68 . Trimestral . Elogio aos cinco sentidos

paixão pelo VINHO

BAIRRADA
É o berço de grandes tintos e espumantes Pedro Soares garante "Queremos agitar!"

ANTÓNIO SARAMAGO
Mais de 50 anos ao serviço da enologia!

MUST-HAVE FOR SPRING
Sugestões imperdíveis para brindar e desfrutar em pleno desta estação

10 ANOS PRÉMIOS ESPECIAIS

Gala encheu o Casino Figueira num elogio a Portugal, atribuindo 22 Troféus Paixão Pelo Vinho e 47 Diplomas Excelência aos melhores vinhos!

2017 . PORTUGAL CONTINENTAL €4.90


CASA DAS
GAEIRAS
PORTUGAL
PORTUGAL
DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS
MUNDUS vini
GOLD
Deutschland
CASA DAS
GAEIRAS
Óbidos
DOC
VINHO BRANCO · WHITE WINE
2015
RESERVA
VINHAS VELHAS/ OLD VINES
CASA DAS
GAEIRAS
Óbidos
DOC
VINHO TINTO · RED WINE
2015
RESERVA
VINHAS VELHAS/ OLD VINES
Old
Vineyards
PARRAS
WINES
www.parras.wine
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO

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, Paulo Pimenta, Pedro Moura, Susana Marvão.

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

Provadores
Augusto Lopes, Frederico Grenate Rosa Santos, Helena Cunha, João Barbosa, José Miguel Dentinho, Luís Gomes, Luís Gradíssimo, Maria Helena Duarte, Miguel Silva, Pedro Moura, Pedro Ramos, Valéria Zeferino.

Consultor em Enologia
Osvaldo Amado

Negócios e Marketing
Mário Conde | T. +351 918 561 170
purplesummer.mc@gmail.com
Rute Natário de Moura | T. +351 919 288 987
purplesummer.rute@gmail.com
Sónia Rebelo - T. +351 910 500 780
purplesummer.sonia@gmail.com

Arte
José Barbosa

Impressão
LusoImpress, S.A.

Distribuição VASP
Registo ERC 124968
Depósito Legal 245527/06

Siga-nos

Revista Paixão Pelo Vinho
www.paixaopelovinho.pt

Periodicidade Trimestral

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

É difícil transmitir em palavras a imensidão deste sentimento tão nobre e, ao mesmo tempo, tão simples que se apoderou de todos nós, equipa Paixão Pelo Vinho, no dia 14 de janeiro, por altura da primeira grande festa realizada para homenagear profissionais e empresas que se destacaram na última década. Assinalar o décimo aniversário da revista com uma grande festa num humilde gesto de partilha deste sentimento que nos une – a paixão pelo vinho – era o grande objetivo, associando o enorme prazer desta equipa em exaltar para o mundo quão importante foi o trabalho realizado pelos nomeados para conquistar o 'Prémio Especial Paixão Pelo Vinho', nas 20 categorias. Foi um enorme desafio e foi, também, uma enorme conquista. Jamais esqueceremos o apoio de todos os envolvidos: o Casino Figueira que desde logo nos "abriu as portas" do Salão Nobre e criou todas as condições; os hotéis que se associaram ao evento e criaram condições preferenciais para quem ninguém fosse conduzir após a festa; a TST que transportou quem não quis conduzir; os produtores que enviaram vinhos para serem degustados durante o jantar; a Comissão Vitivinícola da Bairrada e a Rota da Bairrada que abrilhantaram o inicio da gala com um cocktail Baga@Bairrada; a Alug'aqui e a Schott Zwiesel que garantiram copos de qualidade para todos; a Amorim & Irmãos que produziu os troféus desenhados pela Teresa Vaz; as empresas que patrocinaram os troféus e o evento, fazendo desta a festa mais badalada do ano. Um especial agradecimento ao Dr. Luís Medeiros Vieira, Secretário de Estado da Agricultura e da Alimentação, que nos honrou com a sua presença e abriu o evento com uma intervenção assertiva sobre o bom caminho que Portugal está a percorrer rumo ao sucesso, seja ao nível interno como externo. Aberta a cerimónia, a apresentação coube aos diretores da Paixão Pelo Vinho com o apoio de toda (ou quase) a equipa presente, chamada a intervir na entrega dos Prémios Especiais. Foram também entregues os 47 Diplomas 'Paixão Pelo Vinho Excelência" aos vinhos, espumantes e aguardentes vínicas velhas que ao longo de 2016 conquistaram, em prova cega, notas iguais ou superiores a 18 valores (em 20). Um número verdadeiramente assinalável, que só comprova o quanto Portugal está bem posicionado! No final da Gala, após 19 troféus estarem nas mãos dos seus legítimos donos, entregou-se o 'Prémio Especial' da categoria 'Paixão Pelo Vinho', uma homenagem à entrega e paixão demonstrada pelo vinho. E não entregamos só um, mas sim dois: à Leonor Freitas e ao António Saramago. Todos os premiados estão em destaque nesta edição, partilhamos um bocadinho do percurso de cada um deles para que possa conhecê-los melhor.

Como habitualmente encontrará nestas páginas as nossas sugestões de consumo, as avaliações dos vinhos que recentemente chegaram ao mercado, artigos e notícias da atualidade relacionadas com o sector e, claro, muita paixão pelo vinho e pela vida, num brinde consigo partilhado.

Leia-nos também no novíssimo sítio na internet **www.paixaopelovinho.pt** e partilhe os conteúdos com os seus amigos.

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!


AUGUSTO LOPES


FREDERICO ROSA SANTOS


HELENA CUNHA


JOÃO BARBOSA


JOSÉ MIGUEL DENTINHO


LUÍS GOMES


LUIS GRADISSIMO


MARIA HELENA DUARTE


MIGUEL SILVA


PEDRO MOURA


PEDRO RAMOS


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

MARRIOTT
LISBON



Hello Summer

WINE PARTY

09 JUN

LISBOA | 17-23H

MARRIOTT HOTEL

VINHOS PREMIUM
ESPUMANTES
PROVAS ESPECIAIS
TAPAS & PETISCOS
DJ MUSIC & PARTY

BILHETES / RESERVAS 1820 (24H) | TICKETLINE.SAPO.PT | INFORMAÇÕES T. 211 52 336

ORGANIZAÇÃO: paixão pelo VINHO purple ME

POSEIDON o Deus dos mares!

Um vinho especial, único e poderoso, o Poseidon DOC Douro tinto 2014 tem por base o Andreza Grande Reserva Tinto 2014, fruto de uma vinha velha no Cima Corgo. Poseidon herda o nome do Deus dos Mares e é "uma homenagem à memória marítima de Portugal e aos pescadores portugueses que ao longo de séculos dedicaram as suas vidas à pesca longínqua", explica Manuel Dias, proprietário da Lua Cheia em Vinhas Velhas. "O vinho estagiou em alto mar, a bordo do navio Coimbra. O desafio surgiu do Clube de Oficiais da Marinha Mercante, o qual aceitamos de imediato. Acredita-se que o 'vinho da volta', tal como era chamado, ganha características únicas, graças a um envelhecimento precoce, o qual é provocado pelo balanço e pela travessia oceânica". Provado antes e depois da viagem, o facto é que as diferenças são assinaláveis! A agitação marítima conferiu mais complexidade, taninos aveludados e uma frescura que seduz e transmite longevidade. As 3000 garrafas disponíveis no mercado, todas elas numeradas, foram muito desejadas e a segunda edição especial Poseidon já está a "navegar".







96 ANOS de História by Caves São João

As Caves São João estão em contagem decrescente para a comemoração do centenário, em 2020, e em cada ano os consumidores são brindados com um vinho especial. O último apresentado foi o 96 Anos de História, 100% Chardonnay da colheita de 1983. O Palace Hotel do Bussaco foi o cenário escolhido, contando com a presença de Manuel José Costa, Fátima Flores, Célia Alves, José Carvalheira e António Selas, entre amigos e imprensa especializada. Ao mercado chegaram apenas 525 garrafas deste magnifico vinho. "Queremos mostrar que a Bairrada marca os vinhos, o clima e o solo são a alma da região. Não há muitas outras regiões que transmitam esta frescura. Este vinho tem condições para aguentar muitos mais anos, apesar de já ter mais de 30." Palavras de José Carvalheira, enólogo da casa. O 96 Anos de História foi originalmente engarrafado em 1985, tendo ficado na cave a estagiar desde então. É um grande branco, pleno de frescura, complexidade e elegância. Tão bom que é pecado não haver mais!

Simplesmente... VINHO

> texto **João Pereira Santos e Manuel Baiôa** > fotografia **NAV**

Na 5ª edição, realizada nos dias 24 e 25 de fevereiro, o 'Simplesmente...Vinho' mudou de morada para a Casa do Cais Novo, no Porto, um antiquíssimo edifício residencial e armazém do século XVIII ligado à história do vinho do Porto, uma vez que pertenceu à família Pinto da Cunha membro da direção da Companhia Geral da Agricultura e Vinhos do Alto Douro. Posteriormente, no século XIX, albergou a Alfandega do Porto e atualmente está aí instalado o Museu do Vinho do Porto. Uma ampla sala coberta por magníficas abóbadas, mesmo em cima do rio Douro. Nas paredes exibiam-se obras de arte de 84 artistas, tantos quanto os vignerons presentes, com curadoria de Carlos Paiva. As obras expostas, juntamente com vinhos de cada um dos produtores presentes, organizadas num pack artista + vigneron, foram leiloadas e as receitas reverteram a favor do projeto Raiz, para as crianças menos favorecidas do Porto e para o Centro de Documentação das Alternativas, de Idanha-a-Nova, para a preservação do ambiente e agricultura biológica. No 'Simplesmente... Vinho', bebia-se e conversava-se. O ambiente era descontraído e informal e era possível trocar impressões com os produtores, de pequena e média dimensão, alguns vindos de Espanha, com vinhos diferentes, artesanais, de terroir, muitos deles de produção biológica ou biodinâmica, que manifestam um caráter bem vincado e se assumem como alternativa num setor cada vez mais massificado. Também houve espaço para a gastronomia, com petiscos confecionados para o efeito. Como já é tradição, cada uma das noites terminou com um concerto.

