67 . Trimestral . Elogio aos cinco sentidos

Paixão pelo VINHO



Especial
Must-Have for Xmas
Destinos de sonho
Estrelas Michelin

Brancos de inverno
Elegantes e ousados, são os nossos vinhos de eleição para os dias mais frios.

Revista Paixão Pelo Vinho • Gastronomia, Turismo e Lifestyle • 10º Aniversário

Alentejo
TINTOS PREMIUM
Deixe-se seduzir pelos extraordinários tintos alentejanos, perfeitos para brindar!

2016 . PORTUGAL CONTINENTAL €4.90
5 607727 070252 00067

ARMAND DE BRIGNAC | BARCA VELHA 2008 | HERDADE DA CANDEEIRA | HERDADE DO FREIXO | HERDADE DAS SERVAS
L'AND VINEYARDS | QUINTA DOS ABIBES | QUINTA DO QUETZAL | VINÍCOLA CASTELAR | TOMBA LOBOS



CASINO FIGUEIRA

14 DE JANEIRO DE 2017

AMORIM

purple

casino figueira

PRÉMIOS ESPECIAIS

★10 ANOS★

ADEGA COOPERATIVA

ARQUITETURA

BLOG DE VINHOS

COZINHEIRO GERAÇÃO XXI

COZINHEIRO MÉRITO

CRITICA DE VINHOS

ENÓLOGO GERAÇÃO XXI

ENÓLOGA MÉRITO

ENÓLOGO MÉRITO

ENÓLOGO VINHOS GENEROSOS

ENOTURISMO COM DORMIDA

ESCANÇÃO

INOVAÇÃO NO VINHO

PAIXÃO PELO VINHO

PRODUTOR GERAÇÃO XXI

PRODUTOR MÉRITO

PRODUTOR VINHOS GENEROSOS

PRODUTOR VINHOS ESPUMANTES

REGIÃO VITIVINÍCOLA

VITICULTURA

Não poderia haver melhor forma de celebrar o nosso 10º Aniversário: a distinguir profissionais, empresas e entidades que se destacaram, conquistando-nos com a 'paixão' que empenharam em cada projeto nestes 10 anos de Revista Paixão Pelo Vinho!

Índice

005. Editorial
008. Novidades
010. Evento
Wine Fest 2016 Porto
011. Flash
Justino's Casino Figueira
Barca Velha 2008
014. Fora de Série
Armand de Brignac

015. Bloggers Place
Contra-rótulo
016. Prova Regular de Vinhos
Novidades vínicas
Todas as regiões
034. Mérito
Vinícola Castelar
038. Paixão pela Distribuição
JL Vinhos
042. Mundo do Vinho
Wine in Azores
044. Regiões
ECV Bairrada





046. Flash
Confraria dos Enófilos do Dão
048. Fora de Série
Casa de Santar Dão Nobre
049. Cegos por Provas
Cegos por: Lisboa
050. Revelação
Quinta dos Abibes
054. Terroirs e Estilos Portugueses
Távora-Varosa
055. Na Minha Modesta Opinião
As garrafas Magnum



056. Tema de capa
Brancos de Inverno
Prova de Vinhos
064. Tema de capa
Alentejo
Prova de tintos *premium*
076. Arquitetura
Herdade do Freixo



080. Enoturismo
L'AND Vineyards Resort
082. Destaque
Quinta do Quetzal
084. Novidade
Herdade das Servas Unoaked
086. Destaque
Parras Wines no Alentejo
088. Cinco sentidos
Tomba Lobos
090. Cozinha com Identidade
Taberna Típica Quarta-feira
092. Paixão pela Cozinha
Estrelas Michelin



096. Destinos com Sabor
São Tomé e Príncipe
100. Refúgios
Quinta da Lágrimas - Coimbra
Palácio da Lousã - Lousã
Hotel Lusitano - Golegã
Lisbon Marriott Hotel - Lisboa
Martinhal Sagres Resort - Sagres



110. Must Have for Christmas
Livros, goumet, bebidas
120. Evento
Moonlight Wine Party
122. Janela Aberta
Paris

purple ME

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

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

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, Hélio Loureiro, João Pereira Santos, José Sassetti, Marco Lourenço, Paulo Pimenta, Manuel Baiôa, Maria Helena Duarte, Miguel Borges, Paulo Pimenta, Pedro Moura, Sérgio Costa Lopes, Susana Marvão.

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

Provadores
André Guilherme Magalhães, Carlos Janeiro, Diogo Cova, Frederica Grenate Rosa Santos, João Pereira Santos, João Rato, Marco Lourenço, Maria Helena Duarte, Mário Conde, Paulo Pimenta, Pedro Moura, Valéria Zeferino.

Consultor em Enologia
Osvaldo Amado

Negócios e Marketing
Hugo Henriques: +351 913 431 454
purplesummer.hh@gmail.com
Mário Conde: +351 918 561 170
purplesummer.mc@gmail.com
Sónia Rebelo: +351 910 500 780
purplesummer.sonia@gmail.com

Arte
José Barbosa

Impressão
LusoImpress, S.A.

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

Siga-nos

Revista Paixão Pelo Vinho
www.paixaopelovinho.pt

Periodicidade trimestral
Outubro/Novembro/Dezembro 2016

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



Capa **Fotografia** Subbotina Anna **Shutterstock**

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



MARIA HELENA DUARTE
Diretora

Este ano foi fantástico! Portugal conquistou o mundo, e não falo só do futebol e outros desportos que nos elevaram aos lugares cimeiros dos pódios. Falo-vos do turismo, de como as cidades do Porto e de Lisboa estão entre as preferidas como destinos de eleição; do Douro em toda a sua imponência, que deslumbra e encanta; falo-vos da nossa gastronomia, dos nossos cozinheiros e suas equipas, cada vez mais convidados a representar Portugal pelo mundo e a conquistarem cada vez mais Estrelas Michelin. E, claro, falo-vos do vinho, esta bebida que tanto nos apaixona. Nunca os vinhos portugueses usufruíram de tanta visibilidade e de tantas distinções como este ano. Nós, portugueses, estamos a fazer renascer o espírito de conquistadores, motivados pela alma lusitana que faz parte do código genético, há algum tempo esquecido por crises e 'percalços' diversos. Somos grandes. Somos empreendedores. Somos vencedores!

Para a revista Paixão Pelo Vinho o balanço também foi muito positivo. As audiências cresceram exponencialmente, as *Wine Parties* realizadas de norte a sul mobilizaram mais de 5000 pessoas, e comemoramos o nosso 10º Aniversário. Estamos tão felizes que decidimos dizer "obrigado" e premiar as empresas e profissionais dos vários sectores que se destacaram ao longo dos últimos 10 anos. Assim, no dia 14 de janeiro, no Casino Figueira, na Figueira da Foz, vai realizar-se uma cerimónia de entrega de prémios: Prémios Especiais 10 Anos de Paixão Pelo Vinho. São 20 as categorias, com 10 nomeações cada, sendo apenas um dos nomeados premiado com um lindo troféu desenhado pela Teresa Vaz e produzido com o apoio da Amorim & Irmãos. Para a equipa Paixão Pelo Vinho cada um dos nomeados é já vencedor, pois num país tão dinâmico e com tantas empresas e profissionais de sucesso, estar entre os 10 melhores é manifestamente um feito 'apaixonante' e, assim, também receberão uma recordação em formato de Certificado. Parabéns a todos! Parabéns Portugal!

Esta edição está recheada de tentações, ou não estivéssemos a chegar à época festiva mais aguardada do ano: o Natal. Escolhemos os vinhos tintos *premium* do Alentejo e, esta região, em particular, para destacar e dar a conhecer melhor nas várias valências. Para contrabalançar os vinhos brancos com estágio em madeira – os brancos de inverno – são, também a nossa sugestão para este período do ano. Há vinhos fantásticos para provar e conhecer melhor, confira nas páginas das classificações das provas cegas. E depois há artigos sobre a atualidade, um pouco por todo o país vinhateiro, uma seleção de propostas de refúgios para uns dias a relaxar e a descobrir Portugal (sem esquecer de visitar produtores, restaurantes, património...) e propostas para as compras da quadra natalícia. Para consumo ou para oferecer, a palavra de ordem é "partilhar".

Ergo o copo num brinde, com votos de um Feliz Natal para si e para a sua família, esperando que 2017 seja um ano, simplesmente, fabuloso!

Prova cega 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 Aeroporto, Lisboa, com copos Schott Zwiesel Din Sensus. O painel de provadores selecionado pretende estabelecer uma relação de equilíbrio entre especialistas e consumidores em geral.

Classificação

<10,00 Defeituoso ou desequilibrado.

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

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

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

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

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


ANDRÉ MAGALHÃES


CARLOS JANEIRO


DIOGO COVA


FREDERICO ROSA SANTOS


JOÃO PEREIRA SANTOS


JOÃO RATO


MARCO LOURENÇO


MARIA HELENA DUARTE


MÁRIO CONDE


PAULO PIMENTA


PEDRO MOURA


VALÉRIA ZEFERINO

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

MARQUÊS DE MARIALVA

CONDE DE CANTANHEDE

NOBREZA RECONHECIDA



ADEGA DE CANTANHEDE

LAUREADA COM MAIS DE 300 DISTINÇÕES NOS ÚLTIMOS 6 ANOS

ADEGA de CANTANHEDE

TLF: +351 231 419 540
FAX: +351 231 420 768

GERAL@CANTANHEDE.COM
WWW.CANTANHEDE.COM

60 ANOS 1954 - 2014 VINHOS COM CARÁCTER

96 PRÉMIOS 2014 AWARDS

SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO - DRINK RESPONSIBLY

Arca Nova Vinhão PRIMORIS 2016

"Em dia de S. Martinho, come-se castanha e bebe-se vinho novo". Este foi mote para a apresentação do Arca Nova Vinhão Primoris 2016, DOC Vinho Verde, pelo enólogo Fernando Machado, no Café Garrett do Chef Leopoldo Garcia Calhau. O almoço pleno de sabores do outono, resultou numa perfeita harmonização com um vinho de cor carregada, denso, frutado, muito expressivo e, como disse o enólogo, "um vinho feito à moda antiga".



VINHOS DA REGIÃO DE LISBOA PREMIADOS

A Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa) apresentou os 31 vinhos e aguardentes da região premiados no Concurso de Vinhos de Lisboa 2016, tendo atribuído 24 medalhas de ouro e 7 de prata. "É com grande satisfação que premiamos o que de melhor se faz na Região de Lisboa, na qual se tem desenvolvido um excelente trabalho em prol da crescente qualidade e, consequente, aceitação dos vinhos no mercado" afirmou Vasco d'Avillez, presidente da CVR Lisboa. No total, foram 106 os vinhos e aguardentes que estiveram a concurso, tendo 57 deles passado à fase final. Destacamos as Medalhas de Ouro. Vinhos brancos (tranquilos): Adega Mãe Chardonnay 2014; Chateau de Sta Maria Chardonnay 2014; CSL Viosinho 2015; Morgado Sta. Catherina 2013; Mundus Escolha 2014; Quinta da Espiga 2015; Quinta das Cerejeiras Reserva 2012; Quinta do Gradil Sauvignon Blanc & Arinto 2015. E nos vinhos tintos (tranquilos): Critterium Reserva 2015; Dory Reserva 2012; Fonte das Moças 2013; Monte Judeu Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon 2015; Mundus Reserva 2010; QSB 2011; Quinta do Gradil Reserva 2014; Quinta do Monte d'Oiro Lybra Syrah 2013; Reserva da Amizade Reserva 2014; Reserva do Passo Reserva 2014; Sanguinhal Touriga Nacional 2014; Terras do Rendeiro 2013. Na categoria de vinhos espumantes só o Quinta da Romeira Bruto 2012 saiu vencedor. Nos licorosos o Ouro foi entregue a: Capicua Touriga Nacional 2012. A Aguardente com Denominação de Origem Adega Cooperativa da Lourinhã 22.ª Série Aguardente Velha XO e a Quinta do Rol Aguardente Velha XO também saíram premiadas com a tão desejada Medalha de Ouro.



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



CARVALHAS MEMORIES
Vinho do Porto do séc. XIX

Pudessem o rio Douro ou a região vinhateira falar e as suas palavras incluiriam um capítulo dedicado à Real Companhia Velha, a mais antiga empresa de Portugal. Fundada a 10 de Setembro de 1756, a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, também denominada Real Companhia Velha, completou recentemente 260 anos, efeméride que é assinalada com o lançamento de um singular Vinho do Porto do século XIX. O 'Carvalhas Memories' estará disponível numa edição comemorativa, limitada a 260 garrafas numeradas e com um PVP de € 2.750,00



Fotografia: Público

BARÃO VON BRUEMMER
"Nunca é tarde para mudar"

Há pessoas cuja vida daria para inspirar verdadeiras obras literárias, romances, levantamentos históricos, testemunhos reais... Histórias muitas. O Barão von Bruemmer deixou-nos recentemente e a sua marca ficou bem presente em tudo que tocou. Nasceu na Letônia, na Curlândia, mas viveu em vários países. Estudou direito e teve sempre uma vida profissional preenchida e plena de experiências. Ultrapassou e sobreviveu a duas Guerras Mundiais. Aliás, é um sobrevivente. Não cedeu a uma meningite, nem a um cancro. Apaixonou-se Portugal e por cá ficou até ao fim da sua vida: 105 Anos de vida. Acreditava que nunca era tarde para mudar e assim viveu, em mudança e renovação. Comprou e reconstruiu a Quinta Casal de Santa Maria, em Colares, decidiu ser viticultor tinha "apenas" 96 anos. Criou cabras e cavalos de puro-sangue árabe. E queria fazer mais. Deixamos o nosso brinde num elogio eterno à sua vida.



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









Wine Fest 2016 Porto

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

Foi uma experiência sensorial inesquecível. Perto de 800 pessoas encheram o Salão Nobre do edifício da Alfândega do Porto, para provar os mais de 200 vinhos disponíveis no Wine Fest 2016 Porto!

Depois do sucesso de Lisboa, a cidade invicta recebeu a 19 de novembro a primeira edição do evento vínico Wine Fest 2016 Porto by Wine Club Portugal. E não podia ter corrido melhor. O público aderiu e o Salão Nobre do edifício da Alfândega do Porto encheu-se com quase 800 apreciadores de vinhos. Luís Gradíssimo, fundador do Wine Club Portugal e organizador do evento, não tem dúvidas em afirmar: "Superamos as expectativas e o público elogiou muito os vinhos e o Wine Fest 2016 Porto. Não há qualquer dúvida, para o ano vamos voltar!"

Efetivamente e, como prometido, foi mesmo, uma experiência sensorial inesquecível! Com uma representação de cerca de 90% das regiões produtoras de vinhos em Portugal o Wine Fest 2016 Porto contou com a presença de 34 produtores criteriosamente selecionados e seguramente mais de 200 vinhos Premium disponíveis para prova.

A Quinta do Regueiro deslumbrou com os seus Alvarinhos e a Quinta do Ferro com os Vinhos Verdes. Do Douro estiveram os Lua Cheia em Vinhas Velhas; os D. Graça da Vinilourenço; Quinta de Cottas; os Aneto de Francisco Montenegro; Esmero; Quinta do Todão; Quinta de Ventozelo; Maçanita Vinhos; Quinta da Devesa; Restrito; e Vasques de Carvalho, que também não poderia ter faltado à chamada. Os vinhos Casal Faria estiveram em representação da emergente região de Trás-os-Montes. Pela Bairrada, os vinhos e espumantes da Casa de Saima e das Caves do Solar de São Domingos foram, também, excelentes escolhas para brindar. A região do Dão deslumbrar com os vinhos da Quinta de Lemos; da Casa da Passarella e da Quinta do Mondego. A Quinta do Cardo fez as honras pela Beira Interior. A Casa Cadaval levou vinhos e espumantes nascidos no terroir do Tejo. Percorrendo o país, os vinhos Lisboa, cada vez mais reconhecidos, marcaram presença com a Quinta da Romeira; Joaquim Arnaud; Quinta de Pancas; Companhia Agrícola do Sanguinhal; e o delicioso vinho generoso DOC Carcavelos Villa Oeiras. A Herdade de Pegos Claros proporcionou grandes provas com os seus tintos. Do Alentejo foi possível provar os vinhos Monte da Ravasqueira e MR Premium; da Herdade Grande; da Fita Preta; e ainda Lima Mayer; Herdade do Arrepiado Velho; e Vinha das Virtudes com os seus Humanitas. Por fim, com toda a frescura do Atlântico, "aterraram" os vinhos da Azores Wine Company.

E depois ainda houve três magníficas 'Provas Especiais' de vinhos excepcionais e surpreendentes: "10 Anos da Vinilourenço e de segredos do Douro Superior"; "Os Bagas de Saima - Uma perspectiva histórica dos tintos da Casa de Saima"; e "Uma viagem pelos Portos Brancos da Dalva".

O Wine Club Portugal pretende aproximar o vinho aos consumidores, promovendo através do Wine Fest o contacto direto com os produtores e enólogos, proporcionando uma experiência abrangente e transversal a todos os estilos e gostos, sempre com qualidade acima da média. O evento vínico regressa em 2017, repetindo as edições de Lisboa (em abril) e Porto (em novembro).





"VINHOS, AROMAS E SABORES" NO CASINO FIGUEIRA

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **Casino Figueira**

O Casino Figueira dedicou o mês de novembro ao vinho, bebida que tantos apaixona. O programa foi recheado, entre provas de vinhos nacionais e franceses, com harmonizações gastronómicas. Destacamos a prova "Vinhos únicos à prova do tempo", com uma seleção da Justino's Madeira: Sercial 10 Years Old, Boal 10 Years Old, Colheita 1996, Colheita Verdelho 1997 e Terrantez 1978. Cada um dos participantes pode desfrutar dos Vinhos Madeira e dos conhecimentos da enóloga Dina Luís, que se deslocou da Madeira para garantir o sucesso da iniciativa. "A firma Justino's, Madeira Wine, S.A. é uma das mais antigas empresas produtoras e exportadoras de Vinho da Madeira. Estabelecida na Ilha da Madeira desde 1870, é uma das mais antigas empresas da área ocupando uma posição de elevado destaque nos mercados internacionais, devido à qualidade e prestígio dos vinhos que produz e comercializa. De cariz familiar até 1953 e inicialmente instalada na zona antiga da cidade do Funchal, internacionalizou-se em 1993, associando-se a um dos maiores grupos franceses de produção e distribuição de vinhos e bebidas espirituosas."







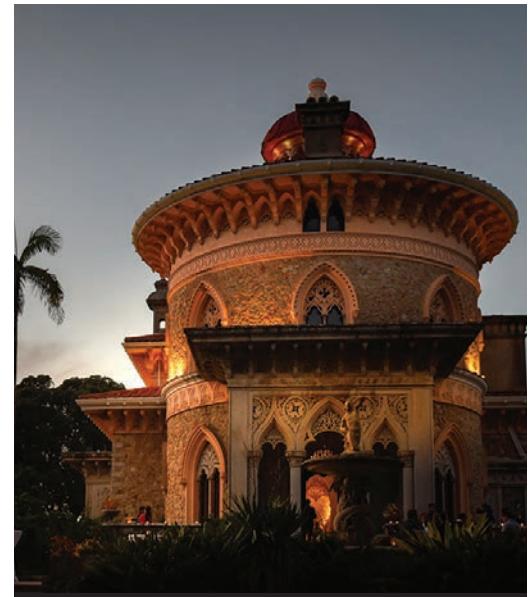




Vinho de elevada qualidade, equilíbrio, densidade e longevidade.



Luís Sottomayor



Palácio de Monserrate

CASA FERREIRINHA BARCA VELHA 2008

A 18ª colheita do mais afamado vinho tinto nascido do Douro já chegou ao mercado. "Misterioso". Assim se referiu Luís Sottomayor, enólogo e guardião, à nova edição Barca Velha 2008. E garante "A vindima foi desde logo muito prometedora e a nossa experiência, consolidada ao longo de muitos anos, sinalizou que estávamos perante um conjunto de características excecionais, próprias de um Barca Velha". O mais aguardado Casa Ferreirinha está, assim, disponível para o mundo, numa quantidade inferior ao habitual (18 mil garrafas) e consequentemente a um preço também mais alto (350€), nada que impeça os mais exigentes e apaixonados apreciadores de vinhos que investir neste vinho icónico, fruto de uma nobre tradição mantida há 64 anos no Douro Superior, desde que Fernando Nicolau de Almeida lhe deu vida, em 1952. "Uma história brilhante e sem concessões, assente na experiência e na inovação, mas sobretudo na procura constante de máxima qualidade". A apresentação decorreu no passado dia 18 de outubro, no Palácio de Monserrate, em Sintra.



Fernando Guedes



Palácio de Monserrate


VIVE
PLEXAMENTE!
#viveapaixão
facebook.com/vinhoplexus
PLEXUS
VINHO REGIONAL TEJO
PRODUCE OF PORTUGAL
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
Adega do
CARTAXO
www.adegacartaxo.pt





ARMAND DE BRIGNAC
100% REQUINTE E QUALIDADE

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

No início do séc. XXI, em 2000, a família Cattier, viticultores e produtores de champanhe em França há mais de 250 anos, decidiu arrojar e criar um conceito inovador: criar uma "cuvée" de prestígio que fosse inconfundível e de grande qualidade. Nasceu a marca Armand de Brignac, apresentada ao mercado em 2006. Há cerca de dois anos o conhecido rapper Shawn 'Jay Z' Carter adquire a marca. Os Champagnes Armande de Brignac estão já à venda em Portugal numa quantidade limitada (por exemplo no Club del Gourmet, El Corte Inglês) e foram recentemente apresentados no The Yeatman Hotel, em Vila Nova de Gaia, com todo o brilho e glamour acompanhados das iguarias confecionadas pela equipa do Chef Ricardo Costa, agora com duas Estrelas Michelin. Se pudesse classificar os cinco exemplares Armand de Brignac provados, teriam certamente notas entre os 17 e os 19 (em 20), mas as regras da revista não o permitem, deixo simplesmente a opinião. Tive oportunidade de provar o Brut Gold (300€), muito elegante e sedutor, perfeito para acompanhar uma conversa ou pratos delicados. O Brut Rosé deixou-me rendida, é envolvente, encantador e gastronomicamente desafiante (450€). O Demi Sec é interessante e tem uma acidez estimulante (350€). O Armand de Brignac Blanc de Blancs (450€) é extraordinário, aguenta tudo, especiarias, sabores intensos e picantes, impressiona no final de boca. Por fim, para ficar completamente rendida, chegou o Blanc de Noirs. Perfeito! Tem um preço elevado, sim (800€), mas assim são as coisas especiais, únicas e singulares. Poder beber e brindar com bolinhas destas é mesmo muita "paixão pelo vinho"!











SÉRGIO LOPES

ESTE PAÍS É (TAMBÉM) DE VINHOS BRANCOS

> texto **Sérgio Lopes** > fotografia **Shutterstock**
> BLOG **http://contrarotulo.blogspot.pt/**



Durante muitos anos, Portugal foi um país de vinhos tintos, com pouca preocupação pelos métodos de vinificação, cuidado com as vinhas, etc., logo, resultando em vinhos de qualidade muito duvidosa.

A partir dos anos 90, assistimos a uma verdadeira revolução em Portugal na forma cuidada, moderna e profissional de fazer vinho, transportando Portugal para um patamar de vinhos de qualidade inegável, sobretudo produzindo, tintos. Felizmente, nas duas últimas décadas e, sobretudo, nos últimos anos, temos assistido a um crescimento elevado de qualidade também nos vinhos brancos em Portugal, o que é excelente. Isto deve-se não só à aposta dos produtores nos tais métodos mais controlados de produção, mas sobretudo às castas que dispomos em Portugal, capazes de produzir brancos de enorme qualidade! França tem o Chardonnay ou o Sauvignon Blanc; Alemanha o Riesling, mas nós temos uvas como o Rabigato, Maria Gomes, Alvarinho, Encruzado ou Arinto, entre outras, que conferem uma identidade ao vinho de acordo com o local onde são plantadas.

A Maria Gomes (ou Fernão Pires), é uma dessas castas que resulta em vinhos de características muito variadas, que espelham as condições locais chegando a parecer de castas diferentes. Mas é na Bairrada que atinge o seu esplendor sendo parte integrante dos grandes brancos de casas como Quinta das Bágeiras, ou Luís Pato, entre outras, brancos que aguentam o passar dos tempos de forma exemplar. O Rabigato, no Douro Superior, origina brancos minerais e muito crocantes em vinhos como D. Graça, Dona Berta ou Permitido, espelhando esse poder contido da casta. O Alvarinho, cuja região de origem, Monção e Melgaço, produz vinhos de aromas citrinos e tropicais, onde referências como Soalheiro, Regueiro ou os vinhos de Anselmo Mendes – Curtimenta, Expressões ou Muros de Melgaço, elevam a região dos vinhos verdes para uma dimensão mundial. E esta casta, o Alvarinho, começa a dar-se bem um pouco por todo o país, originando brancos soberbos, como o Poeira de Jorge Moreira, um branco duriense aclamado internacionalmente feito 100% de uvas Alvarinho!

No Dão, o encruzado, origina brancos de classe, com notas florais e muita finesse, capazes de melhorar com os anos, quer passem por madeira ou não. São vinhos gastronómicos e de enorme prazer. Quinta dos Maias, Quinta das Marias, ou Fata, entre tantos outros, são obrigatórios à mesa e na nossa garrafeira. Por fim, o Arinto, plantado um pouco por todo Portugal mas cujo expoente máximo ocorre em Bucelas, às portas de Lisboa. Confesso que esta casta me tem surpreendido em vinhos como Quinta da Murta ou Morgadio Sta Catherina, pois quer com estágio em madeira ou não origina brancos com muita acidez e vertente citrina, que com o tempo desenvolve aromas terciários simplesmente deliciosos. Haveriam mais castas brancas a merecer destaque, mas já temos escolhas suficientes para as festas que se avizinham. Definitivamente, Portugal é (também) um país de vinhos brancos, que devemos apreciar durante todo o ano!

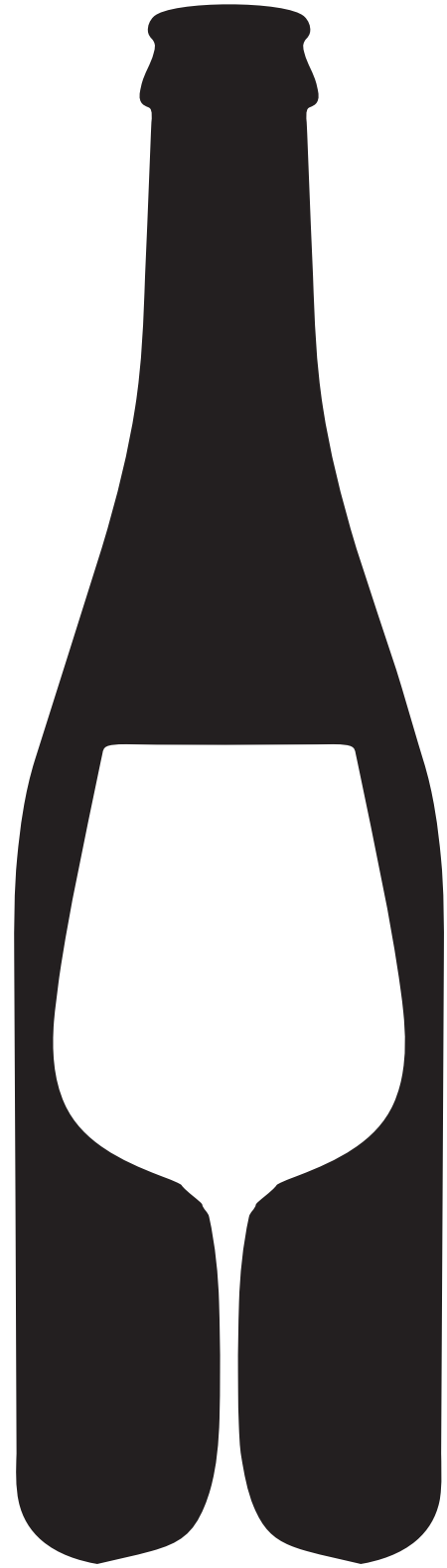
Novidades em Prova Cega

as nossas escolhas

Brancos, rosados, tintos,
tranquilos ou generosos, espumantes...
Todos os meses os produtores
enviam para a revista Paixão pelo Vinho
os seus novos lançamentos
para prova cega e classificação
do painel de provadores.
Conheça-os e desfrute!









18 2221 TERROIR CANTANHEDE
DOC TINTO 2011

€ 45,00 BAIRRADA 14% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ CARVALHEIRA E OSVALDO AMADO

CASTAS **BAGA E CABERNET SAUVIGNON**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Pleno de elegância e complexidade, muito bom! Fruta em bom plano, notas tostadas e fumadas.

SABOR Excelente estrutura, equilibrado, com taninos ricos, frescura em destaque, vai crescendo e seduzindo, termina prolongado e promissor.

ADEGA DE CANTANHEDE / CAVES S. JOÃO
T. +351 231 419 540 / +351 234 743 118



18 CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES
DOC TINTO 2011

€ 24,90 DÃO 14% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Exuberante; ainda marcado pela barrica mas já a deixar adivinhar a elegância das flores e da fruta, aliada ao perfil balsâmico.

SABOR Intenso, complexo, com taninos ricos e poderosos, frescura de grande nível, barrica nova bem integrada, encorpado, deixa um final de boca persistente e promissor de longevidade.

GLOBAL WINES / SOC. AGRIC. DE SANTAR
T. +351 232 960 140



17,5 PAULO LAUREANO PREMIUM
DOC BRANCO VINHAS VELHAS 2015

€ 6,49 ALENTEJO 13% vol.

ENOLOGIA
PAULO LAUREANO

CASTAS **ARINTO, ANTÃO VAZ E FERNÃO PIRES**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Perfumado, sedutor, com notas frutadas reveladoras de citrinos, laranja, tosta subtil, fósforo, complexo.

SABOR Bom corpo e volume, frutado, com frescura cativante, termina bem longo e sedutor.

PAULO LAUREANO VINUS
T. +351 284 437 060



18 QUINTA D:BASÍLIA PREMIUM
DOC TINTO 2009

€ 18,00 DOURO 15,5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO BRITO E CUNHA

CASTAS
100% VINHAS VELHAS

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Pleno de elegância; intenso em notas de frutos vermelhos de baga, como groselhas, cerejas pretas e ameixas, cedro, bosque.

SABOR Muito bom, exuberante. Tem bom corpo e volume, estrutura excelente, taninos ricos, frescura em grande plano, balsâmico, fruta bem conjugada com barrica de qualidade, termina prolongado e apelativo.

QUINTA DA BASÍLIA DO TODÃO SOC. AGRÍCOLA
T. +351 259 324 904
geral@quintadabasilia.com
www.quintadabasilia.com
Quinta da Basilia

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



17,5 100 HECTARES FILIGRANA

DOC TINTO 2014

€ 13,00 DOURO 15% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO, TINTO CÃO, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos negros e azuis, tostados e cacau.

SABOR Bom corpo e volume, taninos aveludados mas firmes, frescura cativante, madeira de boa qualidade harmonizada com a fruta e especiarias, termina persistente.

100 HECTARES SOCIEDADE AGRÍCOLA
T. +351 254 313 593
comercial100hectares@gmail.com
100 HECTARES



17,5 MAÇANITA - AS OLGAS

DOC BRANCO 2015

€ 26,60 DOURO 12,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO E JOANA MAÇANITA

CASTAS **ENCEPAMENTO ANCESTRAL 85-100 ANOS**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Mineral, fresco, com notas frutadas a sugerir frutos de polpa branca. nuances lácticas, complexo, vai crescendo no copo.

SABOR Tem bom corpo e volume, envolvente, frescura apelativa, rico, complexo, frutado, termina persistente e promissor.

MAÇANITA IRMÃOS E ENÓLOGOS
T. +351 213 147 297



17,5 KOMPASSUS

DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2011

€ 13,00 BAIRRADA 13% vol.

ENOLOGIA
ANSELMO MENDES

CASTAS **BAGA, TOURIGA NACIONAL, PINOT NOIR**

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

AROMA Elegante e sedutor; com predominantes notas de frutos vermelhos e silvestres.

SABOR Envolvente, cremoso, com excelente frescura, vivo, cerejas, groselhas, framboesas e outras bagas, muito bom, termina com grande persistência.

KOMPASSUS VINHOS
T. +351 231 416 877



17,5 SEXY - EXPLOSION D'AMOUR

REG TINTO GRANDE RESERVA 2014

€ 12,50 ALENTEJO 15% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Elegante, perfumado; com predominantes notas frutados, floral e balsâmico.

SABOR Frescura em grande plano, taninos ricos, corpo envolvente, frutos vermelhos maduros, flores do bosque, tostados, especiarias, termina persistente e sedutor.

FITA PRETA VINHOS
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

2016

RÉVEILLON

2017

ONDE O FIM DE ANO É SEMPRE O INÍCIO

de um ano com mais sorte



The Golden Orchestra

com o humor de **Nilton**
e ainda The Golden Ira Orchestra
e Dj Banana

31 DEZEMBRO

20H30 | **ENTRADA 150€**

Jantar de Gala + Stand Up Comedy + Baile

233 408 400 | www.casinofigueira.pt
reservas@casinofigueira.pt | www.facebook.com/CasinoFigueira

casino figueira



17,5 QUINTA DA FATA
DOC TINTO RESERVA 2012

€ 9,80 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO NARCISO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, ALFROCHEIRO

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso, rico, com predominantes notas de compota de frutos vermelhos, mirtilos, barrica e cedro.

SABOR Excelente estrutura, taninos redondos, tosta bem integrada com a fruta, bom corpo e volume, deixa um final de boca intenso e prolongado. Vai continuar a envelhecer com distinção.

QUINTA DA FATA
T. +351 232 942 332
quintadafata@sapo.pt
www.quintadafata.com
Quinta da Fata



17,5 CURVA
DOC TINTO RESERVA 2013

€ 11,50 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
RICARDO MACEDO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Elegante, intenso em notas frutadas, flores, especiarias e poutpourri.

SABOR Bom corpo e volume, taninos aveludados, acidez em bom plano, barrica de qualidade a envolver fruta madura e vegetal, especiarias, final bem persistente.

SOGEVINUS FINE WINES
T. +351 223 746 660



17 COUQUINHO SUPERIOR
DOC BRANCO 2015

€ 9,00 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
JOÃO BRITO E CUNHA, VICTOR RABAÇAL

CASTAS **VIOSINHO E RABIGATO**

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Elegante, com perfume floral associado a frutos de polpa branca e tropicais.

SABOR Envolvente, com bom corpo, frescura cativante, mantém o perfil aromático, deixa um final prolongado e sedutor.

MARIA ADELAIDE MELO E TRIGO
T. +351 278 518 110



17 DUAS QUINTAS
DOC TINTO RESERVA 2014

€ 27,00 DOURO 15% vol.

ENOLOGIA
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESA, TINTA DA BARCA**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Distinto, aromas nobres a frutos vermelhos de baga, bergamota, tosta subtil, nuances especiadas.

