegetais e álcool.
SABOR	Bom corpo e volume, frutado, muita frescura, deixa um final longo e persistente.
	VINILOURENÇO T. +351 279 883 504



16,3	D. GRAÇA DOC BRANCO 2011
	DOURO 14% vol.
	ENOLOGIA VIRGÍLIO LOUREIRO E JORGE LOURENÇO
	CASTAS VIOSINHO
COR	Amarelo palha, aspeto brilhante.
AROMA	Fresco e harmonioso, apresenta notas de petróleo e de fruta compotada.
SABOR	As notas resultantes do estágio em madeira estão bem presentes, tem bom corpo e volume, boa acidez, termina longo.
	VINILOURENÇO T. +351 279 883 504



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




17,2 D. GRAÇA DOC BRANCO RESERVA 2010	
DOURO	14% vol.
 ENOLOGIA VIRGÍLIO LOUREIRO E JORGE LOURENÇO	
CASTAS VIOSINHO	
COR	Amarelo palha, aspeto cristalino.
AROMA	Cativante, com interessantes notas a remeter para querosene, petróleo e ainda alguma fruta madura.
SABOR	Destaca-se a frescura em grande plano, mantém a fruta madura, com boa estrutura, deixa um final de boca persistente.
VINILOURENÇO T. +351 279 883 504	




16,4 D. GRAÇA DOC BRANCO RESERVA 2007	
DOURO	13% vol.
 ENOLOGIA VIRGÍLIO LOUREIRO E JORGE LOURENÇO	
CASTAS SAUVIGNON BLANC, VERDELHO	
COR	Amarelo carregado, aspeto límpido.
AROMA	Apelativo, apesar da idade ainda tem alguma frescura, apresenta notas de cogumelos e de bosque.
SABOR	Confirma o nariz, acrescenta as nuances de madeirização, algo melado, boa acidez, termina longo.
VINILOURENÇO T. +351 279 883 504	




16,7 D. GRAÇA DOC BRANCO RESERVA 2009	
DOURO	14% vol.
 ENOLOGIA VIRGÍLIO LOUREIRO E JORGE LOURENÇO	
CASTAS SAUVIGNON BLANC, ARINTO	
COR	Amarelo dourado, aspeto límpido.
AROMA	Notas de querosene e pimenta branca em destaque, muita frescura.
SABOR	Mantém o perfil, tem bom corpo e volume, deixa um final de boca persistente e cativante.
VINILOURENÇO T. +351 279 883 504	




18 D. GRAÇA DOC BRANCO RESERVA 2006	
DOURO	13% vol.
 ENOLOGIA ARTUR RODRIGUES E JORGE LOURENÇO	
CASTAS SAUVIGNON BLANC, ARINTO	
COR	Amarelo muito carregado, limpo.
AROMA	Exuberante, com predominantes notas de querosene, nuances de maçã cozida, boa frescura apesar da idade.
SABOR	Tem bom corpo e volume, é salino, seco, com notas meladas, deixa um final envolvente e persistente. Um excelente exemplar da casta.
VINILOURENÇO T. +351 279 883 504	



16,7 D. GRAÇA DOC BRANCO RESERVA 2008	
DOURO	14% vol.
 ENOLOGIA VIRGÍLIO LOUREIRO E JORGE LOURENÇO	
CASTAS GOUVEIO, ARINTO	
COR	Amarelo dourado, aspeto limpo.
AROMA	Intenso em notas de querosene, fruta madura e especiarias, destaque para a frescura.
SABOR	Revela bom corpo e volume, notas de fruta compotada, madeirização, é um vinho fresco e seco, deixa um final longo.
VINILOURENÇO T. +351 279 883 504	



15,7 D. GRAÇA DOC BRANCO 2005	
DOURO	13% vol.
 ENOLOGIA VIRGÍLIO LOUREIRO E JORGE LOURENÇO	
CASTAS GOUVEIO, ARINTO	
COR	Amarelo citrino, límpido.
AROMA	Harmonioso e elegante, com boas notas frutadas, fresco e mineral.
SABOR	Tem bom corpo e volume, ligeira salinidade, perfil gastronómico, notas de frutos de polpa branca, fresco, termina longo.
VINILOURENÇO T. +351 279 883 504	

 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

HOTEL TRYP LISBOA AEROPORTO

O SEU ESPAÇO PRIVILEGIADO PARA REUNIÕES E EVENTOS!



OWN THE CITY

**LISBOA
AEROPORTO**

Hotel - Tryp Lisboa Aeroporto
Aeroporto Internacional de Lisboa, Rua C Nº2, 1749-125 Lisboa - Portugal
Tel (351) 21 842 50 00
Fax (351) 21 842 50 99
GPS: Latitude: 38.770355 Longitude: -9.125336
tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com
www.tryplisboaaeroporto.com
www.facebook.com/TrypLisboaAeroporto



DESIGN & ARQUITECTURA
A NOVA ADEGA
ALVES DE SOUSA



A nova adega Alves de Sousa

> texto **Marco Lourenço / Maria Helena Duarte** > Fotografias **D. R.**

A estrada trouxe-nos da Régua até Santa Marta de Penaguião, ao longo de um vale ora contido e serpenteante, ora aberto e deslumbrante. Estamos no Baixo Corgo e aqui fazemos uma paragem, por via das dúvidas, já que esse edifício tão distinto e singular não tinha irrompido ainda de qualquer lugar, como viria a acontecer alguns instantes mais tarde... Falo-vos da nova adega Alves de Sousa.

Uma senhora apressou-se a identificar a invulgar construção: “uma coisa assim toda preta, não é? Seguem em direção a Vila Real e aquilo vê-se logo!...”; e eis que a adega surge finalmente, no lugar da Cumieira, depois de uma série de curvas quase tão retorcidas quanto as vinhas mais velhas da Quinta da Gaivosa. O bloco negro aparece sobranceiro numa encosta com declive acentuado, como que sentado a observar uma paisagem imensa, e carrega nas suas costas – literalmente – todo o peso da história da família Alves de Sousa, desde a adega original, a casa da família e as vinhas que dão origem àqueles que são justamente os vinhos mais afamados desta casa, vinhos como o Quinta da Gaivosa (o primeiro tinto produzido, em 1992), o Reserva Pessoal, o Vinha de Lordelo ou o Abandonado, qualquer um deles justamente considerados como referências desta região. Ter a possibilidade de visitar algumas destas vinhas na companhia de Domingos Alves de Sousa e do seu filho Tiago, enólogo principal dos vinhos Alves de Sousa, foi sem dúvida um enorme privilégio e faz com que todo aquele lugar se confunda com a história da família – e a nova adega é testemunho disso.

António Belém Lima, o arquiteto que concebeu aqui a sua primeira adega (tem mais

duas em desenvolvimento), refere que a principal preocupação com este enorme “transformador de um produto natural” foi a sua implantação naquela parcela estreita entre a casa existente e a estrada, numa geografia e topografia que nos remete para o Douro sem o rio à vista. O edifício teria de ser compacto, e a escolha do material cerâmico preto para revestimento, que é a característica mais marcante do seu invólucro, pretendia neutralizar e “fazer desaparecer” este enorme bloco daquele cenário, transmitindo ao mesmo tempo uma noção de rigor absoluto, de um objecto fechado, enigmático... tal como quando se olha para uma garrafa por abrir, essa misteriosa ligação que criamos com o seu interior ainda desconhecido.

Ainda no exterior, somos conduzidos pela área da receção das uvas, uma zona coberta e sombria de onde ocorre uma primeira “explosão” de paisagem aos nossos olhos, o que se vai repetindo pontualmente e de diferentes formas ao longo do interior do edifício. Daqui é já possível observar a estrutura orgânica que esteve na base desta moderna adega: um piso inferior reservado aos depósitos de inox e à sala de barricas, com uma temperatura ideal para o estágio do vinho, conseguida através da sua ancoragem abaixo da cota

A escolha do material cerâmico preto para revestimento, pretendia neutralizar o enorme bloco daquele cenário, transmitindo ao mesmo tempo uma noção de rigor absoluto, de um objecto fechado, enigmático...

do terreno; esta sala acrescenta um tecto de madeira ao betão aparente que é usado em toda a adega, e a sua configuração comprida e estreita, com alguma extensão, faz também dela uma “sala de conto de histórias”, ideia retida pelo arquiteto após as primeiras conversas com Domingos Alves de Sousa, que através de muitas histórias e peripécias o ia acompanhando neste difícil processo de perceber e conceber uma adega, iniciado em 2008 com os primeiros esboços e finalmente construído entre 2013 e 2015.