QUINTA DE LOUROSA
apresentou novas colheitas



A Quinta de Lourosa está localizada na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, no concelho de Lousada. Apego pela terra, paixão pelo vinho e amor pela família são os valores que moveram Rogério de Castro, professor catedrático de viticultura e grande impulsionador dos estudos sobre as vinhas em Portugal, a fazer renascer esta casa, produtora de vinhos Regional Minho e DOC Vinho Verde. Nesta missão, Joana de Castro, filha e enóloga, tem um papel igualmente fundamental. Juntos fazem da Quinta de Lourosa um lugar onde o respeito pela natureza e pela tradição se harmoniza com a inovação técnica e ousadas experiências vitivinícolas.

Recentemente chegados ao mercado, os vinhos Quinta de Lourosa Arinto e Loureiro 2016 e Quinta de Lourosa Alvarinho 2015 foram oficialmente apresentados no passado dia 30 de março, num saboroso jantar realizado no Wine Lover Bairro Alto, restaurante e wine bar, em Lisboa, com a presença de Joana e Rogério de Castro, representantes dos restaurantes do Bairro Alto, parceiros, amigos e imprensa especializada.

O Quinta de Lourosa DOC Vinho Verde branco 2016, foi elaborado com as castas Arinto e Loureiro. No aroma revela notas de frutos citrinos e flores. É harmonioso e sedutor no paladar, mantém o perfil frutado e fresco, deixa um fim de boca longo e muito agradável. É uma excelente opção para acompanhar todo o tipo de peixes, mariscos e carnes brancas. Foram produzidas 60 mil garrafas, sendo o preço recomendado 4,00 Euros. O Quinta de Lourosa Regional Minho Alvarinho 2015 fez fermentação e estágio parcial em barricas de carvalho novas durante seis meses. Na prova revela um aroma intenso e complexo a frutos citrinos em conjugação com um traço mineral, envolvido em notas tostadas. No paladar é complexo e delicado, um vinho com carácter e acidez firme, um conjunto envolvido num final equilibrado, longo e elegante. Este Quinta de Lourosa Alvarinho 2015 foi harmonizado com uma açorda de gambas e acompanha muito bem peixe fresco gordo, mariscos, cataplanas, risotos de peixe, carnes brancas, cozinha japonesa, cozinha indiana e variadíssimos pratos de bacalhau. Foram produzidas 10 mil garrafas e apresenta um preço recomendado de 8,50 Euros.

Por fim, e para deixar todos ainda mais rendidos, chegou o Vinha do Avô, um vinho especial elaborado unicamente a partir da casta Arinto e que é fruto do amor pela natureza e pela vinha, sendo uma homenagem dos netos (Mariana, Francisco e Mafalda) ao avô, Rogério de Castro. Este Vinha do Avô resulta de um lote selecionado de uvas Arinto desta vinha especial e da conjugação das colheitas de 2013, 2014 e 2015, tendo fermentado e estagiado em barricas de carvalho francês usado. Deslumbra pela capacidade de evoluir rumo à perfeição. Foram produzidas 1500 garrafas magnum e está disponível em pontos de venda selecionados por 30,00 Euros.

Esta iniciativa foi, também, uma forma de assinalar o crescimento de vendas dos vinhos Quinta de Lourosa em 50% (comparativamente com 2015), especificamente no Bairro Alto e no concelho de Lisboa. Em 2016 foram vendidas na capital de Portugal mais de 20 mil garrafas Quinta de Lourosa. Um feito assim merece, sem qualquer dúvida, um brinde!



PAULO LAUREANO Vinhas Velhas

> texto **Pedro Moura** > fotografias **D.R.**

Paulo Laureano reforça a qualidade dos seus vinhos da Vidigueira, oriundos da vinha mais emblemática, Vinea Julieta, com as novas colheitas de Vinhas Velhas brancos e Vinhas Velhas tintos. "Um terroir cheio de personalidade que concede um caráter único e de excelência aos vinhos", garante o enólogo e produtor. Paulo Laureano Vinhas Velhas branco 2016; Private Selection branco 2016; Vinhas Velhas tinto 2016; Private Selection tinto 2015; e ainda Paulo Laureano Reserve 2014 e o "intruso" Vinhas Velhas Organic 2014 (o primeiro vinho biológico da marca), foram apresentados em Lisboa, acompanhados pela saborosa gastronomia criada no Solar dos Presuntos.



Cegos por: Vinhão

> texto **Carlos Ramos** > fotografias **João Manuel Oliveira**
Somos um grupo de cinco amigos (Carlos, Daniel, Marco e Miguel B. e Miguel S.), enófilos empedernidos, que nos dedicamos, por paixão, a provar "às cegas" quase tudo o que tenha uvas na sua composição (uvas e não só).
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico.

Vinhão, casta tinta rainha na região dos Vinhos Verdes, também conhecida como Sousão, na região do Douro, é uma casta que nos dá vinhos opacos, cheios de cor vermelha intensa, fruta silvestre, acidez, taninos e rusticidade. Ultimamente, esta casta tem vindo a ser tratada de maneira mais cuidada e desse esmero têm resultado vinhos menos agressivos e mais consensuais.

Dia 18 de Fevereiro, em Avidos, Vila Nova de Famalicão, no restaurante "O Prato", conhecido pela sua excelente cozinha regional, reunimos 40 provadores e realizámos uma nova "cegada". A escolha deste local foi propositada, pois são muitos os produtores da vizinhança que trabalham a Vinhão, encontrando-se esta perfeitamente integrada nos hábitos diários da população, casando-se na perfeição com a rica e farta gastronomia. No Minho, o hábito é o vinho ser bebido novo, nunca passando pela madeira, havendo a crença que não evolui bem em garrafa. Quisemos questionar esse credo e juntámos 36 vinhos, datados de 2010 a 2016. Fizemos mais: no meio de tanto Vinhão, colocámos alguns intrusos durienses da casta gémea Sousão.

Aqui nos encontrávamos prontos para começarmos mais uma aventura degustativa, sensorial, perscrutadora de memórias e adivinhatória, exercício nada difícil e extremamente compensatório, quando os nossos enólogos convidados, António de Sousa (Curvos, Gomariz, AB Valley Wines), José António (Adega de Monção) e Henrique Lopes (Quinta das Arcas) nos deram uma curta palestra acerca da casta e das suas características de acordo com as várias sub-regiões. Nuno Oliveira, escanção e proprietário do espaço, proporcionou-nos poderosos manjares. Estávamos entregues à gula e à luxúria, pecados dos bons...

Os 36 vinhos foram divididos em dois grupos: A e B, com 20 provadores cada. De esferográficas a postos, folha de prova por estrear e copos a clamar por tintura vínica (sim, que o vinhão pinta!), os vários provadores, entregaram-se de corpo e alma à árdua tarefa avaliativa.

No Grupo A estavam: Quinta de Gatão'15; Quinta de Carapeços Vinhão'16; Fernando Horta Vinhão'16; Vinilourenço D. Graça Grande Reserva Sousão'14; Casa dos Pintos Caroça Vinhão'16; Adega dos Leões Madrinha'15; R4 Douro Family Mãos Signature Rafael Miranda Sousão'15; Cinco Quintas Avicella Vinhão'16; Penices Vinhão'16; Quinta das Arcas Vinhão Escolha'14; Aphros Vinhão'15; Adega de Monção Vinhão'15; Quinta de Curvos Reserva Vinhão'16 (amostra de casco); Quinta do Vallado Sousão'14; Vinhos Norte Tapada dos Monges'16; Socalcos do Bouro Vinhão'16; Quinta de Tamariz Vinhão'16; Quinta D'Amares Vinhão'16.

No Grupo B: Fernando Horta Noveau'16; Quinta da Palmirinha Vinhão'15; Casa de Oleiros Vinhão'15; Quinta de Lourosa VV Vinhão'15; Quinta do Picoto de Cima Vinhão'16; Maçanita Sousão'15; Casa de St.ª Eulália Plainas Grande Escolha Vinhão'16; Quinta de Curvos Afectus Vinhão'15; Vinhos Norte Tapada dos Monges Vinhão'16; Aphros Cilenus Vinhão'10; Arca Nova Primoris Vinhão'16; Quinta de Gomariz Colheita Seleccionada Vinhão'16; Casal de Ventozela Vinhão'16; Quinta da Calçada Mezena Vinhão'16; D. Berta Sousão Reserva'13; Encosta do Xisto Vinhão'15; Anselmo Mendes Vinhão'16; AB Valley Wines Vinhão/Touriga (amostra de casco).

Diferentes estilos, diferentes regiões, diferentes anos, diferentes vinificações, diferentes estágios... Qual o veredicto?

Depois das contas feitas, o grande vencedor foi um duriense, entre tantos Vinhos Verdes, o R4 Douro Family Mãos Signature Rafael Miranda Sousão, seguido de perto pelo D. Berta Sousão Reserva e pelo surpreendente Quinta de Lourosa VV Vinhão, logo seguido pelo vizinho Penices Vinhão.