SABOR Rico, envolvente, com bom corpo e volume, taninos firmes, acidez correta, complexo, com nuances de baunilha e canela, termina prolongado.

ADRIANO RAMOS PINTO
T. +351 223 707 000

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

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



17 DOMINI
DOC TINTO 2014

€ 5,99 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA **DOMINGOS SOARES FRANCO**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCESA**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Cativante, com predominantes notas de frutos pretos, barrica, especiarias, baunilha.

SABOR Estrutura equilibrada, harmonioso, com bons taninos, frescura atrativa, frutado, envolvente, com barrica bem integrada, termina persistente.

JOSÉ MARIA DA FONSECA
T. +351 212 198 940



17 :BASÍLIA COLHEITA
DOC TINTO 2010

€ 9,00 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA **JOÃO BRITO E CUNHA**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO E TINTA RORIZ**

COR Rubi com ligeiros tons acastanhados, limpo.

AROMA A mostrar evolução bem positiva, com notas de barrica de qualidade, especiarias, frutos maduros e flores secas.

SABOR Harmonioso, com boa estrutura, taninos macios, frutado, tostado, acidez correta, bom corpo, termina persistente.

QUINTA DA BASÍLIA DO TODÃO
T. +351 259 324 904



17 100 HECTARES COLLECTION
DOC TINTO 2013

€ 18,50 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA **FRANCISCO MONTENEGRO**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL E TINTA AMARELA**

COR Rubi, limpo.

AROMA Perfumado, intenso em notas de frutos vermelhos maduros, morangos, cerejas, groselhas, floral.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura sedutora, taninos macios, mantém o perfil aromático, saboroso, termina longo e elegante.

100 HECTARES SOCIEDADE AGRÍCOLA
T. +351 254 313 593



17 95 ANOS DE HISTÓRIA
DOC BRANCO (INTEGRAL) 2014

€ 30,00 BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA **JOSÉ CARVALHEIRA**

CASTAS **ARINTO**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Elegante, complexo, com boas notas de frutos citrinos, nuances de fósforo, poutpourri, fresco e mineral.

SABOR Intenso, com taninos ricos, frescura cativante, as notas do estágio em barrica harmonizadas com fruta e especiarias, termina muito persistente e promissor, de longevidade assegurada.

CAVES SÃO JOÃO
SOCIEDADE DOS VINHOS IRMÃOS UNIDOS
T. +351 234 743 118
F. +351 234 743 000
geral@cavessaojoao.com
www.cavessaojoao.com
Caves São João

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 MERLOT RESERVA 2014

€ 7,90 TEJO 14% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTAS
MERLOT

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Apelativas notas frutadas associadas a notas resultantes do estágio em madeira, como cacau.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos sedosos, notas de amoras e ameixas, tostados e fumados, acidez correta, termina prolongado.

AGROVIA SOCIEDADE AGRO-PECUÁRIA
T. +351 263 486 214
geral@quintadalapa-wines.com
www.quintadalapa-wines.com
Quinta da Lapa



17 POST SCRIPTUM DE CHRYSEIA

DOC TINTO 2014

€ 13,90 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
BRUNO PRATS, CHARLES SYMINGTON

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

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Elegante, com boa fruta, perfeitamente envolvida nas notas do estágio em madeira.

SABOR Encorpado e envolvente, mostra taninos firmes mas macios, barrica bem integrada, frescura a conferir mais complexidade e potencial de guarda, termina persistente.

PRATS & SYMINGTON
T. +351 223 776 300



17 ALTANO

DOC TINTO RESERVA 2013

€ 9,99 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
CHARLES SYMINGTON, PEDRO CORREIA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Rubi, limpo.

AROMA Intensamente floral e frutado, com destaque para notas de frutos vermelhos, tosta, cacau.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, acidez correta, mantém a fruta, elegante, termina persistente.

SYMINGTON FAMILY ESTATES
T. +351 223 776 577



17 MAÇANITA

DOC TINTO 2014

€ 9,95 DOURO 15% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO E JOANA MAÇANITA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO E 20% VINHAS VELHAS**

COR Rubi com tons violáceos, limpo.

AROMA Muito bom! Com elegantes notas frutadas, com destaque para frutos pretos maduros, vai crescendo.

SABOR Bom corpo e volume, tudo bem integrado, frutado, com notas florais, frescura cativante, bons taninos, termina longo e apelativo.

MAÇANITA VINHOS
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

CITRUS
restaurant-grill







NATAL E FIM DE ANO NO CITRUS GRILL

A tradição ainda é o que era: juntar a família na Consoada, longos almoços no Dia de Natal e a alegria e glamour do Fim de Ano. O CitrusRestaurante reserva-lhe o prazer da tradição em família ou com amigos, para viver esta época festiva em pleno.

FIM DE ANO - REVEILLON
Momentos de celebração com amigos, sabores, alegria, brilho e festa.
Inicie a sua noite de fim de ano no Citrus Restaurante.
Festa de Passagem de Ano "I Like River Party"

MARRIOTT
LISBON

LISBON MARRIOTT HOTEL
AVENIDA DOS COMBATENTES, 45
1600-042 LISBOA
TEL: 217 235 400



17 UNIQO

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 29,90 DOURO 15% vol.

ENOLOGIA
FREDERICO VILAR GOMES

CASTAS
TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Fantástico, muito aromático; com reveladoras nota de frutos negros aliados aos aromas resultantes do estágio em barrica.

SABOR Saboroso, com taninos aveludados, frescura em bom nível, frutado, com notas de grão torrados, café, tostados, termina longo e persistente.

COMPANHIA DAS QUINTAS
T. +351 219 687 380
F. +351 219 687 389
info@companhiadasquintas.pt
www.companhiadasquintas.com
Companhia das Quintas - Portuguese Wines
Companhia das Quintas



17 SEXY

ESPUMANTE BRANCO BRUTO

€ 14,95 12,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS **S/INF**

COR Amarelo palha, brilhante, com bolha fina e persistente.

AROMA Complexo, elegante, revela sedutoras notas de frutos citrinos e frutos de pomar.

SABOR Envolvente, cremoso, com excelente corpo e volume, com notas especiadas associadas à fruta, frescura correta, termina prolongado e apelativo.

FITA PRETA VINHOS
T. +351 213 147 297



17 H.O. HORTA OSÓRIO ACHADO

DOC TINTO 2013

€ 6,50 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO BRITO E CUNHA, FERNANDO LÁZARO

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

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Sedutor, a revelar perfumadas notas de frutos silvestres e de baga, folhas de chá e ligeiro floral.

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

CASA AGRÍCOLA HORTA OSÓRIO
T. +351 213 715 870



17 MARTHA'S

AGUARDENTE VÍNICA VELHA

€ 19,99 DOURO 40% vol.

ENOLOGIA
MANUEL PEDRO MARTA

CASTAS **S/INF**

COR Âmbar com tons dourados, brilhante.

AROMA Intenso, rico, predominam os frutos secos, noz, avelã, figo seco, caramelo e grão torrados.

SABOR Excelente corpo e estrutura, mantém o perfil aromático, álcool bem posicionado, macia, termina persistente e especiado.

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



17 PRAZO DE RORIZ
DOC TINTO 2015

€ 8,90 | DOURO | 14% vol.

ENOLOGIA
BRUNO PRATS, CHARLES SYMINGTON

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

COR: Rubi, limpo.

AROMA: Fresco e frutado, com destaque para frutas vermelhas, nuances especiadas.

SABOR: Elegante, muito equilibrado, com taninos aveludados, frescura viva e atrativa, fruta gulosa, deixa um final persistente e apelativo.

PRATS & SYMINGTON
T. +351 223 776 300



17 VALLE DE PASSOS — € 15,00
DOC TINTO RESERVA 2014

TRÁS-OS-MONTES | 14% vol.

ENOLOGIA
MANUEL VIEIRA, CARLOTO MAGALHÃES

CASTAS
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, VINHAS VELHAS

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Balsâmico, cativante, com interessantes notas frutadas e tosta subtil.

SABOR
Distinto, tem uma frescura harmoniosa, com taninos firmes mas sedosos, frutos pretos, toque especiado, bom corpo e volume, termina persistente.

QUINTA VALLE DE PASSOS
T. +351 919 681 891
geral@quintavalledepassos.com
www.quintavalledepassos.com
Quinta Valle de Passos - QVP



17 CANAMEIRA — € 19,80
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

DOURO | 14,5% vol.

ENOLOGIA
S/INF

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUZÃO

COR
Rubi com laivos violáceos, limpo.

AROMA
Balsâmico, rico, complexo, com notas de cedro envolvidas em fruta madura e ligeiro floral.

SABOR
Bela estrutura, frescura cativante, taninos poderosos mas aveludados, fruta bem integrada com a madeira, especiarias, bom corpo e volume, deixa um final prolongado.

DSM.V / QUINTA DA CANAMEIRA
T. +351 965 110 356
dsmvunip@gmail.com
Quinta da Canameira



17 MARQUÊS DE MARIALVA
DOC TINTO RESERVA 2011

€ 6,00 | BAIRRADA | 13,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS **BAGA**

COR: Rubi, limpo.

AROMA: Harmonioso, com notas de frutas vermelhas e pretas, tostados e fumados.

SABOR: Bom corpo e volume, taninos ricos e suaves, frescura em bom nível, fruta em harmonia com barrica, ligeiro floral, especiaria, final de boca persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540

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 — € 3,00

MADRE DE ÁGUA

DOC BRANCO 2014

DÃO — 13% vol.

ENOLOGIA
FILIPE COSTA E PAULO NUNES

CASTAS
ENCRUZADO

COR
Amarelo citrino, limpo.

AROMA
Fresco, mineral, com perfumadas notas de casca de frutos citrinos.

SABOR
Envolvente, com excelente frescura, bom corpo e volume, frutado, agora também a revelar tropicalidade sedutora, deixa um final persistente.

MADRE DE ÁGUA - HOTEL RURAL
T. +351 238 490 500
geral@quintamadredeagua.pt
www.quintamadredeagua.pt
Quinta Madre de Água



17 — MAÇANITA - AS OLGAS

DOC TINTO 2015

€ 29,50 — DOURO — 14,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO E JOANA MAÇANITA

CASTAS **ENCEPAMENTO ANCESTRAL 85-100 ANOS**

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Exuberante, complexo, fresco, com fruta vermelha, flores.

SABOR
Muito bom. Tem frescura cativante, taninos nobres, fruta bem presente, sugestões tostadas, termina prolongado.

MAÇANITA IRMÃOS E ENÓLOGOS
T. +351 213 147 297



17 — QUINTA DA FATA

DOC TINTO (TALHÃO DO ALTO) 2010

€ 21,34 — DÃO — 13,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO NARCISO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Intenso em notas florais associadas a frutos vermelhos e suave madeira.

SABOR
Encorpado, com taninos ricos, acidez em grande plano, bom vinho, saboroso, tosta bem integrada, nuances de frutos pretos, especiaria, final longo e apelativo.

QUINTA DA FATA
T. +351 232 942 332



17 — TIAGO CABAÇO VINHAS VELHAS

REG BRANCO 2015

€ 11,99 — ALENTEJO — 13% vol.

ENOLOGIA
SUSANA ESTEBAN

CASTAS **ROUPEIRO, ARINTO E ANTÃO VAZ**

COR
Amarelo citrino, límpido.

AROMA
Elegante, com predominantes notas frutadas, a sugerir frutos de pomar, maçã, alperce.

SABOR
Mineral, fresco, frutado, com bom corpo e volume, deixa um final persistente e apelativo.

TIAGO CABAÇO WINES
T. +351 268 323 233



17 — GRANDES QUINTAS

DOC TINTO RESERVA 2012

€ 16,50 — DOURO — 14% vol.

ENOLOGIA
LUÍS SOARES DUARTE, ROSA SEQUEIRA

CASTAS **TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO, TINTA RORIZ, SOUSÃO**

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Predominantes em notas frutadas, compota de frutos negros, mirtilos e ameixas, ligeiro vegetal.

SABOR
Saboroso, com as notas do estágio em madeira bem harmonizadas, taninos firmes mas macios, frescura em bom nível, termina longo e apelativo.

CASA D´ARROCHELLA
T. +351 213 713 240

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

REVEILLON 2016/2017

LA BELLE EPOQUE

Desde
145,00€
Pessoa



ANGRY BIRDS
PARA AS CRIANÇAS

Holiday Inn Porto Gaia

Email: banquetes@hiportogaia.com | **T:** +351 223 74 75 00 | hiportogaia.com



16,5 — € 14,90

UNIQO

DOC TINTO RESERVA 2014

DOURO — 15% vol.

ENOLOGIA
FREDERICO VILAR GOMES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ

COR
Rubi carregado, limpo.

AROMA
Elegante, seduz pelas notas de frutos pretos maduros, ameixas, cerejas pretas, amoras, tostados suaves e especiarias.

SABOR
Muito bom! Marcado pelos taninos aveludados, frescura cativante, boa fruta, excelente eqilibrio, termina persistente.

COMPANHIA DAS QUINTAS - VINHOS
T. +351 219 687 380
F. +351 219 687 389
info@companhiadasquintas.pt
www.companhiadasquintas.com
Companhia das Quintas - Portuguese Wines
Companhia das Quintas



16,8 — QUINTA DOS MURÇAS MARGEM

DOC TINTO 2015

€ 30,00 — DOURO — 14,5% vol.

ENOLOGIA
DAVID BAVERSTOCK E JOSÉ LUÍS MOREIRA DA SILVA

CASTAS **TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TINTO CÃO E TINTA FRANCISCA.**

COR — Rubi intenso com tons violáceos, limpo.

AROMA — Balsâmico, complexo, com boas notas frutadas a lembrar frutos vermelhos compotados.

SABOR — Bom corpo e volume, taninos sedosos, frutado e floral, com tosta suave e elegante, termina persistente.

MURÇAS / ESPORÃO
T. +351 214 031 540



16,8 — POMBAL DO VESÚVIO

DOC TINTO 2014

€ 14,00 — DOURO — 14% vol.

ENOLOGIA
CHARLES SYMINGTON, PEDRO CORREIA

CASTAS **TOURIGA FRANCA,TOURIGA NACIONAL E TINTA AMARELA**

COR — Rubi intenso, limpo.

AROMA — Elegante, revela predominantes notas de frutos de baga e frutos do bosque, nuances tostadas e alguns fumados.

SABOR — Tem com corpo e volume, equilibrado, taninos macios, acidez correta, frutado, com notas d especiarias e ligeiro floral a complexar, termina longo e sedutor.

SYMINGTON FAMILY ESTATES
T. +351 223 776 300



17 — CURVOS

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2014

€ 11,05 — VINHO VERDE — 12% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO SOUSA

CASTAS **ARINTO, AVESSO**

COR — Amarelo citrino, brilhante, com bolha fina e cordão persistente.

AROMA — Seduz pela elegância. Revela predominantes notas de frutos citrinos e frutos de polpa branca, ligeiro floral.

SABOR — Frescura vibrante, excelente volume, frutado, deixa um final de boca seco e atrativo com boa persistência.

QUINTA DE CURVOS
T. +351 911 819 592



16,8 — VILLA OEIRAS

DOC VINHO GENEROSO

€ 30,00 — CARCAVELOS — 18,5% vol.

ENOLOGIA
TIAGO CORREIA

CASTAS **ARINTO, GALEGO DOURADO E RATINHO**

COR — Dourado, límpido.

AROMA — Intenso em notas de frutos secos de casca grossa, tosta, especiarias, vegetal.

SABOR — Untuoso, guloso, muito equilibrado entre a frescura e a doçura, seco, mantém o perfil aromático associado a notas meladas, termina persistente.

MUNICÍPIO DE OEIRAS
T. +351 210 976 562

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 HERDADE DA CAPELA
DOC TINTO RESERVA 2011

€ 12,99 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA **ALEXANDRA MENDES**

CASTAS **ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET**

COR Rubi, limpo.

AROMA Interessantes notas frutadas, frutos negros e vermelhos maduros, cacau, tostados.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, boa frescura, frutado, ligeira especiaria, termina longo e harmonioso.

MONTE DA CAPELA
T. +351 284 858 637



16,5 PAULO LAUREANO SELECTIO
DOC TINTO 2012

€ 23,00 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA **PAULO LAUREANO**

CASTAS **TINTA GROSSA**

COR Rubi, limpo.

AROMA Fresco, mentolado, com fruta bem presente, tostados e especiarias.

SABOR Frutado, com boa frescura, taninos elegantes, conjunto harmonioso, tem bom corpo e volume, termina longo e especiado.

PAULO LAUREANO VINUS
T. +351 284 437 060 / 213 540 327



16,5 BRIDÃO PRIVATE COLLECTION
DOC TINTO 2014

€ 8,80 TEJO 14% vol.

ENOLOGIA **PEDRO GIL**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Harmonioso, com cativantes notas frutadas aliadas a vegetal, flores e tosta.

SABOR Bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, frescura cativante vivo, promissor, deixa um final persistente.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO
T. +351 243 770 987

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

PUB



<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 € 9,25

QUINTA VALE DO BRAGÃO

DOC BRANCO 2015

DOURO 12,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS
VIOSINHO, RABIGATO, ARINTO

COR
Amarelo citrino, cristalino.

AROMA
Harmonioso e cheio de elegância transmitida pelas atrevidas notas tropicais e frescura associada.

SABOR
Bom corpo e volume, fresco e atrativo, mantém a fruta, deixa um final de boca persistente e prazeroso.

MARIA VIRGÍNIA BORGES COSTA MENDES
T. +351 226 185 320
gastao.mendes@sapo.pt
www.quintavaledobragao.pt
QUINTA VALE DO BRAGÃO



16,5 QUINTA DE GOLÃES

DOC BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015

€ 8,80 VINHO VERDE 12,5% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ ANTÓNIO GONÇALVES, FERNANDO MOURA

CASTAS **ALVARINHO, TRAJADURA E LOUREIRO**

COR
Amarelo citrino, brilhante.

AROMA
Fresco, perfumado, com fruta fresca, em especial frutos de pomar, como pera, maçã, alperce, nuances florais e tília.

SABOR
Harmonioso, frutado, com excelente frescura, perfeito para gastronomia, termina persistente e apelativo.

ARTUR MELEIRO – A.J.A.M.
T. +351 968 095 103



16,5 100 HECTARES SUPERIOR

DOC TINTO 2014

€ 9,40 DOURO 15% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ**

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Harmonioso, com predominantes notas de frutos maduros, silvestres e de baga, tostados e baunilha.

SABOR
Bom corpo e volume, taninos macios, frescura correta, frutado, com especiarias e madeira de qualidade bem integradas no conjunto, termina persistente.

100 HECTARES SOCIEDADE AGRÍCOLA
T. +351 254 313 593



16,5 MADRE DE ÁGUA

DOC TINTO 2012

€ 7,80 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
FILIPE COSTA E PAULO NUNES

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Intenso em notas de frutos vermelhos e pretos maduros, flores do bosque, harmonioso.

SABOR
Tem bom corpo e volume, taninos macios, acidez refrescante a equilibrar o conjunto, mantém o perfil floral e frutado, sedutor, termina longo.

MADRE DE ÁGUA - HOTEL RURAL
T. +351 238 490 500



16,8 PORÃO VELHO

REG BRANCO 2015

€ 4,95 LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA
JULIÃO BATISTA

CASTAS **ARINTO**

COR
Amarelo citrino, brilhante.

AROMA
Harmonioso, com elegantes notas frutadas a sugerir citrinos e tropicais.

SABOR
Bom corpo e volume, frutado, fresco, jovem e sedutor, termina persistente e apelativo.

ENCOSTA DA VILA – SOCIEDADE AGRÍCOLA
T. +351 261 337 195

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 PROVA CEGA
DOC TINTO 2013

€ 5,50 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO SOUSA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA**

COR Rubi com ligeiros tons violáceos, limpo.

AROMA Harmonioso, a revelar intensas notas de frutos vermelhos maduros, morangos, groselhas, cerejas pretas e amoras, tosta suave.

SABOR Bom corpo e volume, taninos sedosos, frescura cativante, mantém a fruta aliada a notas especiadas, deixa um final longo e atrativo.

QUINTA DE CURVOS
T. +351 911 819 592



16,5 QUINTA DO POÇO DO LOBO
DOC ESP. BRANCO BRUTO NATURAL 2013

€ 8,50 BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ CARVALHEIRA

CASTAS **BAGA**

COR Amarelo citrino, brilhante, bolha fina e cordão persistente.

AROMA Harmonioso, distinto e delicado, com notas de fruta jovem e fresca.

SABOR Envolvente, com boa mousse, frescura cativante, os frutos citrinos mais evidentes, ligeiro floral, termina persistente.

CAVES S. JOÃO
T. +351 234 743 118



16,5 €8,49
QUINTA DO GRADIL
REG TINTO 2014

LISBOA 14% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA

CASTAS
TANNAT

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Harmonioso, distinto, a revelar notas de frutos vermelhos associadas a tosta suave e suave especiaria.

SABOR
Bom corpo e volume, frescura atrativa, taninos macios e sedosos fruta em harmonia com especiaria e cacau, termina persistente e apelativo.

QUINTA DO GRADIL
T. +351 262 770 000
info@quintadogradil.pt
www.quintadogradil.wine
Quinta do Gradil



16,5 L. L. (LADY LAURA)
DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2015

€ 12,50 VINHO VERDE 13,5% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS **AZAL, PEDERNÃ E ARINTO**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante, distinto, com notas frutadas a sugerir citrinos e frutos de pomar, flores brancas.

SABOR Fresco, mineral, mantém o perfil frutado, tem bom corpo e volume, termina persistente e sedutor.

CASA DE OLEIROS DE MANUEL CAMIZÃO
T. +351 255 732 375



16,5 ADEGA DE BORBA
DOC AGUARDENTE BAGACEIRA VELHÍSSIMA

€ 15,50 ALENTEJO 40% vol.

ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

CASTAS **S/INF**

COR Amarelo palha dourada, limpo.

AROMA Intensa em notas tostadas, frutos secos e ligeira especiaria.

SABOR Bom corpo e volume, álcool bem posicionado, macio, mantém as características aromáticas, com bom ataque, deixa um final persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA
T. +351 268 891 660

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

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



15,5 — € 3,99

PORTAL DA VINHA

REG TINTO 2015

ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
FREDERICO VILAR GOMES

CASTAS
ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Harmonioso, com predominantes notas de frutos vermelhos frescos e apetitosos.

SABOR
Taninos macios e sedosos, fruta cativante, acidez equilibrada, deixa um final médio-longo.

COMPANHIA DAS QUINTAS - VINHOS
T. +351 219 687 380
F. +351 219 687 389
info@companhiadasquintas.pt
www.companhiadasquintas.com
Companhia das Quintas - Portuguese Wines
Companhia das Quintas



16,5 — VAZ DE CARVALHO

DOC TINTO 2012

€ 6,50 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
S/INF

CASTAS **S/INF**

COR
Granada, limpo.

AROMA
Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos negros e compota de bagas vermelhas, cedros e notas frescas do bosque.

SABOR
Elegante, com taninos macios, acidez correta, mantém a fruta, associada às notas de estágio em barrica, especiaria, termina longo.

QUINTA DO LICOR / ANTÓNIO VAZ DE CARVALHO
T. +351 254 821 618



16,5 — QUINTA DA LAPA

REG TINTO CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2014

€ 7,90 TEJO 14% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTAS **CABERNET SAUVIGNON**

COR
Rubi concentrado, limpo.

AROMA
Notas complexantes de grafite, frutos pretos, vegeta, tosta suave e baunilha.

SABOR
Fruta bem madura em harmonia com barrica de qualidade, taninos macios, vegetal, frescura muito agradável a conferir perfil gastronómico, termina persistente.

AGROVIA SOC. AGRO-PECUÁRIA
T. +351 263 486 214



16,5 — ESKUADRO KOMPASSU

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2014

€ 7,00 BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA
ANSELMO MENDES

CASTAS **MARIA GOMES (VINHAS VELHAS), CHARDONAY E TINTO CÃO**

COR
Amarelo citrino, com bolha fina e persistente.

AROMA
Harmonioso, com cativantes notas de pastelaria fina, brioche, marmelos assados e goiaba.

SABOR
Saboroso, com boa mousse, envolvente, mais frutado, fresco, termina longo e apelativo.

KOMPASSUS VINHOS
T. +351 231 416 877



16,5 — ATLANTIS

DOP ROSÉ 2015

€ 7,53 MADEIRENSE 10,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO ALBUQUERQUE

CASTAS **TINTA NEGRA MOLE**

COR
Rosado, brilhante.

AROMA
Intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos vermelhos frescos, cerejas em evidência.

SABOR
Muito bom! Com uma frescura sedutora, a convidar para mais um copo e um petisco, mineral, frutado, expressivo, termina persistente.

DIRECT WINE / MADEIRA WINE COMPANY
T. +351 214 426 450

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.	
16,5	MONTANHA DOC BAIRRADA ESPUMANTE BLANC DE NOIR GRAND CUVÉE BAGA 2012
16,5	DUORUM DOC DOURO TINTO 2014
16,5	ARTEFACTO REG ALENTEJO BRANCO 2015
16,5	CÔTO DE MAMOELAS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO ALVARINHO 2013
16,5	QUINTA DA FATA DOC DÃO TINTO CLÁSSICO 2012
16,5	JÚLIA KEMPER DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO, MALVASIA FINA 2015
16,5	SEXY ESPUMANTE ROSÉ BRUTO
16,5	JÚLIA LINDEMANN LIMITE EDITION REG ALENTEJO TINTO 2014
16,5	ASF DOC PALMELA TINTO 2013
16,5	QUINTA DE VENTOZELO DOC DOURO TINTO TOURIGA FRANCA 2014
16,5	QUINTA DO COUQUINHO DOC DOURO ROSÉ 2015
16,5	CLAUDIA'S DOC DOURO BRANCO RESERVA VIOSINHO 2015
16,5	QUINTA DE VENTOZELO IGP DURIENSE TINTO OAK MATURED SYRAH 2014
16,5	VIDA NOVA REG ALGARVE TINTO RESERVA 2012
16,5	:BASÍLIA DOC DOURO TINTO 2013
16,5	JULIAN REYNOLDS REG ALENTEJO TINTO RESERVA ALICANTE BOUSCHET 2009
16,5	100 HECTARES DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2015
16,5	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE BRANCO 2015
16,5	KOPKE DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
16,5	VINHA DO ALMO REG ALENTEJO TINTO 2015
16,5	CASA BURMESTER DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
16,5	O MORDOMO REG TEJO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2014
16,5	PEGOS CLAROS DOC PALMELA TINTO RESERVA CASTELÃO 2013
16,5	QUINTA DOS MURÇAS MINAS DOC DOURO TINTO 2015
16,5	MR PREMIUM REG ALENTEJO ROSÉ S/INF 2015
17	QUINTA DO MONDEGO DOC DÃO TINTO 2011
16,5	MATA FIDALGA DOC BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO BRUTO BAGA 2014
16,5	CABRITA REG ALGARVE ROSÉ 2015
16,5	QUINTA DA ROMEIRA DOC BUCELAS BRANCO ARINTO 2015
16,5	DONA MARIA REG ALENTEJO BRANCO VIOGNIER 2015
16,5	NANA REG TEJO TINTO RESERVA 2012
16,3	CAVALO BRAVO PREMIUM REG TEJO TINTO 2015
16,3	CANAMEIRA DOC DOURO TINTO RESERVA 2011
16,3	CONVENTO DE TOMAR DOC TEJO TINTO 2013
16,3	JOSÉ MARIA DA FONSECA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO COLECÇÃO PRIVADA 2015
16,3	ADRO DA SÉ DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2015
16,3	SANTOS DA CASA DOC DOURO BRANCO 2015
16,3	BARROS DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
16	MARIA TERESA LAUREANO REG ALENTEJO BRANCO VERDELHO 2015
16	ONDA NOVA REG ALGARVE BRANCO VIOGNIER 2014
16	QUINTA VALE DO BRAGÃO DOC DOURO 2013
16	VILA FLOR DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
16	CASA BURMESTER DOC DOURO BRANCO RESERVA 2014
16	QMF VINHA CRU DOC BAIRRADA BRANCO 2015
16	COUDEL MOR DOC DO TEJO TINTO RESERVA 2014
16	MIGUEL MARIA LAUREANO REG ALENTEJO TINTO ALFROCHEIRO 2013
16	BRIDÃO DOC DO TEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA TOURIGA NACIONAL 2014
16	QUINTA DE GIESTA DOC DÃO TINTO 2014
16	PAULO LAUREANO DOC LISBOA ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2010
16	KOPKE DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2013
16	QUINTA DA PALMIRINHA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2015
16	VIDA NOVA REG ALGARVE BRANCO 2015
16	VIDA NOVA REG ALGARVE TINTO 2014
16	PORTAS DA CANDEEIRA REG ALENTEJO BRANCO 2015
16	QUINTA DO CÔRO REG TEJO TINTO CABERNET SAUVIGNON 2013
16	CARLOS REYNOLDS REG ALENTEJO TINTO 2013
16	BONS ARES REG DURIENSE TINTO 2013
16	H.O. HORTA OSÓRIO DOC DOURO TINTO 2013
16	H.O. HORTA OSÓRIO DOC DOURO BRANCO 2015
16	TEMPO LARGO DOC TÁVORA-VAROSA TINTO 2014
16	QUINTA DE VENTOZELO DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2014
16	QUINTA DE VENTOZELO IGP DURIENSE TINTO UNOAKED SYRAH 2015
16	ASF - ANIBAL DA SILVA FERNANDES DOC PALMELA BRANCO VIOSINHO 2015
16	ALTANO DOC DOURO TINTO 2015
16	ROQUEVALE BRANCO DE CURTIMENTA DOC ALENTEJO BRANCO 2015
16	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO LICOROSO TINTO PREMIUM
16	QUINTA DA LAPA REG TEJO TINTO RESERVA SYRAH 2014
16	MONDEGO DOC DÃO TINTO TINTA-RORIZ 2010
16	BRANCO DE PÓLVORA REG ALENTEJO BRANCO 2015
16	MAÇANITA - É SOUSÃO DOC DOURO BRANCO "SOUSÃO OU VINHÃO" 2015
16	ZIMBRO DOC DOURO TINTO 2012
16	UNIQO DOC DOURO TINTO 2014
16	CABRITA REG ALGARVE BRANCO 2015
16	PEQUENO PINTOR REG ALENTEJO TINTO 2013
16	SANTOS DA CASA REG ALENTEJO BRANCO 2015
16	SÍLICA ESPUMANTE BRANCO BRUTO SUPER RESERVA BAGA 2015
16	CABRITA REG ALGARVE TINTO NEGRA MOLE 2015
16	100 HECTARES DOC DOURO TINTO 2015
16	100 HECTARES DOC DOURO ROSÉ 2015
16	QUINTA DO GRADIL REG LISBOA TINTO SYRAH 2015
16	CASTAS DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO 2012
16	PORTAL DO FIDALGO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2015
16	VALLE DE PASSOS DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2014
16	VALLE DE PASSOS DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2015
16	TERRAS DO COUCÃO DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2015
16	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE TINTO BRUTO
16	BACALHÔA DO SETÚBAL MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL MOSCATEL ROXO 5 ANOS
16	H.O. HORTA OSÓRIO ACHADO DOC DOURO BRANCO 2015
16	H.O. HORTA OSÓRIO DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2015
16	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DOC TEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013
16	PRINCIPIUM REG LISBOA TINTO 2014
16	CÔRO REG TEJO BRANCO 2014
16	CÔRO REG TEJO TINTO SYRAH 2013
16	SÍLICA DOC DOURO TINTO 2015
16	HERDADE DA CAPELA DOC ALENTEJO TINTO 2013
16	AR TRIPLO REG ALENTEJO TINTO 2013

14,00-15,90 BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.	
15,8	PORÃO VELHO REG LISBOA TINTO 2014
15,8	MINGORRA REG ALENTEJO TINTO 2014
15,8	KOPKE DOC DOURO BRANCO 2015
15,8	CANTOR 75 TINTO
15,8	VIDA NOVA REG ALGARVE ROSÉ 2015
15,8	PASMADOS REG PENÍSULA DE SETÚBAL TINTO 2014
15,8	BARROS DOC DOURO BRANCO 2015
15,8	QUINTA DE S. FRANCISCO DOC ÓBIDOS TINTO 2014
15,8	VILLA ROMANU REG ALENTEJO TINTO 2015
15,8	UDACA DOC DÃO TINTO 2014
15,8	CABRITA REG ALGARVE TINTO 2015
15,8	ROTAS DE PORTUGAL REG ALENTEJO TINTO 2015
15,5	ALDEIA DE IRMÃOS DOC DÃO BRANCO 2014
15,5	BRIDÃO DOC DO TEJO TINTO SYRAH 2015
15,5	TERRAS DE LAVA REG IGP AÇORES TINTO MERLOT 2015
15,5	ONDA NOVA REG ALGARVE TINTO SYRAH 2013
15,5	TAVEDO DOC DOURO TINTO 2015
15,5	PERIQUITA REG PENÍSULA DE SETÚBAL TINTO RESERVA 2014
15,5	HERDADE DOS VEROS SELECTION REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,5	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE BRANCO BATOCA 2015
15,5	QUINTA DO CÔRO REG TEJO TINTO 2013
15,5	TEMPO LARGO DOC TÁVORA VAROSA TINTO 2013
15,5	RS DOC BAIRRADA ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO BAGA 2014
15,5	ÓSCAR'S DOC DOURO TINTO 2014
15,5	FERNÃO PÓ REG PALMELA TINTO 2014
15,5	PORTAL DA VINHA REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,5	TRADIÇÃO REG LISBOA TINTO 2015
15,5	ARTEFACTO REG ALENTEJO TINTO 2013
15,5	CASTELO DO SULCO REG LISBOA TINTO 2014
15,5	PENÍNSULA DE LISBOA REG LISBOA 2014
15,5	ROTAS DE PORTUGAL REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,5	FONTE SECA REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2007
15,5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE ROSÉ S/INF
15,5	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013
15,5	H.O. HORTA OSÓRIO DOC DOURO BRANCO MOSCATEL GALEGO BRANCO 2015
15,5	PRINCIPIUM REG LISBOA TINTO 2014
15,5	PROVA RÉGIA DOC BUCELAS BRANCO ARINTO 2015
15,5	CASABEL REG LISBOA BRANCO 2015
15,5	QUINTA DA ROMEIRA REG LISBOA BRANCO 2015
15,3	SOLAR DOS LOENDROS REG TEJO TINTO CABERNET SAUVIGNON 2015
15,3	TRADIÇÃO REG LISBOA BRANCO 2015
15	TERRAS DE LAVA REG IGP AÇORES TINTO SYRAH 2015
15	TAVEDO DOC DOURO BRANCO 2015
15	MARIA SAUDADE DOC VINHO VERDE ROSÉ
15	MONTE DO PINTOR REG ALENTEJO BRANCO 2015
15	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO SECO
15	PRINCIPIUM REG LISBOA TINTO 2014
15	CASABEL REG LISBOA ROSÉ 2015
14,5	BSE REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2015
14,5	CABRITA REG ALGARVE BRANCO SWEET MOSCATEL 2015
14,5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO SECO
14,5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE TINTO BRUTO
14,5	SENTIRE REG LISBOA BRANCO 2015
14	SÔTTAL REG LISBOA BRANCO LEVE MOSCATEL 2015
14	SENTIRE REG LISBOA TINTO 2014
13,5	SOLAR DOS LOENDROS REG TEJO ROSÉ LEVE 2015
13	3Q BRANCO

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

MÉRITO
VINÍCOLA CASTELAR











Teresa Nicolau





Vinícola Castelar

A brindar aos 70 Anos

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **D. R. / Ernesto Fonseca**

Desde 1946 que a Vinícola Castelar tem vindo a crescer e somar sucessos, mantendo um portefólio diversificado, sempre apoiada pelo investimento na qualidade, seja dos vinhos, dos espumantes, aguardentes ou dos saborosos licores.