No piso intermédio, destaca-se o laboratório, que controla esta imponente “nave” quase como a torre de um navio. Toda esta área tem uma luz generosa mas controlada, conseguida através de dois enormes lanternins virados a norte, que sobressaem



ALGUNS DADOS TÉCNICOS DA NOVA ADEGA

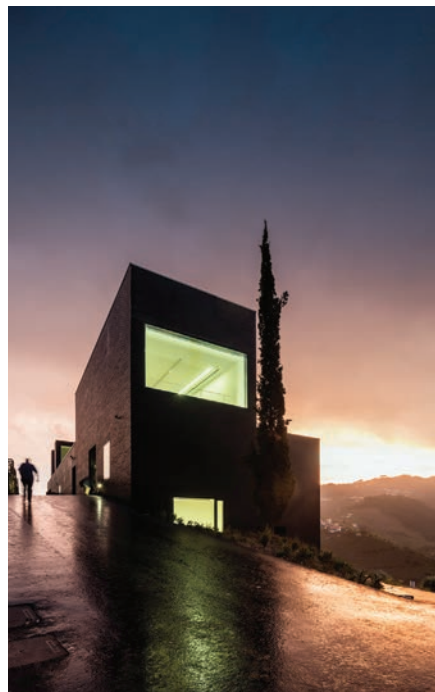
Área total: 1800 m²;

Capacidade de vinificação de vinhos tintos: 250.000 litros em depósitos de inox;

Capacidade de vinificação de vinhos brancos: 50.000 litros em depósitos de inox;
Sete lagares de 3.000 litros com pisador elétrico;

Capacidade de armazenamento: 335.000 litros (42 depósitos de 100 a 20.000 litros), como complemento na adega antiga há espaço para 315.000 litros;

Estágio: duas salas de barricas com capacidade para 500 barricas de 225 litros (na adega antiga faz-se o estágio de vinho generoso em 200 cascos de Vinho do Porto).



no perfil exterior do edifício. Seguindo a ideia de pôr em contacto as várias etapas de feitura do vinho, estão aqui uns tanques de pisa a pé mecanizada (concebidos pelo próprio Tiago Alves de Sousa), as zonas de engarrafamento e armazenamento, e ainda um espaço rectilíneo todo em madeira de exposição e venda dos vinhos, com um enorme e belíssimo mapa da região demarcada do Douro, onde podemos localizar outra das suas quintas emblemáticas,

de onde saiu aquele que foi o seu primeiro vinho engarrafado com marca própria: o Quinta do Vale da Raposa branco, de 1991 (até esta altura toda a produção era vendida para vinho do Porto).

Já no piso de cima somos surpreendidos com uma sala de provas orientada a Norte mas também para a adega original, com as vinhas da Quinta da Gaivosa em pano de fundo e um magnífico cedro que nos informa do tempo... Subindo ainda até à

cobertura do edifício é-nos proporcionada uma visão total de todo o sítio, onde voltamos a sentir o rigor do clima exterior, mas também a satisfação imensa que é poder desfrutar de algo tão valioso depois de um trabalho árduo, conseguido através de inúmeras tomadas de decisão. Como num vinho, ali sorrimos e brindamos, contemplando agora todo um universo de aromas e sensações que bebemos através dos nossos copos.



Nova adega para grandes vinhos

> texto e notas de prova **Maria Helena Duarte**

Estar com a família Alves de Sousa é sempre um grande privilégio. Para além da oportunidade de conviver e aprender, sou sempre brindada com uma visita às vinhas, uns convívios à mesa com saborosas iguarias acompanhadas “daqueles” vinhos que ficam guardados para alturas especiais. Na minha última visita tive isso tudo e, ainda, uma prova de vinhos muito especial, na sala de provas da nova adega, e que aqui partilho convosco.

BRANCO DA GAIVOSA DOC DOURO GRANDE RESERVA 2014

Castas: Malvasia Fina, Gouveio, Avesso, Arinto (um ano em barricas novas de carvalho francês) | 24,50 €

Amarelo palha com tons esverdeados, límpido. Muito mineral, com toque floral, frutos de pomar, lichias, maçãs. Bom corpo e volume, excelente frescura, intenso nos aromas retrorinal, notas de madeira nova de grande qualidade, termina muito longo e com um toque especial.

ALVES DE SOUSA PESSOAL DOC DOURO BRANCO 2008

Castas: Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio (estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês) | 30,00 € (1.200 garrafas)

Amarelo palha com intensos tons dourados, límpido. A madeira a marcar no primeiro impacto no nariz, notas de árvores do bosque, flores, pau de louro, incenso, canela, fruta presente mas subtil, casca de laranja, toranja... Vai crescendo. Complexo. Excelente frescura, corpo e volume perfeitos, mantém o perfil aromático, madeira de excelente qualidade, especiarias, deixa um final muito persistente, cheio de personalidade.

GAIVOSA PRIMEIROS ANOS DOC DOURO TINTO 2012

Castas: Sousão, Tinta Amarela, Touriga

Nacional (estágio de doze meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano) | 12,90€

Rubi definido, límpido. Madeira subtil harmonizada com notas de frutos do bosque e frutos pretos, ameixa, mirtilos, pinho. Tem bom corpo e volume, taninos firmes, vivo, com frescura intensa, fruta mais intensa, especiarias, pimenta rosa, chocolate, balsâmico, termina muito persistente.

QUINTA DA GAIVOSA DOC DOURO TINTO 2011

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão | 34,90€ (20 mil garrafas)

Rubi intenso, límpido. Complexo, vai crescendo enquanto passa o tempo. começa por mostrar madeira subtil, enquadrada em notas de frutos pretos, especiarias, cascas de eucalipto. Na boca é encorpado, elegante e distinto, tem excelente estrutura, taninos firmes mas sedosos, frescura muito boa, ameixas pretas secas bem evidentes, madeira bem integrada, a crescer, termina persistente e cativante. Se puder, guarde-o.

QUINTA DA GAIVOSA VINHA DO LORDELE DOC DOURO TINTO 2011

Castas: Touriga Nacional, Malvasia Preta, Tinta Amarela (30 castas autóctones); vinha com mais de 100 anos; estágio de

15 meses em barricas novas de carvalho francês | 63,90 € (3.500 garrafas)

Granada com tons violeta, límpido. Balsâmico, distinto, elegante, vai crescendo e mostrando novos aromas, frutos compotados, ameixas desidratadas, tâmaras, mirtilos, flores secas, especiarias. Bela estrutura, taninos perfeitos, frescura em grande plano, bom corpo e volume, fruta, especiarias e notas resultantes do estágio em madeira, tudo bem conjugado. Perfeito. Deixa um grande final.

QUINTA DA GAIVOSA PORTO LBV 2012

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz | 19,80 €

Rubi carregado, intenso. Elegante, frutado, com destaque para as notas de frutos pretos compotados, ameixa preta seca em destaque. Bom corpo e volume, envolvente, mantém a fruta bem presente, harmonioso, deixa um final persistente.

QUINTA DA GAIVOSA PORTO VINTAGE 2013

Castas: Sousão, Touriga Nacional, Touriga Francesa | 49,50 €

Rubi profundo, denso. Intenso no aroma, fantástico, muito frutado, frutos maduros e frutos secos, concentrado, balsâmico. Envolvente, encorpado, mantém o perfil e deixa um final muito persistente com notas de especiarias, pimenta.



CINCO SENTIDOS
QUINTA DO PORTAL
CHEF MILTON FERREIRA



Quinta do Portal

Chef Milton Ferreira

> texto/fotografias **Maria Helena Duarte**

Na apresentação oficial do restaurante Quinta do Portal pode ler-se: “Saboreie e delicie-se com as propostas do Chef Milton Ferreira, que utilizando os produtos e ingredientes da cozinha tradicional, brinda os comensais com refeições únicas, sempre acompanhadas pelos nossos vinhos exemplarmente harmonizados pelo Paulo Coutinho. Aprecie a nossa oferta enogastronómica olhando as vinhas e montes do Vale do Pinhão que se estendem pelo horizonte”. Belíssimo resumo, melhor mesmo é lá estar, saborear, e deixar-se ficar de copo na mão a apreciar!

“A Quinta do Portal é uma casa portuguesa, familiar e independente que abraçou com toda a paixão o conceito de “Boutique Winery”, dedicando-se à produção de vinhos DOC Douro, Vinhos do Porto de categorias especiais e Moscatel.” Assim se pode ler no sítio na internet. Foi nos anos 90 que começou um grande projeto, hoje a dar cartas um pouco por todo o mundo, implementando-se pela qualidade dos vinhos produzidos a partir das uvas das várias quintas e outras compradas, com a orientação do enólogo Paulo Coutinho e a sua equipa.

Para além da adega, do armazém construído pelo traço do arquiteto Siza Vieira, da unidade de agroturismo Casa das Pipas, há também o restaurante onde o Chef Milton Ferreira dá mais sentido ao verdadeiro prazer da prova de vinhos Quinta do Portal aliando-os a saborosas iguarias.

Milton Ferreira chegou à Quinta do Portal há oito anos, tinha apenas 18 anos de idade. Com formação na Escola de Hotelaria

e Turismo de Lamego, o jovem Chef chegou à cozinha muito por influência familiar. De facto, para além da mãe e da avó serem grandes cozinheiras e conhecedoras do receituário tradicional português, também o pai lhe trouxe, dos muitos anos em que esteve à frente de uma cozinha na Suíça, os ensinamentos e técnicas mais modernas.

Assim é natural que a vida se encarregasse de apontar um natural caminho para Milton: a cozinha. Para este cozinheiro o que realmente importa é respeitar a tradição, os verdadeiros sabores dos alimentos, “que fazem parte do nosso ADN”, conseguir fazer despertar lembranças nas pessoas e surpreender. E confessa: “Tudo vale a pena quando nos final nos vêm dizer que estava muito bom!”.