Podemos concluir que se os Vinhão do Douro, mais consensuais, quer pelo terroir, quer pelo tempo de estágio em barrica, colhem boa parte das preferências, os Vinhão dos Vinhos Verdes estão cada vez melhores, mesmo os mais novos e sem estágio em madeira, dando já grande réplica aos seus irmãos "abastados". São vinhos que pedem comida de sabores intensos, que podem ser ácidas, condimentadas, ter gordura ou sangue, como muitas das que temos a sorte de poder escolher entra a nossa riquíssima gastronomia portuguesa.

Um brinde "Vinhão-teiro" ao fabuloso património eno-gastronómico que o nosso amado país possui!

Gala de Vinhos do Tejo 2017

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



A Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo e a Comissão Vitivinícola Regional do Tejo assumiram, uma vez mais, a organização da Gala Vinhos do Tejo. A festa que exalta as qualidades desta região, realizou-se no dia 25 de março e pela primeira vez o espaço escolhido foi o Hotel dos Templários, em Tomar. À chegada ao Hotel fomos de imediato brindados com um agradável cocktail, entre petiscos e vinhos da região. Antes, já se tinha realizado o XXXVII Capítulo da Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo.

Seguiu-se o jantar e depois a cerimónia de divulgação e de entrega dos prémios. A entrega de prémios referentes ao Tejo Gourmet 2016 abriu as hostilidades. Foram 41 os restaurantes participantes, com representação a nível nacional. Em grande destaque estiveram 'Areias do Seixo', em Torres vedras (Melhor Restaurante) e 'A Lúria', em Tomar (Melhor Restaurante Tradicional). Nesta que foi já a oitava edição do Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo o grande destaque foi para o tinto 'Bridão Private Collection' da Adega Cooperativa do Cartaxo e para o 'Casal da Coelheira Branco 2016', ambos galardoados com Excelência. Martta Reis Simões da Quinta da Alorna foi considerada 'Enóloga do Ano' e a Adega Cooperativa do Cartaxo foi a 'Empresa de Excelência', enquanto que à Adega de Almeirim coube o prémio 'Dinamismo'. O prémio 'Carreira' foi entregue pelo presidente da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo, Luís de Castro, e pelo Presidente do Instituto da Vinha e do Vinho, Frederico Falcão, a dois grandes profissionais: os enólogos Osvaldo Amado e João Sardinha da Cruz. Uma justíssima homenagem! Parabéns a todos. Parabéns Vinhos do Tejo.

PUB





Novas colheitas *by* Alves de Sousa

<texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **D. R.**

Já e uma tradição a família Alves de Sousa reunir a imprensa especializada em Lisboa para a apresentação das novas colheitas. E, uma vez mais, a prova superou as expectativas.

O Hotel Ritz Four Seasons, em Lisboa, foi uma vez mais o ponto de encontro da família Alves de Sousa, produtor já bem conhecido e reconhecido dos nossos leitores, e a imprensa especializada para a prova de vinhos das novas colheitas, já disponíveis no mercado.

Domingos Alves de Sousa abriu deu as boas-vindas a todos e confidenciou: "Fui dos primeiros a lançar vinhos do Douro. Começamos em 1991 juntamente com a Ramos Pinto. Nessa altura o meu papel era fazer outros produtores acreditar que era possível fazer sucesso. E o legado maior que estou a deixar é esse: fazer as pessoas acreditar. Hoje o Douro está pujante porque as novas vagas vieram reforçar o trabalho já feito".

O ano de 2016 foi muito importante para a Alves de Sousa. Foi inaugurada a nova adega da Quinta da Gaivosa, já bastante premiada. Foram lançados os novos vinhos, novos "como quem diz", porque este produtor sabe esperar pelo momento certo! Terminado o ano houve um crescimento de 14% nas vendas e foram realizadas mais de 100 ações promocionais pelo mundo fora. Como não seria de esperar receberam várias distinções para os vinhos produzidos. O melhor mesmo é provar!

Tiago Alves de Sousa, enólogo, referiu que os apreciadores de Douro esperam vinhos de excelência, vinhos distintos. "No início, os bancos do Douro eram mais pesados e alcoólicos, as vinhas estavam pensadas para Portos. Tudo foi repensado de forma a privilegiar as condições ideais para fazer grandes vinhos", garantiu.

Aqui ficam as minhas apreciações sobre os vinhos provados, esperando que (como eu) possam deles usufruir e desfrutar intensamente.

Branco da Gaivosa DOC Douro branco Grande Reserva 2014: Amarelo citrino, brilhante; aroma mineral, fresco, floral, furtado, distinto; envolvente, com evidentes notas florais, ligeiro mel, fruta madura, complexo, com final persistente. **Pessoal DOC Douro branco 2008**: Palha dourada, brilhante; aroma dominado pelas notas de evolução, elegante e apelativo, tostados de qualidade, verniz, frutos maduros, toranja, fresco; gordo na boca, mais suave, com acidez correta, ainda vivo, mais citrino, balsâmico, especiado, termina persistente. **Vale da Raposa Touriga Nacional DOC Douro tinto 2013**: Rubi, limpo; elegante, intensamente floral, com notas de bergamota, é balsâmico e fresco; tem bom corpo e volume, mantém o perfil, tem taninos macios e firmes, equilibrado, termina longo e elegante. **Vale da Raposa Sousão DOC Douro tinto 2013**: Rubi concentrado, limpo. Intenso, fresco, furtado, suave especiaria. Com taninos intensos, marcante, acidez em grande plano, tosta bem integrado, fruta preta, especiarias, termina muito persistente. **Vale da Raposa DOC Douro tinto Grande Escolha 2013**: Rubi, limpo; fresco, floral, furtado, complexo, com notas de verniz, cedro, cacau, especiaria, tosta; bom corpo e volume, taninos em evidência, firmes e aveludados, grande frescura a garantir longevidade, confirma o nariz, notas especiadas, é muito persistente no final. **Quinta da Gaivosa DOC Douro tinto 2011**: Rubi com tons violeta, limpo; balsâmico, fresco, frutos silvestres e de baga, especiarias, baunilha, tosta; excelente corpo e volume, rico, intenso, tem taninos firmes e sedutores, frescura incrível, a deixar espaço para fruta, madeira de grande qualidade, especiado, deixa um grande final. Promete! **Vinha do Lordelo DOC Douro tinto 2011**: Rubi concentrado, limpo; com fruta muito madura, equilibrada com as notas de tosta de elevada qualidade, especiaria; bom corpo e volume, muito especiado, intenso, bons taninos, frescura em bom plano, final prolongado. **Abandonado DOC Douro tinto 2013**: Rubi, limpo; aromas a cedro, caruma, balsâmico, eucalipto, floral, notas frutos silvestres e de baga, tosta suave; bom corpo e volume, rabinos firmes e macios, frescura em grande plano, tosta e especiarias, intenso, vai crescendo, termina muito persistente. **Reserva Pessoal DOC Douro Tinto 2007** Rubi, limpo; com um perfil aromático mais rústico, inicialmente fechado mas depois a mostrar ligeiro couro, tosta, fruta preta madura, especiaria; na boca tem boa estrutura, taninos macios, boa frescura, mais frutado, termina longo e especiado. **Quinta da Gaivosa** Porto **Vintage 2013**: Rubi concentrado, denso; balsâmico, fresco, fresco, intenso, pleno de elegância, com fruta madura, especiarias, noz moscada; grande equilíbrio, envolvente, sedutor, grandes taninos, frescura fantástica, termina especulado e de elevada persistência. **Quinta da Gaivosa Porto Tawny 20 Anos:** Âmbar, limpo; especiado, intenso, com notas de frutos desidratados, alperce, casca de laranja, fresco; gordo na boca, envolvente, confirma o nariz, tem excelente estrutura, absolutamente fantástico.



Desalmado
Ousado e irreverente

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

Da região Tejo chegou oficialmente ao mercado um novo topo de gama, há muito aguardado. Chamaram-lhe "Desalmado", e preencheu-nos os sentidos, num delicioso almoço repleto de iguarias. A Adega do Cartaxo acabou, assim, com uma lacuna no seu portefólio, criando um vinho com garra, que pode ser guardado ou bebido desde já, com muito prazer.

Um grande vinho demora anos a ser feito e a Adega do Cartaxo sabe disso. Há muito tempo que era desejado um topo de gama para abrilhantar, ainda mais, o portefólio da Adega. Mas os vinhos especiais não surgem sempre, a natureza é soberana e Pedro Gil, diretor de enologia da Adega do Cartaxo, sabe bem disso.

"Pretendemos que o vinho seja respeitado, que só saia para o mercado quando estiver na altura certa". E assim foi. Com 12 meses de estágio em barrica de carvalho francês e 36 meses de estágio em garrafa, chegou o Desalmado DOC Tejo tinto 2012. "Quando os vinhos revelam grande potencial podemos correr alguns riscos", salientou Pedro Gil quando confrontado com os anos de guarda na adega.

Elaborado a partir das castas Touriga Nacional (60%), Cabernet Sauvignon (20%), Tinta Roriz, Alicante Bouschet, Merlot e Castelão, na prova revelou uma cor granada concentrada e aspecto limpo. A fruta desde logo se destacou no nariz, lembrando bagas maduras e compota de frutos silvestres, notas de cacau e tosta suave. Na boca é muito saboroso, tem estrutura perfeita, com bom corpo e volume, frescura cativante, especiarias aliadas à fruta e à madeira suave e bem integrada, taninos ricos e aveludados, muito bom. Deixa um final de boca prolongado e promissor, com a garra esperada.