Nunca tinha ido a Avelãs de Caminho, terra de bons vinhos e espumantes, até há uns 14 anos. Andava a dar os primeiros passos sérios no mundo dos vinhos, a aprender e absorver informação (hábito que se tornou diário!). Trabalhava no 'Diário de Notícias' e fui à procura de uma empresa que fazia licores de excelência. Tinham-me dito que eram especiais. E são! Os licores da Vínicola Castelar são muito bons, mas também o são os espumantes, os vinhos e as aguardentes. Assim o fui percebendo ao longo destes anos, em cada prova, em cada novo lançamento.

Celebrar 70 Anos de existência é sempre um marco importante e, a altura ideal, para vos apresentar uma empresa familiar, que atravessou o século, que soube adaptar-se ao mercado, investir e destacar-se em Portugal e no Mundo, através das exportações e dos inúmeros prémios conquistados, como por exemplo as Medalhas de Ouro nos Concursos 'Portugal Wine Trophy 2016' e 'Asia Wine Trophy 2016' atribuídas ao vinho Castelar DOC Bairrada tinto Reserva 2011.

A Vinícola Castelar foi fundada em 21 de fevereiro de 1946, em Avelãs de Caminho, Anadia, por quatro jovens amigos que tinham em comum o gosto pelo vinho. Atualmente a empresa pertence a José Paiva, Manuel Simeão Póvoa e Vanda Paz que, para além de enóloga, assume a gerência da empresa.

O nome "Castelar" vem da existência de um Palácio Real localizado em Avelãs de Caminho, na região demarcada da Bairrada, conhecido entre os moradores como "Castelo", que era um importante lugar de pernoita por membros da família real, nas suas viagens entre as cidades de Lisboa e Porto. Há relatos de eventos históricos importantes no século XIII como o que envolveu D. Maria Paes Ribeira, nascida de uma das mais nobres famílias portuguesas, conhecida pelo apelido de Ribeirinha. Ela foi protagonista de muitas aventuras, como foi o famoso romance de amor com D. Sancho I, Rei de Portugal, que aconteceu no "Castelo".

O crescimento sustentado sempre foi um objetivo a conquistar, sem pressões nem tentações. A estratégia implementada foi mostrando resultados e fidelizando clientes em Portugal e vários países do mundo. Um trabalho continuo levado a cabo por uma equipa empreendedora, eficaz e prosseguidora de uma política direcionada para a excelência. Um investimento continuo, assente também na melhoria das instalações,

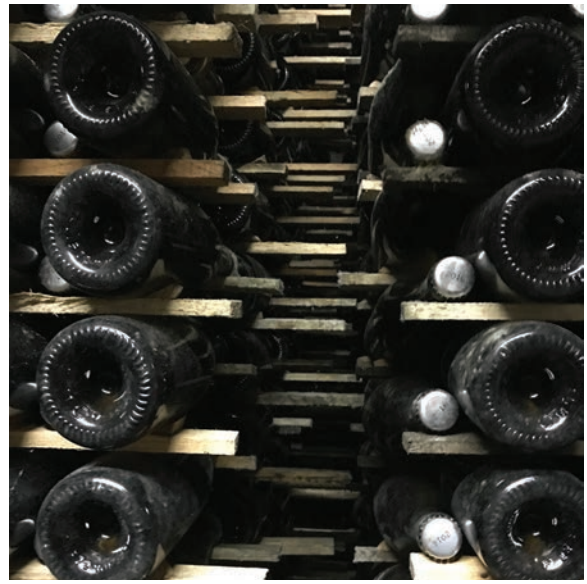
> "Apostamos em Portugal e no que é português, porque gostamos do que é nosso e somos reconhecidos por isso."

das condições para a inovação e criação de produtos de qualidade, sem esquecer a tradição e o legado de 70 anos de história.

Ao longo dos últimos 70 anos, tentaram criar um portefólio variado, que abrangesse vários tipos de vinhos, aproveitando a experiência dos colaboradores e o valor técnico dos enólogos. O gosto pelos vinhos no geral, é transversal ao método empregue para transformação da matéria-prima, num produto refinado e ao gosto do cliente. Apreciar uma boa aguardente vínica, um bom licor de café, um vinho DOC Bairrada, ou o famoso espumante Castelar, está relacionado com a ocasião ou os momentos de prazer



Vanda Paz



apreciados ao longo dos anos. A qualidade e seriedade são os pontos comuns em todas as gerações." Garantiu Vanda Paz, sócia-gerente e enóloga da empresa à revista Paixão pelo Vinho.

Na Vinícola Castelar o vinho assume lugar de destaque, aqui são produzidos vinhos tranquilos ("de mesa") brancos, tintos e rosé (comprados a adegas de todo o país por forma a manter um lote homogêneo), e vinhos DOC de regiões tão variadas como Douro, Bairrada e Alentejo, que contam com o acompanhamento dos enólogos da "casa" (Vanda Paz, Teresa Nicolau e Simeão Póvoa) nos produtores criteriosamente selecionados em cada região. Os espumantes são produzidos pelo método tradicional em cave própria, com a bênção e proteção diária da Nossa Senhora do Castelo. As aguardentes vínicas são adquiridas a empresas da Região Demarcada da Bairrada, ficando em estágio prolongado em barricas de madeira de carvalho, sendo comercializadas ao fim de 20 anos.

Mas, como vos disse atrás, há também licores. "Produzimos licores há 70 anos, com receitas tão antigas como a casa. São feitos artesanalmente com toda a tradição de sempre. Produzidos com infusões de frutos e ervas, com extratos de frutos ou com os frutos diretamente. São produtos de elevada qualidade para beber simples ou em cocktails." Destacou Vanda Paz.

Há licores para todos os gostos, todos ostentando a marca Castelar, como banana, maracujá, amêndoa, maçã, noz, entre outros sabores. E depois há o de café que adoro, porque deixa notas evidentes aos grãos de café quando acabam de sair do moinho e há o licor de ginja, um clássico que tem de haver em todas as casas portuguesas, "com certeza", as ginjas usadas são originárias de terroir certificado pela qualidade, o Fundão, e há mesmo alguns exemplares inteiros dentro da garrafa (deixo nestas páginas duas dicas para cocktails saborosos e simples de fazer), ambos licores acompanham muito bem com chocolate, prefiro o negro.

De salientar que é da Vinícola Castelar que saem os licores, espumantes e aguardentes com as marcas oficiais dos três grandes clubes portugueses: Sport Lisboa e Benfica; Futebol Clube do Porto e Sporting Clube de Portugal.

Da história contam-se sucessos, mas também dificuldades. Quis saber com que dificuldades os produtores na Bairrada se deparam e quais as grandes mais-valias. Vanda não hesitou em garantir que "as dificuldades são transversais a todos os produtores do país". Efetivamente temos vindo a acompanhar a evolução desta região e tem sido mais notório o esforço na projeção dos vinhos, desde há apenas alguns aos a esta parte. "A Região da Bairrada tem ainda o peso de um passado com pouca visão tendo levado a região a um crescimento mais demorado. A mais valia é que o espumante Bairrada, principalmente o produzido com a casta Baga, está a ter muito sucesso pelo mundo fora aumentando as exportações da região. Sendo assim um trabalho reconhecido de tantos anos de estudo dos espumantes e da casta Baga."

O estado da economia nacional é preocupante e, aos poucos, as empresas do sector vão recuperando da crise. Em 2015 já se sentiu a diferença e o caminho continuará a ser ascendente. "A dificuldade numa crise económica tão prolongada é manter o nível de investimento necessário, ao mesmo tempo que se procede aos ajustes necessários no lado da gestão, mas o mercado externo tem sido um bom contrabalanço à queda da procura nacional", acrescentando que o futuro, apesar de ter metas e objetivos definidos, será complexo pela incerteza que se vive a nível mundial. "Assenta no orgulho e na confiança do bom trabalho realizado nos últimos 70 anos que se projetam numa estratégia mais global e ambiciosa". E Vanda Paz destaca ainda que: "Vamos ao encontro do cliente, dos seus gostos e expectativas, encontre-se este em Portugal ou noutra parte do mundo. Temos mercado regular em seis países, Angola, Japão, Suíça, Luxemburgo, França e no Brasil, e um portefólio rico com produtos de qualidade reconhecida que queremos inovar e divulgar. Apostamos em Portugal e no que é português, porque gostamos do que é nosso e somos reconhecidos por isso".

Os vinhos, espumantes, aguardentes vínicas e licores podem ser adquiridos em garrafeiras selecionadas de todo o país e no universo do grupo Auchan.

E se tivessem poderes mágicos? O que mudariam? Quis saber. De imediato Vanda Paz respondeu: "Parava o aumento da temperatura na Terra. Esta questão aflige-me tanto enquanto mãe, como enquanto enóloga. Receio que as medidas que têm vindo a ser tomadas no sentido de reverter os efeitos das alterações climáticas, sejam incipientes e tardias, tornando o nosso planeta num local muito problemático para os meus filhos crescerem. Enquanto enóloga, o desafio já está a acontecer no presente. O aumento da temperatura média que se tem registado em Portugal nos últimos anos, está a ter repercussões ao nível da vinha e do vinho. As vinhas sentem falta do frio típico dos meses de outubro, novembro e dezembro, o que resulta num atraso dos trabalhos da poda, na alteração do ciclo vegetativo e na consequente maturação tardia do cacho. O vinho por sua vez, que carece de temperaturas baixas para efetivar o processo de estabilização, está agora muito mais dependente dos sistemas mecânicos de produção de frio, para se conseguir garantir uma boa qualidade final".



18 TRÔNO REAL
AGUARDENTE VÍNICA VELHÍSSIMA (20 ANOS)

€ 30,00 40% vol.

ENOLOGIA **VANDA PAZ**

CASTAS **S/INF**

COR Topázio, límpida.

AROMA Intensa e envolvente, com evidentes notas a tostados, grão torrados e fumados.

SABOR Exuberante, marcada pelas notas de frutos secos, especiarias, é balsâmica, fresca e permanece na boca por muito, muito tempo, deixando nuances de caramelo.

VINÍCOLA CASTELAR
T. +351 234 730 810



COCKTAIL DE LICOR DE CAFÉ CASTELAR

Ingredientes: Aguardente Trôno Real (1cl); licor café Castelar (2cl); natas frescas (2cl); 1 bola de gelado de café; gelo.
Preparação: Utilizar liquidificadora, decorar com grão de café e dois rolinhos de bolacha de baunilha.



COCKTAIL DE LICOR DE GINJA CASTELAR

Ingredientes: Licor de ginja Castelar (5cl); chocolate líquido (1 colher de sopa); (chocolate a gosto); gelo moído; cerejas sem caroço.
Preparação: Utilizar shaker.



17 CASTELAR
DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA 2010

€ 7,00 BAIRRADA 12.5% vol.

ENOLOGIA **VANDA PAZ**

CASTAS **BAGA**

COR Amarelo dourado com nuances alambreadas, tem bolha fina e persistente.

AROMA Harmonioso; frutado intenso, com evidentes notas de pêssego, avelãs e nozes.

SABOR Envolvente, com boa mousse, a frescura em destaque a conferir perfil gastronómico, mantém a fruta mas mais delicada e elegante, seco, deixa um final prolongado.

VINÍCOLA CASTELAR
T. +351 234 730 810



16,5 CASTELAR
DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA 2010

€ 6,50 BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA **VANDA PAZ**

CASTAS **BICAL, ARINTO, MARIA GOMES, BAGA.**

COR Amarelo citrino, bolha fina de cordão intenso e persistente.

AROMA Intenso em notas de frutos brancos de pomar, ligeiro citrino e toque floral, harmonioso.

SABOR Com boa estrutura, crocante, envolvente, é muito delicado no sabor, deixando um final de boca elegante e persistente.

VINÍCOLA CASTELAR
T. +351 234 730 810



17 CASTELAR
DOC TINTO RESERVA 2011

€ 8,00 BAIRRADA 14% vol.

ENOLOGIA **VANDA PAZ**

CASTAS **BAGA, TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA.**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Perfumado, distinto; tem notas dominantes de frutos vermelhos maduros e nuances florais, com tostados suaves e bem integrados.

SABOR Frescura cativante, fruta bem casada com as notas resultantes do estágio em madeira, suave especiaria, taninos firmes e aveludados, termina persistente e promissor.

VINÍCOLA CASTELAR
T. +351 234 730 810



16 TRÔNO REAL
DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA 2010

€ 6,50 BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA **VANDA PAZ**

CASTAS **BICAL, ARINTO, MARIA GOMES.**

COR Amarelo citrino, bolha fina de cordão intenso e persistente.

AROMA Suave mas distinto, predominante em notas de maçã, pera e marmelo.

SABOR Equilibrado, muito harmonioso, perfeito para acompanhar iguarias requintadas de sabor médio, com boa fruta, termina longo e apelativo.

VINÍCOLA CASTELAR
T. +351 234 730 810

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

PAIXÃO PELA DISTRIBUIÇÃO
JL VINHOS





JL Vinhos
Paixão pela distribuição

> texto **D. R.** > fotografias **Carlos Figueiredo**

Ele, Joel, já sentia crescer a paixão pelo vinho. Ela, Maria, habituada a estimular novos conhecimentos e aprendizagens, foi o motor. Juntos na vida e nos negócios fizeram nascer a JL Vinhos, uma empresa dedicada à distribuição de vinhos no Porto. Por perto andam sempre os amigos de quatro patas, Rock e Jazz, a espalhar charme e simpatia.

Por vezes a vida dá voltas inesperadas. Entre altos e baixos, e mais baixos, o jovem casal Maria Gomes e Joel Leite, soube contornar o destino e criar um projeto novo. Vínico, pois claro, já que essa era já uma paixão para Joel, como conta Maria: "O meu marido sempre foi um apaixonado por bons vinhos, notei isso há doze anos atrás quando, num restaurante de referência do Porto, ele e um dos seus melhores amigos escolheram o prato de comida em cinco minutos e já o vinho, bom o vinho, sinceramente, demoraram cerca de trinta minutos à procura de colheitas selecionadas e, mesmo assim, o Joel não ficou satisfeito com a carta de vinhos proposta".

Há cinco anos era um hobby baseado em duas marcas de pequenos produtores do Douro, com grande potencial, baseado na garagem lá de casa. Mas rapidamente perceberam que era necessário investir na expansão, quer de vinhos selecionados, como de espaço. Quando deram conta já trabalhavam 12 horas por dia. Sempre com o sorriso de quem conquista a cada dia um pedacinho do percurso com um único objetivo: ter sucesso enquanto faz as pessoas mais felizes. Assim, "de professora e diretor de recursos humanos" Maria e Joel começaram também a participar em feiras de rua e pequenos eventos, dando a conhecer as marcas que representavam, para ampliar as vendas. E puderam sempre contar com o apoio da família e amigos, o que foi fundamental.

Apesar de terem escolhido produtores menos conhecidos, mas de grande potencial, como pilares da área de atividade, sabendo que é necessário trabalhar mais e investir mais para divulgar as marcas e aumentar a procura, o feedback tem sido muito positivo, muito pelo sucesso do trabalho de equipa e pela interação de Joel. Aliás, Maria, não hesita em partilhar: "A sinceridade e o sorriso dele (Joel) fazem-no ser muito mais que um simples vendedor, ele preocupa-se com o produtor, com a imagem do vinhos, com o cliente, com o negócio do cliente; para ele os clientes são amigos. Sempre alegre e dedicado procura também encontrar soluções de marketing para os produtores e ações com restaurantes e hotéis com os quais trabalha". Certo é que, como diz o ditado, "por trás de um grande homem, está uma grande mulher", e o papel da Maria é imperativo para a consolidação e crescimento da JL Vinhos, ela trata da gestão, das "papeladas", dos telefonemas, e-mails, da loja on-line onde todos podem adquirir o



selecionado portefólio da empresa... Hoje a equipa também já é maior, mas se necessário ajuda com as encomendas e até faz entregas. Se antes usava tacões agulha, hoje, Maria, assume um estilo casual, descontraído e como uma verdadeira "super work fashion woman", pronta para o que fizer falta.

O caminho vai sendo percorrido dia-a-dia, com passos bem medidos e a ambição crescer e continuar a investir num trabalho de qualidade, que resulte em sucesso para a JL Vinhos e consequentemente para os parceiros nos negócios. Sempre com paixão pelo vinho, mantendo a proximidade com os produtores e clientes, o trabalho árduo de um trabalho a tempo inteiro, uma relação com o cliente que vai para além da venda e contempla um apoio alargado a todo o desenvolvimento do projeto e vendas, como a elaboração de cartas de vinhos, o design e/ ou rebranding, fazer montras, aconselhar preços de venda ao público, sempre sem criar a pressão e estimulando boas relações humanas.

O próximo ano deverá trazer um novo espaço de trabalho, com um armazém maior. Impulsionar a imagem da empresa JL Vinhos, a loja on-line (http://jlvinhos.pt/) e as exportações das marcas que representam, contribuindo ainda mais para impulsionar as vendas dos clientes e a economia nacional.

A Maria e o Joel prometem manter o espírito dinâmico, empreendedor, animado e sorridente, verdadeiro e apaixonado, e a não "vestir" fatos para reuniões, seja para ir vender ao hotel com cinco estrelas ou ao restaurante com estrela Michelin. "O que nos define é o que sabemos fazer e os resultados que apresentamos, a mais-valia como parceiros de negócios e quem somos como indivíduos", garantiram à revista Paixão pelo Vinho.

JUNTOS NO SUCESSO

Visitam as regiões, fazem provas, participam em feiras e eventos vínicos e ouvem todos os produtores que chegam à JL Vinhos por recomendação. Se houver condições são admitidas novas marcas, mas sempre mantendo-se fiéis às já existentes, garantindo um crescimento saudável de cada uma, com qualidade e bons preços.

Entre o portefólio vínico da JL Vinhos, vamos destacar alguns produtores, cinco do Douro e um de Trás-os-Montes, uma região promissora que tem vindo a surpreender.

A **Quinta da Devesa** está numa localização majestosa, entre o rio Douro e o Corgo, a 10 kms do Peso da Régua. Com 34 hectares produz vinhos tranquilos DOC Douro e Vinhos do Porto com a marca Quinta da Devesa. A enologia está a cargo de Jorge Sousa Pinto. Desde 1941 que as colheitas consideradas de qualidade superior pelos enólogos da família, foram sendo guardadas e envelhecidas em cascos de madeira. Estes vinhos são hoje usados para produzir os Vinhos do Porto de Quinta, especiais e únicos, estando seis referências em comercialização, cinco das quais já pontuadas com 90 ou mais pontos pelo reconhecido Robert Parker. Entretanto, em 2013, a internacionalização passou a ser uma realidade e, atualmente, a Quinta da Devesa já está com distribuição no Canadá, China, US, Holanda, Alemanha, Dinamarca, Suiça e na Bélgica. Para mais informações consulte a página oficial na internet: www.quintadadevesa.pt.

No Douro Superior nascem os **Quinta das Chãs**. A família Fernandes, com tradição na produção de vinhos desde 1989 é proprietária de várias quintas na região de Torre de Moncorvo, Douro Superior. Desde o início do século XXI, ano 2000, que vem apostando na melhoria dos métodos e técnicas de vinificação. Aposta essa observada nos últimos anos numa das suas quintas, a Quinta das Chãs, situada no vale da Vilariça, que ao longo dos últimos anos foi objecto de seleção, plantação e apuramento de castas, que proporcionaram a produção do vinho Quinta das Chãs, obedecendo às tradições seculares da cultura do vinho. A vinha com uma área total de 6,8 hectares, situa-se numa área completamente plana do vale sendo por esse motivo designadas por "chãs" todas as terras dessa área. Na vinha encontram-se plantadas as castas Tinta Roriz (40%), Tinta Barroca (30%) e Tinta Amarela (30%). "Inspiração e tradição" são as palavras de ordem na arte de bem fazer, para todo o prazer de beber vinhos tintos Quinta das Chãs DOC Douro, seja o colheita 2014, o Reserva ou o Grande Reserva 2009. Conhece melhor o produtor através do website www.aquelorigem.pt.

A **Carlos Alonso Douro Wine**, nasceu em 1985, é uma empresa de cariz familiar de vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade com bom preço, na inovação e no desenvolvimento da região que está no seu ADN: o Douro. A abertura





à inovação e a ambição de fazer diferente – aliadas ao respeito pela tradição e pelos valores da ética e da responsabilidade – marcam a génese de uma organização que tem sabido preservar a visão do fundador e adaptá-la à inevitável mudança dos tempos. A exportação representa cerca de 30%, estando presentes na Europa, Ásia e América do Norte. A gama é muito diversificada e a principal aposta é nas marcas Dom Xisto "Vinho Portugal", Quintela como DOC Douro, Piano como marca Premium, espumantes DOC Douro (método tradicional) e Anna Alonso Moscatel do Douro, sendo que num futuro próximo esta marca será também uma referência para 10 Anos e Colheitas. A equipa de enologia é constituída por Valter Silva como enólogo residente e Jorge Alves (Quanta Terra, Quinta do Tedo, Quinta Nova) como enólogo consultor. Para o futuro está o lançamento de Vinhos do Porto, um topo de gama DOC Douro de Vinhas Velhas e o lançamento de vinho monocasta e vinhos de quinta (propriedade). "Todos os bons vinhos são enigmas mais ou menos complexos. Com personalidade forte, os vinhos Carlos Alonso Douro Wine primam pela excelência na combinação das castas e no cuidado das vinificações, testemunhando a imagem de uma das mais carismáticas regiões vitícolas do mundo. No prazer de fazer o vinho está a satisfação de o dar a degustar." Para mais informações consulte www.carlosalonso-dourowine.pt/.

Já diz o ditado: "Antes sê-lo do que parecê-lo." E Alves Pinto Reis, produtor do vinho Bajardão, concorda plenamente! "O vinho não tem de seguir os cânones do habitual, nem ter o rótulo que o consumidor quer ver, ou o nome sonante que o socialmente correto quer ouvir. Ao vinho, por ser vinho e não um invólucro desenhado por uma qualquer agência de comunicação, basta-lhe ser bom. A sua inigualável magia reside na simplicidade com que o conseguimos definir. Criámos o nome mais repulsivo que encontrámos, pegámos no rótulo mais disruptivo que podíamos, juntámos Viosinho, Rabigato, Gouveio, Malvasia Fina e Moscatel por serem as castas nobres do Douro e chegámos a um vinho único. De aspecto límpido, cor palha com reflexos dourados, aroma complexo e intenso, notas florais expressivas e tosta discreta, muito mineral e fresco. A sua boa estrutura e final de boca longo completam-se com a excelente acidez, paladar intenso, harmonioso e equilibrado." E dizemos nós: quem fala assim não é gago! Prove e desfrute. Siga o produtor e saiba mais sobre o Bajardão através da página no Facebook.

Sediada em Soutelo do Douro, concelho de São João da Pesqueira, coração do Alto Douro Vinhateiro surge a Sociedade Agrícola Cruz Velha, empresa familiar, produtora dos vinhos. O proprietário decidiu dedicar-se a esta arte, a produção de vinho, um projeto familiar que tem vindo a crescer e a afirmar-se no mercado nacional. Neste seguimento e paixão surge a marca **Parede Nova**, nome proveniente de uma propriedade bastante antiga. Os vinhos Parede Nova estão no mercado desde 2010 e resultam de uma vindima manual, muito seletiva, com critérios de maturação óptimos, e consequente qualidade de excelência fazendo com que sejam desejados por muitos. Têm cor rubi, aroma de fruta vermelha e com ligeiras notas de baunilha, são muito elegantes, macios e persistentes, assim é o perfil dos tintos Parede Nova. Por outro lado, os brancos apresentam-se com cor citrina, com laivos esverdeados, toques minerais, jovens, macios na boca, delicados, frutados e refrescantes. O objectivo do produtor é dar resposta com vinhos de qualidade à procura existente. "Neste momento a marca Parede Nova é o diamante de todo este projeto" garante. Com óptimas perspectivas de mercado e atento às necessidades, o produtor pretende para 2017 surpreender os seus seguidores com um lançamento, de forma a posteriormente chegar a mercados internacionais, apostando sempre na alta qualidade dos seus vinhos.

José Preto cedo apostou no refinamento das castas e na importância dum bom controlo de maturação, por forma a obter vinhos que preservam todas as suas qualidades naturais. Em tudo se manteve fiel os procedimentos tradicionais, livres de tratamentos fitossanitários, com produções de pequena escala e em adega própria. As características típicas do Planalto Mirandês nas arribas do Douro, em Sendim, são especialmente propícias a produzir bons vinhos. Em 2001 reconverteu uma adega que era do seu avô, dando então uma nova expressão aos seus vinhos, com o apoio do enólogo Francisco Gonçalves. Foi patente o apoio dispensado pela então jovem Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes. Com a marca José Preto há duas referências: branco e tinto. Conheça melhor os vinhos José Preto em www.vinhosjosepreto.com.

JL VINHOS

http://jlvinhos.pt/
Facebook: JL Vinhos
jl.vinhos@gmail.com
T. +351 916 232 588
R. da Raza, n.º 40 | Vila Nova de Gaia

GARRAFEIRAS SELECIONADAS PARA EXCELENTES COMPRAS!

Garrafeira do Hotel The Yeatman, Vila Nova de Gaia; Loja Gourmet – El Corte Inglês, Vila Nova de Gaia; Garrafeira do Carmo, Porto; Garage Wines, Matosinhos; Pérola da Índia, Porto; Select Moment, Espinho; Bacchus Vini, Porto; Garrafeira da Restauração, Porto; Garrafeira da Ajuda, Porto; A Caseira, Vila do Conde; O Rei, S. Mamede de Infesta; Vinofino, Porto.







Wine in Azores 2016

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **José Araújo / Ernesto Fonseca**

O Wine in Azores renovou o sucesso e ultrapassou todas as expectativas! Em 2016, nos dias 21, 22 e 23, a ilha de São Miguel, mais especificamente o Pavilhão de Exposições da Associação Agrícola de São Miguel, na Ribeira Grande, encheu-se de gente e registou perto de 20 mil entradas.

Três dias de copo na mão! Uma vez mais o Wine in Azores foi o foco de todas as atenções em São Miguel. Já vai na oitava edição e conquistou um lugar de destaque nos eventos vínicos de relevo realizados em Portugal. A edição de 2016, que se realizou nos dias 21, 22 e 23 de outubro, no Pavilhão de Exposições da Associação Agrícola de São Miguel, na Ribeira Grande, juntou quase duas centenas de produtores de vinhos portugueses, mais de dois mil vinhos em prova, e algumas curiosidades, como outras bebidas e cocktails, produtos gourmet, decoração alusiva ao tema, eletrodomésticos e até viaturas automóveis. Tornando tudo mais saboroso, o habitual cartaz de show cookings foi uma atração incontornável.

A Gorgeous Azores, empresa organizadora do certame, destaca: "Ultrapassamos todos os objetivos e estamos muito contentes. Para o ano será ainda melhor!", garantiu José Joaquim Coutinho Costa, o mentor do evento.

A zona de restauração registou também uma grande afluência, não só pelas iguarias apresentadas pelas diferentes "tasquinhas", da comida tradicional à mais inovadora, mas também pelos show cookings que foram apresentados ao longo dos três dias. Henrique Sá Pessoa (Alma, Lisboa); Hélio Loureiro (Dunas Douradas, Algarve); Renato Cunha (Ferrugem, Vila Nova de Famalicão); António Alexandre (Hotel Marriot, Lisboa); Arnaldo Azevedo (Hotel do Teatro, Porto); António Loureiro (A Cozinha, Guimarães); Justin Jennings (Australiano agora a viver e trabalhar em Lisboa onde vai abrir o DownUnder by Justin Jennings); André Magalhães (A Taberna da Rua das Flores, Lisboa); Francisco Gomes (A Colonial, Barcelos), foram os convidados desta edição e conquistaram. Desfilaram propostas cheias de sabor para conforto do estômago e da curiosidade culinária da assistência, entre doces e salgados, carne e peixe, e sempre com o foco nos produtos locais, matéria-prima de excelência. Para acompanhar, Agostinho Peixoto, foi fazendo propostas de harmonizações vínicas, com destaque para os espumantes portugueses.

> A edição de 2016 juntou quase duas centenas de produtores de vinhos portugueses, mais de dois mil vinhos em prova.

Com 5000 m2 de área útil de exposição, a equipa da Gorgeous Azores não teve mãos a medir e Joaquim Coutinho não hesita em afirmar: "Este é o maior evento empresarial dos Açores, fruto de muito trabalho e dedicação durante todo o ano. Tudo vale a pena para depois vermos milhares de pessoas contente, produtores satisfeitos a realizarem negócios e chefes de cozinha motivados e encantados com a possibilidade de poderem contactar diretamente com os produtos das Ilhas".





















Encontro Com o Vinho e Sabores Bairrada

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

A 4ª edição do Encontro com o Vinho e Sabores Bairrada recebeu cerca de 7500 visitantes confirmando o sucesso do evento promovendo o melhor que a região tem e reafirmando a identidade única da Bairrada.

Recordo ainda como se fosse ontem o ano em que pela primeira vez a Revista de Vinhos, em parceria com o Turismo do Centro, com a Comissão Vitivinícola da Bairrada e com o Município de Anadia, produzia o primeiro Encontro com Vinhos e Sabores Bairrada (EVSB).

Quando olho para o ano de 2013, o primeiro ano do EVSB, sou obrigado a reconhecer como até 2016 o evento cresceu quer em popularidade, quer em visitantes e quer em importância a nível dos eventos vinicos a decorrer em Portugal.

A 4ª edição do EVSB recebeu cerca de 7500 visitantes cheios de entusiasmo em participar no evento e em fazer parte na promoção do que de melhor esta tão particular região do País tem para oferecer.

Entre as atividades que deram corpo à edição de 2016, destaco o Concurso que consagrou os melhores Vinhos e Espumantes Bairrada e, sem dúvida, a prova especial 'Bairrada – Três Vindimas de Excelência: 1991, 2001 e 2011' apresentada por Luís Lopes e que teve lugar no Museu do Vinho da Bairrada.

Pese embora o facto de terem ocorrido ainda mais duas provas especiais, nomeadamente a apresentada pelo especialista João Paulo Martins que dirigiu e comentou a prova que se intitulou de 'Bairrada Blend' e, a fechar o evento, a prova 'Espumantes de Baga' conduzida pelo carismático Luís Antunes, o facto é que ninguém poderá esquecer tão cedo uma prova que se alongou por mais tempo do que aquele inicialmente previsto,

CONCURSO DE VINHOS E ESPUMANTES BAIRRADA 2016

ESPUMANTES COM ESTÁGIO ATÉ 24 MESES
M&M Gold Edition Espumante Branco, Beira Atlântico, Caves Central da Bairrada; Argau Espumante Branco, Beira Atlântico, Casa dos Barbas; Marquês de Marialva Espumante Bical e Arinto branco 2014, Beira Atlântico, Adega de Cantanhede.

ESPUMANTES COM ESTÁGIO IGUAL OU SUPERIOR A 24 MESES
Encontro Special Cuvée Espumante branco 2011, Bairrada, Quinta do Encontro; Lopo de Freitas Espumante branco 2011, Bairrada, Caves do Solar de São Domingos;
Milheiro Selas Espumante branco 2012, Bairrada, António Assunção Coelho Selas;
Quinta dos Abibes Sublime Espumante branco 2012, Bairrada, Quinta dos Abibes;
Rama Blanc de Blanc Special Cuvée Espumante branco 2012, Bairrada, Jorge Manuel Ferreira Rama; São Domingos Velha Reserva Espumante branco 2011, Bairrada, Caves do Solar de São Domingos; Quinta dos Abibes Sublime Espumante branco 2010, Bairrada, Quinta dos Abibes.

ESPUMANTES BRANCOS DE CASTA BAGA
Marquês de Marialva Blanc de Noir, Baga@ Bairrada Espumante branco 2014, Adega de Cantanhede.

VINHO BRANCO
Marquês de Marialva Reserva Arinto branco 2015, Bairrada, Adega de Cantanhede; Volúpia branco 2015, Bairrada, Caves do Solar de São Domingos.

VINHO TINTO
2221 Terroir Cantanhede tinto 2011, Bairrada, Adega de Cantanhede; Aliança Baga tinto 2009, Bairrada, Aliança Vinhos de Portugal; Porta dos Templários tinto 2014 Bairrada, Caves Arcos do Rei; Quinta da Lagoa Velha Premium tinto 2015, Bairrada, Carlos Silva Neto; Tagarela tinto 2015, Bairrada, Carlos Silva Neto; Vale da Brenha Reserva Baga e Bastardo tinto 2013, Beira Atlântico, Manuel Jesus Silva; Kompassus Reserva tinto 2013, Bairrada, Kompassus; São Domingos Grande Escolha tinto 2012, Bairrada, Caves do Solar de São Domingos; Vale da Brenha Reserva Baga e Bastardo tinto 2012, Beira Atlântico, Manuel Jesus Silva.

GRANDE OURO
Encontro Baga tinto 2011, Bairrada, Quinta do Encontro.

mas que mesmo assim ninguém arredou pé até ao último suspiro da mesma. Uma prova onde foi possivel reconhecer todo o potencial de guarda dos vinhos da Bairrada e confirmar os anos de excelência 1991, 2001 e 2011.

Foram três provas de extrema relevância não só na perspectiva de aposta na continuadade de compreensão da região com terroir de excelência para a produção de vinho, como também na aproximação do consumidor mais leigo aos mesmos.

No Concurso de Vinhos e Espumantes Bairrada 2016, entre os cerca de 75 néctares provados por um experiente painel de jurados houve um que brilhou mais que os restantes, ao arrecadar o único galardão de 'Grande Ouro'.

Da autoria do conhecido e conceituado enólogo Osvaldo Amado, o eleito foi o Encontro Baga 2011 Tinto, do produtor Quinta do Encontro – Global Wines. De destacar o facto de ser um monocasta de Baga, a casta-rainha da região, o que vem reforçar ainda mais a importância da aposta nesta variedade de uva.