Adora cozinhar quase de tudo, mas destaca o bacalhau. “Faço bacalhau de inúmeras maneiras, é um sabor muito tradicional e, em Portugal, come-se de norte a sul”. Também aprecia cozinhar peixes, “especialmente da nossa costa”. Quanto a carnes prefere as mirandesa, barro-

“Faço bacalhau de inúmeras maneiras, é um sabor muito tradicional e, em Portugal, come-se de norte a sul”

sã e de porco Bisaro, especialmente se cozinhadas a baixa temperatura, conseguindo resultados “melhores e mais saborosos”. Entre os pratos habitualmente disponíveis no restaurante da Quinta do Portal destaca, por exemplo, o bacalhau com broa e a posta de vitela com puré de batata doce, bem como os pratos de polvo, e a pera cozinhada em Moscatel. Sempre que pode procura evoluir como cozinheiro, aprender mais, criar novos pratos e desenvolver técnicas, para depois fazer refletir isso todos os dias no prazer dos comensais.

“A ementa é definida diariamente de acordo com os produtos frescos, temos fornecedores de confiança e no mercado de



Paulo Coutinho



Vila Real, pela manhã, fazemos compras e definimos o menu, até porque temos hóspedes diariamente e têm de ter opções diferentes todos os dias conjugando-os com os vinhos Quinta do Portal. Os vinhos são definidos para os menus propostos pelo Paulo Coutinho, enólogo, mas é um trabalho conjunto, nós com ele também aprendemos, por exemplo nas sobremesas, já sabemos que se tiver frutos secos e canela deverá acompanhar bem com um Tawny". O vinho também entra na cozinha em diversos pratos, sobremesas e molhos, enriquecendo-os. Milton Ferreira está feliz com a opção de vida que fez, afinal confessa gostar muito de vinho e de comida e garante "estou aqui muito bem". Termina deixando o convite a todos quantos queiram desfrutar dos sabores tradicionais no restaurante da Quinta do Portal. Nós recomendamos!

QUINTA DO PORTAL

Sabrosa

www.quintadoportal.com

GPS:

41°14'19"N

07°34'09"W

BACALHAU ASSADO & PORTAL

INGREDIENTES (4 Pessoas)

Batatas um Murro: 8 batatas Primor com pele;

300 g de sal grosso;

2 colheres de sopa de azeite virgem; 1 dente de alho.

Para o Bacalhau: 800 g de lombo de bacalhau demolido; 1 raminho de alecrim;

2 folhas de louro;

2 folhas de salsa; 6 colheres de sopa azeite virgem; 2 dentes de alho laminados;

1 dente de alho picado finamente; pimenta preta moída q.b.;

200 g de grelos cozidos e escorridos.

CONFEÇÃO:

Preparação das batatas a murro: Aquecer o forno a 200 graus. Coloque as batatas e os dentes de alho esmagados. Deixar assar durante 30 minutos aproximadamente. Depois de cozidas, remover o sal e dar uma pancadinha de forma a ficarem achatadas, temperar com alho picado e azeite.

Preparação do bacalhau: Marinar o bacalhau no leite com o louro, alho, alecrim, salsa e pimenta preta moída. Entretanto aquecer o forno a 160°C e a grelha bem quente. Escorrer o bacalhau colocar na grelha bem quente e regar com azeite. Deixar grelhar durante 5 minutos. Colocar num tabuleiro e terminar no forno durante 10 minutos. Entretanto, colocar um sauté ao lume com azeite e alho, deixar refogar e juntar os grelos. Saltear e temperar com sal e pimenta preta moída.

Chef Milton Ferreira

21, 22 e 23
Outubro de 2016

GORGEOUS
it's Azores

Ribeira Grande

Parque de Exposições da Associação de Agricultores de São Miguel

wine in azores

business and pleasure

"O maior e melhor evento empresarial dos Açores"



MAIS INFORMAÇÕES
WWW.WINEINAZORES.COM
LIGUE 917 260 702

PROVAS DE VINHOS, SHOW COOKING,
COCKTAIL'S, GIN TASTING, DESTILADOS,
TASQUINHAS GOURMET e WORKSHOP'S.

*Wine and olive oil tasting, show cooking, cocktails, gin tasting,
gourmet tascas and workshops.*





Churchill's No Douro com muita paixão

> Texto e Fotografias **Maria Helena Duarte / D. R.**

Se há um sítio onde apetece estar de copo de vinhos na mão, Churchill Estates evidentemente, é numa das varandas do Centro de Visitas, recentemente distinguido, da Churchill's. Só há rio Douro, barcos Rabelo, a ponte Luís I, a Serra do Pilar com o seu imponente mosteiro, o casario, as caves de Vinho do Porto... Tudo é perfeito!

Apesar de ser uma empresa recente, a Churchill's foi fundada por John Graham em 1981, tornando-se a primeira empresa de Vinho do Porto a ser estabelecida nos últimos 50 anos. O objetivo estava bem definido: manter a longa tradição da família na produção de Vinho do Porto e marcar a diferença com um estilo e carácter muito próprios. Atualmente a Churchill's comercializa 240 mil garrafas em cada um dos segmentos – Douro e Porto.

O último vinho que nos deslumbrou foi o Quinta da Gricha Porto Vintage 2013, apresentado com honras de iguarias elaboradas pelo Chef Vitor Sobral. De atrativa cor violeta, o Vintage 2013 revelou notas intensas de frutos pretos, com destaque para as amoras, nuances de figo seco e a frescura do bosque; na boca mantém o perfil frutado, guloso, especiado, deixa notas de cedro, com taninos redondos, termina fresco e prolongado. E, claro, não poderíamos deixar de provar ou-

A compra da Quinta da Gricha, em 1999, localizada no Cima-Corgo, foi fundamental para que pudessem controlar toda a produção, acompanhando desde a vinha até à garrafa.

tras referências igualmente distintas: Churchill's White Port Aperitif, Churchill Estates Rosé 2015; branco 2015; tinto 2013; monocasta Touriga Nacional 2013 e Churchill Estates Grande Reserva 2013; Quinta da Gricha tinto 2013; Churchill's Tawny 20 Anos.

A compra da Quinta da Gricha, em 1999, localizada no Cima-Corgo, foi fundamental para que pudessem controlar toda a produção, acompanhando desde a vinha até à



garrafa. Este ano ficará marcado pela abertura do enoturismo. Esperamos poder visitar em breve e depois contamos-lhe tudo! Entretanto, o enoturismo pratica-se, e muito bem, na sede da empresa em Vila Nova de Gaia. O Centro de Visitas está aberto há apenas quatro anos e resultou de um investimento de 250 000 mil Euros. Esta passo foi fundamental para a divulgação da marca e dos vinhos, alargando a sua expressão aos muitos milhares de turistas de todos os países que enchem o Porto e Vila Nova de Gaia, atraídos pelas belezas ímpares, pela gastronomia e pelos vinhos, pois claro! O centro de Visitas oferece provas diversas para pequenos grupos, permite a organização de jantares para um máximo de 40 pessoas, reuniões ou apresentações, desfrutando de uma vista simplesmente extraordinária. Recentemente a publicação britânica 'Lux Magazine' destacou o Centro de Visitas da

Churchill's na categoria 'Best Port Wine Visitors Center' dos 'Lux 2016 Hospitality Awards'. Uma distinção que orgulha a Churchill's. A Lux Magazine, de Staffordshire, realça que "O setor do turismo e hoteleiro é tradicionalmente fortemente competitivo e dinâmico, com empresas a enfrentarem mercados saturados e clientes exigentes com elevados padrões de solicitações, sendo cada vez mais difícil satisfazer as necessidades dos clientes e criar uma reputação de excelência." Os '2016 Hospitality Awards' foram criados para premiar e reconhecer as empresas e os indivíduos que nas empresas se dedicam incansavelmente ao longo dos últimos 12 meses para atingir a liderança de sucesso, aliada com a satisfação do cliente e crescimento no mercado. Tal como acontece com todos os prémios da Lux, '2016 Hospitality Awards' é inteiramente baseado no mérito. Apoiados nos critérios

de uma equipa de pesquisa in-house, que faz questão de verificar cada nomeação para garantir que cada um dos vencedores vai saber valorizar este reconhecimento que lhes é atribuído. Aberto aos visitantes das 10h00 às 18h30 diariamente, o Centro de Visitas Churchill's disponibiliza uma variedade de opções de degustação num espaço premium.

O centro de Visitas oferece provas diversas para pequenos grupos, permite a organização de jantares para um máximo de 40 pessoas, reuniões ou apresentações, desfrutando de uma vista simplesmente extraordinária.



Quinta da Pacheca: o paraíso no Douro!

> Texto **Carla Mendonça** > Fotografias **Quinta da Pacheca**

A Quinta da Pacheca, situada no concelho de Lamego, é uma quinta secular desde há muito ligada à produção vinícola.

O grande negócio da Quinta da Pacheca é a produção de vinhos que, aliás, têm vindo a receber inúmeros prémios e distinções nos mais diversos meios ligados à enofilia. Tem, ainda, uma aposta consolidada na área do enoturismo.