"Este vinho reflete a atitude de irreverência e ousadia da região" destacou Fausto Silva, diretor comercial, acrescentando que a associação ao Cavalo Lusitano pretende transmitir a plena fusão do vinho com a natureza envolvente. Aliás, pode ler-se na apresentação: "O Cavalo Lusitano é o símbolo da natureza pura, dos impulsos animais domados e sublimados. De carácter irreverente e altivo, representa na perfeição a alma deste vinho, profundo, intenso e exuberante. O vinho Desalmado apresenta-se com muita alma e é um verdadeiro desafio aos nossos sentidos." Eu não o diria melhor!

À mesa acompanhamos o vinho com várias iguarias, mas foi com a carne que efetivamente encontrou a harmonia e se destacou em todo o esplendor. O restaurante Solar dos Presuntos foi o espaço escolhido para esta apresentação, preparada para um pequeno grupo de imprensa especializada. Apesar de só agora ter sido oficialmente apresentado, o Desalmado tinto 2012 já andou pelo mundo a competir e a ganhar Medalhas de Ouro nos concursos, destaco os Concursos Vinalies Internationales e o Mundus Vini 2016.

Na Adega do Cartaxo já estão as colheitas de 2013 (já engarrafado) e 2015 (ainda em barrica) a aguardarem o momento de brilhar e nos despertar a imensa paixão pelo vinho.




Ricardo Pereira

Vertical de Barca Velha Os últimos 10 anos

> texto e fotografias **Paulo Pimenta e Maria Helena Duarte**

Ricardo Pereira, proprietário de vários bares na zona do Bairro Novo da cidade da Figueira da Foz, entre eles o Wine Bar Cristal, também não é imune à paixão por vinhos e gastronomia de grande qualidade.

O Wine Bar Cristal tem vindo a assumir-se como um marco incontornável na zona centro do país no tratamento exemplar que dá aos néctares de Baco. Por lá, os vinhos têm temperaturas e copos certos para serem levados à mesa. A cave refrigerada, e à vista dos clientes, alberga dezenas de referências de quase todas as DOC nacionais e algumas estrangeiras prontas a satisfazerem o pedido mais exigente de qualquer enófilo.

A PROVA VERTICAL

A ideia de realizar uma prova vertical com as últimas dez colheitas de Barca Velha começou a fermentar depois de Ricardo Pereira ter recebido em herança do seu pai, há vários anos, um grande espólio com centenas de garrafas de grande qualidade que estavam guardadas há décadas na garrafeira da família. No entanto, sempre achou que uma prova deste calibre deveria ter lugar apenas com pessoas que lhe atribuíssem o devido valor e importância.

Depois de contabilizar todas as unidades das várias referências existentes na sua garrafeira, verificou que conseguiria apresentar uma prova com as dez últimas colheitas do mítico Barca Velha.

A data estipulada seria 9 de dezembro de 2016, um registo que ficaria para a história do Wine Bar Cristal. Começava, então, a crescer um nervoso miudinho. A responsabilidade era grande e as expectativas ainda maiores. As dele e as dos participantes.

A prova, dividida pelas últimas três décadas de Barca Velha, acompanhada de jantar teve três momentos distintos. O primeiro abrangeu as colheitas de 1981, 1982, 1983 e 1985. Estas foram acompanhadas de uma tábua de queijos, compotas variadas e presunto pata negra. No segundo momento desfilaram as colheitas de 1991, 1995 e 1999 acompanhadas de migas de bacalhau no pão. O terceiro momento mostrou as três últimas criações do Barca Velha: 2000, 2004 e a recente de 2008. Estas foram acompanhadas de javali no forno com puré de maçã.

Os vinhos da década de 80 exibiram-se em grande nível. A cor carmim apresentada por todos eles revelava bem a idade ostentada. As colheitas de 1981 e 1982 exibiram aromas claros de evolução: cogumelos, caruma e pinho, enquanto as de 1983 e 1985 revelaram claramente fruta vermelha compotada. No geral, os vinhos apresentaram-se bastante frescos, secos, com boa acidez, estruturados e com final longo.

À primeira vista, podem parecer exageradas as quatro declarações de Barca Velha na década de 80. No entanto, existem várias razões que podem explicar esse feito.

No primeiro trimestre de 1979 entra para os quadros da Casa Ferreirinha o primeiro enólogo com formação superior, José Maria Soares Franco. Este rapidamente começaria a formar dupla de sucesso com Nicolau de Almeida para conceberem novos Barca Velha.

Por outro lado, a adega da quinta onde era produzido o vinho também sofreu várias reestruturações: as cubas de inox fizeram a sua estreia substituindo os ve-

lhos balseiros e o novo sistema de refrigeração permitiu resolver de forma mais eficaz, do que a velha tina com gelo, o problema da subida da temperatura do mosto durante a fermentação.
Por fim, a vinha que Francisco Olazabal mandou plantar na década de 70 começou a produzir uvas com quantidade e qualidade suficiente para produzirem bons vinhos.
Da década de 90 vieram à mesa três vinhos. A colheita de 1991 mostrou aromas de caruma, muito fresco e com barrica de boa qualidade. A acidez elevada e a secura apresentada ligou muito bem com o prato de migas de bacalhau.
Os Barca Velha de 1995 e de 1999 apresentaram-se, através da fruta compotada e boa estrutura, mais próximos do estilo tradicional duriense. Os vinhos ainda tinham alguns taninos presentes, o que conferiu mais textura à harmonização.
Os vinhos desta década apresentaram um perfil de evolução muito interessante. Por um lado, as características de evolução já se fazem notar, no entanto, as notas de fruta ainda estão claramente presentes. O Douro a brilhar bem alto em todo o seu esplendor.

> A ideia de realizar esta vertical com as últimas dez colheitas de Barca Velha começou a fermentar depois de ter recebido em herança do seu pai, há vários anos, um enorme espólio com centenas de garrafas de grande qualidade que estavam guardadas há décadas na garrafeira da família.

Nesta década foi José Maria Soares Franco, com Luís Sottomayor por perto, que assumiu a responsabilidade enológica após a reforma de Fernando Nicolau de Almeida, em 1987.
Com o último prato, javali no forno com puré de maçã, foram servidas as colheitas de 2000, 2004 e recentemente lançada 2008.
As últimas colheitas são bastante diferentes entre si. A de 2000 apresentou uma faceta mais vegetal enquanto a de 2004 mais químico. Ainda assim, os vinhos revelaram boa frescura, fruta compotada, boa estrutura e barrica de grande qualidade.
O Barca Velha de 2008 está ainda um pouco jovem. A fruta preta macerada, o cacau e a madeira de boa qualidade estão ainda muito presentes. No entanto, apresenta uma boa estrutura e um final muito longo. Os taninos ainda vivos pedem gastronomia à altura do vinho. Foi o que aconteceu.
É interessante verificar que a partir de 2007, com a saída de Soares Franco, Luís Sottomayor toma as rédeas do Barca Velha. Um novo enólogo surge para assegurar um futuro que se augura brilhante.

PUB









TEJO A COPO

No âmbito da primeira Pós-Graduação de 'Wine Marketing & Events' do ISLA Santarém, realizou-se no dia 11 de março, o evento vínico TEJO A COPO, no Convento de S. Francisco, em Santarém. Perto de 600 pessoas desfrutaram da prova dos vinhos de 21 produtores da região, provas comentadas e momentos musicais.

O evento que contou como parceiros institucionais com a Câmara Municipal de Santarém, o ISLA Santarém, a CVR Tejo e o IVV teve, ainda parceiros como a Honestbuildings, Alexandre Bento, Aníbal Carvalho & Filhos, Revista Paixão pelo Vinho, El Galego e o Hotel Rural da Quinta da Torre em Alpiarça. O sucesso da iniciativa motiva a organização a repetir a iniciativa, será quase certo que em 2018 há mais! Um brinde ao Tejo!







Companhia das Lezírias

tyto alba

Um segredo assim sabe bem contar.



VINHAS PROTEGIDAS

Intrigante e misteriosa, a coruja das torres (*Tyto alba*) encontra refúgio nos habitats que a sustentável gestão agro-florestal da Companhia das Lezírias tem promovido.

Fundamental na proteção do equilíbrio ecológico das nossas vinhas, esta ave testemunha todo o nosso compromisso com a conservação da biodiversidade.

www.tytoalba.pt

WINE ENTHUSIAST
93
pontos
MERLOT
2013

WINE ENTHUSIAST
91
pontos
TINTO
2013

Visite a nossa adega (Loja e Enoturismo)
Estrada Nacional 118 Km 20
(a 20 minutos de Lisboa)
Tel: 21 234 90 16
e-mail: loja.vinhos@cl.pt

GPS
38° 48' 48.1" N
8° 52' 53.5" W

Aberto todos os dias (9:30h às 18:30h)



Czar: um vinho único!

> texto **Pedro Moura** > fotografias **D.R.**

A Paixão Pelo Vinho foi ao Pico visitar o produtor Fortunato Garcia. Não foi possível resistirmos ao convite para uma fabulosa prova vertical, que fica seguramente para histórica. Em prova estava um vinho único no mundo, licoroso e não fortificado: o vinho Czar.

A vinha da ilha do Pico, classificada como Património Humanidade pela Unesco, produz vinho desde os finais do séc. XV e a convite do produtor Fortunato Garcia, a revista Paixão Pelo Vinho foi conhecer o local com condições singulares e onde se produz um vinho único - o Czar.