Composto por cinco categorias, o Concurso de Vinhos e Espumantes Bairrada 2016 premiou ainda 22 néctares, 16 com Ouro e seis com Prata. Destes, foram seis os tintos que alcançaram Ouro e três os que alcanram a Prata. Já nos brancos apenas houve a atribuição do Ouro e foram dois os premiados.

No que toca aos espumantes, os mesmos foram avaliados em três categorias: com estágio até 24 meses; com estágio igual ou superior a 24 meses; e brancos feitos a partir da casta tinta Baga.

Para além dos vinhos, o evento contou ainda com um zona onde os sabores continuaram a marcar forte presença e a chamar muitos dos participantes. A harmonia perfeita do evento. Casar a prova de vinhos com a prova dos sabores.



PUB







CONFRARIA DOS ENÓFILOS DO DÃO REALIZOU A XIV ENTRONIZAÇÃO DE NOVOS CONFRADES

> texto e fotografias **CED**

A Confraria dos Enófilos do Dão e a Comissão Vitivinícola Regional do Dão realizaram, no passado dia 3 de Dezembro, a XIV Entronização de novos Confrades, na Igreja da Misericórdia e no Solar do Vinho do Dão, em Viseu. A Cerimónia, integrada nas comemorações dos 25 anos da Confraria, entronizou 27 novos Confrades, entre os quais o Presidente da Assembleia da República, Eduardo Ferro Rodrigues, o Presidente do Conselho Económico e Social, António Correia de Campos, e a Fundação Lapa do Lobo. A Cerimónia de Entronização foi seguida pelo habitual desfile de Confrades até à Câmara Municipal de Viseu, pelas 17H00, onde foram recebidos pelo Presidente da Câmara, Almeida Henriques, no Salão Nobre dos Paços do Concelho. A "Garrafeira do Bispo", no Solar do Vinho do Dão, acolheu 120 confrades no Jantar Vínico da Cerimónia. A Confraria dos Enófilos do Dão tem como objectivo principal a defesa, valorização e promoção dos produtos vínicos da Região Demarcada do Dão. Foi fundada em 1991 e já entronizou 373 Confrades.









NAU
HOTELS & RESORTS

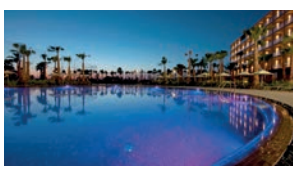
PACOTES RÉVEILLON 2016

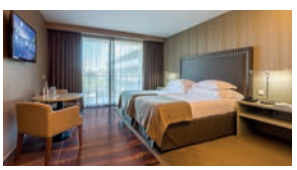
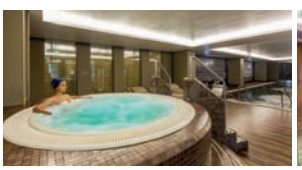
DESDE **222€**

1 noite por pessoa em Quarto Duplo

10% DESCONTO até 15 Dez.

ALGARVE | SALGADOS PALACE * * * * *

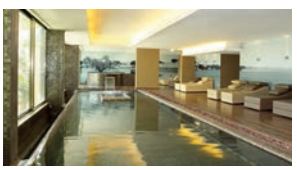


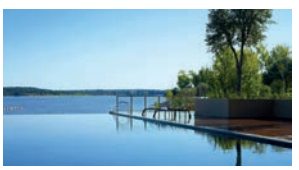




DESDE ~~247€~~ **222€** (1 noite por pessoa em Quarto Duplo)

ALENTEJO | LAGO MONTARGIL & VILLAS * * * * *







DESDE ~~287€~~ **258,50€** (1 noite por pessoa em Quarto Duplo)

RESERVAS & INFORMAÇÕES:

T: (+351) 213 007 009 | E: bookings@nauhotels.com

www.nauhotels.com | facebook.com/nauhotels | #nauhotels

Preços apresentados com desconto já incluído, exclusivo para reservas diretas através do nosso website e/ou central de reservas NAU.



Casa de Santar tinto Dão Nobre 2013

> texto **MS Impacto** > fotografias **D. R.**

Nobre, do latim nobile – que revela elevação de carácter, ilustre, honroso, excelente, distinto, notável, elevado, sublime. (in Dicionário Infopédia da Língua Portuguesa).

É com um imenso prazer que a Casa de Santar se orgulha de apresentar o "Casa de Santar Dão Nobre tinto 2013". Mais do que um vinho de excelência, o nascimento deste tinto representa um feito nunca antes alcançado e que passa a constituir um marco na história da Região Demarcada do Dão e dos vinhos portugueses: o primeiro vinho tinto a merecer a designação "Dão Nobre".

Com lançamento oficial no Salão Nobre da Pousada de Lisboa, este vinho da Casa de Santar resulta de um minucioso processo de estudo, ensaios, correções, seleção, cuidados e atenções de vários anos. Porque um vinho com caráter verdadeira e legitimamente nobre não é apenas um vinho: é o solo, as vinhas, as uvas, as barricas, as garrafas, as rolhas, os aromas, a paixão e o respeito pela natureza. E o labor na terra e na adega. O Casa de Santar Dão Nobre tinto 2013 é a celebração da Casa de Santar, da equipa de enologia chefiada por Osvaldo Amado e da conquista do selo "Dão Nobre", algo reservado aos vinhos que obtenham a mais alta classificação na Câmara de Provadores da Comissão Vitivinícola Regional do Dão, num mínimo de 90 pontos em 100. Atingir este marco assinalável foi fruto de um sonho, de persistência e de "muito trabalho, que começa na vinha e só acaba na garrafa, após uma cuidada investigação e criteriosa separação das melhores uvas", nas palavras do próprio Osvaldo Amado, galardoado pela Revista de Vinhos, em 2014, com o título de "Enólogo do Ano".

O nascimento deste tinto representa um feito nunca antes alcançado e que passa a constituir um marco na história da Região Demarcada do Dão e dos vinhos portugueses: o primeiro vinho tinto a merecer a designação "Dão Nobre".

Resultante da conjugação harmoniosa das castas Touriga Nacional (50%), Alfrocheiro (20%), Aragonez (20%) e Jaen (10%), o Casa de Santar Dão Nobre tinto 2013 foi elaborado com base na seleção das 15 melhores barricas de um total de 100, depois de um estágio de 18 meses. Destas, 75% eram barricas novas de carvalho francês, e as restantes 25% barricas de segundo ano.

O resultado é um vinho de cor intensa, aroma complexo, deixando, todavia, transparecer a sua elegância, paladar cheio, potente e em perfeito equilíbrio, dominando a barrica e a fruta escura madura, com suaves notas vegetais. O "Casa de Santar Dão Nobre tinto 2013" está pronto a ser apreciado, mas o seu potencial de evolução em garrafa permite adiar por 10 a 15 anos o prazer de o beber.









Cegos por: Lisboa

> texto **Carlos Ramos** > fotografias **"Prova Wine Food & Pleasure"** > **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.

"A Estremadura fazendo jus ao seu nome, terra de fronteira, de separação de regiões, de dispersão e pluralidade, é frequentemente referenciada pela sua diversidade. Diversidade na origem geológica, na orografia, na sociedade, na multiplicidade agrícola (...), na diferenciação de solos, de castas, de exposição, de ventos e de tantos outros aspectos, sem excluir o próprio ser humano; acabamos por encontrar uma diversidade de tipos de vinho. Diversidade, se considerarmos a cor, a riqueza alcoólica, a acidez, a estrutura, o aroma" Em www.vinhosdelisboa.com

Foi no passado dia 22 de Outubro, na cidade do Porto, no "Prova Wine Food & Pleasure", um dos bares vínicos de referência desta zona, que realizámos mais uma prova.

Não foi sem alguma ambição e coragem que escolhemos 15 produtores de Lisboa, abrangendo quase todas as 9 sub-regiões que compõem esta região (é, de todo o país, a que tem maior número de sub-regiões). Não sem ambição e coragem, pois sabemos da dificuldade que "Lisboa" tem em comercializar os seus vinhos a Norte. Parece que a mudança de denominação de Estremadura para Lisboa, pode, por motivos bairristas, ter agravado a situação.

Bem, o mote estava lançado e sabendo nós do desconhecimento generalizado da população portuense em relação a muitos destes vinhos, esperávamos a visita de muitos interessados e curiosos enófilos.

Os produtores que escolhemos variavam entre alguns já consolidados, donos de projectos com bastantes anos e os mais novos, com inovadoras ideias, ainda num início de vida que se espera de bastante sucesso.

Se tivermos que descrever, em traços gerais, uma região tão ampla, diferenciada e complexa como Lisboa, o que podemos dizer? Talvez escolhamos frescura, acidez, fruta, estrutura, mineralidade e salinidade como maiores descritores, embora isto de generalismos seja sempre arriscado.

Alenquer, com as Quinta do Pinto, Quinta de Pancas, Quinta do Monte d'Oiro, Quinta dos Plátanos e Quinta do Lagar Novo, foi a sub-região mais representada; Bucelas, esteve presente com o projecto Viúva Quintas; Carcavelos e os nossos amigos da Confraria do Vinho de Carcavelos, brindaram-nos com os Villa Oeiras e Quinta dos Pesos; de Colares tivemos os vetustos vinhos Viúva Gomes; Lourinhã levou-nos Quinta do Rol e Tic Tac; Óbidos, Companhia Agrícola do Sanguinhal e Quinta das Cerejeiras; por fim, de Torres Vedras tivemos Casal do Ramilo e Vale da Capucha.

Foram, de facto, muitos os visitantes, que de copo em punho, se passearam por entre os produtores e seus vinhos, fizeram perguntas e trocaram ideias, ao mesmo tempo que iam degustando os famosos petiscos feitos pelo Diogo Amado, o proprietário do "Prova".

Que bela jornada esta, a abrir portas e novos horizontes, para o muito que esta região tem para oferecer.

Até breve, "Lisboa".

REVELAÇÃO
QUINTA DOS ABIBES
BAIRRADA











Francisco Batel Marques





Quinta dos Abibes

10 hectares de pura paixão

> texto **Susana Marvão** > fotografias **D. R. / Maria Helena Duarte**

Insistir, persistir, lutar, voltar a tentar, investir e, finalmente, usufruir. É mais ou menos esta a história da Quinta dos Abibes. Vá, chamemos-lhe a nova história da Quinta dos Abibes, escrita ao correr da pena de Francisco Batel Marques. Farmacêutico e professor associado da prestigiada Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra, o tempo parece não lhe fazer falta. E, vai daí, meteu mãos à obra e, em 2003, abraçou o reerguer do projeto Quinta dos Abibes, situado no sopé da Serra do Buçaco, freguesia de Aguim, em pleno concelho de Anadia e que há mais de uma década estava completamente abandonado. Estava. Porque hoje, marca a paisagem da região.

Se fosse fácil, qualquer um faria. Pelo menos foi o que sempre nos ensinaram. O que é difícil, isso sim, são as coisas pelas quais temos de esperar, de lutar e merecer o direito de ter. E isso já não é para todos. Em 2003, Francisco Batel Marques comprou a Quinta dos Abibes, um projeto que estava totalmente abandonado há mais de uma década e que, agora, o farmacêutico e professor associado da Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra se propunha reerguer. "A enologia é um universo irresistível", dizia-nos.

No sopé da Serra do Buçaco, freguesia de Aguim, em pleno concelho de Anadia, a Quinta dos Abibes começou então a ser "vítima" de uma reengenharia agrícola, drenagem e correção de solos e subsequente planificação e execução do plantio das vinhas. Mas não só. A adequação das castas, solo e clima foi também objeto de meticulosa ponderação, tendo em vista um único objetivo: Francisco Batel Marques insistia em produzir vinhos com uma grande qualidade, produtos singulares e distintos no mercado.

Para isso, nada melhor do que juntar-se ao enólogo Osvaldo Amado que passou a fazer magia com as uvas produzidas nos sete hectares de vinha da quinta.

PRIMEIRA COLHEITA ACONTECEU EM 2007

A primeira colheita da Quinta dos Abibes acabaria por nascer apenas em 2007, com as castas tintas Baga, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon, e as brancas Arinto, Bical e Sauvignon Blanc, a brilharem em forma de garrafa. O investimento de cerca de dois milhões de euros começava, finalmente, a materializar-se. O que não foi fácil, até porque desde o momento em que deu entrada o projeto na Câmara Municipal até à sua aprovação decorreram nada mais nada menos do que... oito anos. "Com todos os custos de contexto que isso implicou", desabafou Francisco Batel Marques. "Tivemos de recorrer a uma adega alugada para produzir o vinho pois não podíamos avançar com as obras". Para além da adega alugada, havia ainda os custos de transporte da uva e de recursos humanos que isso implicava.

Se houve alturas em que lhe apeteceu desistir? Com certeza que sim. Mas os projetos fazem-se de vontades. E a ajudar a elevar o ânimo estiveram a jovem arquiteta Marta Peixoto e o engenheiro Francisco Oliveira que "cismaram" não baixar os braços. "São ambos jovens e acabaram por ser vitais para a persistência do projeto que ia sendo constantemente recusado na Câmara Municipal".









UM MILHÃO DE ADEGA

A nova adega da Quinta dos Abibes é já uma realidade. Um investimento de um milhão de euros que Francisco Batel Marques não tem qualquer dúvida ter sido bem canalizado. A nova "casa" do adegueiro Carlos Prior e do enólogo Osvaldo Amado foi feita de raiz e pensada sobretudo para ser altamente funcional e eficiente, satisfazendo as necessidades da produção de vinho. Dimensionada às reais capacidades do projeto, está dotada de equipamentos de última linha, como o "chiller" Daikin – que Francisco Batel Marques não duvidou em apelidar de "o Ferrari" da refrigeração – ou a prensa Enoveneta. Dimensionada para as verdadeiras capacidades e aspirações deste projeto, a adega está, claro, já voltada para as novas tecnologias. A cubas podem ser monitorizadas via smartphone, uma aplicação desenhada pelo próprio vitivinicultor com a ajuda do engenheiro Francisco Oliveira. "Tem várias funcionalidades, desde monitorizar e controlar a temperatura, aumentar a velocidade da bomba ou mesmo pará-la".

O RESPEITO PELA TRADIÇÃO

Depois de tudo ultrapassado, a nova adega podia finalmente ver a luz do dia, um investimento de um milhão de euros. Ao todo, seriam três os milhões que a Quinta dos Abibes beneficiara. "Digamos que é um investimento de retorno geracional", diz, sorrindo, Francisco Batel Marques.

Na visita que fizemos ao espaço uma coisa salta logo à vista. O respeito inequívoco pela história e tradição do lugar, juntando-lhe uma dose q.b. de conforto e modernidade.

O novo projeto de Adega contempla uma casa adjacente que serve de "apoio" ao negócio. Falamos por exemplo de uma sala para exposição de vinho, que alberga também os vários prémios arrecadados pelas marcas produzidas nesta casa, ou a sala, chamemos-lhe "social", com espaço para 60 pessoas e que servirá para provas ou apresentações. "Fizemos questão de respeitar o antigo, a tradição e o traço original da casa e da propriedade. Por outro lado, tentamos apostar na rentabilização do espaço". Exemplo disso são as "namoradeiras", uns bancos que assentam abaixo da janela cuja base ainda serve para armazenar garrafas de vinho. "Foi tudo pensado".

O escritório com o seu terraço panorâmico, de resto já existente na casa original, é um excelente local para contemplar parte da vinha da Quinta dos Abibes. Crescer? Para já está fora de questão, diz o vitivinicultor. Apesar de só poderem construir na zona que estava já impermeabilizada, a verdade é que Francisco Batel Marques também não tem em mente dar uma maior dimensão ao projeto.

PORTUGAL PERTENCE AO VINHO

Francisco Batel Marques não tem qualquer dúvida. Portugal é vinha. E vinho. E só faz sentido se for de qualidade. "Gosto muito do meu país. E acredito profundamente que Portugal é um país de vinho por excelência e que pode fazer néctares fantásticos. Verdadeiramente fenomenais". Por isso mesmo, para este professor – que via os avós maternos a fazerem vinho e aprendeu a adorar a vitivinicultura e a agricultura – só faz sentido produzir com qualidade. "O meu sonho sempre foi desenhar os perfis de vinho que gosto e fazer coisas diferentes. Basicamente, queria fazer o que não era feito. Queira vinhos com perfis distintos, nobres e dotadas de extrema qualidade". E deu um exemplo: "Todos os nossos vinhos de entrada são reserva".

Tudo isto faz ainda mais sentido tendo Osvaldo Amado como enólogo da casa. Um homem que Francisco Batel Marques classifica como um "ser humano de eleição" e por quem admite ter uma "profunda e fraterna amizade". "É um homem de convicções porque luta pelas coisas em que credita. É um artista, como o é um pintor ou um poeta".

E para provar a unicidade dos seus produtos, a casa Quinta dos Abibes opta, por exemplo, por não "repetir" os seus vinhos. É o caso da marca Vanellus – Abibe em latim – e que começou quase como uma brincadeira. "Queria um vinho especial para consumo próprio". Mas a tal da brincadeira, um Cabernet Sauvignon, acabou por resultar tão bem que das 00 garrafas projetadas inicialmente saíram, ao invés, 1500, numeradas, que acabaram por ir para o mercado.

"Insisto em não replicar os vinhos especiais. São como um filho. Podemos ter muitos, mas são todos diferentes. Todos têm as suas personalidades, as suas características muito próprias. Não faz sentido querer que sejam iguais. São únicos".



18 QUINTA DOS ABIBES SUBLIME
DOC TINTO 2010

€ 30,00 BAIRRADA 14% vol.

ENOLOGIA **OSVALDO AMADO**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Granada, intenso, limpo.

AROMA Exuberante, distinto; revela notas de frutos pretos, ameixas secas, cerejas pretas desidratadas, compota de mirtilos, balsâmico, fresco.

SABOR Volumoso, envolvente, com taninos sedosos mas firmes, notas fumadas, tostados, nuances de pimenta preta, rico, deixa um final de boca persistente.

QUINTA DOS ABIBES
T. +351 917 206 861

"Gosto muito do meu país. E acredito profundamente que Portugal é um país de vinho por excelência e que pode fazer néctares fantásticos. Verdadeiramente fenomenais".



18 QUINTA DOS ABIBES SUBLIME
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2010

€ 30,00 BAIRRADA 13,5% vol.

ENOLOGIA **OSVALDO AMADO**

CASTAS **ARINTO**

COR Amarelo citrino, com bolha muito fina e cordão persistente.

AROMA Mineral, fresco e cativante apesar das notas de evolução, complexo e elegante, com notas citrinas suaves e tostados.

SABOR Envolvente, crocante, cheio de nobreza nos sabores, tudo muito integrado envolvido numa acidez viva que lhe confere perfil gastronómico e potencial de guarda, termina persistente. Grande espumante.

QUINTA DOS ABIBES
T. +351 917 206 861



17 QUINTA DOS ABIBES
DOC TINTO RESERVA 2012

€ 15,00 BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA **OSVALDO AMADO**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON**

COR Granada, intenso, limpo.

AROMA Ousado, revela um misto de notas florais, fruta madura, chocolate e tostados.

SABOR Conquista pela frescura e pelos taninos macios, estrutura equilibrada, tosta bem integrada a deixar notas de especiarias, termina prolongado.

QUINTA DOS ABIBES
T. +351 917 206 861



17,5 QUINTA DOS ABIBES SUBLIME
DOC BRANCO 2012

€ 25,00 BAIRRADA 19% vol.

ENOLOGIA **OSVALDO AMADO**

CASTAS **ARINTO**

COR Amarelo citrino intenso, com bonitos tons esverdeados, cristalino.

AROMA Fantástico, com cativantes aromas a lembrar maçãs verdes, citrinos, ligeiro tropical.

SABOR Encorpado, fresco, vivo, com madeira muito bem integrada na fruta, com grande potencial de guarda, deixa um final de boca muito persistente.

QUINTA DOS ABIBES
T. +351 917 206 861



16,5 QUINTA DOS ABIBES
DOC ESPUMANTE NATURAL BRANCO EXTRA BRUTO 2012

€ 10,00 BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA **OSVALDO AMADO**

CASTAS **ARINTO, BAGA**

COR Ligeiramente alambreado, cristalino, com bolha fina e persistente.

AROMA Elegante e harmonioso, tem predominantes notas de tostados, pastelaria fina, nuances de frutos vermelhos e citrinos.

SABOR A acidez é perfeita, muito gastronómico e apelativo, com mousse envolvente, a fruta mais presente, termina longo.

QUINTA DOS ABIBES
T. +351 917 206 861

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





AUGUSTO LOPES

Távora-Varosa

> texto **Augusto Lopes** > fotografia **Shutterstock**

Estando nós a aproximarmo-nos da época natalícia e de final de ano, são estes dois momentos universalmente celebrados em uníssono por quase todos os povos do globo. Somos por ocidental tradição confrontados com um dos estilos de vinho mais associados a esta comemoração. Os vinhos de "perlage". Aqueles que formam mousse, coroa, perlage e nos fazem borbulhar de felicidade.

Foi no ano de 1989 que Távora-Varosa (nome de dois rios) ao abrigo do decreto-lei n.º 404/89 de 15 de Novembro foi elevada a Denominação de Origem sendo a primeira em Portugal para vinhos espumantes. No entanto, os monges brancos cistercienses iniciaram por lá a produção deste vinho no ano de 1678. Pretenderam rasgar com o carácter austero dos monges beneditinos que assentavam a sua ordem no princípio "Ora & Labora". Eram pouco dados aos prazeres mundanos. Nobre de facto. Mas a efervescência faz vibrar qualquer um. Especialmente o mais liberal cristão. Os monges brancos destacaram-se pela sua capacidade organizativa na exploração agrícola e no aproveitamento de recursos hídricos.

Távora-Varosa dispõe de uma área de vinha de 3100 hectares implantadas a uma altitude média de 550 metros, com 1700 viticultores registados. Os solos são de granito areno-argilosos esqueléticos com baixos teores de matéria orgânica e altos teores de potássio e fósforo. O clima é de influência continental caracterizada por verões quentes e invernos rigorosos, fazendo fronteira com a região do Douro. Mais de 80% da vinha é podada em vara e talão (poda guiot ou mista) e o sistema de condução é o cordão bilateral. As fertilizações são químicas, adubos compostos, tentando não abusar de adubos muito azotados, procura-se restabelecer de forma tradicional os teores em matéria orgânica.

Os vinhos de Denominação de Origem Távora-Varosa devem na sua elaboração decorrer, por regra, dentro da região de produção, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficarão sob o controlo do organismo certificador. O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO Távora-Varosa é fixado em 80 hl para os vinhos tintos e 90 hl para os vinhos brancos e rosados.

Nas uvas a utilizar na vinificação dos vinhos com direito à denominação de origem Távora-Varosa espumantes temos as castas tintas, Alvarelhão, Aragonez, Pinot Noir, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Touriga Francesa e Touriga Nacional. Nas castas brancas, Bical, Chardonnay, Cerceal, Dona Branca, Fernão Pires, Folgasão, Gouveio, Malvasia Fina, Malvasia Rei e Pinot Branco. A data da vindima é definida mediante o grau alcoólico mínimo e o rendimento limite por hectare. Para se obter um vinho espumante de excelente constituição é importante que a quantidade de açucares seja elevada, mas a quantidade de ácidos deve ser suficiente, pois estes têm um papel importante no carácter especifico do espumante, onde exaltam os compostos aromáticos e facilitam a conservação. Considera-se que o índice de maturação é óptimo, quando o mosto apresenta uma acidez total de cerca 8g/l e um teor de açúcares da ordem de 190g/l.

A colheita da uva é efectuada manualmente para que as uvas cheguem intactas até que sejam prensadas. Depois de colhidas são colocadas em caixas de 30 Kg e transportadas para a adega. O espumante é um vinho cuja efervescência resulta de uma segunda fermentação alcoólica, sempre feitos pelo método Clássico ou Tradicional, para obterem a certificação Távora-Varosa DO.

TIPOS DE ESPUMANTE EM FUNÇÃO DO ESTÁGIO

Reserva - 12 meses no mínimo; Super Reserva ou Extra Reserva - 24 meses no mínimo; Velha Reserva ou Grande Reserva mais de 36 meses sobre borras. O estágio é o período entre o engarrafamento e o *dégorgement*.

É chegado o momento de bater flautas inundadas de borbulhas e nos refrescarmos do calor humano promovido pela família. **Feliz Natal e próspero Ano Novo para todos Vós.**





JOSÉ SASSETTI

As garrafas Magnum

> texto **José Sassetti** > fotografia **Shutterstock**

Vem aí o Natal e as festas
e vamos ficar muito felizes
com mais uns vinhos na garrafeira
e outros na mesa.

Já tive oportunidade de explicar, há uns bons números atrás da revista Paixão Pelo Vinho, como é bom dar vinhos como presente. Espero que este ano sejam generosos a dar e também tenham o prazer de receber.

Acontece que nesta altura do ano é normal aparecerem nas garrafeiras dos supermercados e nas lojas da especialidade umas garrafas de maior dimensão/ volume e, por isso, designadas de "magnum". Porventura o número de pessoas à mesa é maior e além de causar mais impacto visual a verdade é que dá mais jeito.

Uma garrafa maior enche mais a mesa, impõe mais respeito e é sempre uma referência motivadora de uma boa conversa. Estas garrafas magnum têm capacidade de 1,5 litros, depois ainda há as "double magnum" de três litros e de mais que também as há! Mas, normalmente, são as de 1,5 litros as preferidas. Algumas têm grande requinte na forma da garrafa e apresentam rotulagem superior, mais cuidada. Afinal é uma oferta que segue diretamente para uma mesa recheada.

Tecnicamente, devo dizer, pelo que sei e sempre na minha modesta opinião, que este volume é considerado melhor no que respeita à evolução e conservação do vinho. Lembro-me de ter lido um qualquer ensaio em que, com provas cegas, se comparavam os mesmos vinhos mas estagiados em garrafas de diferente volume e, curiosamente, os vinhos estagiados e conservados nas magnum ficavam acima nas classificações.

Fiquei sempre com esta ideia e sempre que aprecio um vinho de uma garrafa magnum tenho sempre presente que é melhor assim... Possivelmente porque se engarrafam com mais tempo para o Natal e, porventura, esse estágio prolongado terá a sua influência. Por outro lado se se fazem provas cegas devem seguir os mesmos critérios e, naturalmente, o do tempo em garrafa. Sou apenas um enófilo mas prometo continuar a investigar estas diferenças. Por isso o vinho é tão fascinante.

Além de tudo estas garrafas costumam ser muito bem acompanhadas no que respeita à embalagem. Quase sempre vêm muito bem ajustadas numa caixa de madeira o que lhes confere um estatuto ainda mais especial. Normalmente essa caixa também tem o privilégio de vir à mesa e acompanhar a festa.

E é por todas estas boas razões que eu aprecio muito estas garrafas magnum.

PUB





Brancos de inverno

Estrutura e alma gastronómica

> texto **João Pereira Santos e Pedro Moura** > fotografias **Shutterstock**

Os brancos de inverno são vinhos encorpados, de generoso grau alcoólico com fermentação e ou estágio em madeira. A barrica transmite a estes vinhos complexidade e estrutura, enriquecendo-os e tornando-os aptos a enfrentar os desafios gastronómicos mais exigentes e em particular a comida de inverno, estação que mais uma vez se aproxima.

Chegado o Inverno, chega o frio. Acendemos a lareira, vestimos roupa quente e passamos para a chamada comida de conforto que, tal como tal o vinho, queremos que acompanhe todas as alterações que a última estação do ano traz consigo. Pela tradição, mas também pela estrutura, teor alcoólico e temperatura de serviço passamos a privilegiar os vinhos tintos.

No entanto, existem outras opções, vinhos brancos capazes de competir com os tradicionais tintos, no campeonato dos vinhos de inverno. Os 'Brancos de Inverno', assim chamados, são vinhos que apresentam tudo o que procuramos nesta estação: oferecem a sensação de conforto que buscamos nos dias frios, aquecem-nos o corpo e a alma e acompanham perfeitamente os pratos mais pesados e gordos tão comuns da época, desde aquele estufado feito pela nossa avó, até ao queijo amanteigado cheio de gordura e proteína com que gostamos de terminar a refeição.

O painel de provadores da revista Paixão Pelo Vinho provou, em prova cega, 66 'Brancos de Inverno'. De comum entre eles apenas um estágio mínimo de 6 meses em madeira. Tudo o resto, castas, altitude das vinhas, madeira nova ou usada, fermentação em madeira ou inox, difere em função das regiões, produtores, opções de viticultura e enologia. A região mais representada na prova foi o Alentejo, com 22 amostras. Depois surgem o Douro, o Dão, Lisboa, os Vinhos Verdes e a Bairrada. As menos representadas são as regiões do Tejo, Trás-os-Montes, Setúbal, Algarve e Açores.

Tendo em conta que o Alentejo, pelo seu clima quente, será talvez a região do país com menor aptidão para produzir vinhos brancos, saúda-se o dinamismo dos operadores em correr riscos e apresentar os seus vinhos em prova cega. Certamente que este tipo de atitude contribui para fazer do Alentejo a região preferida dos consumidores. Esperavam-se mais amostras do Douro, pelo boom de vinhos brancos de alto nível a que se assiste na região, bem como do Dão, Bairrada e Vinhos Verdes pelas características, e tradição, destas regiões na produção de vinhos brancos de alta qualidade.

Os resultados da prova são considerados muito positivos. Uma média de 16,4 pontos num país que ainda se diz de tintos é, quanto a nós, um ótimo resultado. Contudo, o facto de pouco mais que 20% do total de vinhos terem sido pontuados com 17 ou mais pontos, mostra que, em muitos casos, falta dar o último passo para a construção de um produto de facto superior.

Os vencedores foram o Quinta do Cruzeiro 2013 Reserva, da região dos Vinhos Verdes, com 18,5 pontos, o Marquês de Marialva Grande Reserva 2013, da região da Bairrada, e o Vinha do Contador 2013, da região do Dão, que alcançaram 18 pontos, atingindo assim o patamar da excelência. Estão pois de parabéns os respetivos produtores e enólogos. Mas se considerarmos a fasquia dos 17 pontos ou mais, temos a Alentejo com 4 e o Dão com 3 vinhos, a Bairrada e Lisboa com 2 vinhos cada e os Vinhos Verdes, Douro e Trás-os-Montes com apenas um vinho. Isto poderá indicar que, neste momento, é possível fazer bons vinhos brancos em todo o país, o que é sempre uma boa notícia.

De um modo geral os vinhos apresentaram-se em muito bom nível. O equilíbrio parece ser a palavra-chave, em grande parte devido a uma acidez latente que lhes dá frescura e os torna prazerosos e agradáveis de beber e por uma estrutura que lhes dá largura e corpo.

Os excessos de madeira, tão comuns num passado recente, parecem estar ultrapassados. O recurso cada vez maior a madeira usada terá aí um papel importante, mas também o melhor equipamento das adegas e a maior experiência dos enólogos. Os vinhos surgem com a madeira bem integrada, a dar complexidade e estrutura, eventualmente a fazer-se sentir, mas sem marcar os vinhos. Pode-se ainda acrescentar que a acidez conjugada com a madeira contribui para lhes dar longevidade, prolongando-lhes a vida e dando ainda mais prazer quando chegar a hora de os beber.

Estas características fazem com que estes brancos devam ser consumidos preferencialmente no inverno, quando não se espera nem exige a frescura e a jovialidade do tempo mais quente. Estes vinhos pedem copos maiores e uma temperatura de serviço mais elevada, entre os 10 e os 14 graus. São vinhos exigentes e por vezes difíceis, pelo que pedem também atenção e tranquilidade na hora de os beber.

Com tudo isto, nada melhor que estar à lareira e beber um bom vinho branco de inverno e, por que não, aproveitando a época, a comer castanhas assadas. Aproveite as sugestões que aqui lhe deixamos.



18,5 QUINTA DO CRUZEIRO

DOC BRANCO RESERVA 2013

€ 12,00	VINHO VERDE	13% vol.
	ENOLOGIA **HUGO LÍNTON**	
	CASTAS **ALVARINHO E VINHAS VELHAS**	
COR	Amarelo citrino com tons esverdeados, límpido.	
AROMA	Exuberante, distinto e complexo, fresco, mineral, com predominantes notas frutadas a sugerir tropicalidade.	
SABOR	Excelente volume, frescura cativante, mantém a fruta harmonizada com tosta suave e subtil, deixa um final de boca muito prolongado e harmonioso.	

GONÇALO SOUSA LOPES UNIPESSOAL, LDA
ADEGA CASA DA TORRE
T. +351 934 030 209
geral@adegacasadatorre.com
www.adegacasadatorre.com
Adega Casa Da Torre



18 MARQUÊS DE MARIALVA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2013

€ 12,00	BAIRRADA	13.5% vol.
	ENOLOGIA **OSVALDO AMADO**	
	CASTAS **ARINTO**	
COR	Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, brilhante.	
AROMA	Exuberante; intenso em notas frutadas, com destaque para citrinos, laranja, madeira subtil.	
SABOR	Encorpado, elegante, com boa frescura, muito expressivo, com notas citrinas a evidenciar algum amargor da toranja, gastronómico, termina com grande persistência.	

ADEGA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540



18 VINHA DO CONTADOR

DOC BRANCO 2013

€ 18,00	DÃO	13,5% vol.
	ENOLOGIA **OSVALDO AMADO**	
	CASTAS **ENCRUZADO, MALVASIA FINA, CERCEAL**	
COR	Amarelo citrino, brilhante.	
AROMA	Poderoso, intenso, a madeira bem integrada nas notas citrinas e tropicais, ligeira especiaria.	
SABOR	Frutado, fresco, com notas de tangerina, laranja, limão maduro, tostados e fumados, encorpado, apelativo, termina com sabor prolongado.	

GLOBAL WINES / PAÇO DE SANTAR
T. +351 232 960 140



17,5 QUINTA DOS ABIBES

DOC BRANCO SUBLIME 2012

€ 25,00	BAIRRADA	13,5% vol.
	ENOLOGIA **OSVALDO AMADO**	
	CASTAS **ARINTO**	
COR	Amarelo citrino intenso, com bonitos tons esverdeados, cristalino.	
AROMA	Fantástico, com cativantes aromas a lembrar maçãs verdes, citrinos, ligeiro tropical.	
SABOR	Encorpado, fresco, vivo, com madeira muito bem integrada na fruta, com grande potencial de guarda, deixa um final de boca muito persistente.	

QUINTA DOS ABIBES
T. +351 918 206 861

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 BUSTO

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 20,00	DOURO	13% vol.
	ENOLOGIA **NUNO FELGAR, PEDRO COUTINHO**	
	CASTAS **MALVASIA FINA, VIOSINHO E ARINTO**	
COR	Amarelo citrino, brilhante.	
AROMA	Perfumado, intenso em notas frutadas com destaque para tangerina, toranja, laranja confitada.	
SABOR	Envolvente, encorpado, seduz pela frescura vibrante, mantém a fruta, agora também com notas florais, complexo, deixa um final persistente.	