Assim, em 2009, a Quinta da Pacheca decidiu explorar uma outra área de negócio, contribuindo para alargar a oferta numa região que começava a ser cada vez mais procurada pelos 'wine lovers' e por aqueles que desenvolviam o interesse pela excitante realidade do vinho. Inaugurou uma glamorosa unidade hoteleira, o The Wine House Hotel da Quinta da Pacheca, premiada duas vezes no concurso «Best of Wine Tourism», pela "Rede de Capitais de Grandes Vinhedos – Great Wine Capitals", a única rede internacional deste tipo que abarca os designados "Velho" e "Novo" mundo do vinho. Da primeira vez, em 2015, venceu na categoria de 'Alojamento', tendo este ano recebido a segunda distinção como 'Experiência Vinica Inovadora'. Com um design moderno, mas harmoniosamente conjugado com a traça original de uma casa do século XVIII, o The Wine House Hotel da Quinta da Pacheca mantém vivo o

espírito familiar da quinta. Um espírito patente no mobiliário e no conforto proporcionado pelos 15 quartos exclusivos, onde o vinho e a vinha são elementos sempre presentes. No restaurante degustam-se os pratos típicos durienses, mas com o toque requintado das tendências gastronómicas mais modernas e cosmopolitas, pelas mãos do talentoso chef Carlos Pires.

Provas explicadas e cursos de vinhos, 'wine shop', passeios, eventos, 'workshops' de cozinha e turismo 'à la carte', incluindo passeios de barco, de comboio, de helicóptero ou pedestres, são algumas das atividades disponibilizadas por esta unidade de enoturismo da Quinta da Pacheca.

Localizada no coração da Quinta da Pacheca está também a loja de vinhos ou wineshop, como é vulgarmente conhecida. Aqui é possível provar todo o portfólio de vinhos, incluindo algumas raridades, como os Reservas, Vintage, ou outros produtos que a quinta coloca no mercado, como doces ou azeite. Mais recentemente, passou a fazer parte do complexo enoturístico um WineBar, onde podem ser vividas experiências inesquecíveis com o carimbo da Pacheca. Concebido pelo arquiteto



COMO CHEGAR

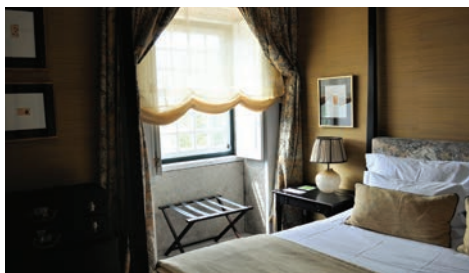
Rua do Relógio do Sol, 261,
Cambres, Lamego

T. +351 254 331 229

reservas@quintadapacheca.com

www.quintadapacheca.com

GPS: 41° 09' 19,89" N 7° 47' 51,77" O



Henrique Pinto, o novo Pacheca WineBar enquadra-se na arquitetura da propriedade e, num espaço de cerca de 30 metros quadrados, oferece um ambiente agradável e sugestivo que serve também de apoio à wineshop, bem como a qualquer visitante da quinta que pretenda relaxar e, ao mesmo tempo, experimentar novas sensações gastronómicas e vinicas.

A Quinta da Pacheca é ainda muito procurada para a celebração de momentos especiais, como casamentos, batizados

ou festas de aniversário, dado o seu enquadramento paisagístico e as excelentes condições de hotelaria e restauração. O complexo está também perfeitamente equipado com salas para workshops ou encontros de empresa.

Uma aposta de sucesso, que levou já Maria do Céu Gonçalves e Paulo Pereira, proprietários da Quinta da Pacheca, a investir num projeto de alargamento da capacidade hoteleira, face aos altos índices de ocupação, que vão muito para lá daquilo que costuma

ser a procura turística sazonal no Douro. Com 54 hectares de vinhedos plantados nos vales do rio Douro, a Quinta da Pacheca dispõe de oito imponentes lagares onde, sob a orientação da enóloga Maria Serpa Pimentel e do agrónomo Hugo Fonseca, são vinificados os tintos da Pacheca, fruto de produções anuais limitadas de vinhos do Douro D.O.C. e vinhos do Porto somente de categorias especiais.

Desde que a empresa foi adquirida, em 2012, pelos empresários Paulo Pereira e Maria do Céu Gonçalves, a produção conheceu um incremento muito considerável. Em apenas um ano, passou de entre 80 mil a 90 mil garrafas/ano, para 500 mil a 600 mil garrafas. Uma subida que se explica pela decisão de comprar quantidades significativas de uvas a outros produtores, e vinificá-las em centros de produção exteriores. Sem descurar o mercado português, o certo é que as exportações subiram em flecha e têm uma importância cada vez maior no volume de negócios e de vendas da Quinta da Pacheca. Brasil, China e Reino Unido são mercados preferenciais, mas a França assume especial relevância, uma vez que é um país onde os proprietários têm relações comerciais privilegiadas.



REGIÕES
5º FESTIVAL DO VINHO
DO DOURO SUPERIOR





5º Festival do Vinho do Douro Superior

> texto **Paulo Pimenta** > fotografias **D. R.**

De 20 a 22 de maio, Vila Nova de Foz Côa recebeu a 5ª edição do Festival do Vinho do Douro Superior, no pavilhão de feiras e exposições.

Quando, em 1877, D. Antónia Adelaide Ferreira comprou 300 hectares de terra virgem à câmara de Vila Nova de Foz Côa, tendo em vista a construção de uma exploração modelo usando para tal a sua já vasta experiência como produtora de vinhos, muito provavelmente, já teria em mente, para além da construção da linha de caminho-de-ferro, o desenvolvimento do enorme potencial da zona do Douro Superior para a produção de vinhos de excelência.

A confirmação da visão da 'Ferreirinha' fica bem patente depois da visita à 5ª edição do "Festival do Vinho do Douro Superior" organizada pelo mesmo município que colocou à venda em hasta pública os terrenos que então foram adquiridos por ela.

Este ano, o evento realizou-se do dia 20 ao dia 22 de maio e teve entrada livre. Depois de transpormos a entrada do Pavilhão de Exposições e Feiras – ExpoCòa – tínhamos acesso a cerca de 70 produtores de vinho que mostraram mais de 200 vinhos à prova. Os stands de sabores e as "tasquinhas" foram também cartão-de-visita do festival e, tanto no vinho como na comida, a maior parte dos produtos em exposição estavam à venda no próprio local.

O evento, como já nos habituou, não se limitou à mostra do vinho e da gastronomia destas paragens. O programa começou com o colóquio para profissionais do sector do vinho, subordinado ao tema 'Douro

Superior: Fronteiras da Liberdade' que contou com grandes nomes do vinho, da gastronomia e do jornalismo português, como Mateus Nicolau de Almeida, Luís Sottomayor e Mário Zambujal, entre outros.

As habituais provas comentadas foram três apresentando, no primeiro e no último dia, os grandes brancos e tintos do Douro Superior pelas mãos dos jornalistas e críticos de vinhos, da Revista de Vinhos, João Paulo Martins e Fernando Melo, respetivamente. No segundo dia, o Instituto do Vinho do Douro e Porto coordenou a prova estreante 'Vinhos do Porto em harmonização com chocolates'. O certame dinamizou ainda o 1.º Concurso de Azeites Virgem de Trás-os-Montes e Alto Douro.

O evento também contou com um extenso e completo programa de atividades para a comunicação social. Ao longo dos três dias, os jornalistas foram recebidos nas quintas de vários produtores. No primeiro dia do evento foi visitada a Quinta do Vale Meão e a Muxagatinhos. No segundo dia, os jornalistas foram recebidos na Quinta da Cabreira (Quinta do Crasto), e na Quinta da Terrincha. No último dia houve apenas uma visita à Quinta das Bandeiras (Quinta de La Rosa e Poeira).

Quando saímos do recinto do evento e refletimos na qualidade dos vinhos provados não podemos deixar de pensar que D. Antónia Adelaide Ferreira foi realmente uma visionária.



O 5º Concurso de Vinhos do Douro Superior contou com cerca de 150 referências. O júri composto por 37 jurados, de várias profissões atribuiu, para além dos vencedores, 19 medalhas de ouro e 29 de prata. E os grandes vencedores foram:

Melhor vinho branco - Passagem Douro Reserva 2015;

Melhor vinho tinto - Quinta do Grifo Grande Reserva 2011;

Melhor vinho do Porto - Maynard's Porto Colheita Branco 2007.



MÉRITO
BOAS QUINTAS



Nuno Cancela de Abreu soma a paixão que herdou, a experiência de 35 anos de carreira e as histórias que partilhou com todos aqueles que o acompanham nesta caminhada e que tornam possível todos os dias dos últimos 25 anos levar para o mercado os vinhos Boas Quintas.





25 Anos de Boas Quintas

> Texto **Maria Helena Duarte** > Fotografias **D. R.**

Em 1991 foi criada a Sociedade Agrícola Boas Quintas, 25 anos depois está conquistado o reconhecimento nacional e internacional e há uma grande vontade de fazer mais e melhor, motivos suficientes para a inauguração da nova adega e a apresentação de um vinho especial: o primeiro Dão Nobre – Fonte do Ouro Branco 2015.