Plantada em chão de lava numa estrutura complexa e labiríntica de muros de pedras soltas de origem basáltica denominados de "currais" ou "curraletas", que protegem as videiras dos ventos e dos sais que vêm do oceano, esta vinha faz com que a casta Verdelho consiga obter condições excecionais de maturação. Os muros criam um ambiente de estufa, sem nunca prejudicar a entrada do sol, dando origem a vinhos licorosos de grande qualidade.

Diz-se que estes muros, todos em fila, dariam duas voltas ao Equador e que em tempos antigos agradava a todo o mundo, em particular aos Czares da Rússia e aos Papas, tendo feito parte do menu de um banquete de 1797 oferecido pelo Grão Mestre da Ordem de Malta, com a designação - Pico Secco e Pico Amoroso.

O produtor Fortunato Garcia conta-nos assim história do seu vinho... Nos anos 60, quando a seu pai, o Professor José Duarte Garcia que dava aulas na povoação de Criação Velha, foi "ofertada" uma vinha velha com cerca de 2 hectares pelo preço simbólico de 1.000 escudos, inicia-se a produção do vinho Czar, um licoroso não fortificado, mantendo a "fórmula" dos antigos produtores deste tipo de vinho (sem adição de álcool) e tendo como mentor o anterior dono da vinha.

Esta vinha apresenta-se com pés com mais de 80 anos, mas a sua idade média é de 50/60 anos, salientando que é a última a ser vindimada na ilha após o 20 de Setembro e onde trabalham aproximadamente 20 pessoas.

É em 1970 que surge a primeira garrafa com o nome Czar, a produção não era vista como um negócio mas sim como um hobby e, por isso mesmo, era vendido apenas a locais e visitantes da ilha.A partir de 1989, Fortunato Garcia, em parce-



Fortunato Garcia





CZAR: A ORIGEM DO NOME

Advém de uma descoberta de vinho da ilha do Pico nas caves do Palácio do último Czar, que seguia em barricas nos barcos enviados pelos Czares. Este embarque era feito através dos famosos "rola pipas".
Fortunato Garcia herdou do pai, a paixão, o amor, a dedicação e deu continuidade à produção do vinho Czar. Como ele mesmo diz "este vinho é de mê pai", ao bom jeito dos picarotos, e no rótulo menciona isso mesmo: "um vinho de José Duarte Garcia".

ria com seu pai, inicia-se na produção do vinho, passando assim a dar uma grande e importante ajuda e com o passar dos anos, esta tornou-se maior e mais profissional. No ano 2000 este vinho passou a ter um estilo de garrafa e um rótulo onde passaria a constar o ano de colheita.
Mas nem só o Verdelho vive na vinha da Criação Velha. Foi também plantada Arinto dos Açores, uma casta mais resistente que ajuda a proteger a vinha mais velha de Verdelho e algum Terrantês do Pico e como Fortunato Garcia diz "esta é nossa casta", castas estas que passaram também a fazer parte do lote das ultimas edições do Czar.

CZAR EM PROVA VERTICAL

A prova vertical realizou-se na adega do produtor e foi possível provar vinhos de 10 anos diferentes, de 1970 a 2011.
Czar 2011 foi o primeiro. A amostra, ainda de barrica, tem Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico, seis anos de envelhecimento em barricas, estacando-se a frescura, salinidade e acidez marcante com uma ligeira doçura final (18%).
Czar 2009 Seco DOP Pico (Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantês do Pico), com três anos de envelhecimento em barrica, tem a salinidade presente, notas cítricas e frutos secos com um final seco. (20%)
Czar 2006 Meio Seco VLQPRD Pico (Verdelho, Arinto e Terrantez) foi Medalha de Ouro em Moscovo. Apresenta salinidade e acidez, notas de caramelo e um final delicado e persistente (17,5%).
Czar 2000 VLQPRD Pico (Verdelho e Arinto dos Açores) revela alguma pólvora, casca de laranja, sal e ligeira doçura final. (18,5%)
Czar 1998 VLQPRD Pico Verdelho apresenta notas de avelã, tem salinidade, é seco, tem acidez e deixa um final de boca longo (18,5%).
Czar 1992 VLQPRD Pico Verdelho é elegante, deixa notas de sal, com doçura, acidez, é prolongado no final. Muito bom! (18,5%)
Czar 1990 VLQPRD Pico Verdelho mostra aromas com notas de frutos secos, tem boa acidez, açúcar e sal presentes, ainda com muita vida.(18,5%).
Czar 1988 VLQPRD Pico Verdelho revela notas de frutos secos, iodo e casca de laranja, tem acidez viva, é seco e quente.
Czar Verdelho VLQPRD Pico 80/84 apresenta notas de frutos secos, passas, deixa um final de boca seco e com alguma doçura, ligeira acidez.
Czar Verdelho VLQPRD Pico 74/75 seduz pelas notas cítricas, alguma cola, seco, com doçura equilibrada, ligeira acidez e sal.
Czar 1970 VLQPRD Pico, o mais velho em prova, raro, foi o primeiro a receber o rótulo Czar, com uma acidez e salinidade bem presentes, deslumbra pelo final de boca equilibrado e persistente. É maravilhoso!
Em nota final destaca-se a qualidade, o perfil e a autenticidade, sempre presentes, desde a primeira garrafa. É um grande vinho licoroso, indiscutivelmente.
Uma nota de agradecimento ao produtor, Fortunato Garcia, pela iniciativa e pelo convite, congratulando-o pela paixão por este vinho e desejando a continuidade dum trabalho fantástico na produção do mesmo. Um brinde!







ESSÊNCIA DO VINHO - PORTO

> fotografias **EV**

Mais de 20.000 visitantes em quatro dias, alcance de 1,2 milhões de pessoas nas redes sociais, 70 importadores e líderes de opinião de 14 mercados são números marcantes da edição de 2017. A afluência manteve a tendência das edições anteriores e houve um crescimento da procura nos dois primeiros dias, quinta e sexta-feira. Esta 14ª edição foi a mais internacional de todas. Muito perto de 30% dos visitantes eram estrangeiros. Ainda neste capítulo, de realçar a credenciação de cerca de 70 importadores e líderes de opinião de 14 mercados externos, tendo parte deste grupo participado na eleição do "TOP 10 Vinhos Portugueses" e na estreia da iniciativa "Portugal Wine Connection", pensada para potenciar novos negócios e incrementar a visibilidade exterior dos vinhos portugueses representados no evento. O evento Essência do Vinho – Porto regressa em 2018. Marque já na agenda: 22 a 25 de fevereiro de 2018, como sempre, no Palácio da Bolsa.



10 anos de Invisível

> texto **Maria Helena Duarte e Pedro Moura** > fotografia **D.R.**

A Ervideira tem vindo a evidenciar-se como um produtor inovador. Duarte Leal da Costa, diretor-executivo, e Nelson Rolo, diretor de enologia, ousaram arriscar e, há 10 anos, começaram a produzir o vinho Invisível, um blanc de noir de Aragonez. Para assinalar a data realizaram uma prova vertical inédita. A colheita de 2009 foi a primeira a chegar ao mercado, eram 16 mil garrafas. Revelou-se amarelo palha dourada, brilhante; com aroma de evidentes notas de evolução, melados, nuances flores desidratadas; na boca tem bom corpo e volume, ainda vivo, ligeiras sensações de uva branca em passa e toques de frutos secos; termina prolongado e seco. Muito bom! O Invisível 2010 é ainda fresco e vivo, tem aroma a fruta branca, maçã verde desidratada, vegetal seco; na boca tem bom volume, acidez correta, notas de rebuçado, deixa um final seco e longo. As colheitas de 2011 e 2012 estão muito semelhantes, mantêm perfil delicado, fruta e notas meladas, aliados a uma sedutora frescura. O Invisível 2013 revelou notas de rebuçado de citrinos, ligeiro herbáceo. E a colheita de 2014 seduziu pela elegância e equilíbrio; um vinho muito aromático, fresco, frutado, com notas verdes; bom corpo e volume, boa estrutura, seco, fresco, deixa um final do intenso. A edição de 2015 mantém a frescura e as delicadas notas de frutos brancos; e a edição de 2016, que é mesmo quase invisível e muito brilhante, revelou harmoniosas notas frutadas, vivacidade e um final pleno de elegância.

PUB

VALLE PRADINHOS
ESTABLISHED 1913

THE MOUNTAIN WINES OF PORTUGAL



Seja responsável. Beba com moderação.