QUINTA DA BARCA
T. +351 963 208 814
geral@quintadabarca.com
www.quintadabarca.com
quintadabarcadevilamarim



17,5 FONTE DO OURO

DOC BRANCO DÃO NOBRE 2015

€ 35,00	DÃO	13,5% vol.
	ENOLOGIA **NUNO CANCELA DE ABREU**	
	CASTAS **ENCRUZADO, ARINTO, CERCEAL BRANCO**	
COR	Amarelo citrino, cristalino	
AROMA	Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos de polpa branca, maçã, ameixa amarela, ligeiro tropical, floral, tosta muito suave.	
SABOR	As especiarias emprestam complexidade ao conjunto, a fruta em harmonia com baunilha, barrica de qualidade, excelente volume, frescura vibrante, termina persistente.	

SOCIEDADE AGRÍCOLA BOAS QUINTAS
T. +351 231 921 076
wines@boasquintas.com
www.boasquintas.com/
Boas Quintas

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 ROQUEVALE
DOC BRANCO RESERVA 2014

€ 7,00 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA
JOANA ROQUE DO VALE

CASTAS
FERNÃO PIRES, ROUPEIRO, ARINTO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA **A madeira bem presente mas a deixar espaço para a fruta de polpa branca bem madura, ligeiro citrino, baunilha.**

SABOR **Bom corpo e volume, frescura cativante, boa fruta em equilíbrio com a madeira e as notas especiadas, termina prolongado e apelativo.**

ROQUEVALE
T. +351 266 989 290
F. +351 266 989 291
geral@roquevale.pt
www.roquevale.pt/
Roquevale Sociedade Agricola



17,5 CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES
DOC BRANCO 2014

€ 17,50 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS **ENCRUZADO**

COR **Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, cristalino.**

AROMA **Perfumado, frutado, com evidentes notas de frutos em harmonia com madeiras exóticas e grão torrados.**

SABOR **Complexo, envolvente, encorpado, com boa frescura, barrica, baunilha, frutos desidratados, termina muito persistente e promissor.**

GLOBAL WINES / SOC. AGRÍCOLA DE SANTAR
T. +351 232 960 140



17,2 HERDADE MONTE DA CAL SATURNINO
REG BRANCO GRANDE RESERVA 2013

€ 12,00 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS **ALVARINHO, ANTÃO VAZ, ARINTO**

COR **Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**

AROMA **Intenso, elegante, fruta madura em equilíbrio com tosta de qualidade.**

SABOR **Harmonioso, conjunto equilibrado, fresco, encorpado, a deixar barrica envolvida em tropicalidade e ligeira especiaria, num final prolongado.**

GLOBAL WINES / HERDADE MONTE DA CAL
T. +351 232 960 140



17 CASA DE SANTAR
DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 17,00 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS **ENCRUZADO, BICAL, CERCEAL-BRANCO**

COR **Amarelo citrino, límpido.**

AROMA **Frutado, com destaque para as notas de frutos citrinos integrados na tosta.**

SABOR **Envolvente, com boa acidez, notas de laranja e limão, madeira bem integrada, especiarias, deixa um final persistente.**

GLOBAL WINES / SOC. AGRIC. DE SANTAR
T. +351 232 960 140

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

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



17 ESPORÃO
DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 14,99 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA
DAVID BAVERSTOCK, SANDRA ALVES

CASTAS **ANTÃO VAZ, ARINTO E ROUPEIRO**

COR Amarelo palha com tons esverdeados, límpido.

AROMA Mineral, com notas tostadas harmonizadas com a fruta de polpa branca, tropical e especiarias.

SABOR Complexo, frutado, untuoso, com acidez correta, envolvente, deixa um final tostado e prolongado.

ESPORÃO
T. +351 213 031 540



17 QUINTA DO LAGAR NOVO
REG BRANCO RESERVA 2014

€ 12,00 LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA
TIAGO CARVALHO

CASTAS **VIOGNIER**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, complexo, com notas de frutos de polpa branca maduros e citrinos, notas de cedro, tosta.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, ligeiramente herbáceo, a madeira bem integrada, compota, termina persistente e distinto.

QUINTA DO LAGAR NOVO
T. +351 263 710 821



17 FREIXO
REG BRANCO RESERVA 2015

€ 10,50 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
PEDRO DE VASCONCELLOS E SOUZA

CASTAS **ARINTO, ALVARINHO, SAUVIGNON BLANC**

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, brilhante.

AROMA Elegante, intenso em notas de frutos brancos maduros, toque vegetal, floral, barrica de qualidade a deixar tostados e fumados.

SABOR Envolvente, encorpado, mantém as características aromáticas, madeira muito harmoniosa, a deixar um final de boca prolongado e ousado.

HERDADE DO FREIXO
T. +351 266 094 830



17 PALÁCIO DOS TÁVORAS
DOC BRANCO GRANDE RESERVA EDIÇÃO LIMITADA 2015

€ 30,00 TRÁS-OS-MONTES 13% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO BATISTA, ANTÓNIO BOAL

CASTAS
100% VINHA VELHA

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Intenso, distinto, com reveladoras notas frutadas, tosta elegante a conferir complexidade.

SABOR Bom corpo e volume, frescura em grande plano, promissor, conjunto harmonioso, mantém a fruta envolvida na barrica, nuances especiadas, muito longo no final de boca promissor de longevidade.

COSTA BOAL FAMILY ESTATES
T. +351 278 248 361
geral@costaboal.com
Costa Boal Family Estates

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 — € 11,60

QUINTA DA DEVESA

DOC BRANCO RESERVA 2014

DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS
MALVASIA FINA, VIOSINHO, FERNÃO PIRES

COR
Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, brilhante.

AROMA
Harmonioso, intenso em notas frutadas, com destaque para frutos citrinos e tropicais maduros, tostados e especiarias.

SABOR
Envolvente, com boa frescura, a fruta envolvida na baunilha e em tostados suaves, termina longo e apelativo.

SOC. AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA
T. +351 911 797 304
info@quintadadevesa.pt
www.quintadadevesa.com
Quinta da Devesa



16,8 — PALPITE

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 17,90 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS **ARINTO, VERDELHO, ANTÃO VAZ**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, intenso em notas de frutos brancos de pomar e alguns citrinos, barrica bem evidente.

SABOR Muito gastronómico, com boa frescura, mineral, frutado, especiarias e tostados suaves, deixa um final de boca longo e distinto.

FITA PRETA VINHOS
T. +351 213 147 297



16,7 — BARON DE B.

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 16,00 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
EDUARDO CARDEAL

CASTAS **ANTÃO VAZ**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Distinto, com predominantes notas citrinas, tostados, amanteigados, especiarias.

SABOR Muito bom! Com volume cativante, frescura correta, madeira em harmonia com a fruta, termina persistente.

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



16,8 — VALADOS DE MELGAÇO

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 10,90 VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ ANTÓNIO GONÇALVES, FERNANDO MOURA

CASTAS **ALVARINHO**

COR Citrino, brilhante.

AROMA Intenso em frutos citrinos e flores do mesmo, aliados a tosta de qualidade, mineral.

SABOR Tem uma frescura cativante, gastronómico, mantém o perfil frutado, tem bom corpo e volume, deixa-se ficar na boca por longo tempo, harmonioso.

ARTUR MELEIRO – A.J.A.M.
T. +351 968 095 103



16,5 — NOSTALGIA 10 BARRICAS

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 16,30 VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BATISTA

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Intenso, distinto, frutado, com destaque para as notas de frutos citrinos, casca de laranja, toranja, tosta muito suave.

SABOR Frescura envolvente e cativante, gastronómico, bom corpo e volume, mantém o perfil aromático, deixa um final longo e harmonioso.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
T. +351 234 329 530

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 PRIMAVERA
DOC BRANCO SPECIAL SELECTION 2015

€ 5,10 BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA
ANTERO SILVANO

CASTAS **BICAL, MARIA GOMES, ARINTO**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Aromático, intenso em notas citrinas e de frutos de polpa branca, tost suave.

SABOR Bom corpo e volume, acidez correta, conjunto harmonioso com perfil gastronómico, termina longo e apelativo.

CAVES PRIMAVERA
T. +351 234 660 660



16,5 GRAU BAUMÉ
DOC BRANCO 2014

€ 15,00 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO MONTENEGRO / MÁRIO ALMEIDA

CASTAS **VIOSINHO**

COR Amarelo palha, límpido.

AROMA Fresco, mineral, com predominantes notas de frutos tropicais e citrinos, tostados distintos.

SABOR Muito equilibrado, com bom corpo e volume, a madeira muito bem integrada a deixar algum esaço para a fruta, termina persistente.

QUINTA DO ZIMBRO VINHOS
T. +351 254 906 158



16,5 HUMANITAS
REG BRANCO RESERVA 2015

€ 12,00 ALENTEJO 13% vol.

ENOLOGIA
PEDRO BAPTISTA

CASTAS **ANTÃO VAZ, ARINTO**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Elegante, com predominantes notas citrinas e ligeiro tropical, associado a tosta subtil e complexante.

SABOR Tem bom corpo e volume, acidez em bom nível, refrescante, madeira muito bem integrada, deslumbra no final de boca.

VINHA DAS VIRTUDES / JOSÉ RODRIGUES UNIP.
T. +351 266 070 010

OUTROS VINHOS PROVADOS

16,00-17,50 Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.	
16,5	QUINTA DO PINTO REG LISBOA BRANCO GRANDE ESCOLHA 2014
16,5	OLHO DE MOCHO REG ALENTEJO BRANCO RESERVA 2014
16,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJO BRANCO RESERVA ANTÃO VAZ 2015
16,5	HERDADE PERDIGÃO REG ALENTEJO BRANCO RESERVA ANTÃO VAZ 2014
16,5	ESPORÃO REG ALENTEJO BRANCO PRIVATE SELECTION 2014
16,5	DUAS QUINTAS DOC DOURO BRANCO RESERVA 2015
16,5	QUINTA DO PINTO REG LISBOA BRANCO 2014
16,5	FILOCO DOC DOURO BRANCO RESERVA 2015
16,5	ENCOSTAS DO ENXOÉ REG ALENTEJO BRANCO COLH. SELECIONADA ANTÃO VAZ 2015
16,5	QUINTA DO CERRADO DOC DÃO BRANCO MALVASIA FINA 2015
16,5	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO RESERVA 2014
16,5	BRANCO DE INDÍGENAS BY ANTÓNIO MAÇANITA REG ALENTEJO BRANCO 2015
16,5	CONTRADIÇÃO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2014
16,5	PROVA RÉGIA DOC BUCELAS BRANCO RESERVA ARINTO 2015
16,5	DONA MARIA AMANTIS REG ALENTEJO BRANCO RESERVA VIOGNIER 2013
16,5	HERDADE GRANDE REG ALENTEJO BRANCO RESERVA 2014
16,5	QUINTA DA ROMEIRA REG LISBOA BRANCO RESERVA 2015
16,3	FONTE MOURO REG ALENTEJO BRANCO RESERVA CHARDONNAY 2014
16,3	QUINTA DO LAGAR NOVO REG LISBOA BRANCO RESERVA MARSANNE 2014
16,2	CÔRO REG TEJO BRANCO ENCRUZADO 2015
16	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA 2014
16	CURVA DOC DOURO BRANCO RESERVA 2014
16	DOLIUM ESCOLHA BY PAULO LAUREANO DOC ALENTEJO BRANCO ANTÃO VAZ 2014
16	BARROS DOC DOURO BRANCO RESERVA 2014
16	QMF PREMIUM DOC BAIRRADA BRANCO S/INF 2014
16	VAZ DE CARVALHO DOC DOURO BRANCO 2014
16	QUINTA DA GANDARA DOC DÃO BRANCO RESERVA ENCRUZADO 2013
16	FREI GIGANTE DOC PICO BRANCO RESERVA 2015
16	RESERVA DO COMENDADOR REG ALENTEJO BRANCO 2015
16	QUINTA DO CARMO REG ALENTEJO BRANCO RESERVA 2015
16	QUINTA DO FRANCÊS REG ALGARVE BRANCO 2015

14,00-15,90 Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.	
15,8	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA BRANCO RESERVA ARINTO 2015
15,8	KOPKE DOC DOURO BRANCO RESERVA 2014
15,5	MINGORRA REG ALENTEJO BRANCO RESERVA ANTÃO VAZ 2014
15,5	SANGUINHAL REG LISBOA BRANCO CHARDONNAY, ARINTO 2015
15,5	QUINTA DAS CEREJEIRAS DOC ÓBIDOS BRANCO RESERVA 2015
15,5	QUINTA DA LAPA DOC TEJO BRANCO RESERVA 2015
15,5	SENSES DOC ALENTEJO BRANCO ALVARINHO 2015
15	QUINTA DO CERRADO DOC DÃO BRANCO RESERVA 2015
15	VINHA ANTIGA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA ALVARINHO 2015
15	FREI JOÃO DOC BAIRRADA BRANCO RESERVA 2015
15	QUINTA DO MONDEGO DOC DÃO BRANCO RESERVA 2015
15	DONA FLORINDA REG TEJO BRANCO 2013

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



Alentejo
Vinhos intensos e sedutores

> texto **Manuel Baiôa** > fotografias **C.V.R. Alentejo / D. R.**

O Alentejo é a região líder no mercado nacional na categoria de vinhos engarrafados de qualidade com Denominação de Origem (DOC Alentejo) ou Indicação Geográfica (Regional Alentejano), tendo uma quota de mercado de cerca de 45%. Decidimos provar desta vez os seus vinhos tintos premium e ficou mais uma vez demostrado porque os consumidores portugueses preferem os vinhos Alentejanos há mais de 20 anos. Os vinhos demonstraram grande qualidade e carácter, mas com estilos muito diversos. Os produtores alentejanos estão a experimentar diversos caminhos para o sucesso, mas sem perder a identidade desta vasta região.

Nos últimos 20 anos a área de vinha no Alentejo passou de cerca de 13 mil hectares para mais de 21 mil hectares e de cerca de 40 produtores/engarrafadores passou-se para quase 360, tendo a produção de vinho crescido de cerca de 40 milhões de litros para cerca de 117 milhões de litros (em 2014). Esta situação foi uma consequência do crescimento da procura do vinho alentejano, tendo a região alentejana vivido nos últimos vinte anos uma autêntica revolução. O êxito continuado dos vinhos alentejanos na década de oitenta e noventa levou a que inúmeros agricultores e investidores, alguns externos e outros da própria região, quisessem investir num negócio que estava a ser de grande êxito.

Nesta história de sucesso merecem destaque, para além dos produtores e das Cooperativas alentejanas, a Associação Técnica dos Viticultores do Alentejo (ATEVA), criada em 1983, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVR Alentejana), criada em 1989 e as instituições de Ensino Superior do Alentejo. Deve-se ainda sublinhar que em 1988 foram regulamentadas as primeiras denominações de origem alentejanas. Estas instituições revelaram-se mais dinâmicas, modernas e profissionais que as suas congéneres de outras regiões, apostando claramente na inovação, na tecnologia e na ciência, tornando possível que o vinho alentejano fosse um caso de sucesso. No final dos anos 80 a maioria dos produtores de vinho contratou técnicos especializados que tinham saído há pouco tempo das universidades e politécnicos, tornando-se alguns deles enólogos famosos passado alguns anos. O vinho alentejano tornou-se uma marca de qualidade porque foi a primeira região a eliminar os vinhos com defeito. O consumidor passou a ter plena confiança no vinho alentejano, pois sabia que não ia ficar decepcionado. Os produtores de vinho alentejano conseguiram colocar à disposição dos consumidores um vinho moderno, frutado, quente, alcoólico, mas pronto a beber, e que acompanha lindamente com a gastronomia tradicional portuguesa e mesmo a gastronomia internacional.

Os vinhos DOC Alentejo estão divididos em oito sub-regiões de norte para sul: Portalegre; Borba; Redondo; Évora; Reguengos; Granja-Amareleja; Vidigueira; Moura. Estas sub-regiões estão associadas às regiões tradicionais do vinho alentejano e em algumas delas ainda





há vários seguidores de um estilo de produção de vinho à moda antiga. Alguns produtores resistem e mantêm a tradição de fazer um vinho proveniente de vinhas velhas com castas misturadas não regadas, maioritariamente de Aragonez e Trincadeira, ou mesmo de castas em desuso na região como o Moreto e o Castelão. Estas bolsas de tradição que continuam a fazer um vinho alentejano semelhante ao de outrora encontram-se principalmente na Vidigueira, Granja-Amareleja e Portalegre. Alguns, ainda mais puristas, e outros numa onda revivalista, aventuram-se a continuar a produzir vinho de talha, destinado a um público saudosista ou sedento de um vinho puro, identificado com a história da região.

Ainda assim, o vinho Regional Alentejano (IG) supera em mais de 20% a produção da DOC Alentejo. Esta situação deriva do facto de o vinho Regional Alentejano ter uma legislação mais liberal face às castas e aos regulamentos e poder ser produzido em todos os concelhos de Portalegre, Évora e Beja.

No Alentejo existem diferenças regionais vincadas de clima, castas e solos, com afloramentos dispersos de barros, xisto, granito, calhau rolado, quartzo, areias, calcários e argilas, em concelhos que vão desde Nisa no interior Norte, a Mértola no interior Sul e a Odemira no litoral Sul. A paisagem muda da planície para a serra, das colinas para os vales, embora a paisagem predominante seja a planície ondulada. Ainda que seja uma região de contrastes, mantém alguns traços comuns de identidade muito fortes. No caso específico dos vinhos, salienta-se a fruta madura, intensa e sedutora, a suavidade dos vinhos, o corpo robusto, cheio e entroncado, e, sobretudo, a consistência que se mantém colheita após colheita que cativou o consumidor a confiar plenamente nestes vinhos. Portanto, o vinho alentejano adota vários caminhos que levem a um vinho de qualidade destinado a públicos variados. As vinhas alentejanas estão a chegar à sua maioridade, atingindo na maioria dos produtores a idade média de 15 a 20 anos, pelo que de futuro ainda se abrem mais possibilidades ao vinho alentejano.

Os vinhos alentejanos têm-se mantido na liderança das vendas em Portugal nas últimas décadas, mas nos últimos anos estão numa posição consolidada, pelo que o crescimento teve de partir das exportações. Se até há poucos anos a maioria dos produtores não sentia grande necessidade de investir na exportação, a crise económica e o crescimento exponencial da produção de vinho alentejano obrigou a maioria dos produtores a olhar para o mercado externo, como uma necessidade premente para consolidar o seu crescimento. Os vinhos alentejanos têm uma quota importante em diversos países da União Europeia e em Angola, Brasil, EUA, Canadá, Suíça e China.

ALENTEJO TINTOS PREMIUM EM PROVA

A prova que efetuamos de vinhos tinto premium DOC Alentejo e vinho Regional Alentejano (IG) veio mais uma vez demostrar que os produtores apostam principalmente na segunda categoria, pela maior liberdade que esta permite. Assim, provamos 37 vinhos IG e apenas 18 vinhos DOC. Esta situação deriva do facto de muitos produtores estarem implantados fora das zonas de vinho DOC, mas principalmente por usarem castas e métodos produtivos não contemplados pela DOC Alentejo. O facto de alguns dos vinhos melhor classificados nesta prova estarem situados foram da DOC Alentejo, coloca mais uma vez o problema de se poder equacionar novamente, passado algumas décadas da sua implementação, a delimitação da mesma e o seu regulamento específico.

> A marca de identidade do Alentejo mantém-se com vinhos intensos, pujantes, que enchem a boca e a alma, refletindo o clima onde nasceram.

Ao nível das castas utilizadas constatou-se que já são poucos os produtores que usam nos seus vinhos premium, um blend das castas tradicionais que deram fama ao Alentejo em décadas passadas, nomeadamente o Aragonez e a Trincadeira. Estas castas continuam a estar presentes nos vinhos premium alentejanos, mas num conjunto mais alargado de castas. Já o Castelão e o Moreto estão praticamente arredados da ribalta, quando outrora faziam parte da essência do vinho Alentejano. É significativo, o facto de nenhum dos vinhos em prova ter estas castas na sua composição. Já o Alicante Bouschet parece que encontrou a sua casa no Alentejo. Esta casta já era a base de alguns vinhos lendários da região de Estremoz (Mouchão e Quinta do Carmo) e atualmente tornou-se na espinha dorsal da maioria dos grandes vinhos do Alentejo, conforme podemos com-





provar nesta prova, embora normalmente na companhia de algumas castas portuguesas (Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Touriga Franca e Alfrocheiro, entre outras) e internacionais (Syrah, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot), ainda que numa percentagem minoritária face ao Alicante Bouschet. Para os mais críticos está-se a descaracterizar o Alentejo, com vinhas regadas e castas estranhas à região até há meia dúzia de anos. No entanto, é esta grande liberdade e multiplicidade de caminhos que marca a identidade do novo Alentejo, tornando-o no "novo mundo português". O enoturismo tem uma grande importância para os produtores de vinho alentejano, tendo alguns apostado em pequenos hotéis de charme, loja, restaurante e Adega de design, como os que são apresentados nesta edição: Quinta do Quetzal, Herdade da Candeeira, Herdade das Servas, Herdade do Freixo e L'and Vineyards.

Alguns produtores alentejanos estão a lançar os seus melhores vinhos alguns anos após a colheita, depois de um estágio prolongado em barrica e garrafa. Por isso, provamos dois vinhos de 2007, um vinho de 2009 e dois vinhos de 2010. Contudo, a maioria dos vinhos provados concentravam-se nas colheitas de 2011 a 2014, e foram estes que obtiveram melhores resultados. Provamos ainda dois vinhos de 2015, o que demonstra que também há produtores que preferem colocar os seus vinhos premium no mercado o mais rapidamente possível. Não houve nenhum ano que mostrasse um predomínio claro. Essa é uma das grandes vantagens do Alentejo face a outras regiões. As condições naturais do Alentejo podem não proporcionar muitos anos extraordinários, mas também não propiciam anos de vinhos regulares. Todos os anos as empresas conseguem fazer vinhos muito bons e alguns excecionais. Os diferentes anos distinguem-se principalmente pela quantidade maior ou menor de vinho de grande qualidade que os produtores conseguem fazer. Por outro lado, as várias sub-regiões têm microclimas diferenciados, pelo que as condições naturais também proporcionam diferenças significativas num mesmo ano no Alentejo.

O aparecimento de alguns vinhos com alguma idade nesta prova será um sintoma da dificuldade em vender alguns vinhos alentejanos de topo? Embora seja público que algumas empresas apresentam dificuldades em escoar uma parte da sua produção, estamos convencidos que a maioria dos produtores que apresenta vinhos com mais idade seja fruto de uma nova filosofia que aposta em apresentar os seus vinhos numa fase de maior maturidade, pois diversas provas realizadas têm vindo a demostrar que os vinhos alentejanos envelhecem bem. O Alentejo é uma região em constante adaptação e cada produtor procura traçar o seu caminho. Portanto, atualmente o Alentejo, tem uma grande variabilidade de estilos de vinhos nos topos de gama dos vários produtores.

Mas mesmo com todas estas diferenças, a marca de identidade do Alentejo, mantém-se, com vinhos intensos, pujantes, que enchem a boca e a alma, refletindo o clima onde nasceram. Por outro lado, os vinhos do Alentejo melhoram imenso, no que outrora foi o seu maior "Calcanhar de Aquiles": a falta de frescura/acidez. Os produtores recorrendo uma grande panóplia de estratégias, têm vindo a conseguir apresentar vinhos cada vez mais frescos e minerais, conseguindo apresentar vinhos equilibrados e elegantes, distantes das potentes bombas de álcool, sabor e cor, do passado recente. No teor alcoólico, já se melhorou um pouco, mas o clima alentejano ainda continua a propiciar valores médios altos, como os que revelaram os vinhos em prova. A média e a mediana situaram-se nos 14,5%. Ainda assim, tivemos um vinho com 13% de teor alcoólico, que ficou muito bem colocado – Vicentino tinto Reserva 2014. Este vinho é proveniente de uma vinha no concelho de Odemira, junto ao Oceano Atlântico, e mostrou uma frescura e vivacidade, pouco comum no Alentejo e que pode mostrar uma nova faceta do Alentejo nos próximos anos, já que muitos produtores estão a começar a instalar-se nessa região mais fresca.

Os vinhos melhor pontuados são os representantes do "novo Alentejo", pois proveem de uma mistura de castas nacionais (algumas com raízes profundas no Alentejo e outras que chegaram há pouco à região) e internacionais compostas em lote, com um estágio de 8 a 18 meses em barricas novas e usadas, maioritariamente de carvalho francês, seguido por um repouso em garrafa por um ano. O vencedor da prova foi o vinho Plansel Selecta - Grande Escolha 2013, da Quinta da Plansel - Sociedade Vitivinícola. Este vinho é composto por um blend de Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (30%) e Tinta Barroca (30%) proveniente de algumas vinhas situadas no concelho de Montemor-o-Novo de solos pardos mediterrânicos de materiais não calcários.

HERDADE
DA FONTE
COBERTA

ALICE QUINA ATELIER DO VINHO



VINHOS DO ALENTEJO ~ ÉVORA

Para momentos únicos.

www.fontecoberta.com

BOLOTA
DOURADA
Vinho Regional Alentejano
Vinho Tinto | Red Wine
HERDADE DA FONTE COBERTA

wines of portugal



18 PRETA CUVÉE DAVID BOOTH

REG TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 49,50 ALENTEJO 15,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS
ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, BAGA

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso e exuberante; pleno de frutos pretos maduros, tostados de grande qualidade, especiarias, vai crescendo.

SABOR Volumoso, envolvente, com taninos poderosos e aveludados, frescura em grande plano, promissor, com excelente estrutura e equilíbrio, termina prolongado e cheio de elegância.

FITA PRETA VINHOS
T. +351 213 147 297
F. + 351 918 051 326
info@fitapreta.com
www.fitapreta.com/
FitaPreta Vinhos



18 MONSARAZ PREMIUM

€ 24,99

DOC TINTO 2011

ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
RUI VELADAS

CASTAS
ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, SYRAH

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Aromático, cheio de elegância, com notas de frutos vermelhos e pretos maduros, flores e barrica.

SABOR
Harmonioso, com taninos macios, vivo, guloso, com excelente estrutura e muito equilibrado. Perfeito para beber já e desfrutar com muito prazer.

CARMIM
T. +351 266 508 200
F. +351 266 508 280
info@carmim.eu
http://www.carmim.eu/
CARMIM



18,5 PLANSEL SELECTA

REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2013

€ 37,00 ALENTEJO 15% vol.

ENOLOGIA
DORINA LINDEMANN, CARLOS RAMOS

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA**

COR Rubi com tons violáceos, limpo.

AROMA Fabuloso; as notas de estágio em madeira perfeitamente envolvidas na fruta, cativante.

SABOR Intenso, com excelente estrutura e equilíbrio, taninos poderosos e aveludados, frescura viva e ousada, grão torrados, tostados, especiarias envolvidos em notas de fruta compotada, prolongado e cativante.

QUINTA DA PLANSEL
T. +351 266 898 920

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

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



18 PAI CHÃO
REG TINTO EDIÇÃO PESSOAL
COMENDADOR RUI NABEIRO 2013

€ 37,90 ALENTEJO 15% vol.

ENOLOGIA **RUI REGUINGA, CARLOS RODRIGUES**

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL**

COR Granada, limpo.

AROMA Fantástico; muito aromático, sedutor pelas notas de frutos pretos e do bosque, tosta suave.

SABOR Excelente estrutura, taninos perfeitos, fresco, amoras, ameixas pretas, madeira muito bem integrada, especiarias, um final persistente e pleno de elegância. Grande vinho.

ADEGA MAYOR
T. +351 268 699 440



18 VICENTINO
REG TINTO RESERVA 2014

€ 20,00 ALENTEJO 13% vol.

ENOLOGIA **BERNARDO CABRAL**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Exuberante, distinto, fruta madura associada a tostados suaves, nuances florais, especiarias.

SABOR Fresco, vivo, cativante, com excelente estrutura, taninos firmes mas macios, promissor como só os grandes vinhos conseguem, termina prolongado e prazeroso.

FRUPOR SOCIEDADE AGRO-INDUSTRIAL
T. +351 282 940 000



18 TAPADA DE COELHEIROS
REG TINTO GRANDE RESERVA 2010

€ 41,83 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA **ANTÓNIO SARAMAGO**

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

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Fantástico; frutado, com notas predominantes de ameixas pretas, mirtilos, amoras, cacau, especiarias e tosta.

SABOR Excelente estrutura, muito equilibrado, com taninos potentes mas sedosos, frescura em destaque, vivo e cativante, com bom corpo e volume, termina prolongado.

HERDADE DOS COELHEIROS
T. +351 266 470 000



18 FREIXO FAMILY COLLECTION
REG TINTO 2014

€ 34,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA **PEDRO DE VASCONCELLOS E SOUZA**

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

COR Rubi intenso e concentrado, limpo.

AROMA Exuberante, vai crescendo no copo, complexo, depois revela notas frutadas, compotas, nuances vegetais, tostado, balsâmico.

SABOR Encorpado, envolvente, com evidentes notas de fruta madura aliadas a vegetal e especiarias, pimenta, taninos poderosos e macios, frescura cativante, final persistente.

HERDADE DO FREIXO
T. +351 266 094 830



18 ESPORÃO PRIVATE SELECTION
DOC TINTO GARRAFEIRA 2012

€ 49,99 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA **DAVID BAVERSTOCK, LUÍS PATRÃO**

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ E SYRAH**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Exuberante, intenso; com intensas notas de mirtilos em compota, frutos pretos, balsâmico, tostados.

SABOR Fantástico, envolvente, encorpado, com excelente estrutura, taninos poderosos, frescura perfeita, muito equilibrado, termina prolongado e promissor de longa vida.

ESPORÃO
T. +351 213 031 540

{ Alguns produtores alentejanos estão a lançar os seus melhores vinhos alguns anos após a colheita, depois de um estágio prolongado em barrica e garrafa. }

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 HERDADE DOS MACHADOS

DOC TINTO RESERVA 2012

€ 10,17 ALENTEJO 15% vol.

ENOLOGIA
JOÃO MELÍCIAS DUARTE

CASTAS
ARAGONEZ, TRINCADEIRA E ALFROCHEIRO

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante; com predominantes notas frutadas, com destaque para frutos pretos maduros, com nuances de bolo-inglês, tostados suaves.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, taninos macios, acidez correta, notas de compota de ameixa preta e madeira bem integrada, final persistente.

CASA AGRICOLA SANTOS JORGE
T. +351 285 251 575
F. +351 285 253 175
geral@casantosjorge.com
www.casantosjorge.com
Herdade dos Machados/Santos Jorge



17,5 REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS

€ 19,99

DOC TINTO 2012

ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
RUI VELADAS

CASTAS
ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E TOURIGA NACIONAL.

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Com elegantes notas de frutos compotados, tostados, grão torrados.

SABOR
Taninos perfeitos, frescura em bom plano, fruta bem casada com as notas resultantes do estágio em madeira, especiarias, final persistente.

CARMIM
T. +351 266 508 200
F. +351 266 508 280
info@carmim.eu
http://www.carmim.eu/
CARMIM



17,5 ROQUEVALE

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2009

€ 25,00 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA
JOANA ROQUE DO VALE

CASTAS ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TINTA CAIADA

COR Rubi com tons acastanhados, limpo.

AROMA Intensamente frutado, com notas de frutos pretos em destaque, ligeiro vegetal e tostados.

SABOR Muito elegante, com excelente evolução, taninos macios, acidez correta, estrutura equilibrada, especiado, bom corpo e volume, termina prolongado e cativante.

ROQUEVALE
T. +351 266 989 290

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 PALPITE
REG TINTO RESERVA 2014

€ 18,55 ALENTEJO 15% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

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

COR Rubi intenso com tons violeta, limpo.

AROMA Elegante, frutado intenso, com destaque para frutos vermelhos, morangos, cerejas, framboesas.

SABOR Com excelente frescura, conjunto com tudo bem integrado, taninos sedutores, deixa um final de boca persistente e apelativo.

FITA PRETA VINHOS
T. +351 213 147 297



17,5 LIMA MAYER 2 TINTOS
REG TINTO 2013

€ 45,00 ALENTEJO 15% vol.

ENOLOGIA
RUI REGUINGA

CASTAS **PETIT VERDOT, ALICANTE BOUSCHET**

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Cativante e distinto, com notas de frutos vermelhos e pretos maduros, ligeira especiaria.

SABOR Denso, envolvente, com taninos vivos, acidez correta, estrutura muito boa, madeira de qualidade bem integrada na fruta, termina prolongado.

LIMA MAYER & COMPANHIA
T. +351 245 573 450



17,5 GÁUDIO
REG TINTO RESERVA 2012

€ 21,41 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
PAULO LAUREANO

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Fresco, balsâmico, intenso em notas de frutos pretos e especiarias.

SABOR Volumoso, com taninos firmes e macios, acidez correta, grande estrutura, madeira de qualidade, aliada a especiarias, notas florais e frutadas, com toque de chá preto, termina persistente.

RIBAFREIXO WINES
T. +351 289 050 877



16,5 € 11,30
ROVISCO GARCIA
REG TINTO RESERVA 2012

ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS LOURO

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

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Harmonioso, notas frutadas a predominar, como compota de frutos vermelhos, especiarias.

SABOR
Frescura cativante, taninos aveludados, madeira bem integrada nas notas frutadas, deixa um final persistente e especiado.

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
RG Rovisco Garcia



17,5 FOLHA DO MEIO
REG TINTO GRANDE RESERVA 2011

€ 25,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
PAOLO FIÚZA NIGRA

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

COR Granada, limpo.

AROMA Muito aromático, a lembrar frutos vermelhos maduros, morangos, groselhas e cerejas, tosta suaves, especiado.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, acidez correta, boa estrutura, termina persistente.

TERRENUS VERITAE
T. +351 245 965 693

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 — € 7,24

ENCOSTAS DO ENXOÉ

REG TINTO RESERVA 2012

ALENTEJO — 14,5% vol.

ENOLOGIA
LEONARDO MAIA

CASTAS
ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL

COR
Granada definida, limpo.

AROMA
Harmonioso e cativante pelas notas frutadas de evidentes aromas a frutos vermelhos e, até, alguns frutos do bosque.

SABOR
Saboroso, tem taninos aveludados, boa frescura e harmonia, fruta bem integrada com as notas tostadas, ligeira especiaria, amoras, final longo e elegante.

SOC. AGRÍCOLA DE PIAS - VINHOS MARGAÇA
T. +351 284 858 222
F. +351 284 853 287
geral@sapias.pt
www.sapias.pt
Sociedade Agrícola de Pias



17 — MONTE DA CAPELA 15 ANOS

DOC TINTO RESERVA 2013

€ 22,00 — ALENTEJO — 15% vol.

ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL**

COR — Rubi intenso, limpo.

AROMA — Frutado, com intensas notas de frutos vermelhos e silvestres, mentolado, cativante.

SABOR — Equilibrado, saboroso, com bons taninos, acidez correta, fruta bem integrada na madeira, toque de especiarias, deixa um final persistente.

MONTE DA CAPELA
T. +351 284 858 637



17,5 — ALDEIAS DE JUROMENHA

TINTO GARRAFEIRA 2013

€ 10,98 — ALENTEJO — 15% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO SARAMAGO

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

COR — Rubi carregado, limpo.