A Sociedade Agrícola Boas Quintas, está sediada em Mortágua, Viseu, e nasceu em 1991 pela vontade de Nuno Cancela de Abreu após ter sido premiado no Concurso Nacional de Projetos de Jovens Agricultores Portugueses, o que permitiu a plantação de uma nova vinha na região do Dão, a construção de uma pequena adega na antiga casa de família em Mortágua e o lançamento da primeira colheita da marca “Fonte do Ouro”. O enólogo é o representante da quarta geração de uma família com tradição agrícola e vitícola, e tomou a decisão de dedicar toda a sua experiência e todo o seu conhecimento em viticultura e enologia, ao serviço de um projeto próprio que lhe permitisse criar vinhos de alta qualidade, carácter e personalidade tendo por base as vinhas plantadas nas “Quinta da Fonte do Outro” e “Quinta da Giesta”. Os resultados foram positivos. Em 2010 a empresa reorganizou-se e alargou a área de atuação a outras regiões. Em apenas cinco anos estava esgotada a capacidade e foi imprescindível investir numa nova adega e armazém, respondendo às exigências

do mercado. Este ano, 2016, ficará marcado pela comemoração do 25º aniversário da Sociedade Agrícola Boas Quintas.

Numa ótica de crescimento e de diversificação da produção e com um portefólio de vinhos alargado às regiões do Dão, Bucelas, Península de Setúbal, Alentejo, Porto e Douro, o projeto caracteriza-se por ter uma vocação eminentemente exportadora, exportando para 25 países 80% da sua produção (dados de 2015). A filosofia da Boas Quintas assenta na diversidade e, por esse motivo, defende que cada um dos seus vinhos transporta uma natureza e identidade próprias.

A nova adega foi oficialmente inaugurada no dia 27 de maio, com a presença de várias individualidades, mas antes disso a imprensa especializada foi convidada a visitar o espaço, participar numa prova vertical demonstrativa da qualidade dos vinhos e potencial de guarda / envelhecimento e a conhecer dois vinhos especiais, com edição limitada, para marcar a efeméride: Fonte do Ouro Dão Nobre Branco 2015 (1200 garrafas), o primeiro vinho branco

com designativo de excelência Dão Nobre alguma vez produzido na história enológica portuguesa, e o Fonte do Ouro Grande Reserva Tinto 2013 (2.800 garrafas).

O Fonte do Ouro Dão Nobre branco 2015 apresenta uma tonalidade amarelo citrino, clarinho, limpo. Aromas a fruta de polpa branca madura, ameixa amarela, ligeiro citrino, flores, tosta suave. Na boca é mais tropical, com especiarias, baunilha, madeira de excelente qualidade, frescura viva, bom corpo e volume, complexo, com grande potencial, termina persistente. O Fonte do Ouro Grande Reserva tinto 2013 tem cor rubi e no nariz uma grande frescura, é balsâmico, frutado, com notas de frutos pretos, ameixas, cerejas, vai crescendo no copo. Na boca é envolvente, a madeira a trazer complexidade para o conjunto, taninos macios mas firmes, frescura promissora, deixa um final seco, gastronómico e persistente.

Esta edição limitada comemora e homenageia a nobreza da região do Dão e as suas castas que permitiram criar dois dos mais distintos vinhos do primeiro quarto de século da empresa.



Prova especial: Fonte do Ouro e Quinta da Giesta

Quinta da Giesta branco 2009

Amarelo intenso, limpo. Fruta bem madura, ameixas amarelas, damascos, compota, elegante. Gordo, envolvente, com boa frescura, ainda vivo, mantém a fruta madura, harmonioso, termina persistente. (Encruzado, Malvasia, Cerceal)

Fonte do Ouro Encruzado 2010

Amarelo palha, limpo. Frutado, com destaque para os frutos brancos compotados, frutos de pomar, maçã reineta, notas de evolução. Na boca sente-se mais a evolução, mantém alguma mineralidade, frescura em bom nível, fruta bem integrada (na madeira), termina longo.

Fonte do Ouro tinto 1992

Rubi com intensos tons acastanhados, apresenta borras. Marcado pelos aromas de evolução. Bom corpo e volume, mais interessante na boca, taninos macios, final longo e seco. (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Trincadeira)

Fonte do Ouro Touriga Nacional 2000

Rubi com intensos tons acastanhados, limpo. Frutos pretos bem maduros, baunilha, especiarias. Bom corpo e volume, taninos macios, frescura ainda boa, com vida, muito agradável, ligeiro vegetal, seco no final, persistente, a pedir comida. Muto bom.

Fonte do Ouro Touriga Nacional 2001

Rubi com tons acastanhados, limpo. Balsâmico, com notas frescas, caruma, interessante. Bom corpo e volume, boa frescura, taninos macios mas firmes, madeira a conferir estrutura, gastronómico, ainda vivo, termina persistente.

Fonte do Ouro tinto Reserva 2005

Rubi com tons acastanhados, apresenta borras. Fresco, mentolado, com ligeiras notas vegetal seco, especiarias. Bom corpo e volume, taninos macios, frescura correta, gastronómico, com notas de evolução a dominar a boca, termina persistente. (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen)

Fonte do Ouro Touriga Nacional 2006

Rubi denso, com ligeiros tons acastanhados, com borras finas. Mentolado, fresco, cativante. Boca correta, sem deslumbrar, harmonioso.

Fonte do Ouro tinto Reserva 2007

Rubi com ligeiros tons acastanhados, ligeira borra. Aroma evoluído, com ligeiros traços de couro, animal, menos interessante. Na boca é muito seco, tem notas de especiarias, termina sem deslumbrar.

Fonte do Ouro Touriga Nacional 2011

Muito fresco, balsâmico, com notas mentoladas, fruta madura, muito bom. Boca com boa estrutura, bom corpo e volume, taninos macios mas firmes, frescura bem posicionada, especiarias, baunilha, tosta suave, complexo, persistente. Grande vinho.

Paradiso

tiki & co

LISBOA TEM UM ESPAÇO NOVO ESTE VERÃO NO JARDIM DO LISBON MARRIOTT HOTEL. INSPIRADO PELO SURF, HAVAI, TIKI BARES DOS ANOS 50, LADEADO PELAS PALMEIRAS E O AZUL DA PISCINA, O PARADISO TIKI & CO SERVE COCKTAILS E PRATOS LIGEIROS, PARA MOMENTOS DE PURA DESCONTRAÇÃO.

SEG-SEX - 12H>20H
SÁB - 12H>22H
DOM - 12H>20H

POOL PARTY

SÁBADOS - 15H>22H

LIVE BAND + DJ SET

Evento aberto ao público
(15€ consumo mínimo, acesso à piscina)



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





Quinta do Vales Vinho, enoturismo e arte... No Algarve!

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

"A Quinta dos Vales é uma soberba propriedade vitivinícola situada no coração do Algarve ocidental. De modestas raízes, esta propriedade com 44 hectares é agora considerada uma das melhores adegas no Algarve, reconhecida internacionalmente e com visitantes de várias partes do mundo". Assim se apresentam, e muito bem!

Já várias vezes tinha passado bem perto da Quinta dos Vales, situada em Estômbar, no Algarve, mas nunca com tempo para parar e visitar, provar vinhos, conversar e usufruir do espaço. Felizmente pude fazê-lo durante a minha primeira "Volta a Portugal de Copo na Mão", iniciativa já apresentada nas páginas anteriores.

Estar na Quinta dos Vales é bem melhor do que ver as fotografias já publicadas nas redes sociais ou outros suportes de comunicação. Há toda uma mística envolvente, que funde o espaço da adega, do hotel, das vinhas, do pequeno zoológico e das obras de artes "plantadas" em sítios estratégicos e que estimulam os sentidos. É impossível ficar indiferente. Mas há também um pouco de história, já que na propriedade há um antigo poço com 30 metros de profundidade e 80 degraus, esculpidos na pedra e no solo, que o levam até ao nível da água, e que pode ter sido descoberto pelos mouros.

Foi no final do séc. XX, em 1980, que as

primeiras vinhas foram ali plantadas, delas resultando a venda de vinhos a granel. Em 2006, Karl Heinz Stock, o atual proprietário, comprou a Quinta e em 2007 deu início a reformas extensas com um grande investimento em equipamentos, know-how e infraestruturas de habitação. Este projeto de modernização em grande escala permitiu a otimização do processo produtivo e a melhoria generalizada das condições em toda a propriedade.

Em todos os detalhes a opção recai sempre sobre a qualidade. Aliás, no que toca aos vinhos isso é bem visível pois são já um dos produtores líderes no mercado do vinho Algarvio. "A nossa marca Marquês dos Vales representa o melhor do vinho Algarvio através de uma deliciosa variedades de vinhos tintos, brancos e rosés. A prova do nosso sucesso está nas inúmeras medalhas e prémios (mais de 100 desde 2008)". Em 2014 nasceu uma nova marca: Dialog, um "requintado vinho que é testamento não só da nossa forte crença em processos de

controlo de qualidade rigorosos, mas também na nossa flexibilidade em aprender e criar produtos ainda melhores".