VINHOS DE MONTANHA

TRÁS-OS-MONTES, PORTUGAL
GPS: 41°33'25.82"N 7°00'15.77"W

ESCRITÓRIO / OFFICE: Estrada Exterior Circunvalação n.º 15.842 · 4450-099 Matosinhos · Portugal / E-mail: wines@vallepradinhos.pt
CONTACTO VENDAS & MARKETING / SALES & MARKETING CONTACT: E-mail: sales@vallepradinhos.pt / Tel: +351 22 935 22 37 . +351 918 750 247

WWW.VALLEPRADINHOS.PT

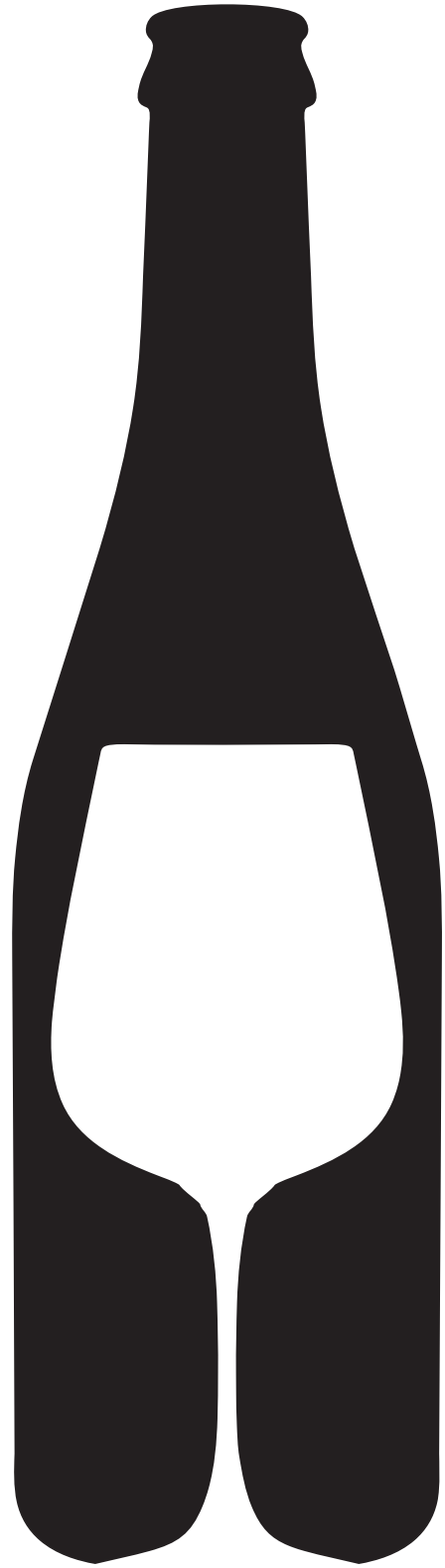
Novidades em Prova Cega

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!









19,5 QUINTA DO BOM RETIRO
PORTO VINTAGE 2014

€ 73,50 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA **JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA, SOUSÃO, VINHAS VELHAS**

COR Rubi intenso, denso.

AROMA Poderoso, intenso em notas de frutos pretos maduros, flores do bosque e violetas, especiarias.

SABOR Envolvente, promissor, com excelente frescura, mantém o perfil aromático, vai crescendo, complexo, termina persistente e balsâmico.

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



18 VELHOS TEMPOS
REG TINTO RESERVA 2015

€ 2,50 LISBOA 14,5% vol.

ENOLOGIA **JULIÃO BATISTA**

CASTAS **SYRAH E MARSELAN**

COR Granada, limpo.

AROMA Perfumado, com intensas notas de frutos maduros, associadas a baunilha, tosta e especiarias.

SABOR Perfeito para beber já, com bom corpo e volume, excelente equilíbrio, taninos aveludados, fresco, especiado, deixa um final persistente e guloso.

ADEGA COOPERATIVA CARVOEIRA
T. +351 261 743 257



18 INEVITÁVEL
REG TINTO 2015

€ 24,90 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA **BERNARDO CABRAL, PATRÍCIA PEIXOTO**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL E SYRAH**

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Rico, poderoso, fresco, balsâmico, vai crescendo no copo, notas de fruta preta, cacau e tostados.

SABOR Excelente estrutura, frutado, com notas de ameixa preta associadas a madeira de qualidade, especiarias, taninos elegantes, vivo, envolvente, termina persistente.

CASA SANTA VITÓRIA
T. +351 284 970 170



18 QUINTA DE LEMOS DONA SANTANA
DOC TINTO 2011

€ 13,50 DÃO 14% vol.

ENOLOGIA **HUGO CHAVES**

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

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Poderoso; rico em notas de frutos pretos e frutos de baga, tostados, especiarias, vai crescendo...

SABOR Fantástico, com uma estrutura excelente, frescura a garantir longevidade, taninos redondos mas firmes, fruta bem integrada numa madeira de grande qualidade, termina persistente e elegante.

QUINTA DE LEMOS
T. +351 232 951 748



18 TIAGO CABAÇO
REG TINTO 2013

€ 9,90 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA **SUSANA ESTEBAN**

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET**

COR Rubi escuro, limpo.

AROMA Rico e intenso, com predominantes notas de frutos vermelhos maduros, a sugerir morangos, cerejas pretas, tostados suaves.

SABOR Excelente estrutura, frescura a potenciar o conjunto, taninos firmes mas aveludados, frutado, complexo, com bom corpo e volume, termina prolongado e ousado.

TIAGO CABAÇO WINES
T. +351 268 323 233



16,3 HERDADE DA BARROSINHA
REG BRANCO 2015

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

ENOLOGIA **ANTÓNIO SARAMAGO**

CASTAS **ARINTO**

COR Amarelo citrino, límpido.

AROMA Intenso em notas de flores brancas e de laranjeira e em frutos citrinos frescos.

SABOR Mantém o perfil aromático, é fresco e cativante, termina longo.

HERDADE DA BARROSINHA
T. +351 265 619 140

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



16,7 HERDADE DA BARROSINHA

REG TINTO 2015

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

ENOLOGIA **ANTÓNIO SARAMAGO**

CASTAS **CASTELÃO**

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante, com evidentes notas frutadas, a lembrar frutos vermelhos maduros.

SABOR Bons taninos, equilibrado, frutado, com madeira bem integrada a conferir complexidade ao conjunto, com boa frescura, termina longo.

HERDADE DA BARROSINHA
T. +351 265 619 140
7580-514 Alcácer do Sal
geral@herdadedabarrosinha.pt
www.herdadedabarrosinha.pt
/herdadedabarrosinha



16 CAMOLAS

REG TINTO RESERVA 2015

€ 2,90 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,5% vol.

ENOLOGIA **FILIPA SILVA**

CASTAS **CASTELÃO, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET**

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Harmonioso, com suaves notas tostadas associadas a frutos vermelhos maduros, morangos, cerejas, groselhas.

SABOR Delicado e elegante, mantém a fruta, nuances de cacau e tostados, taninos macios, boa frescura, termina longo e apelativo.

ADEGA CAMOLAS
T. +351 212 350 677



16 TÁGIDE

REG TINTO RESERVA 2015

€ 2,54 LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA **JOSÉ GASPAR**

CASTAS **SYRAH**

COR Rubi, definido, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para fruta vermelha, ligeira tosta.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, boa frescura, com madeira bem integrada, deixa um final longo.

QUINTA DA BARREIRA
T. +351 261 743 205



17,5 MARQUESA DE ALORNA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2012

€ 20,00 TEJO 14% vol.

ENOLOGIA **MARTTA REIS SIMÕES**

CASTAS **N/A**

COR Rubi escuro, denso.

AROMA Rico, com evidentes notas de framboesas e frutos silvestres, cacau e derivados, tosta suave.

SABOR Tem excelente estrutura, taninos firmes, tosta bem presente mas a deixar espaço para a fruta, especiarias, baunilha, frescura a conferir potencial de guarda, persistente e cativante.

QUINTA DA ALORNA
T. +351 243 570 700

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

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

MARQUÊS DE MARIALVA

NOBREZA ATÉ Á ÚLTIMA GOTA



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO - DRINK RESPONSIBLY

ADEGA de CANTANHEDE

TLF: +351 231 419 540
FAX: +351 231 420 768
GERAL@CANTANHEDE.COM
WWW.CANTANHEDE.COM

ADEGA DE CANTANHEDE
SPARKLING WINE PRODUCER
OF THE YEAR
WINNER 2013
AWARDS



17,3 — € 14,90

MONTE DO PENEDO GORDO

DOC TINTO RESERVA 2013

ALENTEJO — 14,5% vol.

ENOLOGIA
FERNANDO MACHADO, HENRIQUE LOPES

CASTAS
ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, SYRAH

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Exuberante, complexo, com evidentes notas de boa evolução, frutos secos, compota de frutos vermelhos, cacau e derivados.

SABOR
Muito bom, conjunto equilibrado, com bom corpo e volume, madeira bem integrada, taninos redondos, especiarias, termina persistente e cativante.

QUINTA DAS ARCAS
T. +351 224 157 810
info@quintadasarcas.com
www.quintadasarcas.com
/QuintadasArcas



17,5 — € 42,00

QUINTA DA TOURIGA-CHÃ

DOC TINTO 2014

DOURO — 14,5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO BRITO E CUNHA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA**

COR
Rubi com reflexos púrpura, limpo.

AROMA
Rico, intensamente floral com notas frutadas delicadas, especiarias e tosta suave.

SABOR
Bom corpo e volume, envolvente, com bons taninos, frescura cativante, mantém a fruta e o perfil floral, termina prolongado e promissor de longevidade.

JORGE ROSAS, VINHOS
T. +351 279 764 196



17,3 — € 29,90

HOLMINHOS

DOC TINTO RESERVA 2013

DOURO — 13,5% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MONTEIRO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Distinto, com predominantes notas de frutos vermelhos, nuances de frutos de baga, vegetal seco, tosta.

SABOR
Intenso, com bom corpo e volume, taninos firmes mas com as arestas limadas, acidez perfeita, elegante e equilibrado, termina persistente.

QUINTA HOLMINHOS
T. +351 278 511 559
quintaholminhos@sapo.pt
www.holminhos.com
/Holminhos



17,5 — € 13,90

BEYRA SUPERIOR

DOC TINTO 2013

BEIRA INTERIOR — 14% vol.

ENOLOGIA
RUI ROBOREDO MADEIRA

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

COR
Rubi, concentrado, limpo.

AROMA
Exuberante, com notas florais e de frutos pretos envolvidas em tostados, especiarias.

SABOR
Muito bom, complexo, envolvente, com taninos firmes mas aveludados, acidez perfeita, encorpado, com boa madeira, termina persistente e promissor.

RUI ROBOREDO MADEIRA, VINHOS
T. +351 220 160 541

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

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



17,5 QUINTA DO PÔPA HOMENAGEM
DOC TINTO 2011

€ 40,00 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA **LUÍS PATO**

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Exuberante, perfumado, predominantes notas de frutos vermelhos e silvestres, bosque, tostados.