AROMA — Frutado intenso com tostados a complexar, predominante em notas de frutos vermelhos maduros, cativante.

SABOR — Tem bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, frescura em grande plano, madeira bem harmonizada com a fruta, especiarias, termina persistente.

HERDADE DAS ALDEIAS DE JUROMENHA
T. +351 268 620 273



16,3 — € 7,99

PORTAL DA VINHA

REG TINTO RESERVA 2014

ALENTEJO — 14,5% vol.

ENOLOGIA
FREDERICO VILAR GOMES

CASTAS
ARAGONEZ, SYRAH, TOURIGA NACIONAL

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Jovem e harmonioso, com predominantes notas frutadas, com destaque para as frutas vermelhas, ligeiro floral.

SABOR
Equilibrado, com taninos redondos, fresco, frutado, saboroso, com final longo e atrativo.

COMPANHIA DAS QUINTAS - VINHOS
T. +351 219 687 380
F. +351 219 687 389
info@companhiadasquintas.pt
www.companhiadasquintas.com
Companhia das Quintas - Portuguese Wines
Companhia das Quintas

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 FREIXO
REG TINTO RESERVA 2014

€ 17,50 | ALENTEJO | 14,5% vol.

ENOLOGIA
PEDRO DE VASCONCELLOS E SOUZA

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

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Complexo, frutado, com destaque para frutos vermelhos, elegante.

SABOR
Com boa estrutura, frescura cativante, bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, mantém a fruta, mostra algumas notas florais e ligeiro pimento, termina persistente e atrativo.

HERDADE DO FREIXO
T. +351 266 094 830



16 € 17,50
MORAIS ROCHA
REG TINTO RESERVA 2012

ALENTEJO | 14% vol.

ENOLOGIA
DIOGO DA FONSECA LOPES

CASTAS
CABERNET SAUVIGNON E SYRAH

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Harmonioso, com destaque para os frutos pretos maduros, como ameixas e mirtilos, tostados muito suaves.

SABOR
Equilibrado, com boa estrutura, mantém o perfil frutado, taninos aveludados, acidez correta, termina longo e apelativo.

MORAIS ROCHA WINES
T. +351 912 106 762
vendas@moraisrocha.com
www.moraisrocha.com
www.moraisrochawines.wordpress.com
Morais Rocha Wines
Morais Rocha Wines



16 € 5,65
HERDADE DOS VEROS SELECTION
REG TINTO 2012

ALENTEJO | 14% vol.

ENOLOGIA
DIOGO DA FONSECA LOPES

CASTAS
SYRAH, CABERNET SAUVIGNON E ARAGONEZ

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Discreto mas elegante, as notas de fruta madura em evidência, com sugestão para frutos silvestres e de baga.

SABOR
Harmonioso, equilibrado, com taninos redondos e acidez no ponto, fruta elegante, final longo.

MORAIS ROCHA WINES
T. +351 912 106 762
vendas@moraisrocha.com
www.moraisrocha.com
www.moraisrochawines.wordpress.com
Morais Rocha Wines
Morais Rocha Wines



17 LIMA MAYER PETIT VERDOT
REG TINTO 2011

45,00 | ALENTEJO | 15% vol.

ENOLOGIA
RUI REGUINGA

CASTAS **PETIT VERDOT**

COR
Granada, limpo.

AROMA
Cheio de frescura, com cativantes notas frutas, a lembrar frutos pretos, compota de ameixa, mirtilos.

SABOR
Balsâmico, taninos firmes e macios, acidez correta, fruta bem casa com a madeira de qualidade, termina persistente e elegante.

LIMA MAYER & COMPANHIA
T. +351 245 573 450

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 JULIAN REYNOLDS
REG TINTO GRANDE RESERVA 2007

€ S/INF | ALENTEJO | 15% vol.

ENOLOGIA **NÉLSON MARTINS**

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E SYRAH**

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos pretos e de baga, elegantes e combinadas com tostados e grão torrados.

SABOR Saboroso, com acidez cativante, taninos firmes mas macios, fruta bem casada com a madeira, especiarias, cacau e café, termina persistente.

REYNOLDS WINE GROWERS
T. +351 245 580 305



17 BLOG
REG TINTO 2011

€ 25,00 | ALENTEJO | 14,5% vol.

ENOLOGIA **SUSANA ESTEBAN**

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Apelativo, distinto, com nuances florais, revela notas de frutos vermelhos e de baga, como cerejas, groselhas e framboesas, tosta suave.

SABOR Frutado, com bons taninos, frescura cativante, bom corpo e volume, deixa um final persistente.

TIAGO CABAÇO WINES
T. +351 268 323 233



16,8 PAULO LAUREANO PREMIUM
DOC TINTO 2015

€ 6,49 | ALENTEJO | 14% vol.

ENOLOGIA **PAULO LAUREANO**

CASTAS **TRINCADEIRA, ARAGONEZ E ALICANTE BOUSCHET**

COR Granada definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos e do bosque, com destaque para cerejas pretas e ameixas, tostados elegantes, especiarias.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios mas firmes, mantém o perfil frutado associado a notas do estágio em madeira, frescura cativante, deixa um final de boca persistente.

PAULO LAURIANO VINUS
T. +351 285 437 069

OUTROS VINHOS PROVADOS

16,00-17,50 Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.	
17	DONA MARIA REG ALENTEJO TINTO GRANDE RESERVA 2011
17	HERDADE DO SOBROSO DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2013
17	DORINA LINDEMANN LIMITE EDITION REG ALENTEJO TINTO 2014
17	RESERVA DO COMENDADOR REG ALENTEJO TINTO 2013
17	HERDADE DO PERDIGÃO REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2014
17	MINGORRA BLACK REG ALENTEJO TINTO PETIT VERDOT 2013
17	FONTE MOURO REG ALENTEJO TINTO GRANDE RESERVA ALICANTE BOUSCHET 2013
16,8	JOSÉ DE SOUSA REG ALENTEJO TINTO 2014
16,8	VILA SANTA REG ALENTEJO TINTO RESERVA ARAGONEZ 2013
16,8	POLIPHONIA SIGNATURE REG ALENTEJO TINTO 2012
16,8	HERDADE DO SOBROSO CELLAR SELECTION DOC ALENTEJO TINTO 2014
16,8	HERDADE DO PAÇO DO CONDE WINEMAKERS SELECTION REG ALENTEJO TINTO 2011
16,5	HERDADE DA CAPELA DOC ALENTEJO TINTO PRIVATE SELECTION 2014
16,5	GLORIA REYNOLDS REG ALENTEJO TINTO 2007
16,5	TIAGO CABAÇO VINHAS VELHAS REG ALENTEJO TINTO 2014
16,5	MONTE DO PINTOR REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2011
16,5	ROQUEVALE DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2010
16,5	HUMANITAS REG ALENTEJO TINTO RESERVA SYRAH 2014
16,5	VIDIGUEIRA - ATO VI A BONANÇA DOC ALENTEJO TINTO RESERVA SYRAH 2014
16,5	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO GRANDE RESERVA 2011
16,5	AR TOURIGA NACIONAL REG ALENTEJO TINTO TOURIGA NACIONAL 2013
16,5	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO GARRAFEIRA 2011
16,5	MONTARIA PREMIUM REG ALENTEJO TINTO 2015
16,5	MR PREMIUM REG ALENTEJO TINTO 2012
16,3	DONA MARIA REG ALENTEJO TINTO PETIT VERDOT 2013
16	IGREJA VELHA DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2012
16	VINHA DO ALMO REG ALENTEJO TINTO ESCOLHA 2014
16	VIDIGUEIRA - ATO V A DECISÃO DOC ALENTEJO TINTO 2014
16	CONVENTUAL DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2011
16	AR REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2013
16	ALDEIAS DE JUROMENHA ALENTEJO TINTO SYRAH 2013

14,00-15,90 Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.	
15,5	PORTALEGRE DOC ALENTEJO TINTO 2013

Seja responsável. Beba com moderação.

> Os produtores alentejanos estão a experimentar diversos caminhos para o sucesso, mas sem perder a identidade desta vasta região.

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"



www.adegavidigueria.com www.facebook.com/AdegaCooperativadeVidigueira

ARQUITETURA
HERDADE DO FREIXO
ALENTEJO





Herdade do Freixo

Elogio ao vinho e à natureza

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **Fernando Guerra** (arquitetura e fotografias aéreas) e **Manuel Gomes da Costa** (pessoas, vinhas e paisagens)

Do sonho à realidade, dez anos depois de idealizar e construir tudo ao pormenor, Pedro Vasconcellos e Souza desvenda a Herdade do Freixo: 300 hectares de paisagem alentejana, em pleno equilíbrio com o ecossistema e com as vinhas, a 450 metros de altitude. A 40 metros de profundidade, uma adega única no mundo! Voltada para o futuro, desenhada para o sucesso.

Sonhar. Acreditar. Concretizar. Pedro Vasconcellos e Souza, enólogo reconhecido e apaixonado pelos grandes vinhos do Dão e Borgonhas, sonhava fazer nascer, do seu pedaço de terra no Alentejo, vinhos especiais, que representassem a força do terroir alentejano aliado à frescura e elegância, que tanto o apaixonam e inspiram.

Há 10 anos proporcionaram-se as condições. Nem hesitou. Pedro Vasconcellos e Souza tinha o know how e o património. Estava ligado à produção de vinhos de qualidade inquestionável desde 1790 e tinha ainda muitas ideias para materializar. Tudo foi pensado ao pormenor e com todo o rigor.

A Herdade do Freixo apresenta agora os primeiros vinhos, já disponíveis no mercado, abrindo os seus portões e da fabulosa Adega, a todos quantos a queiram visitar.

A Herdade do Freixo estende-se ao longo de 300 hectares, património de Pedro Vasconcellos e Souza. Localizada no nordeste Alentejano, entre a Serra D'Ossa e Évora, no concelho do Redondo, é a Aldeia do Freixo que lhe empresta o nome.

Nesta propriedade impera o respeito pela natureza: são preservados os habitats das espécies migratórias e da raríssima Cegonha Preta; há, ainda, um espólio de oliveiras milenares dispersas por toda a herdade, que surpreendem pela sua singularidade e imponência. Destaca-se, também, o património arqueológico, associado à presença de monumentos megalíticos e vestígios da época romana.

É pois, com toda a naturalidade, que Pedro Vasconcellos e Souza tem como grande ambição a preservação genuína da paisagem rural e que os seus vinhos transmitam "o melhor da essência da sua terra, das suas vinhas e do terroir, resultando numa grande concentração, persistência e simultaneamente uma frescura e longevidade diferenciadora para os vinhos da região", destacou.

Há sete anos atrás, foram plantadas castas selecionadas nos 26 hectares de vinhas: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Petit Verdot e Syrah para tintos; e as castas brancas Arinto, Sauvignon Blanc, Alvarinho, Chardonnay, Riesling.

A viticultura está a cargo de Amândio Cruz, estando já em curso a preparação dos terrenos para a plantação de mais nove hectares em 2017, que reforçam o encepamento atual, somando um total de 23 hectares de vinha com castas tintas e 12 hectares de vinha com castas brancas.











Erguer uma adega a 450 metros de altitude, com vista de 360º sobre Alentejo puro era algo de impensável para o mentor do projeto. Após um longo processo de seleção, foi Frederico Valssassina que se lançou ao desafio fazendo nascer uma adega única em Portugal e no mundo. A Adega subterrânea, a 40 metros de profundidade, tem três pisos, cobertos apenas pelas vinhas, onde cada pormenor foi materializado com um traço arrojado de extraordinária beleza; ao mesmo tempo que deixa espaço para as mais modernas tecnologias de vinificação.

A Adega conta, ainda, com uma sublime cave de barricas para o estágio dos vinhos e com um espaço de recepção para pequenos grupos, provas e refeições, suspenso e integrado em todo o ambiente vínico. O investimento em tecnologia de autonomia energética não foi esquecido, o objetivo de preservar ao máximo a natureza esteve sempre presente.

Assim, com toda a certeza, só poderiam nascer grandes vinhos: Freixo Reserva branco 2015, Freixo Reserva tinto 2014 e Freixo Family Collection tinto 2014 (o vinho Premium da Herdade do Freixo), todos com "Indicação Geográfica Alentejano".

Os vinhos já estão no mercado nacional, em pontos de venda criteriosamente selecionados, embora já com reconhecimento no mercado internacional. Aliás, como garante Carolina Tomé, diretora de marketing e vendas: "A longo prazo, o objetivo passa por aumentar as exportações atingindo uma cota de 50% a 65% para o mercado internacional."

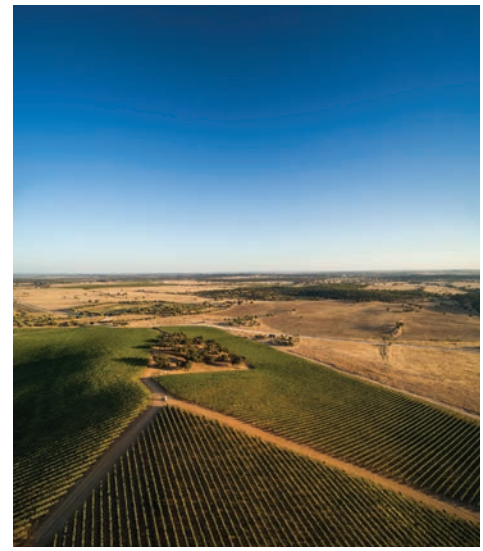
Pode consultar em detalhe nesta edição a apreciação, em prova cega, destes vinhos pelos provadores da Paixão Pelo Vinho. Mas deixo aqui, na mesma, algumas características para sua referência.

O Freixo branco Reserva 2014 (Arinto, Alvarinho e Sauvignon Blanc) fermentou parcialmente em inox e barricas novas

> Frederico Valssassina lançou-se ao desafio fazendo nascer uma adega única em Portugal e no mundo: três pisos e 40 metros de profundidade, cobertos apenas pelas vinhas e onde cada pormenor foi materializado com um traço arrojado de extraordinária beleza.



Pedro Vasconcellos e Souza







de carvalho francês, seguindo-se batonnage. É um vinho frutado, com destaque para as notas de abacaxi maduro, outros frutos tropicais e amarelos, tem especiarias bem integradas com o toque elegante conferido pelo estágio em madeira, fresco e muito equilibrado na boca, deixa um final persistente. Foram produzidas 6 600 garrafas de 0,750 cl, disponíveis nos pontos de venda por 10,50€. Este vinho obteve 17 valores em prova cega, no painel de vinhos 'brancos de inverno'.

O Freixo tinto Reserva 2014 (Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet) conquistou 17 valores em prova cega. Este vinho usufruiu de um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e depois seis meses em garrafa. Na prova revela notas compotadas, com boa concentração, frescura cativante, taninos densos mas aveludados, terminando com um sabor prolongado e harmonioso. Foram produzidas 33 333 garrafas de 0,750 cl e 6 666 garrafas de 37,5 cl, tendo respetivamente um PVP recomendado de 17,50€ e 10,20€.

Por fim, o topo de gama da Herdade do Freixo: Freixo Family Collection tinto 2014 (Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Petit Verdot), que obteve a distinção "Paixão Pelo Vinho Excelência" com nota 18. É, efetivamente, um vinho especial que resulta de estágio inicial de 14 meses em barricas novas de carvalho francês ao qual se seguiu um estágio de oito meses em garrafa. Está muito bom para beber desde já mas revela grande potencial de guarda, como só os vinhos de grande qualidade conseguem. O Freixo Family Collection tem um PVP recomendado de 34€ e foram produzidas 6 600 garrafas de 0,750 cl.

Estes vinhos podem ser apreciados e adquiridos na Herdade do Freixo, desfrutando de uma inesquecível visita à Adega subterrânea, passando pelas vinhas e pelo jardim das oliveiras milenares. No que respeita ao enoturismo as visitas são realizadas em português, inglês, francês, espanhol e italiano. Todas as informações estão disponíveis para consulta em www.herdadedofreixo.pt.

Em 2017 serão lançadas novas gamas da Herdade do Freixo, com uma forte aposta nos vinhos brancos Premium. Também em 2017, o enoturismo será impulsionado "reforçando a imagem do Alentejo como destino preferido dos turistas". "A Herdade do Freixo ambiciona ser um destino de eleição no panorama enoturístico mundial e, simultaneamente, contribuir para o reforço do posicionamento internacional dos vinhos super premium portugueses e, particularmente, os do Alentejo" garante Pedro Vasconcellos e Souza.



L'AND Vineyards Resort

> fotografias **L'AND Vineyards Resort**

O L'AND Vineyards Resort, em Montemor-o-Novo, lança o seu novo pacote vínico, dedicado aos vinhos e às adegas do Alentejo. É um roteiro personalizado e acompanhado pela Wine Concierge Cristina Oliveira.

Agora os hóspedes do L'AND Vineyards Resort, em Montemor-o-Novo, no Alentejo, podem usufruir de um serviço integrado de enoturismo na região. Chamaram-lhe: L'AND Wine Route "Contos do Alentejo nas Garrafeiras de quem nos visita".

Durante três ou cinco dias, os hóspedes poderão conhecer adegas exclusivas, provar vinhos únicos, assim como, descobrir relíquias arquitectónicas e gastronómicas que se escondem pelo Alentejo, sempre acompanhado por alguém que conhece bem a região e o vinho. A mais-valia deste programa é que o turista estrangeiro terá oportunidade de comprar vinho, até 12 garrafas, isto porque o L'AND dispõe de um serviço que trata do envio e reenvio do vinho para os países da Europa e Estados Unidos da América.

O L'AND Vineyards é uma unidade hoteleira inserida na Small Luxury Hotels, onde a produção de vinho faz parte da experiência dos hóspedes e dos membros do Wine Club. Serve também como plataforma de projeção de um Alentejo moderno e elegante. A arquitetura contemporânea, bem integrada na natureza, assim como, vinhos exclusivos e uma gastronomia impar, são as principais premissas que levam os hóspedes a querer conhecer esta região. Esta correlação de interesses, de quem visita o L'AND Vineyards Resort aliado aos hotéis de charme e às adegas boutique existentes neste momento, juntamente com um serviço cada vez mais personalizado, dando ênfase ao contato "cara a cara", está a transformar o Alentejo num destino turístico de luxo, onde o vinho é protagonista.

"Esta iniciativa foi desenvolvida com base no feedback dos nossos hóspedes, em como poderíamos acrescentar valor à sua experiencia indo ao encontro das suas necessidades. Os apaixonados pelo tema do vinho, gostam de provar o que mais ninguém conhece, gostam de visitar a adegas únicas e conhecer histórias geo-

> "Os apaixonados pelo tema do vinho, gostam de provar o que mais ninguém conhece, gostam de visitar a adegas únicas..."

nuínas para contar aos amigos, num jantar após uma viagem e dar a provar uma garrafa de vinho que compraram numa herdade, onde quem escolhia as melhores uvas era um cão chamado Bago ou do produtor com quem tiverem uma longa conversa sobre o ecossistema do Montado Alentejano.

É uma viagem na história, na geografia, nas pessoas, é conhecer os produtores e as vinhas, de onde são produzidos os vinhos, é conhecer Portugal. A hospitalidade, que toca no coração das pessoas, o vinho que fazemos no Alentejo. Levamos e tratamos do seu vinho adquirido e expedimo-lo para toda a europa e EUA. O L'AND encarrega-se de fazer chegar o vinho às suas casas e voltar a enviar caso queiram mais, criando assim uma sinergia com Portugal. Nesta terra rica de vinhos e sabores que é o Alentejo, criar experiências únicas a quem nos visita faz parte da nossa filosofia", garantiram à Paixão Pelo Vinho.

RESTAURANTE L'AND RECUPERA ESTRELA MICHELIN

O Restaurante L'AND recuperou a Estrela Michelin para 2017 e regressa à lista do guia vermelho de Portugal e Espanha, após um ano de interregno. É o único no Alentejo com uma estrela Michelin. Miguel Laffan afirma: "A recuperação da Estrela demonstra o reconhecimento do trabalho que toda a equipa do L'AND realizou neste último ano, que envolveu tanto empenho e dedicação. Estou muito focado neste projeto e acredito que a proposta gastronómica que apresentamos no L´AND é uma forma de colocar no mapa esta região e os sabores portugueses que a caracterizam". Miguel Laffan tem uma cozinha influenciada pelo terroir em que está localizado, pelos produtos locais do Alentejo, como cogumelos, queijo ou peixe da Costa Vicentina e criou uma linguagem gastronómica única. O restaurante L'AND tem um ambiente sofisticado e acolhedor com uma vista deslumbrante para a planície alentejana. É um espaço de personalidade com uma atmosfera de luxo, que contempla uma garrafeira e adega privada, elevando ao expoente a cultura do vinho.







A EXPERIÊNCIA L'AND WINE ROUTE

Alojamento numa das suites L'AND, visita a adegas no Alentejo e degustação de vinhos, serviço personalizado de valet, refeições gastronómicas e regionais. Programa mínimo de três dias / duas noites com visita a uma região à escolha e três adegas. O programa completo é de cinco dias / quatro noites e contempla a visita a três regiões e nove adegas. Esta experiência enoturística por terras alentejanos inclui a visita aos seguintes produtores: Ribafreixo; Herdade do Rocim; Quinta do Quetzal; Herdade do Freixo; Adega dos Outeiros Altos; Adega Lima Mayer; Herdade do Esporão; Adega São Lourenço e Adega da Ervideira.

Para mais informações e reservas contacte: T. +351 266 242 ou reservas@l-and.com.



L'AND VINEYARDS RESORT

http://www.l-and.com/
ARTEH® Hotels and Resorts
http://www.arteh-hotels.com/
info@arteh-hotels.com



Vinho e arte no Alentejo

> texto **João Pereira Santos e Manuel Baiôa** > fotografias **Arlindo Homem, João P. Santos, D. R.**

Quinta do Quetzal, em Vila de Frades, inaugurou Centro de Arte Contemporânea e apresentou novas referências vínicas.

A Quinta do Quetzal conhecida pelas marcas de vinho Quetzal e Guadalupe associa agora o seu vinho à arte contemporânea. Os proprietários da Quinta do Quetzal, a família de Bruin, de origem holandesa, é sobejamente conhecida no mundo internacional da arte como colecionadores e mecenas, pelo que não resistiu à tentação de, ao vinho, juntar a arte, no que é, certamente, um grande e irresistível encontro.

A inauguração aconteceu no dia 7 de Setembro, com uma grande festa, onde estiveram presentes cerca de 300 convidados, entre eles secretários de Estado e artistas de renome da arte contemporânea. A ocasião serviu ainda para ser lançado um espumante, um branco e um tinto varietal de Cabernet Sauvignon, destinado essencialmente ao mercado norte-americano.

Mas vamos por partes. O casal Cees e Inge de Bruin é conhecido como mecenas e colecionador de arte contemporânea, possuindo uma das 200 maiores coleções privadas de arte do mundo, que inclui pintura, escultura, fotografia e vídeo. Inge de Bruin é diretora de arte do Art Basel, Basileia, uma das maiores feiras de arte do mundo e board member do MOMA, Nova Iorque. O seu marido, Cees ocupou lugares de destaque no museu Staedelijk, de Amsterdão. As obras da coleção de Bruin viajam pelos maiores museus do mundo como a TATE, o MOMA, o Centro Georges Pompidou e, em Portugal, a Fundação de Serralves. Para além disso o casal é apaixonado por Portugal, pela cultura, vinhos e gastronomia portuguesa e possui casa no Algarve há mais de 40 anos, onde passa grande parte do ano. Em 2001 adquiriu a Quinta do Quetzal, em Vila de Frades, mesmo ao lado da Vidigueira, onde construiu uma bonita e cuidada adega, da autoria do arquiteto alentejano, recentemente falecido, Filipe Nogueira Alves, onde tudo funciona por gravidade.

Decidiram então construir este Centro de Arte, projetado pelo mesmo arquiteto, naquilo que é uma aposta inédita e altamente meritória, de trazer uma coleção internacional de arte a uma região isolada, com poucos habitantes e pouco dada a este tipo de expressão. Mas o desafio é exatamente esse, como nos confidenciou Joana Mexia de Almeida, a diretora do Centro, um edifício de traço contemporâneo que, para além da galeria de arte contemporânea num piso rebaixado, é ocupado por uma loja de vinhos / produtos regionais / livros de arte, onde se pode encontrar os vinhos da marca Quetzal e Guadalupe e um bar / restaurante com uma parede em vidro com vista para as vinhas, dirigido pelo chef Pedro Mendes, que pratica uma cozinha executada com produtos locais, sazonais e de sabor genuíno. Aparentemente a aposta está a ser um sucesso: os visitantes

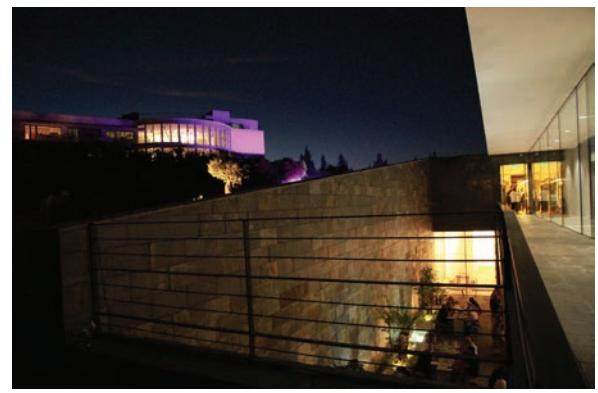
> As obras da coleção de Bruin viajam pelos maiores museus do mundo como a TATE, o MOMA, o Centro Georges Pompidou e, em Portugal, a Fundação de Serralves.











surgem continuamente, aproveitando para visitar também a adega e provar os vinhos e para arranjar mesa no restaurante, ao fim de semana, é necessário reservar.

Apenas uma pequena parte da coleção está neste momento exposta. Obras de três artistas americanos com uma componente audiovisual excecional: Pat O'Neill, reconhecido como pioneiro do cinema avant-garde, exibe oito dos seus trabalhos experimentais produzidos entre 1963 e 1979. Robert Heinecken, professor de Pat O'Neill, libertou a fotografia da técnica e mecânica e procurou estabelecê-la como uma arte. A terceira artista, Trisha Baga, baseada em Nova Iorque, é conhecida pelas suas envolventes criações em multimédia e vídeo 3D.

No Centro de Arte Contemporânea do Quetzal nada foi deixado ao acaso. Ana Anahory e Filipa Almeida foram as autoras do projeto de decoração de interiores do restaurante e da loja. Tiveram a colaboração de Fábrica de Azulejos Viúva Lamego, que executou um fantástico mural em azulejo, que ocupa toda a parede do fundo do restaurante, da autoria da artista Henriette Arcelin, da ceramista Cátia Pessoa, do designer Gonçalo Prudêncio, do estúdio Branca Lisboa, da Fábrica De La Espada, da Fábrica Alentejana de Lanifícios e da Fábrica de Azulejos New Terracotta.

A ocasião serviu também para apresentar a nova imagem dos vinhos Quetzal e o alargamento do portefólio. A nova imagem, que passa a integrar os novos rótulos da gama Quetzal, apresenta a imagem estilizada de uma vinha numa colina, eventualmente a imagem mais característica da propriedade, que se situa em frente ao restaurante, num registo minimalista e contemporâneo, a condizer com o projeto global Quetzal.

No dia anterior à inauguração do Centro, Rui Reguinga, responsável pela enologia da casa, juntamente com José Portela e o diretor geral Reto Jorg, apresentaram os novos vinhos: o espumante Bruto Quetzal 2013, o branco Quetzal reserva 2013, o tinto Quetzal reserva 2012 e o varietal Cabernet Sauvignon Quetzal 2012, todos eles de grande qualidade e representativos do terroir da Vidigueira. No entanto, o vinho que mais impressionou foi o branco Quetzal Família 2012, um dos melhores brancos do Sul de Portugal, 100% Antão Vaz, proveniente de duas parcelas de vinha velha, uma de xisto e outra de granito. Só disponível em magnum, foram produzidas apenas 460 garrafas.

Foram ainda provados os vinhos tintos Quetzal reserva de 2011 a 2006, numa prova vertical, onde ficou demonstrada a grande frescura e consistência desta marca de referência do Alentejo.



Herdade das Servas surpreende Com o novo "Unoaked Wine"

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

O ano de 2016 foi de grandes novidades para a Herdade das Servas, nova imagem, novos vinhos, um Parcela V fabuloso e um Unoaked que vai adorar provar. Os irmãos Carlos e Luís Serrano Mira investiram e a empresa reajustou-se ao mercado e ao que os consumidores foram transmitindo. Desejos que, agora, já não são secretos.

A Herdade está em Estremoz, onde a família Serrano Mira produz vinhos desde 1667. A nova geração assumiu os comandos em 1998 e, desde então, os irmãos Carlos e Luís Serrano Mira criaram a Herdade das Servas. Tem sido fantástico assistir ao crescimento desta empresa que, cada vez mais nos surpreende com vinhos fantásticos, fruto do contínuo investimento.

Em 2015 a adega cresceu e ganhou novos equipamentos, consequentemente a equipa cresceu, nomeadamente com o reforço da equipa de viticultura e de enologia, com a entrada Ricardo Constantino. E, com condições tão boas, nasceram novos vinhos: Herdade das Servas Alvarinho branco 2015 (que vale a pena provar pela frescura e exuberância de aromas e sabores frutados, a lembrar alperce, manga e citrinos); Herdade das Servas Reserva branco 2015 (Arinto, Verdelho e Alvarinho), que contou com fermentação e estágio em barricas novas de carvalho francês e ainda com battonage durante nove meses (guarde algumas garrafas para provar daqui a alguns anos, vai adorar!); e o Herdade das Servas Reserva tinto 2013 (Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Alfrocheiro e Aragonez).

Mas os novos lançamentos não ficaram por aqui. Em setembro chegou o Herdade das Servas Parcela V tinto 2011, em estreia absoluta. Fantástico! Um vinho especial que tem origem numa única parcela, denominada "V". As uvas foram cuidadosamente colhidas à mão e após a fermentação em lagares, o vinho ficou a estagiar por 12 meses em barricas. Ganhou complexidade, estrutura, taninos firmes e elegantes



e uma frescura que lhe dá, também, vida prolongada.

Por fim, em novembro, foi apresentado o Herdade das Servas Sem Barrica tinto 2015, elaborado a partir de maioritariamente Alicante Bouschet e um toque de Syrah e Touriga Franca. Este "Unoaked Wine" (é o termo inglês mais usual para este tipo de vinhos), não passou pelo estágio em barricas, é mais genuíno e mostra-se despido de aromas de baunilha, carvalho ou coco. É um vinho autêntico, seguindo a natureza e as tradições mais antigas, mostra os aromas primários do vinho e eleva-nos os sentidos, porque, hoje, verdadeiramente, são poucos os produtores que se arriscam a lançar um topo de gama sem a tentação de aveludar os taninos com a micro-oxigenação produzida pelo estágio em madeira. Tratando-se de um grande vinho, pode na mesma guardá-lo e ver como vai evoluir bem aos longo dos anos. Quando o provei, apresentou-se pleno de notas de frutos pretos, como amoras, intenso e estruturado, com excelente frescura e um final de boca prolongado.

NAU
HOTELS & RESORTS

Leading Guest Happiness

AS FÉRIAS JÁ ESTÃO MARCADAS.

E a vontade de aproveitar o melhor de cada momento também!

10%
DESCONTO
SOBRE A TARIFA FLEXÍVEL

RESERVE ONLINE
com o Código Promocional
NAUPV17

Aplicável para reservas efetuadas até 20 JAN. e estadias de 02 JAN. a 28 DEZ. 2017 em www.nauhotels.com

Descobrir como viver cada destino,
como aproveitar cada pausa relaxante,
cada garfada de sabor autêntico
e cada tacada de golfe vencedora.

E num mergulho refrescante, em família
ou a dois, reencontrar a inspiração
para um novo dia.

Até agora, só o destino é que ainda
está por decidir, mas o Hotel é NAU.

NAU is your turn.

www.nauhotels.com

facebook.com/nauhotels

#nauhotels







Algarve • Alentejo • Lisboa

T: (+351) 213 007 009 | E: bookings@nauhotels.com



Parras Wines reforça presença no Alentejo

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

O grupo Parras Wines reforçou a presença no Alentejo com um investimento que irá ultrapassar os sete milhões de euros, tendo adquirido duas herdades no Redondo, num total de cerca de 380 hectares de terra e 200 de vinha, preparando-se para iniciar a construção de uma adega. A aquisição destas herdades representa uma aposta do grupo na qualidade dos seus vinhos, que, a breve prazo, pretende entrar no exclusivo grupo de produtores de grandes vinhos do Alentejo.

O grupo Parras Wines ainda não possuía terras próprias nem adega no Alentejo, adquirindo uvas a terceiros e fazendo os vinhos em adegas alugadas. Esta situação contudo não era a mais adequada para as ambições do grupo em se tornar um produtor de vinhos de referência da região, tendo por isso decidido adquirir terra e construir uma adega. Apesar disto o grupo já produz cerca de quatro milhões de litros por ano no Alentejo, sendo detentor das marcas Casas Brancas, Montaria e Pera Doce (esta última exclusiva da grande distribuição), que privilegiam a relação qualidade – preço. Para além disso é proprietário da Quinta do Gradil e da Casa das Gaeiras na região de Lisboa e está presente noutras regiões através de parcerias com produtores e viticultores (Parras Partners).

Assim foram adquiridas a Herdade da Candeeira e a Herdade da Vigia.

A primeira, no sopé da serra de Ossa, possui terrenos argilo-calcários profundos, frescos mas com pouca água, conta com cerca de 30 hectares de vinha com mais de 30 anos em produção, com as castas Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet nas tintas e Antão Vaz, Arinto, Roupeiro e Rabo de Ovelha nas brancas. Foram plantados outros 40 hectares com o reforço da casta Antão Vaz e ainda a Gouveio, Encruzado, Verdelho e Viosinho nas brancas. Nas tintas, para além do reforço da Alicante Bouschet, foram plantadas as castas Touriga Nacional, Syrah, Touriga Franca e Tinta Miúda.

A Herdade da Vigia por sua vez, situada junto à barragem da Vigia, que garante o abastecimento de água para rega, apresenta terrenos esqueléticos de xisto, pouco estruturados, ideais para tintos. Sem vinha de origem, estão a ser plantadas, num processo que se prevê terminar em 2019, cerca de 150 hectares com as castas













Aragonez, Alicante Bouschet, Tinto Cão e Touriga Franca entre outras. A coordenar toda esta operação estão o responsável agrícola do grupo, Bento Rogado, bem acompanhado por João Almeida, o homem que está no terreno e tudo acompanha no dia-a-dia. Os vinhos são feitos pelos enólogos António Ventura e Vera Moreira.