O produtor garante: "Queremos produzir a melhor qualidade possível, ainda que isso implique menor rentabilidade nos primeiros anos. Vinhos únicos e diversificados são o nosso objetivo, justificando a existência de 30 referências diferentes numa pequena produção de apenas 170 a 180.000 garrafas. A nossa preferência são os monocastas, seguindo-se os blends de duas castas, e assim sucessivamente... Todos eles produzidos sem quaisquer aditivos que possam manipular as características naturais dos vinhos".


Mas depois é preciso associar a qualidade ao valor a pagar. Alcançar e persuadir os clientes a pagar um preço mais elevado por um produto tão distinto revela-se "o verdadeiro desafio, mesmo que o produtor esteja disposto a reduzir a sua rentabilidade". Há um longo trabalho a fazer, nomeadamente junto da restauração para



que sejam capazes de sensibilizar os clientes a investir um pouco mais de forma a obterem uma “experiência inesquecível”. Atualmente os vinhos da Quinta dos Vales podem ser encontrados em restaurantes e cadeias de supermercados espalhados por Portugal, mas também em vários países como o Reino Unido, Alemanha, Suíça, Brasil, China continental, Malásia, Macau, Hong Kong e Singapura. Os estrangeiros que visitam o Algarve e a Quinta dos Vales (cerca de 25 mil por ano) são os melhores clientes.

Quisemos saber o que Karl Heinz Stock pensa do futuro, no mundo dos vinhos. “Prevejo uma forte cisão e clara distinção entre produtos industriais de baixo custo e distintos produtos de qualidade. Prevejo igualmente uma forte consciência por parte dos consumidores na distinção entre estes diferentes tipos de produtos. O próximo passo lógico é uma distinção mais vincada do nicho de mercado dos vinhos especiais”. E complementa: “Como

alemão, tinha a opção de entrar no negócio do vinho em qualquer região ou País... A minha opinião pessoal relativamente aos vinhos portugueses é de que, em média, são os melhores do mundo. É possível encontrar ótimos vinhos em qualquer lugar, mas em nenhum outro País vi uma tal diversidade de variedades e pequenas adegas. Isto torna o consumo de vinho muito mais interessante. Espero que possamos manter esta individualidade por muito mais tempo, não antevendo uma transição para industrialização. Escolhi Portugal e, especificamente, o Algarve, uma vez que aqui encontramos as condições ideais para produzir vinhos muito interessantes. A nossa propriedade vitivinícola foi a primeira a receber uma Medalha de Ouro internacional para um vinho branco no Algarve. Não fiquei surpreso... Na verdade, eu já tinha previsto este resultado mesmo antes de começarmos a produção. A minha primeira decisão, enquanto novo proprietário e gestor, foi a de



**MARQUÊS DOS VALES
EM PROVA**

**Marquês dos Vales
Grace Antão Vaz 2014
(17,5)**

**Marquês dos Vales
Grace Arinto 2014
(17,3)**

**Marquês dos Vales
Duo Verdelho & Alvarinho 2014
(17,0)**

**Marquês dos Vales
Grace Verdelho 2015
(16,5)**

**Marquês dos Vales
Selecta Malvasia Fina & Alvarinho 2015
(16,0)**

**Marquês dos Vales
Primeira Seleção branco 2015
(15,5)**

triplicar a plantação de uva branca. O clima solarengo, os solos duros que forçam as videiras a aprofundar as suas raízes, a proteção da Serra de Monchique face às nortadas... Tudo isto, em combinação com a permanente brisa marítima. Nada mais é necessário!”

A equipa da Quinta dos Vales é composta por 14 elementos, sendo a viticultura e enologia liderada por Marta Rosa, com consultoria de Dorina Lindemann e Paulo Laureano. Os vinhos da Quinta dos Vales, Marquês dos Vales e Dialog, resultam principalmente das castas brancas Arinto, Antão Vaz, Verdelho e Viognier, e das castas tintas Alicante Bouschet (proveniente de uma vinha relativamente nova mas que já dá origem a vinhos bastante complexos), Petit Verdot, Touriga Franca e Touriga Nacional. De referir que o Marquês dos Vales DUO (Touriga Nacional e Petit Verdot) 2012, o mais recente blend, foi distinguido com mais uma Medalha de Ouro no Concurso de Vinhos de Portugal.



LIFESTYLE
AREIAS DO SEIXO



Areias do Seixo

O Hotel Areias do Seixo nasceu do sonho de uma vida do casal Marta e Gonçalo, que em conjunto com o arquiteto Vasco Vieira e Rosarinho Gabriel, decoradora, desenvolveram um exemplo perfeito de harmonia, integração ambiental e sustentabilidade, pautado pelo bom gosto e originalidade.

Com um design de interiores de excelência e sofisticação, no Hotel Areias do Seixo a opção foi o recurso a materiais primários, como madeira, pedra, ferro e vidro, bem como várias peças de decoração étnicas e outras recicladas da construção do próprio hotel.

Linho puro, algodão, cores suaves, aromas de óleos essenciais que perfumam os espaços, completam a sensação de puro aconchego e bem estar.

Localizado em cima de uma falésia, tem o mar, as dunas e o pinhal como principal cenário. Inserido numa propriedade

repleta de vegetação autóctone, permite uma total envolvimento com a Natureza, onde o silêncio e a calma são uma constante.

Esta unidade é composta por quatro tipos de quartos: Gold, Tree, Land, Love. Têm como elementos comuns um terraço, vista de mar, lareira e jacuzzi. Cada um tem um estilo de decoração distinto, com destaque para uns mimos especiais, como por exemplo os Gold, em que se pode tomar um banho no jacuzzi sob o céu estrelado. Ou nos Tree, em que o chuveiro alto dentro do jacuzzi dá a sensação de chuva a cair. Ou nos

Com criatividade e paixão, o Chef Tiago recupera receitas antigas e muitas já esquecidas, dando-lhes nova vida.

Love, em que uma enorme banheira permite um romântico banho a dois. Todos eles se pautam por um luxo natural. E em todos se pode contemplar o pôr-do-sol sobre as dunas e o mar. As lareiras permitem no inverno o conforto e prazer sensorial da luz e do quente do crepitar da lenha. Os quartos



HOTEL AREIAS DO SEIXO

www.areasdoseixo.com

info@areasdoseixo.com

T.+351 261 936 340

ARTEH® - HOTELS AND RESORTS

info@arteh-hotels.com

www.arteh-hotels.com

não dispõem de televisão, para que o verbo "Sentir" não sofra qualquer distração. Existem também nove Villas, cada uma com três quartos, cozinha, terraço e piscina exterior. Estas absolutamente apropriadas para famílias, que podem aqui usufruir de toda a privacidade. A decoração é igualmente primorosa.

No restaurante, a filosofia é a "cozinha com amor". Pelas mãos do talentoso e criterioso Chef Tiago Santos, pratica-se uma gastronomia baseada essencialmente em produtos da região, e com respeito pela sua sazonalidade. Com criatividade e paixão, o Chef Tiago recupera receitas antigas e muitas já

esquecidas, dando-lhes nova vida. Os legumes, as ervas aromáticas e flores provêm da horta que existe na propriedade e são um denominador comum em todas as criações gastronómicas do Chef. Sem dúvida um deleite para qualquer comensal, numa atmosfera lindíssima, sempre com o mar à espreita.

No SPA, estão disponíveis tratamentos de aromaterapia, fitoterapia e ayurvédica, que permitem maximizar a sensação de relaxamento e pleno bem estar que o próprio hotel incute.

Existem diversas atividades ao ar livre. Passeios de bicicleta, visitas guiadas à

horta com a explicação do conceito de permacultura ali praticado, convívio dos hóspedes à noite em roda de um círculo de fogo, entre as dunas, e claro, uma praia atlântica com quilómetros de areal a perder de vista e quase intocada.

A estadia no Hotel Areias do Seixo é um brinde aos cinco sentidos e um privilégio inesquecível. Há poucos lugares assim no mundo. A apenas 45 minutos de Lisboa, podemos vivenciar este recanto de sonho, em que a excelência da hospitalidade e acolhimento nos fazem querer que cada momento ali passado dure para sempre.



JOSÉ SASSETTI

Campeões da Europa!

> texto José Sasseti > fotografia Shutterstock

Portugal é Campeão Europeu de Futebol pela primeira vez na história. Andámos a sonhar com um título desta dimensão durante décadas.

Desde o mundial de 66 em Inglaterra, passando pelo europeu de 84 em França e mais recentemente no europeu de 2004, aqui em Portugal, em que fomos finalistas vencidos, que tínhamos este sonho, esta esperança, de vencer.

Desta vez, com um treinador que já tinha dado provas da sua competência, quer nos clubes onde passou quer na seleção da Grécia que tinha dirigido com tanto sucesso, juntando ainda a sua crença e a sua fé, tão motivadora e inspiradora, com um lote de tão bons jogadores (alguns reconciliados pelo novo *leader*) de idades tão diferentes, juntando a irreverência dos jovens com a experiência dos mais velhos, sabendo comandar de forma superior estes homens, conseguimos um grande feito, para todos e para a nossa autoestima de país pequeno, sem dimensão e que luta contra as grandes potências do desporto europeu.