SABOR Com bom corpo e volume, frescura a conferir mais complexidade, taninos firmes e macios, boa fruta, gastronómico, termina prolongado.

QUINTA DO PÔPA
T. +351 915 678 498



17,5 QUINTA DO ATAIDE
DOC TINTO 2014

€ 13,00 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA **CHARLES SYMINGTON E PEDRO CORREIA**

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

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Perfumado, com predominantes notas florais, frutos vermelhos e pretos maduros, especiarias e tosta suave.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, frutado, com frescura cativante, termina muito longo e apelativo.

SYMINGTON FAMILY STATES
T. +351 223 776 577



17 VALLE PRADINHOS
AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA

€ 50,00 50% vol.

ENOLOGIA **RUI CUNHA**

CASTAS **S/INF**

COR Âmbar com intensos reflexos dourados, limpa.

AROMA Suave, distinta, muito elegante e apelativa.

SABOR A madeira de qualidade impõe-se ao conjunto e confere-lhe mais personalidade, espaço para alguma fruta, boa estrutura, redonda, termina persistente e envolvente.

MARIA A. PINTO DE AZEVEDO MASCARENHAS
T. +351 229 352 237



17,3 BUSTO
DOC TINTO RESERVA 2013

€ 35,00 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA **NUNO FELGAR, PEDRO COUTINHO**

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante; intensamente frutado, com destaque para os frutos vermelhos maduros aliados a tosta suave.

SABOR Tem bom corpo e volume, excelente estrutura, frescura a conferir longevidade, taninos redondos mas firmes, frutado, com notas florais, bosque, madeira de qualidade a conferir mais complexidade ao conjunto, termina persistente. Muito bom.

QUINTA DA BARCA
Maria Helena de Sousa Alves
T. +351 963 208 814
geral@quintadabarca.com
www.quintadabarca.com
/quintadabarcadevilamarim

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 DOM PONCIANO
DOC BRANCO 2015

€ 9,50 VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ ANTÓNIO LOURENÇO

CASTAS
ALVARINHO

COR Amarelo palha, límpido.

AROMA Elegante, Intenso em notas tropicais e exóticas, ligeiro floral.

SABOR Distinto, tem bom corpo e volume, a fruta muito bem posicionada aliada a uma frescura sedutora, termina persistente.

RE VINHOS E DERIVADOS
DOM PONCIANO
T. +351 229 475 648
geral@domponciano.com
www.domponciano.com
/DomPoncianoAlvarinho



17 CONDE DE VILLAR
DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA XO

€ 40,00 VINHO VERDE 40% vol.

ENOLOGIA
FERNANDO MACHADO, HENRIQUE LOPES

CASTAS **LOUREIRO, ARINTO E TRAJADURA**

COR Âmbar com intenso tons topázio, limpa.

AROMA Intenso em notas baunilhadas, frutos secos de casca rija, nuances de *pot-pourri*, elegante.

SABOR Álcool discreto e conjunto harmonioso, macia, mantém algumas notas frutadas associadas à madeira bem integrada, deixa um final prolongado.

QUINTA DAS ARCAS
T. +351 224 157 810



17 QUINTA DAS CORRIÇAS
DOC TINTO RESERVA 2011

€ 13,00 TRÁS OS MONTES 14% vol.

ENOLOGIA
LUÍS SAMPAIO ARNALDO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL TINTA AMARELA TINTA RORIZ BASTARDO E TOURIGA FRANCA**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Predominantes em notas de frutos vermelhos e silvestres, madeira exótica, baunilha e especiarias.

SABOR Boa estrutura, bom corpo e volume, frescura cativante, taninos redondos, frutado, com nuances de cacau, termina persistente.

SOC. AGRÍCOLA QUINTA DAS CORRIÇAS
T. +351 278 711 889



17 QUINTA DE LEMOS
DOC TINTO 2011

€ 20,00 DÃO 14% vol.

ENOLOGIA
HUGO CHAVES

CASTAS **TOURIGA-NACIONAL**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Ousado, com predominantes notas de frutos pretos maduros, amoras, a deixar algum floral.

SABOR Fantástico na boca; com boa estrutura, excelente frescura, taninos firmes mas macios, promissor, violetas e notas frutadas aliadas a madeira bem integrada, termina prolongado.

QUINTA DE LEMOS
T. +351 232 951 748

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

BUFFET DO PESCADOR

SEXTA FEIRA SANTA

14 março, 18h30 / 22h00



BUFFET DE PÁSCOA

DOMINGO DE PÁSCOA

16 março, 13h00 / 16h00

26€ por pessoa(bebidas não incluídas)

estacionamento gratuito

MARRIOTT
LISBON

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



17 QUINTA DO PESSEGUEIRO
PORTO VINTAGE 2014

€ 59,00 DOURO 19% vol.

ENOLOGIA
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCESA

COR Rubi concentrado, denso.

AROMA Rico, envolvente, frutado intenso, frutos vermelhos e pretos, flores, balsâmico.

SABOR Untuoso, com taninos aveludados, frescura cativante a fazer adivinhar longevidade, a fruta aliada às notas de madeira, rico, termina persistente e cativante.

QUINTA DO PESSEGUEIRO
DOMAINES ROGER ZANNIER
T. +351 254 422 081
quintadopessegueiro@zannier.com
www.quintadopessegueiro.com
Quinta do Pessegueiro



17 QUINTA DAS CORRIÇAS
DOC TINTO COLHEITA SELECCIONADA 2015

€ 8,50 TRÁS OS MONTES 15% vol.

ENOLOGIA
LUÍS SAMPAIO ARNALDO

CASTAS **TINTA AMARELA**

COR Rubi escuro, limpo.

AROMA Frutado, com predominantes notas de mirtilos, framboesas, groselhas, toque especiado.

SABOR Equilibrado, com boa frescura, taninos macios, bom corpo e volume, fruta e madeira bem integrados, termina persistente.

SOC. AGRÍCOLA QUINTA DAS CORRIÇAS
T. +351 278 711 889



17 CRUZ VELHA
DOC TINTO RESERVA 2014

€ 9,00 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
LUÍS RODRIGUES

CASTAS **TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA E TINTO CÃO**

COR Rubi, limpo.

AROMA Intensamente frutado, com notas resultantes do estágio em madeira, elegante.

SABOR Boa estrutura, equilibrado, com taninos firmes mas aveludados, frescura cativante, madeira bem integrada, final prolongado e guloso.

PAULO JORGE MADUREIRA LEAL
T. +351 917 696 731



17 ROCIM
REG TINTO RESERVA 2014

€ 13,45 ALENTEJO 15% vol.

ENOLOGIA
CATARINA VIEIRA, PEDRO RIBEIRO

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso, com predominantes notas de frutos pretos, mirtilos, ameixas, cerejas, tostados suaves e especiarias.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos ricos, frescura correta, frutado, deixa um final persistente e especiado.

ROCIM
T. +351 284 415 180

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 VALLE MADRUGA

DOC BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015

€ 7,30 | TRÁS OS MONTES | 13,5% vol.

ENOLOGIA
LUIS SAMPAIO ARNALDO E TIAGO MARTINS RIBEIRO

CASTAS
GOUVEIO, MALVASIA FINA E FERNÃO PIRES

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, brilhante.

AROMA Perfumado, intenso em notas de frutos de pomar frescos, alperce, nêspera, maçã, ligeiro floral.

SABOR Elegante, equilibrado e envolvente, mantém o perfil aromático associado a uma frescura cativante, bom corpo e volume, termina com sabor prolongado.

QUINTA VALLE MADRUGA
T. +351 933 340 312
Tiago.ribeiro@erta-sa.pt
www.erta-sa.pt
/quintavallemadruga



17 QUINTA DA ALORNA

DOC TINTO 2014

€ 3,99 | TEJO | 13% vol.

ENOLOGIA
MARTTA REIS SIMÕES

CASTAS
SYRAH, CASTELÃO, TINTA RORIZ, ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso, perfumado, com predominantes notas de fruta madura, com destaque para frutos vermelhos associados a especiarias.

SABOR Bom corpo e volume, macio, fresco, frutado, com ligeiras notas de chocolate, elegante e equilibrado, deixa um final persistente.

QUINTA DA ALORNA VINHOS
T. +351 243 570 700
geral@alorna.pt
www.alorna.pt
/QtaAlorna

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 ANDREZA CODEGA DO LARINHO

DOC BRANCO 2016

€ 5,65 DOURO 12% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA, JOÃO SILVA E SOUSA

CASTAS
CODEGA DO LARINHO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Com predominantes notas frutadas, em especial destaque citrinos, é distinto e fresco.

SABOR Envolvente, tem bom corpo e volume, acidez perfeita, boa fruta, deixa um final persistente e ousado.

WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
www.winesandwinemakers.pt
/LuaCheiaEmVinhasVelhas



16,5 HUMANITAS

REG TINTO RESERVA 2014

€ 15,50 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA
PEDRO BAPTISTA

CASTAS **SYRAH**

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos, aromas derivados do estágio em madeira.

SABOR Harmonioso, com boa acidez, taninos redondos, boa ruta, madeira bem integrada, termina persistente e apelativo.

VINHA DAS VIRTUDES
T. +351 266 070 010



16,5 QUINTA DAS CORRIÇAS

DOC TINTO RESERVA 2013

€ 10,50 TRÁS OS MONTES 13,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS SAMPAIO ARNALDO

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

COR Rubi com ligeiros tons acastanhados, limpo.