Estas alterações levaram a um "rebranding" e a uma alteração da imagem da marca no Alentejo. A Herdade da Candeeira passará a ser a marca de referência da casa na região e nos rótulos dos vinhos passa a surgir a imagem estilizada de um candeeiro, ex-libris da herdade. Foram recentemente colocados no mercado os vinhos Porta da Candeeira do ano de 2015, nas versões branco e tinto. Trata-se de uma entrada de gama, ao que se seguirão, no futuro, quando as vinhas o permitirem, outros vinhos, sendo que a referência Herdade da Candeeira ficará reservada para os topos de gama da casa.

Brevemente terá início a construção da adega, da autoria do arquiteto Tiago Silva Dias, e a adaptação das instalações existentes (um belíssimo e tradicional "monte" Alentejano) a um espaço dedicado ao enoturismo que incluirá a opção de estadia.













Maria Helena Duarte e José Júlio Vintém





José Júlio Vintém
E o incontornável Tomba Lobos

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

Portalegre é destino obrigatório para todos quantos, como eu, são apaixonados pelas coisas boas da vida, pela gastronomia, pelos vinhos, pelas boas histórias e pelo prazer de simplesmente usufruir de iguarias ímpares, fruto da natureza e da arte de cozinhar do Chef José Júlio Vintém.

Tive um dia a felicidade de conhecer o José Júlio Vintém, apresentado por um amigo comum, deixou-me curiosa e com vontade de ir perceber melhor que histórias eram aquelas que me contavam sobre um cozinheiro que ia para a serra apanhar cogumelos, espargos e ervas diversas, que ia caçar e, ali mesmo, fazia petiscos para os companheiros. Um dia lá fui eu até Portalegre, ainda não tinha GPS e não cheguei lá à primeira. Isto porque o restaurante Tomba Lobos fica no Bairro da Pedra Basta e não no centro de Portalegre. Felizmente já tinha telemóvel e quando cheguei fui logo recebida com um caloroso abraço. Hoje é tudo mais fácil! Nunca mais deixei de visitar o Tomba Lobos e o José Júlio. E devia lá ir mais vezes, confesso!

Na minha última visita tive oportunidade de conversar um pouco mais (enquanto desfilavam petiscos, é claro!) e perceber a dinâmica do restaurante.

"Tenho matéria-prima de excelência mas como é artesanal, não é consistente. Não temos ovos do campo sempre que queremos mas sempre que aparecem. Mas consigo gerir as novidades na carta, pois há sempre alguma coisa que apareceu na natureza ou no mercado. Pode haver feijão verde hoje e amanhã não, mas haverá sempre alguma coisa muito saborosa", garantiu. Há clientes que vêm especialmente para serem surpreendidos e há os que são fidelizados aos pratos regulares. Este cozinheiro "de mão cheia" salienta: "Temos muitos clientes habituais, que têm uma pequena casa no Alentejo e frequentam o Tomba Lobos, mas a grande maioria é de fora de Portalegre e de fora do Alentejo. Quando sabes que alguém fez 200 quilómetros para chegar aqui estás tranquilo. Acreditas que estás a fazer bem!"

Assim, sinta-se confiante e aceite as sugestões. Desde as entradas aos pratos principais, passando pelas sobremesas e pela carta de vinhos, maioritariamente alentejana, estará sempre assegurado um momento pleno de elogio aos sentidos com a tranquilidade tão característica do Alentejo, aliada à arte de bem receber. Ainda assim, atrevo-me a recomendar as pétalas de toucinho, uma delícia que não encontra noutros sítios facilmente, a perdiz de escabeche, a carne maturada que é sempre muito saborosa, o ensopado de borrego, migas com carne de porco, os enchidos regionais, ovos com túberas, focinho de porco, os legumes da estação e os sabores sazonais com terroir alentejano, por exemplo. Para rematar em excelência deixe um espacinho para as sobremesas, como Fartes de chila, amêndoa e ovos, um doce conventual do Convento de Santa Clara ou o Bolo de chocolate 70% com gelado de baunilha, uma deliciosa receita da Catarina, esposa do José Júlio.

Por fim, partilho uma mensagem do Chef José Júlio Vintém: "Comam em português, pensem na riqueza de sabores que temos, pensem nas nossas origens, caso contrário daqui a 10 anos vão perceber que a nossa cozinha era mesmo boa enquanto comem hambúrgueres."

TOMBA LOBOS

Conta-se que durante a guerra civil espanhola, devido à fome que assolava o País vizinho e que atormentava todos os seres vivos, os lobos atravessavam a fronteira e embrenhavam-se nas matas da Serra de S. Mamede, acercando-se das povoações e dizimando rebanhos de ovelhas e varas de porcos. Os homens tiveram então de se organizar para os abaterem e ao mais valente, aquele que os liderava, foi dado o nome de Tomba Lobos. Foi na tradição que José Júlio Mendes Vintém se inspirou quando escolheu o nome para o seu restaurante e foi também a tradição que lhe forneceu as receitas gastronómicas às quais ele acrescentou criatividade e intuição q.b., respeitando sempre a sabedoria secular.

http://tombalobos.pt/




Dona Luísa e Zé Dias







E se 'Quarta-feira' fosse todos os dias?

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

Em Évora há um sitio de visita obrigatória: a Taberna Típica Quarta-Feira. Esta é uma casa típica alentejana, decorada a preceito e onde a gastronomia é coisa séria!

As loiças criadas pelos artesãos da região decoram as paredes entre recordações da vida de Zé Dias, o proprietário. A Taberna Típica Quarta-feira (recebe o nome de uma terra perto do Sabugal, origem do proprietário) está em Évora, na Rua do Inverno, e é um destino inevitável, quer pela reconhecida qualidade das iguarias ali servidas, como pela simpatia e a mística que nos faz sentir especiais.

Zé Dias, como gosta de ser tratado, abriu este espaço há 25 anos. A mãe era a cozinheira eximia e com ela aprendeu muito. Está sempre bem disposto, tem uma personalidade vibrante e sabe contar uma piada. Afinal, faz o que gosta, os clientes enchem sempre a casa (pequena), tem uma equipa fantástica e uma receita eficiente: consistência e qualidade. Aliás não hesita em afirmar "o que não há, não se inventa".

O prato da casa, e o mais apreciado, é o mesmo todos os dias: cachaço de porco preto, assado no forno, acompanhado de migas ou esparregado, batatinhas e arroz. A carne é assada no barro por cerca de três horas e só se vira uma vez, fica uma carne suculenta, que se derrete na boca.

De véspera e por encomenda tudo se faz, como borrego, joelho de porco assado no forno, sopa de cação, grelhados e pratos vegetarianos, por exemplo. Os cogumelos, servidos à entrada, são fabulosos, acompanham paio de porco preto e queijo da região. As sobremesas variam conforme a estação, o bolo de requeijão é muito apreciado. Para beber só há um vinho feito pelo Paulo Laureano, e criado especificamente para acompanhar a gastronomia da Taberna Típica Quarta-feira.

O saboroso repasto fica em 30€ por pessoa com tudo incluído. "E se quiserem mais, comem mais, pagam o mesmo", salientou Zé Dias. Mas digo eu... Têm de levar fome, porque as doses são generosas e é tudo tão saboroso que não pode ficar nada no prato! Mesmo assim "há casais que conseguem comer duas peças", garantem.

Antes de ir, reserve (T. +351 266 707 530). E tendo a mesa marcada, não se atrase ou fica sem ela. A Taberna está aberta todos os dias excepto aos domingos. Afinal a equipa precisa de descansar – o Chico e dona Luísa – já o Zé Dias prefere ir pescar achigãs para as barragens dos amigos.

E para terminar, enquanto fazíamos a fotografia da praxe junto ao busto da República, Zé Dias afirmou: "Sou republicano, socialista, laico (e pescador... mas não sou mentiroso)!"



Há vinhos bons e muito bons. Depois há vinhos que transcendem: os Vinhos do Alentejo.
Elaborados a partir das castas melhor adaptadas às condições naturais da região,
criamos vinhos que estimulam os sentidos e emocionam.
Este é o mérito dos Vinhos do Alentejo: **não basta pensar além, é preciso ir.**

WINE in MODERATION .eu
Art de Vivre

WWW.VINHOSDOALENTEJO.PT

vinhos de portugal

Portugal confirma qualidade e conquista mais Estrelas Michelin!

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

Já são conhecidos os restaurantes premiados com as tão esperadas Estrelas Michelin na Península Ibérica. Portugal e Espanha estão de parabéns! Destacamos as equipas reconhecidas pela qualidade da confecção gastronómica em Portugal. A paixão pela cozinha trouxe muitas e boas surpresas!



Feitoria

Foi uma noite especial, em Girona, Espanha, a noite em que o famoso guia vermelho premiou o trabalho desenvolvido pelos chefes de cozinha e suas equipas de vários restaurante de Portugal. Algumas esperadas, confirmações inevitáveis, outra reconquistada, um upgrade para duas estrelas e as surpresas mais aguardadas: as primeiras conquistas, que estamos certos fizeram "pular" muitas pessoas de orgulho! A edição de 2017 entregou duas estrelas para dois



Chefe João Rodrigues

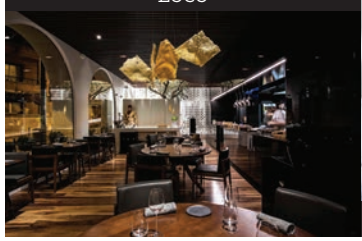


Feitoria





Loco





Chefe Alexandre Silva

ESTRELAS MICHELIN EM PORTUGAL

Com duas Estrelas

The Yeatman, Vila Nova de Gaia | Ricardo Costa
Belcanto, Lisboa | José Avillez
Ocean, Porches | Hans Neuner
Vila Joya, Albufeira | Dieter Koschina
Il Gallo d'Oro, Funchal | Benoît Sinthon

Com uma Estrela

Largo do Paço, Amarante | André Silva
Pedro Lemos, Porto | Pedro Lemos
Casa de Chá da Boa Nova, Leça da Palmeira | Rui Paula
Antiqvvm, Porto | Vítor Matos
Eleven, Lisboa | Joachim Koerper
Feitoria, Lisboa | João Rodrigues
Alma, Lisboa | Henrique Sá Pessoa
Loco, Lisboa | Alexandre Silva
Fortaleza do Guincho, Cascais | Miguel Rocha Vieira
Lab by Sergi Arola, Sintra | Sergi Arola
L'AND Vineyards, Montemor-o-Novo | Miguel Laffan
Willie's, Vilamoura | Willie Wurger
São Gabriel, Almancil | Leonel Pereira
Bon Bon, Carvoeiro | Rui Silvestre
William, Funchal | Luís Pestana e Joachim Koerper



Chefe Ricardo Costa

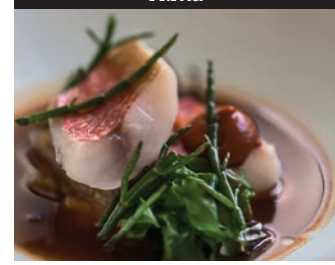


The Yeatman Restaurant





Alma





Chefe Henrique Sá Pessoa

novos restaurantes, uma estrela a sete restaurantes e, ainda, a manutenção da estrela dos restaurantes premiados em 2016.

Em Vila Nova de Gaia, o The Yeatman, do chefe Ricardo Costa, renovou a Estrela e ainda conquistou outra. Também o Il Gallo D'Oro, de Benoît Sinthon, no Funchal, Ilha da Madeira, conquistou a mesma distinção. O Belcanto (em Lisboa), bem como o Vila Joya (Albufeira) e o Ocean (Porches) mantiveram as duas Estrelas Michelin, classificação de "Excelente cozinha. Vale a pena fazer um desvio".

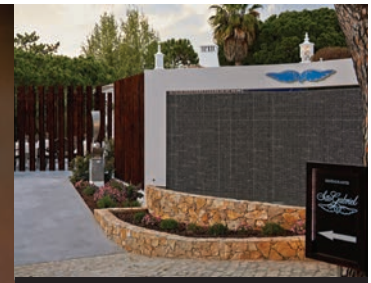
Todos os restaurantes distinguidos com uma Estrela em 2016 conseguiram manter: Casa da Calçada (Amaran-

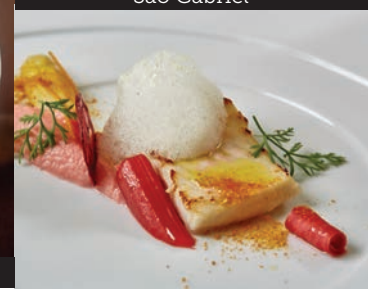

Chefe Rui Paula


Casa de Chá da Boa Nova



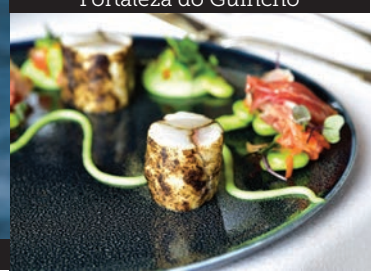

Chefe Leonel Pereira


São Gabriel




Chefe Miguel Rocha Vieira


Fortaleza do Guincho




L'AND Restaurante




Chefe Miguel Laffan

te), Pedro Lemos (Porto), Eleven e Feitoria (Lisboa), Fortaleza do Guincho (Cascais), Bon Bon, Henrique Leis, São Gabriel e Willie's (Algarve).

Estamos certos que os novos espaços premiados, seus cozinheiros e restante equipa tinham esperança de alcançar a estrela, reconhecendo o empenho e o trabalho desenvolvido em prol da gastronomia de excelência para prazeres ímpares, autênticos e inesquecíveis dos clientes. Mas, nem sempre o desejado acontece. Não foi o caso. Felizmente.

Uma das Estrelas mais aguardadas foi, finalmente, entregue ao Chefe Rui Paula, pelo trabalho desenvolvido no espaço de Leça da Palmeira, o restaurante Casa de Chá da Boa Nova. Continuando no norte do país, o Antiqvvm, de Vítor Matos, viu reconhecido o trabalho um ano após a abertura. Em Lisboa os holofotes estão agora apontados para o Alma, de Henrique Sá Pessoa, e o Loco, de Alexandre Silva. Obrigatória é também a passagem no Lab, de Sergi Arola e Milton Anes, em Sintra (Penha Longa), também com uma Estrela Michelin. Em Montemor-o-Novo, no restaurante L'AND, o Chefe Miguel Laffan conseguiu recuperar a Estrela (perdida em 2015), sendo novamente o único espaço no Alentejo com este reconhecimento. Por fim, na Madeira, os nossos parabéns também para o William, de Joachim Koerper e Luís Pestana, no Funchal. A atribuição de uma estrela Michelin significa "Muito bom na sua categoria".

> A edição de 2017 entregou duas estrelas para dois novos restaurantes, uma estrela a sete restaurantes e, ainda, a manutenção da estrela dos restaurantes premiados em 2016.

Ainda não foi este ano que Portugal conquistou três Estrelas, a classificação máxima, que significa: "Cozinha excecional. Vale a pena uma viagem especial". Quem sabe um dia!

Senhor dos Mares



Numa associação entre o Clube de Oficiais da Marinha Mercante e a Lua Cheia em Vinhas Velhas, 3.000 garrafas navegaram durante três meses a bordo de um navio, estagiando em alto mar. Recupera-se assim a velha tradição do "vinho da volta", maturado pelas ondas do mar.

LUA CHEIA
EM VINHAS
VELHAS

CLUBE DE OFICIAIS DA MARINHA MERCANTE

"Seja responsável. Beba com moderação."



São Tomé e Príncipe
As ilhas da opulência natural

> texto **André Guilherme Magalhães** > fotografias **D.R.**

O facto de São Tomé e Príncipe ser um dos países mais pequenos de África, isolado no meio do Atlântico e constar nas estatísticas internacionais entre os países menos desenvolvidos do mundo, não traduz de maneira nenhuma os fartos recursos naturais do pequeno arquipélago.

Por se situarem numa zona de convergência climática dominada por baixas pressões que ditam deslocações de massas de ar entre os dois hemisférios o que gera condições climáticas excepcionais, que aliadas a solos férteis e água abundante, as ilhas de São Tomé e Príncipe são verdadeiros jardins tropicais em que a exuberância e riqueza da vegetação chegam a ser opressivas.

Tudo o que é lançado na terra germina e cresce, obrigando os homens a esforços redobrados para domar e conter o fulgor da Natureza.

Estas ilhas eram consideradas desertas até à sua "descoberta", em 1471, pelos navegadores portugueses João Escobar e Pedro de Santarém. O seu povoamento iniciou-se pouco depois, com o envio de degredados de Portugal, sobretudo judeus. Com a introdução em São Tomé e Príncipe da cultura intensiva de cana-de-açúcar, os portugueses levaram para lá escravos do Benim, do Gabão e do Congo que por miscigenação com os colonos formaram o primeiro principal grupo étnico das ilhas: os "Mestiços" ou "Filhos da Terra". Existem ainda outros seis grupos étnicos relevantes: os "Angolares" que, segundo reza a história, descendem de escravos angolanos que sobreviveram a um naufrágio quando eram levados para o Brasil. A maioria vive junto à costa em pequenas comunidades de pescadores, possuindo um crioulo próprio - o Lúngua N'golá que contém elementos linguísticos de português e de umbundo; os "Forros", que descendem de escravos libertados aquando da abolição da escravatura são o principal grupo étnico sendo a sua língua falada por cerca de 85 por cento da população; os "Serviçais", que eram os contratados de Angola, Moçambique e Cabo Verde, os seus descendentes são os "Tongas", outro grupo importante; depois existem ainda europeus, principalmente portugueses e alguns asiáticos originários sobretudo de Macau.

Com toda esta diversidade étnica, e generosidade da natureza não é de estranhar que exista também uma grande diversidade culinária.

Percebi, no entanto, ao fazer a pesquisa para este artigo que existem muito poucas receitas típicas fixadas na forma escrita, quer em livros de culinária ou mesmo em registos etnográficos, o que não só é pena, mas pode ser considerado deveras preocupante na medida em que se nada for feito, podem-se perder elementos

> Tudo o que é lançado na terra germina e cresce, obrigando os homens a esforços redobrados para domar e conter o fulgor da Natureza.



patrimoniais irrecuperáveis, uma vez que apesar do seu isolamento, também São Tomé e Príncipe está exposto a homogeneização dos hábitos alimentares ditada pela globalização. Consegui uma ajuda preciosa da chefe Laura Neves, uma são tomense docente da Escola de Cozinha da Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal, que será provavelmente a pessoa mais competente que o país possui no que tem que ver com gastronomia. Existem mesmo assim alguns livros: como "Cozinha tradicional de S. Tomé e Príncipe" da autoria de Conceição Valério (mas encontrá-lo à venda parece ser missão impossível), há ainda dois livros da autoria de João Carlos Silva, o famoso apresentador do programa "Na Roça com os Tachos", mas como sublinhou Laura Neves, "a sua cozinha é mais de interpretação dos produtos da terra e não é tão fiel às tradições culinárias de São Tomé e Príncipe". O papel de João Carlos Silva não deixa de ser essencial na divulgação do seu paradisíaco país e dos seus produtos, e esta sua mais do que louvável atitude bem podia ser continuada noutros países africanos, como por exemplo em Angola, onde já vai faltando um programa de culinária mais criativa na televisão.

Voltando à gastronomia de São Tomé e Príncipe, esta é baseada em combinações harmoniosas entre os produtos do mar e da terra, temperados com uma grande variedade de ervas aromáticas e especiarias. Do mar chega uma grande variedade de peixes como o incontornável peixe-voador, o badejo, o peixe-novo, a corvina, a garoupa, o pargo, o cherne, o peixe-serra, o bonito, a cavala, a barracuda, os tubarões, entre os quais o martelo que é muito apreciado, e o famoso espadarte "blue marlin", muito procurado pelos pescadores desportivos. Existem ainda polvos, que se cozinham "à São Tomense" com óleo de palma, santolas,







caranguejos, camarões, búzios, amêijoas, ostras, canivetes e ainda "Tatôs"... belíssimas e inocentes tartarugas, que apesar das convenções internacionais que as protegem, continuam a ser um petisco muito apreciado em São Tomé. Da terra São Tomense crescem com abundância variadíssimos frutos, como bananas, fruta pão, cajamanga, abacaxi, abacate, jaca, sape-sape, papaia, goiaba, maracujá, safú, izaquente, coco, cacau, cola e o exótico mangostão. Cresce ainda dendém, mandioca, inhame, matabala - um pequeno tubérculo da família dos inhames, batata doce, milho, feijão e outros, legumes, verduras. Enfim, tudo o que se lá plantar.

Com todos estes ingredientes, entre ilhéus e estrangeiros, ninguém resiste em entregar-se a deliciosas confecções tirando partido das diferentes texturas, cores e sabores.

Assim pode dizer-se que a oferta culinária de São Tomé e Príncipe se divide entre "comida da terra" e comida "crioula", para além da cozinha internacional que se pratica nos hotéis e restaurantes detidos por estrangeiros. No primeiro grupo o prato mais famoso será o "Calulú", que como veremos pela descrição é diferente do de Angola – pode ser feito com carne ou peixe e constitui uma refeição familiar habitual, as versões com carne, sobretudo com carnes de porco fumadas ou mócotó de vaca, são muitas vezes servidas em festas religiosas, casamentos e óbitos, sendo ainda tradicionalmente oferecido aos forasteiros. As versões com peixe podem levar variadíssimos peixes, frescos, secos e fumados. Na sua preparação usa-se uma grande variedade de verduras como couve, agrião, otaje, agrião, folha de ponto, folha de tartaruga, folha de libô, cunda mina, macumbi, folha tótóú, bujíbují, makéké, beringela, óssame, courgette, cebola e o que mais houver à mão. Engrossa-se o molho com fruta-pão verde e condimenta-se com pau pimenta, tuá-tuá (o nosso gindungo), folha de louro, pimenta, e finaliza-se com mosquito, uma erva aromática parecida com o poejo seco que dá ao Calulú de São Tomé um aroma único e inconfundível, acompanha com Angú (puré de bana-pão) ou arroz e farinha de pau. Temos depois uma longa lista de pratos deliciosos: o "Sôô" que é um caldo de peixe com matabala, o "Molho no Fogo", do Príncipe esse sim parecido com o nosso Calulú, que se come com fruta-pão ou banana assada, o "Blabla", o "Molho de Peixinho", feito com peixinhos muito pequenos secos e óleo de palma, o "Gandu (tubarão) Cozido", a "Feijoada à Moda da Terra" que leva peixe fumado, o "Ijogô", o "Izaquente de Azeite", sementes de izaquenteiro guisadas com óleo de palma, a "Feijoada de Otaje" ou o "Polvo à São Tomé", estufado com óleo de palma. Descritos os pratos mais





conhecidos, que como se pode reparar são maioritariamente à base de peixe e legumes, passemos às sobremesas: "Izaquente da Avó", um delicioso creme feito de sementes de izaquenteiro cozidas lentamente com água, açúcar, óssame e pau pimenta, temperado com mosquito, o "Arroz d'Índia" - um arroz doce com leite de coco, o "Doce de Coco" na casca de Banana, as "Aranhas de Coco e o Flipote" – bolinhas de banana e farinha de milho fritas em óleo.

Mas mais do que comerem doçaria, os São Tomenses têm sobretudo o hábito de comerem fruta com a refeição.

Por ultimo, não podemos deixar de mencionar o cacau, uma vez que em tempos idos, São Tomé e Príncipe chegou a ser o maior produtor mundial deste fruto. Apesar de ser pouco realista pensar que a produção de cacau possa voltar ao nível de então; no entanto, as pequenas quantidades que se produzem são de uma qualidade excepcional, uma vez que ainda provêm de variedades cultivares que já não se encontram noutros locais, sobretudo o cacau "amelonado" ou Monkó. Claudio Corallo, um italiano radicado nas ilhas desde 1995, é o grande protagonista do ressurgimento do cacau de São Tomé e Príncipe, já que não só produz cacau a partir de duas roças, uma em cada ilha, como fabrica localmente um chocolate de excepcional qualidade que é considerado por muitos peritos como um dos melhores do mundo.



PUB





Quinta das Lágrimas

> fotografia **Quinta das Lágrimas ARTEH® - Hotels and Resorts**

A Quinta das Lágrimas, situada na milenar cidade de Coimbra, é um local especial, visitado por reis e imperadores, pleno de lendas e história, um refúgio perfeito para umas férias românticas.

A Quinta das Lágrimas, membro da Small Luxury Hotels of the World é um retiro de conforto e evasão num palácio do século XVIII no centro de Coimbra. O palácio por onde passaram Reis e Imperadores foi restaurado em toda a sua grandiosidade e é hoje um hotel-monumento que homenageia a lenda de amor entre o Príncipe Pedro e a bela Inês de Castro.

Ao longo dos anos figuras ilustres testemunharam a sua beleza, mas terá sido o Duque de Wellington a mais marcante, mandando colocar uma lápide junto à Fonte das Lágrimas que, segundo reza a lenda de amor de Dom Pedro e Inês de Castro, marca o local onde caíram as lágrimas desta bela dama.

O Palácio, agora transformado num hotel requintado e charmoso, foi construído no século XVIII, mas um incêndio obrigou à sua remodelação no século XIX, influenciando o estilo arquitectónico que apresenta atualmente. Os interiores são soberbos e a elegante decoração dos quartos, confortável e acolhedora.

Seguindo uma tendência da época, os jardins foram idealizados de forma a criar um Museu Vegetal que reunisse espécies de plantas de todo o mundo, algumas delas raras e mesmo únicas em Portugal.

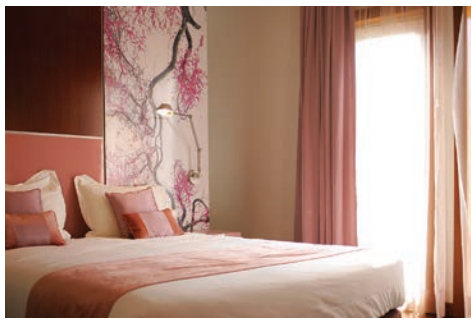
O Hotel Quinta das Lágrimas terminou recentemente um significativo processo de remodelação dos seus quartos, áreas públicas, espaços para reuniões, espaços de restauração, jardins e serviços. O objectivo é o de elevar significativamente a oferta e a qualidade de serviço.

> Deixe-se seduzir pelo calor das lareiras, que aquecem o corpo e a alma!

O momento de renovação e upgrade da qualidade foi igualmente marcado por um lifting da imagem, identidade e peças de comunicação do hotel. A nova imagem reforça a ligação ao tema do "Amor" e de "Pedro e Inês", assim como à Rainha Santa, que em 1326 adquiriu os terrenos onde hoje se situa a Quinta das Lágrimas para daí captar água para abastecer o Mosteiro de Santa Clara-a-Velha.

A cozinha, é inspirada nas seculares tradições culinárias da Quinta e nas receitas que foram passando de geração em geração, utiliza os produtos tradicionais desta região para criar receitas de sabor único, renovadas quatro vezes por ano, ao ritmo das estações. É uma "Cozinha de Mercado", porque apenas utiliza ingredientes frescos. Como o hotel está numa quinta, os chefes utilizam plantas e ervas que ali produzidas biologicamente. À mesa do restaurante Arcadas poderá saborear ervas aromáticas do jardim de cheiros, laranjas, limões







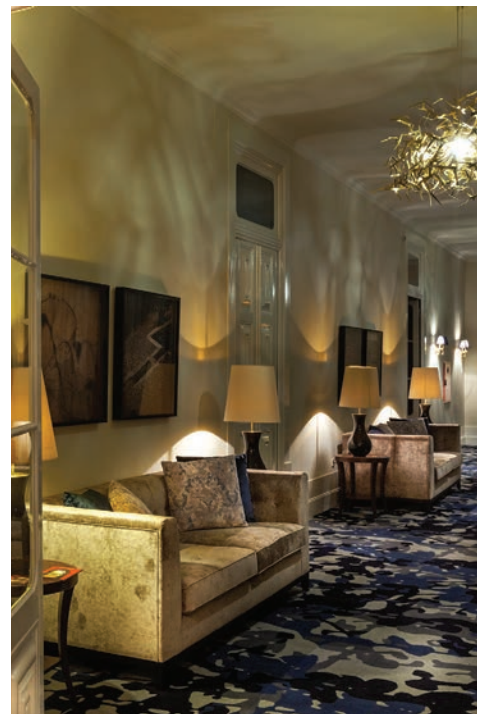






QUINTA DAS LÁGRIMAS HOTEL
www.quintadaslagrimas.pt
ARTEH® - HOTELS AND RESORTS
info@arteh-hotels.com
www.arteh-hotels.com





e abacates do pomar, e framboesas e agriões selvagens que por ali crescem. O outro restaurante, "Pedro & Inês" oferece um ambiente mais informal e um conceito de partilha.
A Quinta das Lágrimas está a dois passos de duas das mais importantes regiões vinícolas de Portugal, Dão e Bairrada, assim, ao longo dos anos foi sendo criada uma extraordinária coleção de vinhos, tornando a Quinta das Lágrimas num "Wine Destination Hotel". A carta reúne mais de 600 colheitas dos melhores néctares das vinhas de Portugal e do Mundo. A maior joia é o vinho assinatura "Pedro & Inês", concebido com duas castas tradicionais da região, uma mais majestosa e masculina (Baga-Pedro), outra mais perfumada e feminina (Alfrocheiro-Inês). A união das duas criou um vinho histórico.
Quando estiver na Quinta das Lágrimas aproveite a academia de golfe de profissionais PGA, para experimentar ou melhorar o seu jogo, e não deixe de visitar a cidade de Coimbra e descobrir a sua história.
Cada estação do ano oferece uma experiência diferente.... E porque estamos no inverno, deixe-se seduzir pelo calor das lareiras, que aquecem o corpo e a alma. Pelas salas respira-se o espírito do Natal.
Na Quinta das Lágrimas vai passar um Natal inesquecível! Duas noites de alojamento em quarto duplo com pequeno-almoço, jantar de Consoada, Ceia de Natal e almoço de dia de Natal por 228€ por pessoa (crianças até dois anos não pagam).
O Fim-de-Ano será igualmente memorável. A proposta incluí duas noites de alojamento em quarto duplo com pequeno-almoço buffet, bebida de boas-vindas, jantar no restaurante Arcadas com menu de degustação e vinhos incluídos; e ainda espumante, uvas passas à meia-noite e animação musical. No dia 1 de janeiro poderá desfrutar de um saboroso brunch com bebidas sem álcool incluídas. O preço por pessoa em quarto duplo é de 295€, podendo fazer upgrade para um dos quartos Palácio, DeLuxe, Suite ou Grande Suite (as crianças até aos dois anos não pagam). Consulte o hotel para mais detalhes.



Palácio da Lousã Boutique Hotel

> fotografias **Palácio da Lousã**

Num palácio renovado, recorde memórias de outros tempos com o conforto dos nossos dias. Situado em pleno centro histórico da Vila da Lousã, porta de entrada por excelência da Rota das Aldeias do Xisto, o Palácio da Lousã Boutique Hotel oferece uma atmosfera acolhedora e deslumbrantes vistas sobre a Serra da Lousã.

Situado em pleno centro histórico da Vila da Lousã, no centro de Portugal, porta de entrada por excelência da Rota das Aldeias do Xisto, e abrigado num edifício setecentista classificado como Património Histórico, o antigo Palácio dos Salazares é hoje um clássico e sofisticado hotel, que oferece uma atmosfera acolhedora e deslumbrantes vistas sobre a Serra da Lousã: é o Palácio da Lousã Boutique Hotel.

Mandado construir pelo Desembargador Bernardo Salazar, o palácio foi propriedade de sua família até ser adquirido, em 1893, por João Antunes dos Santos, natural da Lousã. Atualmente é a DHM - Discovery Hotel Management que faz desta unidade hoteleira um hino à autenticidade, promovendo as características únicas do Palácio, privilegiando as experiências em sintonia com a região e envolvente natural.

Da história recordam-se episódios durante as Invasões Francesas, período em que chegou a acolher tropas Francesas e também Anglo-Lusas. Para preservar memórias de outros tempos e todo o carácter do palácio, o processo de criação desta unidade hoteleira de quatro estrelas foi cuidado e pensado para lhe dar uma experiência personalizada com conforto moderno em ambiente histórico.

{ Celebre a entrada do novo ano em grande estilo! }

Os pormenores arquitetónicos da época ainda estão presentes, como portas e lambrins, tetos e estuques, a escadaria na entrada e os frescos da sala de jantar. A decoração das salas e quartos do palácio é marcadamente clássica, apostando no requinte e tradição. Minuciosamente restaurados, os salões situados no piso nobre são privilegiados espaços sociais que convidam a relaxar. Já a decoração da ala nova, com ligação para o jardim, é contemporânea e descontraída, de espírito minimalista. O hotel possui 46 quartos, 23 no palácio e 23 na ala nova, proporcionando o máximo conforto a todos os que o visitam. Os quartos "Palácio Superior" têm localização







HOTEL PALÁCIO DA LOUSÃ
www.palaciodalousa.com
ARTEH® - Hotels and Resorts
www.arteh-hotels.com
info@arteh-hotels.com









privilegiada nos pisos nobres do Palácio, com vistas para a montanha, para a vila, pátios e jardins do hotel. Todos os quartos dispõem de cama de casal king size, algumas com dossel. Decoração de inspiração clássica mas atual onde sobressaem as molduras e candeeiros, de mesa e de pé, cadeiras e chaise-long, primando pelo requinte, funcionalidade e conforto. O amável saber receber e a atenção dispensada a todos os pormenores permitem à equipa do Palácio da Lousã assegurar as condições ideais para relaxar e usufruir de um tratamento exímio, num cenário pautado pelo requinte e exigência de estilo.

OUTROS PRAZERES

Aqui a gastronomia também é privilegiada. O restaurante A Viscondessa constitui uma oportunidade única para desfrutar da emoção dos sabores que a região propícia. E se estiver com atenção às promoções e eventos, poderá conjugar a sua estadia com um dos jantares vínicos que se realizam ao longo do ano.

O Bar conta com um ambiente de charme e uma vista magnífica sobre a piscina, abraçada pelos jardins, e sobre a deslumbrante Serra da Lousã.

É o sítio perfeito para descontrair ao final da tarde. Ideal para uma pausa entre reuniões de trabalho ou simplesmente como ponto de encontro para tomar uma bebida, até porque o Palácio da Lousã é perfeito para reuniões de negócios, congressos, workshops, encontros profissionais ou eventos sociais. Seja qual for a sua escolha a equipa está preparada para a realizar.

Há sempre promoções especiais temáticas, como para esta passagem de ano, para celebrar a entrada do novo ano em grande estilo: "Um Novo Ano. Um Novo Começo!" O programa de duas noites inclui o jantar de fim-de-ano (quarto single 325€, quarto duplo 475€).



Hotel Lusitano

> fotografias **Hotel Lusitano**

No centro de Portugal, em plena lezíria ribatejana o Hotel Lusitano conjuga o requinte com a tradição e os costumes de uma região fértil e surpreendente, proporcionando a todos os seus hóspedes uma experiência integral de tranquilidade e harmonia.

Em lazer ou em negócios, vai encontrar no Hotel Lusitano todas as comodidades e a sofisticação de um serviço exclusivo e atencioso. Descanse e saboreie a gastronomia ribatejana, os seus usos e costumes seculares, o seu património natural, histórico, artístico e cultural.