Sendo esta uma revista de vinhos o tema parece estar desenquadrado e sem sentido. Mas é precisamente por isso que decidi escrever sobre o tema. É que, tal como no futebol, também no mundo dos vinhos

nós, Portugal e nós portugueses produtores de vinho, somos tão pequenos e sem dimensão. Mas nós, com as nossas castas, o nosso clima e com os nossos enólogos, conseguimos ser os verdadeiros campeões, europeus e mundiais, na qualidade dos nossos vinhos. E digo isto sem qualquer medo de estar a ser exagerado: basta ver a quantidade de prémios, medalhas e distinções, que os nossos vinhos ganham por esses concursos, Europa e Mundo fora. Impressionante mesmo, pela percentagem relativa face a outros países que, dada a sua dimensão, não atingem os nossos números.

Tal como no futebol também isso nos deve encher de orgulho e autoestima. Podemos estar a falar dos melhores vinhos mas também nós temos os melhores e dos melhores para nos compararmos, sem medo de medir forças.

Mas nós, com as nossas castas, o nosso clima e com os nossos enólogos, conseguimos ser os verdadeiros campeões, europeus e mundiais, na qualidade dos nossos vinhos.

É por isso que este título de Campeões da Europa de Futebol é tão importante: nós, à nossa dimensão, mas com os nossos recursos, conseguimos ser os melhores. Uma lição que os nossos heróis dos relvados nos deixam e que temos que imitar e nos inspirar.





AUGUSTO LOPES

A Região Demarcada do Dão

> texto **Augusto Lopes** > Fotografia **Shutterstock**

A vinha é cultivada na região do Dão desde tempos muito remotos e é a partir de 1390 e 1545 que os vinhos desta região receberam proteção nos reinados de D. João I e de D. João III. Os vinhos produzidos na região do Dão desfrutam de renome já secular, tendo a sua tipicidade sido legalmente reconhecida pela Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908, que delimitou a sua área de produção, e, posteriormente, pelo Decreto de 25 de Maio de 1910, que regulamentou a sua produção e comercialização.

A área geográfica da região do Dão abrange os distritos de Coimbra, Guarda e Viseu, sendo que a denominação se subdivide em sete: Alva, Besteiros, Castendo, Serra da Estrela, Silgueiros, Terras de Azurara e Terras de Senhorim. Neste terroir a vinha é cultivada em solos de predominância granítica porfiroide com grandes cristais de feldspato rosados que constituem o substrato do solo onde estão implantadas 97% das cepas. A sua facilidade de drenagem e baixa fertilidade são adequados para a produção de vinhos de qualidade.

O clima da Região Demarcada do Dão é nitidamente marcado pelos acidentes geográficos da Estrela, Buçaco, Caramulo entre outros, que a circundam e que a protegem da influência atlântica. Genericamente, pode-se afirmar que o clima desta região é temperado, sendo a influência mediterrânica superior à atlântica. A região reúne as condições para ocorrência de geadas no fim do Inverno e princípio da Primavera, que se dão quando o ar frio desce das montanhas envolventes e se acumula no planalto mais abaixo. As vinhas com pouca drenagem deste ar frio são bastante atacadas pela geada. As chuvas no momento da floração são o terror dos viticultores. A rede hidrográfica constituída pelo Rio Mondego e seus

afluentes contribui para o balanço das temperaturas médias anuais.

Temperatura média anual entre 14°C - 16°C.
Temperatura média no Verão: 18°C - 20°C.
Amplitude térmica diária máxima no Verão de 20°C.

A precipitação média anual varia entre 1100 mm nas zonas mais a nordeste e 1600 mm nas zonas mais a oeste e concentra-se no Outono e Inverno. É frequente a queda de granizo nos meses de Maio e Junho. Insolação média anual de 2650 horas. Ventos dominantes de este e sudeste.

A exemplo do que acontece em muitas regiões da Península Ibérica e Itália, também o Dão tem inúmeras castas ao contrário do que acontece na maioria dos países vinícolas do mundo. A justificação prende-se com a enorme instabilidade climática da região que é dotada de uma diversidade de castas adaptáveis às mais variadas condições climáticas. Já em 1532 Ruy Fernandes o tinha compreendido resumindo a poucas palavras as razões dos viticultores: "As uvas de muitas castas, que se não vingam umas, vingam outras".

As castas nobres brancas desta sedutora região são as Encruzado, Bical, Cerceal, Malvasia Fina e Verdelho, sendo que nas tintas temos a Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Jaen e Rufete.





EVENTO
HOTEL DO SADO



White Wine Party 'pintou' Setúbal de branco

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **Nuno Baptista**

No passado dia 30 de julho, cerca de 500 pessoas participaram na primeira 'Festa Branca' tendo o vinho como elo de união entre os convivas: vinho branco, claro! Setúbal foi a cidade escolhida e o Hotel do Sado o anfitrião.

Setúbal foi a cidade eleita para receber a primeira 'Festa Branca' dedicada aos vinhos e espumantes: White Wine Party realizou-se no passado dia 30 de julho, no Hotel do Sado Business & Nature.

Num cenário absolutamente divinal, com

vistas sobre a cidade de Setúbal, Tróia, o rio Sado, toda a zona ribeirinha, Serra da Arrábida... A revista Paixão pelo Vinho reuniu produtores de vinhos e espumantes brancos, de várias regiões de Portugal e tendo como convidados os vinhos rosé e

Moscatel de Setúbal. Da região anfitriã, a Península de Setúbal, marcaram presença a Casa Ermelinda Freitas, a Adega Camolas e a Adega Fernão Pó; do Alentejo estiveram a Herdade das Servas, a Vinha das Virtudes, RG-Rovisco Garcia e a Her-





dade da Candeeira; a representar a Bairrada, exclusivamente com espumantes, esteve presente a Vinícola Castelar; por Lisboa a Quinta do Gradil; com vinhos de várias regiões a Wine With Spirit surpreendeu pela imagem e qualidade dos vinhos; e, finalmente, um projeto nacional bem arrojado – Escandaleira – vinho branco e rosé em lata, que fez as delícias de todos. Foram provas inesquecíveis, promovendo

a troca de conhecimentos, o contacto direto com os produtores e enólogos e, claro, muitos brindes ao longo da tarde e noite, ao som da música do DJ Monchike. Sempre em ambiente de festa, a White Wine Party é um evento descontraído, elegante e com muito glamour, tendo Dress Code obrigatório de uma peça de roupa branca (ou acessório). Estiveram cerca de 500 pessoas na festa e a opinião foi unânime: “muito bom!”.

No dia 15 de outubro a revista Paixão pelo Vinho regressa a Setúbal e ao Hotel do Sado para a realização da primeira festa vínica em noite de Lua cheia: Moonlight Wine Party.





EVENTO
LISBON MARRIOTT HOTEL



Hello Summer Wine Party

Evento reuniu mais de 500 pessoas num brinde ao verão e à vitória da Seleção Portuguesa de Futebol.

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **OnPhoto Agency**

No passado dia 30 de junho, realizou-se nos jardins do Lisbon Marriott Hotel a festa vinica Hello Summer Wine Party, organizada pela revista Paixão pelo Vinho. O evento reuniu mais de 30 produtores de

vinhos e muitas propostas portuguesas e estrangeiras, entre vinhos já reconhecidos e premiados e novas colheitas. No decorrer do evento realizaram-se três 'Provas Especiais', que se refletiram em experiên-

cias sensoriais inesquecíveis. João Cham-bel, distinguido como 'Sommelier do Ano 2015' e a trabalhar na Garrafeira Estado D'Alma, em Lisboa, apresentou a primeira 'Prova Especial' – "O mundo dos vinhos





antigos” –, depois foi a vez de Joana Maçanita, enóloga, que apresentou “ONE Wine TWO Winemakers – Maçanita Vinhos”, uma prova com cheiro e sabor a Douro e toda a qualidade a que os irmãos Joana e António Maçanita já nos habituaram. Por fim, Bernardo Cabral, enólogo, distinguido como ‘Enólogo do Ano 2015’, apresentou “Terroirs do sul”, vinhos especiais, nascidos em *terroirs* únicos.



Para acompanhar as provas de vinhos o Chef António Alexandre preparou uma seleção de queijos e enchidos, apresentados em tábuas de aspecto verdadeiramente divino. Nos jardins do Marriott foram criados três *Football Lounges* para que todos pudessem dar muita força à Seleção Portuguesa de Futebol. A alegria da vitória refletiu-se em muitos brindes e coloriu a festa de verde e vermelho.

No dia 8 de setembro os vinhos regressam ao Marriott para a Bye Bye Summer Wine Party.

Estiveram presentes na Hello Summer Wine Party: RG Rovisco Garcia – Alentejo; Quinta do Gradil – Lisboa; Quinta do Cerrado da Porta – Lisboa; Enoport United Wines (várias regiões); A Serenada – Vinhos Serras de Grândola (Península de Setúbal); Adega de Favaio – Douro; Roquevale –





Alentejo; Companhia das Lezírias – Tejo; Monte da Ravasqueira – Alentejo; Herdade Grande – Alentejo; Quinta da Lixa – Vinho Verde; Fita Preta – Alentejo; Maçanita Vinhos – Douro; Casa de São Matias – Dão; Quinta de Lemos – Dão; Herdade das Servas – Alentejo; Vinícola Castelar – Bairrada / Douro / Alentejo; Quinta das Arcas – Vi-

nho Verde; CARMIM – Alentejo; Wines and Winemakers by Saven (várias regiões); Lua Cheia em Vinhas Velhas – Douro; Pegos Claros – Península de Setúbal; Porto Rédua – Douro / Vinho do Porto / Cocktails; Alteia Vinhos – Douro; Casa da Calçada – Vinho Verde; Santos & Seixo – Douro / Alentejo; Quinta da Plansel – Alentejo;

Vinilourenço – Douro; Adega do Cartaxo – Tejo; Quinta do Encontro – Bairrada; Cave Central da Bairrada – Bairrada; H.O. Horta Osório – Douro; Baldi Drinks (várias bebidas); Champagne Drappier; Astoria - espumantes e proseccos; Dolce Lunato e Fior di Pesco – Lambruscos e Gin Roby Marton.





entrada 8€ oferta de copo | provas especiais 10€ | entrada + prova especial 15€
DJ music & sunset party | petiscos & snacks @ Paradiso

Organização

purple^{ME}

revista
paixão^{ME} pelo VINHO

LISBON MARRIOTT HOTEL
Av. dos Combatentes | 1600-042 Lisboa
INFO: +351 211 352 336 | f BYE BYE SUMMER



MUST HAVE
TENTAÇÕES

must



**CASA ERMELINDA FREITAS
MOSCATEL ROXO DE
SETÚBAL SUPERIOR 2009**

O Moscatel Roxo de Setúbal Superior 2009 da Casa Ermelinda Freitas, foi considerado o 5º melhor Moscatel do Mundo no concurso "International Competition Of The Best Muscats in The World 2016". De referir que o ano de 2016 está a ser o melhor ano de sempre para Casa Ermelinda Freitas, tendo já obtido 52 Medalhas de Ouro, 55 Medalhas de Prata e 13 Medalhas de Bronze, nos concursos mais importantes em Portugal, China, Rússia e França.



**GIN
MONKEY 47**

Enriquecido com 47 botânicas distintas na sua composição, Monkey 47 assume-se como um gin ultra premium, complexo que não precisa de infusão para otimizar o seu sabor - basta adicionar, no máximo, uma casca de limão.



TIPSY

É a mais recente peça produzida na Corticeira Amorim para a MATERIA, uma coleção de objetos inéditos de cortiça que se integram de modo fluido e funcional nas vivências do dia a dia. Desenvolvido pelo designer japonês Keiji Takeuchi, o novo suporte para uma garrafa de vinho reforça a ligação da coleção com o mundo do vinho. TIPSY é uma peça de estética minimalista, que remete para um equilíbrio entre a arte e a funcionalidade e que tira partido das características da cortiça, em particular das suas propriedades tácteis.

have

VINHA DO AVÔ QUINTA DE LOUROSA

A Quinta de Lourosa é, desde sempre, um projeto familiar de ciência, experimentação e paixões. E assim nasceu mais um vinho especial, elaborado das colheitas de 2013, 2014 e 2015 dum lote selecionado de uvas da “vinha do avô” (o Rogério e o Albino), da casta Arinto (plantada há 32 anos), fermentado e estagiado em barricas de carvalho francês usado.

Revela aroma de maçã madura e tostados, na boca sente-se frescura e uma grande longevidade.

Só existe em garrafas magnum.



MARQUÊS DE BORBA ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2013

DOC Alentejo | Pinot Noir, Touriga Nacional e Aragonez
João Portugal Ramos apresentou, em Lisboa, o primeiro espumante rosé. Revela um aspeto límpido, com bolha fina e persistente, e um aroma complexo com notas de citrinos e biscoitos. Na boca revela elegância e frescura, com um final seco e longo, que no conjunto se traduz harmonioso. Acompanha bem pratos de peixe e mariscos, comida oriental e pastas.



101 GRANDES VINHOS POR MENOS DE 10 €

A Esfera dos Livros | João Afonso

Ajudar os portugueses a comprar bem e barato é o principal objectivo deste livro do crítico João Afonso. É mais uma boa ferramenta para descobrir o apaixonante mundo do vinho português.



HÉLIO LOUREIRO

SAUDADE!

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

"E por falar em saudade
Onde anda você?"
Vinícius de Moraes

Quis voltar ao Algarve e assim cumprir o que em tempos tinha dito, viver no local mais emblemático do turismo nacional e mais procurado por nacionais e estrangeiros.

Viver nestes reinos algarvios é uma dádiva dos deuses, trabalhar aqui um deleite, quer pelos produtos que abundam em qualidade, quer em diversidade.

A minha nova casa é o Dunas Douradas Beach Club um dos mais belos resorts do mundo com uma localização ímpar onde o acesso à praia se faz ao abrir de uma cancela. Este espaço gastronómico está ainda em fase de reconstrução, não tenho a pretensão de vir ensinar nada, mas antes fazer a cozinha que gosto sem rótulos, apenas e somente cozinha que traga prazer a quem a prova e deixe saudades e vontade em voltar.

Serei capaz? O tempo dirá. Acredito que num espaço destes onde o mar se avista e o tempo nos convida a viver o espaço exterior, será possível um encontro com a tradição portuguesa e os vinhos nacionais, bem como um compromisso com a comunidade grande de estrangeiros que aqui reside.

O Algarve continua a ser mágico, tem a poesia da serra que muitos ainda não co-



nhecem, a frescura do mar, a paixão das praias e uma gastronomia riquíssima e ainda com tanta coisa para descobrir.

Muitos chamam a este triângulo - Almancil, Quinta do Lago e Vale do Lobo - o triângulo dourado, não o é apenas pelas magníficas casas, mas também pelos inúmeros e belíssimos restaurantes e hotéis que estão numa das mais belas regiões do Algarve.

Portugal tem esta facilidade que nos permite em meia dúzia de horas atravessar em autoestrada esta nação que tanto me orgulha de chamar a minha Pátria, sei que muitos acharão que estou agora longe da minha cidade do Porto, berço da minha existência, cidade do meu coração, mas estou o suficientemente perto para poder continuar com os meus projetos.

No Dunas Douradas Beach Club têm agora uma nova casa à vossa espera, com o velho amigo de sempre, espero

O Algarve continua a ser mágico, tem a poesia da serra que muitos ainda não conhecem, a frescura do mar, a paixão das praias e uma gastronomia riquíssima e ainda com tanta coisa para descobrir.

que consiga levar a bom porto este navio e um dia quando os receber por cá, regressando a casa, tenham saudades e voltem rápido, sinal que cumpri a minha missão, dar prazer e faze-los, por momentos, ter uma experiência pantagruélica que lhes agrade. Saudades!



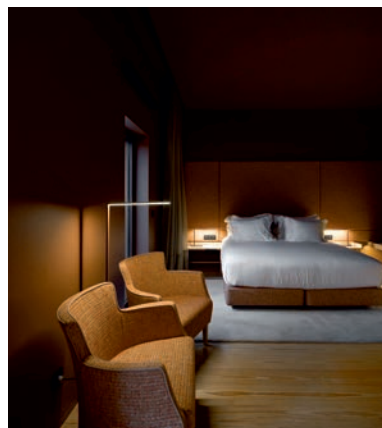
MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL



QUINTA DA LIXA

MONVERDE – WINE EXPERIENCE HOTEL, O HOTEL VÍNICO DA QUINTA DA LIXA EM PERFEITA HARMONIA COM OS 20HA DE VINHA QUE O RODEIAM. APRECIE AS VINHAS, ENVOLVIDAS PELO VERDE DA PAISAGEM E SINTA OS AROMAS FRESCOS. REPOUSE OS SENTIDOS NO WINE EXPERIENCE SPA. DEPOIS, DESPERTE-OS NA NOSSA ADEGA, PARTICIPANDO NOS PROCESSOS DE VINIFICAÇÃO COMO ENÓLOGO POR UM DIA. NO FINAL, DEIXE-SE SEDUZIR PELAS NOTAS FLORAIS DOS NOSSOS VINHOS E ENTREGUE-SE AOS INTENSOS SABORES DA GASTRONOMIA REGIONAL. VENHA DESCOBRIR UM MUNDO DE PURO ENCANTO.

MONVERDE – WINE EXPERIENCE HOTEL, THE WINE HOTEL FROM QUINTA DA LIXA IN PERFECT HARMONY WITH ITS SURROUNDING 20HA OF VINEYARD. ENJOY THE VINEYARDS, SURROUNDED BY THE GREEN LANDSCAPE, AND FEEL THE FRESH AROMAS. REST YOUR SENSES IN THE WINE EXPERIENCE SPA. AFTER, AWAKE THEM IN OUR CELLAR, PARTICIPATING IN OENOLOGY PROCESSES AS AN OENOLOGIST FOR ONE DAY. IN THE END, LET YOURSELF BE SEDUCED BY THE FLORAL HINTS OF OUR WINES AND SURRENDER TO THE INTENSE FLAVOURS OF THE REGIONAL GASTRONOMY. DISCOVER A WORLD OF SHEER DELIGHT.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
BE RESPONSIBLE. DRINK WITH MODERATION.

www.monverde.pt www.quintadalixa.pt



delicious!



délicieux!



köstlich

delícia de verão!

Sparkling Rosé

ADEGA DE
FAVAIOS
— DESDE 1952 —