Este hotel de charme distingue-se pela riqueza da sua história, pela beleza da sua envolvente, pelo carácter da sua arquitetura, pelo estilo da sua decoração, pelo conforto dos seus quartos e pela atenção dada aos seus clientes. Assim é o Hotel Lusitano: o segredo mais bem guardado do Ribatejo.

No coração da lezíria e no centro da vila da Golegã, o Hotel Lusitano convida-o a conhecer a tranquilidade deste hotel de charme. Descubra os encantos da arte de bem receber. Com 24 quartos, restaurante, centro de congressos e SPA, conjuga o requinte com a tradição e os costumes de uma região fértil e surpreendente, proporcionando a todos os seus hóspedes uma experiência integral de tranquilidade e harmonia.

{ Uma experiência integral de tranquilidade e harmonia }

O projeto da autoria do arquiteto Francisco Quintanilha, combina o elevado valor histórico e cultural do edifício centenário, de 1924, de arquitetura tradicional portuguesa, totalmente recuperado, com o estilo mais contemporâneo da Ala Nova, construído de raiz. A decoração foi pensada ao mais ínfimo detalhe e o equilíbrio entre o clássico e o contemporâneo é perfeito. Descanse e saboreie a gastronomia ribatejana, os seus usos e costumes seculares, o seu património natural, histórico, artístico e cultural. Em lazer ou em negócios, aqui vai encontrar todas as comodidades e a sofisticação de um serviço exclusivo e atencioso. Prepare-se para viver momentos de puro prazer.

Em qualquer um dos 24 quartos, é certo que terá bons sonhos! São quartos com













áreas entre os 20m2 e os 45m2, distribuídos por dois edifícios, a Casa Antiga e a Ala Nova. Os espaçosos quartos estão decorados num estilo contemporâneo, com pormenores muito cuidados e originais. Todos os quartos estão equipados com cofre, TV LCD, amenities, secador de cabelo, roupões, chinelos, mini bar e internet. Um dos quartos está adaptado para pessoas com deficiência motora.

No restaurante Capriola, situado na Casa Antiga, saboreie uma cozinha com alma lusitana. Uma brigada jovem e criativa assegura a continuidade de uma carta equilibrada de inspiração lusitana com paladares sofisticados e o total aproveitamento dos produtos da região e as suas nuances sazonais. Vai ficar entre os seus favoritos. Encerra domingo à noite e segunda-feira. Obrigatória é a visita ao Bar interior e o Bar

HOTEL LUSITANO

Golegã | www.hotellusitano.com
ARTEH® Hotels and Resorts
http://www.arteh-hotels.com/
info@arteh-hotels.com



Jardim são espaços muito confortáveis, pensados para momentos de descontração.

Para descontrair e recuperar energias, o Puro SPA é o local ideal. Tem dois gabinetes para tratamento de rosto e corpo, um duche vichy, uma cabine de flutuação, uma sala de relaxamento e um circuito de água com piscina interior, jacuzzi, sauna, banho turco e duche de sensações. Está aberto todos os dias, excepto às segundas-feiras. Vai adorar!

REUNIÕES & EVENTOS

Para além de todo o conforto e hospitalidade para uma estadia inesquecível, o Hotel Lusitano também reúne condições para ajudar as empresas a realizar reuniões e eventos de sucesso. A Sala Lusitânia está equipada com um sistema de domótica completo. Com um jardim privativo, capacidade para 100 pessoas e com 230 m2 é a sala de reuniões de excelência do hotel. Com Luz natural e ligação direta ao estacionamento (de 50 Lugares), está preparada para garantir um serviço de qualidade.



Lisbon Marriott Hotel Simplesmente perfeito!

> texto e fotografias **Marriott Hotel Lisbon**

Há em Lisboa um espaço perfeito para passar o seu Natal e Passagem de Ano, pleno de lifestyle, desfrutando do programa criado especificamente para o efeito e onde nada vai faltar. Estamos a falar do Lisbon Marriott Hotel e do Restaurante Citrus Grill.

Se procura um ponto de partida para descobrir Lisboa, o sitio perfeito para passar o Natal (consoada e almoço de Natal) ou a Passagem de Ano com todo o glamour e requinte, venha simplesmente em lazer ou em trabalho, o Lisbon Marriott Hotel pode muito bem ser a sua próxima escolha. Situado entre o aeroporto e o centro da cidade, oferece acesso privilegiado a todas as vias principais, para além de um exemplar serviço com a assinatura Marriott.
Os 577 quartos, bem com as áreas públicas e o lounge executivo, foram renovados em 2015, conjugando luxo com funcionalidade e oferecendo o máximo conforto da reconhecida "cama" Marriott.
Todos os quartos dispõem de varandas, com diferentes vistas sobre a cidade, aliando o conforto com espaço para trabalhar e tecnologia (ligação à Internet de alta velocidade).
Numa lógica de prolongar o conforto, o centro de apoio ao cliente (AYS) e serviço de quartos funcionam 24h, e os Pisos Executivos dispõe de um serviço mais personalizado, com acesso ao Executive Lounge e muitas outras regalias. Se o assunto é exclusivamente trabalho, vai gostar de saber que o Centro de Congressos conta com 18 salas de reunião numa área flexível de 2.000m2, sempre com o apoio de uma equipa dedicada e especializada. A promessa é simples: para cada situação existe a solução de espaço indicada e todos os recursos da nova tecnologia em audiovisuais, videoconferência e internet com e sem fios, com apoio técnico no local.
Para complementar a oferta de valor, o Tapa & Tiles, Café Terrace e o restaurante Citrus Grill oferecem ambientes diferentes, ambos modernos e de qualidade superior, com vista magnífica para o jardim com piscina, ladeada de palmeiras.
Ginásio, lojas, serviço de lavandaria, câmbios, aluguer de automóveis e de city tours são outros dos muitos serviços disponíveis.

FESTAS 2016

O Lisbon Marriott Hotel preparou programas perfeitos para grupos de famílias ou grupos de empresas para esta quadra festiva. Nada foi deixado ao acaso e poderá organizar a festa de Natal da sua empresa ou da sua família de forma fácil e descontraída, confiando no profissionalismo e qualidade da equipa Marriott.

{ O Lisbon Marriott Hotel preparou programas perfeitos para grupos de famílias ou grupos de empresas para esta quadra festiva. }

Numa oferta exclusiva para eventos, usufrua também da promoção 10 paga 9.
A tradição ainda é o que era: juntar a família na Consoada, longos almoços no Dia de Natal e a alegria e glamour do Fim de Ano. O Citrus Restaurante reserva-lhe o prazer da tradição em família ou com amigos, para viver esta época festiva em pleno.
Buffets a partir de 29€ e Menus a partir de 28€ por pessoa, com bebidas incluídas.
Também no Fim de Ano poderá juntar família e amigos no Citrus Restaurante. Não faltarão os deliciosos petiscos preparados pelo Chef António Alexandre e equipa, brindes e celebração, alegria, brilho e festa.
O Buffet de Fim de Ano, dia 31 dezembro, vai das 18h30-22h30 e tem um preço por pessoa de 45€ (bebidas não incluídas). Já



CITRUS GRILL

Com vista e acesso para o jardim com palmeiras, o restaurante Citrus Grill dispõe de 330 lugares. Serve pequenos-almoços, almoços, jantares e refeições ligeiras durante todo o dia. Caracteriza-se pela versatilidade da sua cozinha oferecendo ao visitante os melhores sabores de Portugal e do mundo, com um rico buffet diário ao almoço e uma carta de grelhados de peixe, carne e marisco com a assinatura do Chef António Alexandre. Ambiente requintado mas descontraído, decoração contemporânea, com zonas privadas para grupos de pequena e grande dimensão. Esplanada exterior no jardim a funcionar todo o ano, dependendo das condições atmosféricas. Inspirado nos sabores da cozinha portuguesa e atlântica, o Citrus Restaurante nasceu em 2002 de um projeto que conjuga a funcionalidade e a versatilidade da sua grande capacidade sem perder conforto, requinte ou privacidade. Horário geral: Segunda a sexta-feira das 6h30 às 23h e Fins de semana e feriados das 7h às 23h. Pequenos-Almoços: Segunda a sexta-feira das 6h30 às 11h e fins de semana e feriados das 7h às 11h. Almoços Buffet das 12h às15h. Jantares Buffet das 18h30 às 22h30 e Serviço à carta todos os dias das 12h às 23h.

www.lisboamarriott.com/CitrusRestaurant
www.facebook.com/citrusgrill











o Brunch de Ano Novo, a 1 de janeiro, será das 13h00 às 16h00, com um preço por pessoa 28€ (bebidas não incluídas).
A Festa de Passagem de Ano – Reveillon "I Like River Party", apesar de ser de acesso aberto a todos os clientes do hotel, o evento não é organizado pelo Lisbon Marriott. Todas as reservas e informações devem ser obtidas diretamente com a organização cujos contactos podem ser consultados na página do evento no Facebook.

Pode ver informações detalhadas sobre os programas de Natal e Fim de Ano usando o QR Code aqui publicado ou através de:
www.lisboamarriott.com/Natal-2016
Pode ainda contactar:
Raquel Rosa
raquel.rosa@marriotthotels.com
T. +351 217 235 576.



Martinhal Sagres Beach Family Resort

> fotografias **Martinhal Sagres Beach Family Resort**

Um cenário idílico para a sua escapadela nos dias mais frios.

O Martinhal Sagres Beach Family Resort, é um elegante resort cinco estrelas na região de Sagres, localizado na Praia do Martinhal e rodeado pelo Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina, com extraordinárias vistas panorâmicas sobre o mar.

A vasta oferta de alojamento inclui o Hotel com 37 quartos e uma seleção de espaçosas casas de família. A arquitetura contemporânea e elegante complementa a personalidade orgânica do Resort integrando-se completamente na paisagem indígena.

Uma equipa internacional de arquitetos, paisagistas e designers teve a seu cargo o projeto de criação e construção deste magnífico Resort de cinco estrelas, com a preocupação de o harmonizar com uma paisagem de carácter único e beneficiar de uma localização soberba.

Para se optimizar a fusão com a envolvente, os edifícios foram construídos com matérias primas locais e formas geométricas simples de baixa altura, tendo sido preservadas e fomentadas as áreas verdes da propriedade. No interior, espaços livres

{ Aqui pode celebrar o Natal sem se preocupar com os preparativos. }

e peças exclusivas criadas com materiais naturais, como a cortiça, a cana e a pedra, proporcionam um ambiente familiar, mas luxuoso e com um estilo sofisticado discreto, íntimo e artístico.

A elegância, a decoração moderna, a atmosfera tranquila e o cenário idílico fazem deste espaço um destino exclusivo para uma escapadela a dois ou em família durante todo o ano!

Para além da espetacular praia e paisagem, o Martinhal oferece várias piscinas (uma coberta), ginásio, campos de ténis e Padel ténis, SPA, creche e kids club para crianças a partir dos seis meses, sala de jogos com Wii's, Playstation, snooker, um surf bar e restaurantes - todos recomendados para crianças com menus criança e espaços de entretenimento dedicados. Existem atividades de lazer para diferentes idades, gostos e necessidades e entre





MARTINHAL SAGRES BEACH FAMILY RESORT
ARTEH® Hotels and Resorts
http://www.arteh-hotels.com/
info@arteh-hotels.com
www.martinhal.com/sagres/pt/









Novembro e Março o Martinhal organiza semanas especiais com temas tais como: yoga, bem-estar, ciclismo, luxo, arte e design bem como Natal e Fim de Ano!
O programa de Natal no Martinhal Sagres, inclui jantar de Noite de Natal e almoço no dia de Natal com surpresas do Pai Natal, bem como entretenimento e atividades para crianças e adultos, permitindo-lhe celebrar a época sem se preocupar com os preparativos.
Para começar o ano em estilo, o programa oferece jantar de Gala e festa, para adultos e crianças, fogo de artifício e ceia de natal com o tradicional caldo verde e almoço de Ano Novo.

FESTA DE ANO NOVO 2016 | 2017

Preços a partir de 172€ por adulto, por noite, para 2 noites em quarto duplo no Hotel Martinhal (máximo 2 adultos e 1 criança até aos 2 anos), com pequeno-almoço, jantar de dia 30 de Dezembro ou de dia 1 de Janeiro, jantar de Gala e Festa e almoço de Ano Novo.



must have for Christmas

Este Natal vai querer desfrutar das festas em pleno. E nós vamos ajudar! Prendas perfeitas ou momentos de convívio inesquecíveis são as nossas propostas nas próximas páginas: livros, vinhos, espumantes... Não há desculpa para espalhar a felicidade! Feliz Natal!



QUINTA VALE DO BRAGÃO DOC DOURO BRANCO 2015

Elaborado a partir das castas Viosinho, Rabigato e Arinto, exibe um amarelo citrino, cristalino. No nariz é harmonioso e cheio de elegância transmitida pelas atrevidas notas tropicais e frescura associada. Tem bom corpo e volume, é fresco e atrativo, mantém o sabor frutado, deixa um final de boca persistente e prazeroso.

www.quintavaledobragao.pt

KOPKE PORTO COLHEITA DE 1984

É o único Vinho do Porto na "The Enthusiast 100 List", da revista americana 'Wine Enthusiast'. Os vinhos sugeridos nesta lista são para comprar e beber nos próximos anos e segundo o editor para a Europa, Roger Voss, o Vinho do Porto Kopke Colheita 1984 "é um vinho equilibrado, fresco e com sabores de madeira velha" salientando que tem "um sabor maravilhoso de chocolate de leite que é contrastado com a sua acidez ainda fresca".

www.sogevinus.pt





MARIA BONITA

By Lua Cheia em Vinhas Velhas

Feito a partir da casta Loureiro, "a mais bonita da região" este Maria Bonita DOC Vinho Verde branco 2015 tem uma bonita cor citrina, revela aroma intenso, com destaque para as notas cítricas e frutas brancas. Na boca é bem estruturado e equilibrado, refinado e fresco, com acidez equilibrada.

www.winesandwinemakers.pt



MARTHA'S AGUARDENTE VÍNICA VELHA

Uma aguardente vínica velha elaborada através do método de produção tradicional e resultado de uma excepcional longevidade. Amadurecida em cascos velhos de carvalho utilizados durante décadas no envelhecimento de Vinho do Porto, conferindo-lhe assim aromas ricos e complexos de frutos secos e especiarias. Distingue-se pela sua suavidade, nobreza e fim de boca longo.

www.marthasgroup.com



HUMANITAS TINTO REG ALENTEJANO RESERVA 2014

by Vinha das Virtudes

É elaborado a partir de uma criteriosa seleção de uvas Syrah. De cor granada carregada, tem um aroma muito elegante a canela e cravinho, amoras e pão torrado. Na boca apresenta grande estrutura, com taninos firmes, boa acidez que permitirão uma excelente evolução em garrafa. De carácter muito jovem termina com longo final de boca e complexidade aromática.

www.vinhadasvirtudes.pt

LOURIANA XO

Aguardente Vínica produzida na Região Demarcada da Lourinhã deslumbra pela elegância e aroma, proporcionando raros momentos de degustação e prazer.



www.doc-lourinha.pt



QUINTA DA BARCA
VINHOS BUSTO

Em Mesão Frio, freguesia de Vila Marim (Baixo Corgo), a Quinta da barca tem uma vista privilegiada para o rio Douro. Aqui nascem vinhos de excelência, na Região Demarcada do Douro. Após um processo de renovação, a partir de 2005 começaram a chegar ao mercado os vinhos BUSTO. Pouco depois começou a chegar o reconhecimento e as Medalhas de Ouro em concursos mundiais, como foi o caso do BUSTO Reserva Tinto 2009 no Concurso Mundial de Bruxelas. Mas 2016 é que se verificou absolutamente marcante para o prestígio da marca, o trabalho de toda uma equipa foi premiado em todos os concursos internacionais em que os vinhos participaram, com diferentes vinhos: CINVE 2016; Concurso Mundial de Bruxelas 2016; Citadelles du Vin 2016; Wine Expo Poland; CERVIM 2016, sendo que neste a empresa foi ainda distinguida com uma menção honrosa porque todos os vinhos que foram enviados para o Concurso foram premiados! "Paixão, Gosto, Honestidade e Trabalho árduo" é o lema que move a equipa da Quinta da Barca.

www.quintadabarca.com

VALLE DE PASSOS
DOC TRÁS-OS-MONTES
TINTO RESERVA 2014

A Quinta Valle de Passos é uma empresa recente, situada na região de Trás-os-Montes. A marca Valle de Passos é um tributo à história da região. Elaborado a partir de Touriga Franca, Tinta Amarela, Touriga Nacional, é um vinho pleno de elegância que transmite o puro terroir transmontano. Tem aroma fresco e delicado, com sugestões minerais e de frutos pretos e vermelhos muito bem casados com notas aromáticas provenientes da madeira onde estagiou. No paladar revela um ataque estimulante, elegante, com acidez viva e envolvida, taninos presentes e bem integrados, contribuindo em conjunto para a vocação gastronómica, especialmente acompanhando pratos de carne vermelha, caça e queijos macios de casca rija.

www.facebook.com/qvpwines





FREIXO
FAMILY COLLECTION
TINTO 2014

Intenso, muito elegante e harmonioso.
Na boca é volumoso, com notas de pimenta e fruta madura, taninos macios e firmes, prolongado num fina, pleno de personalidade!
Perfeito para desfrutar sem pressas!

www.herdadedofreixo.pt



VALADOS DE MELGAÇO 100% ALVARINHO

Nas privilegiadas encostas da margem esquerda do vale do rio Minho, são cultivadas as melhores uvas da casta Alvarinho, para elaborar este vinho de distinta personalidade, só conseguida no terroir único desta região. De aroma complexo, com presença de fruto de caroço e um pequeno toque cítrico, tropical e floral, é saboroso e envolvente, encorpado e com a acidez bem atenuada pela sua doçura. Para desfrutar intensamente.

www.ajam.pt

DOC BAIRRADA ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2011

Magnum by Kompassus

Elaborado a partir das castas Baga, Touriga Nacional e Pinot Noir, é um espumante brilhante, com bolha fina e persistente. Muito distinto e elegante no aroma, revela notas de frutos vermelhos e silvestres, cerejas, groselhas, framboesas e outras bagas. Na boca é cremoso, com excelente frescura, vivo, muito bom, termina com grande persistência.

www.kompassus.pt



CURVOS ESPUMANTE DOC VINHO VERDE BRANCO

Elaborado maioritariamente a partir de Arinto com um toque de Avesso, revela bonita cor citrina e um aroma fresco com notas de frutas de caroço. Na boca é complexo, envolvente e perfeito para acompanhar pratos de carne requintados, peixes gordos e mariscos.

PROVA CEGA DOURO DOC DOURO TINTO 2013

As castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Sousão dão origem a este tinto vermelho intenso, com reflexos violáceos.
O aroma é intenso em fruta vermelha madura, amora e com um toque de especiarias. Tem corpo estruturado, macio com taninos longos e suaves. Experimente acompanhar com cozinha tradicional portuguesa e mediterrânica, pratos ricos em carnes vermelhas, enchidos e queijos.

www.quintadecurvos.pt



ENCOSTAS DO ENXOÉ O VERDADEIRO VINHO DE PIAS!

by Sociedade Agrícola de Pias
Vinhos Margaça

É um vinho tipicamente alentejano e um genuíno vinho de Pias, onde estas origens e a tradição estão bem patentes no seu paladar. Ao longo de décadas consolidou a sua marca junto dos apreciadores mais exigentes, sendo evidente a sua passagem por barrica, tanto na vertente tinto como branco dando-lhe um toque de madeira. A sua tradição está plena do bom sabor dos tempos. O Encostas do Enxoé branco revela notas de frutos citrinos, ananás, baunilha e mineralidade. Na boca é rico, fresco e surpreendente. Já o Encostas do Enxoé tinto foi o primeiro vinho engarrafado da Sociedade Agrícola de Pias, data de 1988. Este vinho resultou das circunstâncias do mercado na época, tendo tido um estágio que o preparou para ser o primeiro vinho de eleição. De uma qualidade excepcional, com notas de frutos pretos maduros, madeira bem integrada, taninos sedosos e um final de boca prolongado.

www.sapias.pt



QUINTA DOS ABIBES "SUBLIME", POIS CLARO!

O espumante Quinta dos Abibes Sublime DOC Bairrada branco Brut Nature 2010 foi elaborado a partir da casta Arinto e chegou agora ao mercado. Mostra elegante cor, de tonalidade amarelo citrino, tem bolha muito fina e cordão persistente. A mineralidade e frescura revelam-se logo no nariz, fazendo adivinhar um grande espumante, mostra algumas notas de evolução, é complexo e pleno de finesse, com notas citrinas suaves e tostados. Na boca é envolvente, crocante, cheio de nobreza nos sabores, tem tudo muito integrado, envolvido numa acidez viva que lhe confere perfil gastronómico e potencial de guarda, termina persistente.
É fantástico. É "sublime"!

Quinta dos Abibes, vitivinicultura





UNIQO

by Companhia das Quintas

A Companhia das Quintas criou uma nova marca com o objetivo de transmitir toda a riqueza e singularidade dos vinhos do Douro Superior: UNIQO. E são quarto as referências DOC Douro já disponíveis no mercado: Uniqo branco 2015, pleno de elegância e complexidade; Uniqo tinto 2014, rico em frutos vermelhos, notas de moca, madeira bem integrada, acidez viva e taninos aveludados; Uniqo tinto Reserva 2014, complexo, com destaque para a fruta preta madura e especiarias, nuances de esteva a conferir frescura, acidez equilibrada, taninos firmes e sedosos; e Uniqo tinto Grande Reserva 2013, dominado pela fruta preta, café e especiarias, acidez viva e taninos firmes a prometer um bom potencial de garrafa. Em fevereiro já poderá, também, provar o Uniqo tinto 2015, recentemente distinguido com Medalha de Ouro, no Concurso International Wine Challenge.
São vinhos 'únicos', nascidos de uvas das castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, criteriosamente selecionadas pela equipa de enologia que Frederico Vilar Gomes orienta com mestria.

www.companhiadasquintas.com



VAZ DE CARVALHO BRANCO DOC 2014

Com perfil distinto, apresenta um nariz exuberante, de cor citrina com tons esverdeados, aroma intenso a fruta de polpa branca e citrinos, com acentuadas notas minerais, sendo envolvente, fresco, elegante. Na boca tem excelente volume, boa acidez, com um final muito prolongado e persistente. Acompanha idealmente crustáceos e bivalves, peixes cozidos e grelhados, entradas frias, e carnes grelhadas.

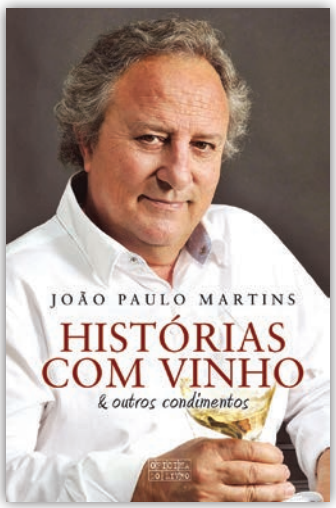
VAZ DE CARVALHO TINTO DOC 2012

Possuidor de uma bela cor granada e de um aroma complexo e intenso a fruta vermelha madura de ameixa e cereja, com notas balsâmicas. Apresenta-se estruturado e elegante, subtil tosta de madeira, tendo um final de boca surpreendentemente longo e persistente. Sendo um vinho natural, sirva-o com cuidado ou opte pela decantação, está sujeito a criar depósito com o passar dos anos. Acompanha divinalmente com pratos ricos de carne, caça e queijos de pasta mole.

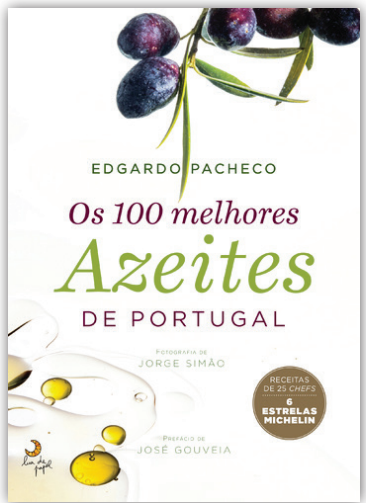
Desde 1735 que a família Vaz de Carvalho, tem a alegria de poder dar a conhecer os soberbos vinhos das suas Quintas no Douro, no concelho de Santa Marta de Penaguião.

www.facebook.com/vazdecarvalhowines









LIVROS QUE NÃO VAI QUERER DEIXAR DE TER

Quer aprender mais sobre vinhos? Então os novos livros de Maria João de Almeida e Joana Maçanita são essenciais para si. Se já tem conhecimentos mais consolidados então recomendamos a novo livro de João Paulo Martins. Para todos os amantes da cozinha, dos sabores autênticos e do melhor que Portugal tem para oferecer, então, o guia com a escolha dos melhores 100 azeites de Edgardo Pacheco, tem de estar sempre à mão! Boa leitura.

HOTEL TRYP LISBOA AEROPORTO

O SEU ESPAÇO PRIVILEGIADO PARA REUNIÕES E EVENTOS!



TRYP BY WYNDHAM LISBOA AEROPORTO

OWN THE CITY

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



Moonlight Wine Party Setúbal

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

Mágicas! Assim são as noites de Lua Cheia. Toda a energia flui, os sentidos ficam mais apurados, as pessoas sentem-se mais felizes e com mais energia. A pensar nisso, a revista Paixão pelo Vinho e o Hotel do Sado reuniram esforços para juntar apreciadores de vinhos num cenário idílico e, no passado dia 15 de outubro, proporcionaram uma festa vínica que promoveu muitos brindes e não só! Este foi também o mote para, num gesto simbólico, contribuir financeiramente para ajudar os Bombeiros Voluntários de Setúbal.























O Hotel do Sado Business & Nature foi ser o palco da festa vínica Moonlight Wine Party, no passado dia 15 de outubro. O evento organizado pela revista Paixão Pelo Vinho, que este ano comemora o 10º aniversário, e produzido pela PurpleSummer Media & Events, juntou cerca de 500 apreciadores de vinhos e teve uma componente solidária com o propósito de ajudar a Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Setúbal.

Assim, para além dos produtores de vinhos presentes e a consequente mostra e prova das novidades vínicas, um pouco de todo o país, todos os participantes foram convidados a participar numa largada de balões luminosos, ação que aconteceu pelas 21:30 horas, num gesto solidário em favor dos Bombeiros da cidade, que tanto têm feito pelo bem da população e em defesa da natureza. Os balões tiveram um custo simbólico de apenas dois Euros e quase todos os participantes aceitaram o desafio. Na hora da largada o céu pintou-se de vermelho e branco. Foi emocionante.

Com vistas sobre a cidade de Setúbal, Tróia, o rio Sado, toda a zona ribeirinha, Serra da Arrábida... O Hotel do Sado reuniu produtores de vinhos e espumantes, de quase todas as regiões de Portugal e também o novíssimo Licor 35, com sabor a creme de pastel de nata: Adega Fernão Pó, Casa Ermelinda Freitas, Herdade de Pegos Claros (Península de Setúbal); Herdade da Candeeira, Herdade das Servas, Vinha das Virtudes (Alentejo); Quinta do Gradil (Lisboa); Vaz de Carvalho (Douro); Valados de Melgaço (Vinho Verde / Alvarinho); Vinícola Castelar (Bairrada) e Lua Cheia em Vinhas Velhas (Vinho Verde, Douro e Alentejo) e Wine With Spirit (várias regiões).

Foram provas inesquecíveis, promovendo a troca de conhecimentos, o contacto direto com os produtores e, claro, muitos brindes ao longo da tarde e noite, ao som da música do DJ Monchike.

Não faltaram saborosos petiscos para acompanhar as provas de vinhos, como sanduiches de porco no espeto; pratos de enchidos, de queijos ou mistos; rissóis de leitão ou croquetes de carne; e para os mais gulosos salame de chocolate ou uma queijada de leite, por exemplo.

No dia 15 de outubro todos ficaram a conhecer muitos dos excelentes vinhos produzidos em Portugal e participaram num momento de rara beleza, símbolo de paz, amor e esperança: a largada solidária de centenas de balões luminosos. O Hotel do Sado foi o cenário perfeito para juntar os amigos, num verdadeiro brinde à vida.





HÉLIO LOUREIRO

VIAJANDO AO SABOR DE UM ROMANCE

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

Desfolhando algumas páginas do clássico a Dama da Camélias, lido há alguns anos atrás, recordei a minha última estada em Paris onde percorri as ruas e avenidas guiado por aquelas páginas daquela tragédia de Alexandre Dumas Filho.



Cheguei à rua onde viveu Margarida Gauthier, ali bem perto, um restaurante da moda, Bhuda Bar, lá dentro uma panóplia de iguarias e aromas de todo o mundo e nas paredes azulejos portugueses, um projeto de um arquiteto português, que recorda Portugal no seu melhor com um cheirinho a oriente numa fusão de decoração que passa para a ementa.

Um romance leva-nos muitas vezes a vaguear no imaginário do autor, mas, por vezes pode fundir-se com a realidade. Neste caso a descoberta deste espaço apenas se deu pelas páginas de um livro, levando-me ao prazer pantagruélico de uma Paris recente com um cheirinho português.

Nesta romântica Paris é impossível não ir ao Grand Café onde os crepes Suzete perfumam a sala de aromas de tangerina, certamente Dumas passou por lá e inalando estas fragrâncias criou uma Dama das Camélias radiante e perfumada, onde ainda imagino o roçar das longas sedas das saias rodadas e o riso solto de quem vivia despreocupada numa juventude perdida.

Criados no restaurante de Maire e que um chefe Charpentier diz ter criado no Hotel Monte Carlo, em 1876, no café Paris para o Príncipe de Gales e a sua acompanhante Suzete, são hoje um clássico a que ninguém fica indiferente.

Acompanhe com alguém que ama e descubra os prazeres de uma receita que perdura pela elegância e pelos amores que desperta.

Paris será sempre a minha cidade de recordações com a minha filha, anos e anos seguidos entre visitas ao Louvre e à Disney, à Ópera de la Bastie e à Grand Ópera, aos recantos do Quartier Latin, do Hotel Prince des Gales, do bife tartare, das ostras com vinho branco da Alsácia, do Sena e dos aromas dos crepes suzete... No Grand Café!



CREPES SUZETE

Para 4 pessoas: 12 crepes

Leve ao lume uma frigideira grande com 75gr de manteiga, 100gr de açúcar, 2 colheres de Manderine Napoleon (licor de tangerina), 2dl de sumo de tangerina, 1 cálice de Grand-Marnier e a raspa da casca de quatro tangerinas. Deixe ferver um pouco. Junte as folhas de crepe no molho preparado, dobre-os em quatro como um guardanapo. Regue-os com 1dl de cognac e flameje-os. Sirva-os bem quentes ouvindo Edit Piaff "Sûr le ciel de Paris"... Acompanhe com um cálice de Porto Tawny 20 anos.

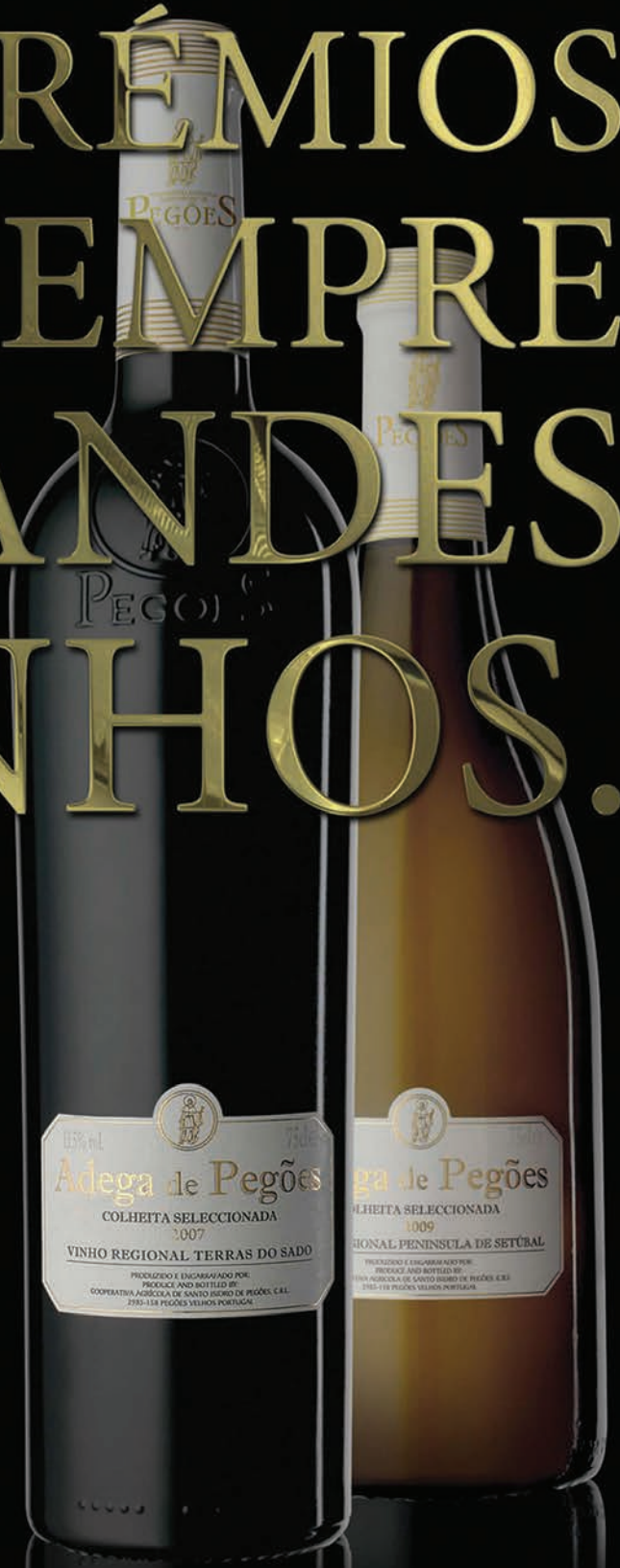
C. N. KOPKE
Estd 1638

A MAIS ANTIGA CASA DE VINHO DO PORTO É TAMBÉM A MAIS PREMIADA

A Kopke sabe preservar o que de mais fascinante pode ter um vinho: a história que tem para contar. Verdadeiros sinais dos tempos, os seus Portos revelam em cada garrafa o segredo do equilíbrio e da perfeição. Os vinhos Kopke são, hoje, aclamados pelos principais críticos e revistas da especialidade e vencedores dos mais importantes prémios internacionais. Seguramente a melhor forma de perpetuar a história Kopke.

Wine Spectator · Robert Parker · Wine & Spirits · Wine Enthusiast · Jancis Robinson · International Wine Challenge · SWA Gold · IWSC Gold 2016 · Berliner Wein Trophy

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.

COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES
EST. 1958

www.cooppegoes.pt • geral@cooppegoes.pt • Tel: +351 265 898 860 • Fax: +351 265 898 865

Seja responsável, beba com moderação.