AROMA A sugerir (boa) evolução, com notas de grãos torrados, tostados, baunilha, fruta madura.

SABOR Taninos aveludados, boa frescura, bom corpo, a madeira a mostra-se mais mas com elegância, termina longo e harmonioso.

SOC. AGRÍCOLA QUINTA DAS CORRIÇAS
T. +351 278 711 889



16,5 CÔTO DE MAMOELAS

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2014

€ 14,00 VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
ABEL CODESSO

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo, brilhante, bolha fina e persistente.
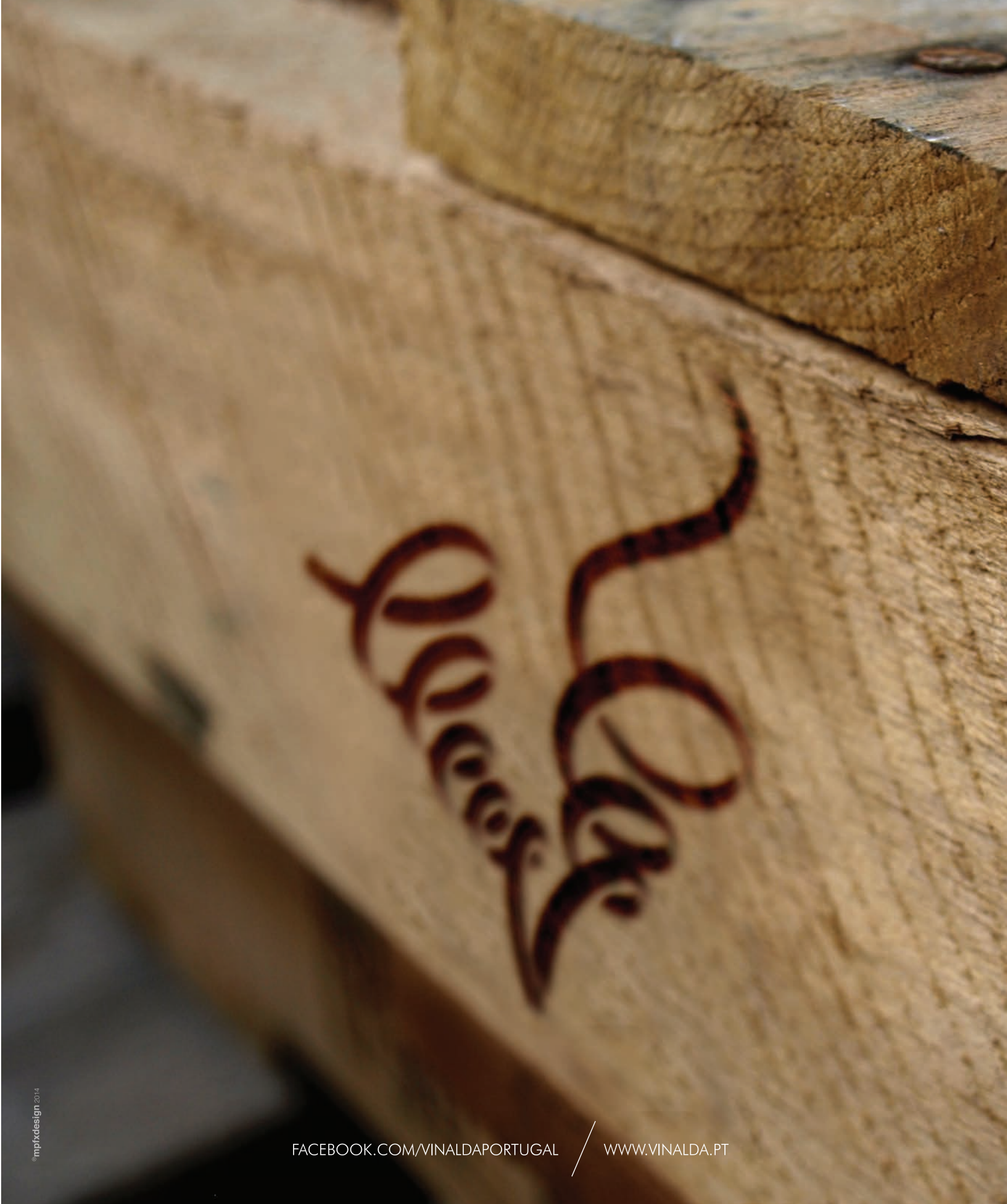
AROMA Intenso em notas de pastelaria fina, biscoito, frutos secos, fresco.

SABOR Envolvente, tem bom corpo e volume, frescura em grande plano, muito gastronómico, fruta mais evidente, termina persistente e apelativo.

PROVAM
T. +351 251 534 207

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



FACEBOOK.COM/VINALDAPORTUGAL / WWW.VINALDA.PT

©mpfxdesign 2014



16,8 QUINTA VALLE MADRUGA

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 7,90 TRÁS OS MONTES 14% vol.

ENOLOGIA
LUIS SAMPAIO ARNALDO
E TIAGO MARTINS RIBEIRO

CASTAS
GOUVEIO, MALVASIA FINA

COR Amarelo citrino com laivos esverdeados, limpo.

AROMA Envolvente, seduz pelas notas meladas resultantes do estágio, ligeiro tropical, flores secas e tosta suave.

SABOR Tem bom corpo e volume, seduz pela frescura em grande plano, frutado, a madeira bem integrada, harmonioso, termina persistente e apelativo.

QUINTA VALLE MADRUGA
T. +351 933 340 312
Tiago.ribeiro@erta-sa.pt
www.erta-sa.pt
/quintavallemadruga



17 PÔPA VV

DOC TINTO 2013

€ 25,00 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS PATO

CASTAS **VINHAS VELHAS**

COR Rubi, limpo.

AROMA Balsâmico, fresco, floral, com notas de frutos pretos.

SABOR Excelente estrutura, bons taninos, frescura cativante, notas evidentes de ameixa aliadas a madeira suave, deixa um final prolongado e promissor.

QUINTA DO PÔPA
T. +351 915 678 498



16,5 QUINTA DE S. FRANCISCO

REG COLHEITA TARDIA 2010

€ 18,00 LISBOA 12% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

CASTAS **SAUVIGNON BLANC E FERNÃO PIRES**

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.

COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL
T. +351 262 609 190



16,5 LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

DOC TINTO 2015

€ 4,50 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA, JOÃO SILVA E SOUSA

CASTAS **VINHAS VELHAS**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Frutado intenso, elegante, revela dominantes notas de frutos vermelhos e pretos, especialmente amoras.

SABOR Bons taninos, vivo, muito prazeroso, frutado, equilibrado, deixa um final longo.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
T. +351 251 534 207

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 ALTAS QUINTAS
REG BRANCO RESERVA 2014

€ 15,99 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA
JOÃO LOURENÇO

CASTAS **VERDELHO E ARINTO**

COR Amarelo citrino, límpido.

AROMA Elegante, com distintas notas de frutos tropicais e de polpa branca, fresco, mineral.

SABOR Balsâmico, tem bom corpo e volume, boa fruta bem associada a notas tostadas suaves, termina longo e cativante.

ALTAS QUINTAS
T. +351 245 328 040



16 € 6,99
VIDIGUEIRA SYRAH

DOC TINTO 2015

ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA
LUÍS LEÃO

CASTAS
SYRAH

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Harmonioso, com delicadas notas frutadas, a sugerir amoras, ameixas pretas e um sedutor toque de cacau.

SABOR
Bom corpo e volume, taninos sedosos, boa frescura, mantém a fruta envolvida em notas de madeira bem equilibrada, termina longo e apelativo.

ADEGA COOP. DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO, CRL
T. +351 284 437 240
geral@adegavidigueira.pt
www.adegavidigueira.pt
/AdegaCooperativadeVidigueira



16,5 HERDADE ESPIRRA VINHAS VELHAS
DOC TINTO RESERVA 2013

€ 12,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

ENOLOGIA
RUI REGUINGA

CASTAS
CASTELÃO

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Envolvente, seduz pelas notas meladas resultantes do estágio, ligeiro tropical, flores secas e tosta suave.

SABOR Tem bom corpo e volume, seduz pela frescura em grande plano, frutado, a madeira bem integrada, harmonioso, termina persistente e apelativo.

SOCIEDADE VINHOS HERDADE DE ESPIRRA
T. +351 265 898 787
M. +351 964 171 316
vinhos.herdade.espirra@thenavigatorcompany.com
www.espirra-wine.com
/VinhosDeEspirra
/vinho.espirra

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 VIDIGUEIRA ALICANTE BOUSCHET

DOC TINTO 2015

€ 6,99 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS LEÃO

CASTAS
ALICANTE BOUSCHET

COR: Rubi intenso, concentrado, limpo.

AROMA: Intenso em notas de ameixa preta, compota, mirtilos, amoras, cacau, tostados e fumados.

SABOR: Bom corpo e volume, bons taninos, fresco, frutado, com madeira bem integrada, termina persistente e harmonioso.

ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO, CRL
T. +351 284 437 240
geral@adegavidigueira.pt
www.adegavidigueira.pt
/AdegaCooperativadeVidigueira



16,5 QUINTA DO PESSEGUEIRO

DOC TINTO 2014

€ 22,00 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, VINHAS VELHAS**

COR: Rubi concentrado, limpo.

AROMA: Muito elegante, com boa fruta, mineral, fresco, balsâmico.

SABOR: Taninos aveludados, vivo e fresco, com bom corpo e volume, frutado, harmonioso, termina persistente.

QUINTA DO PESSEGUEIRO
T. +351 254 422 081



16 € 7,00

FAMILIA DA FRANCA DE NUNO FR

REG TINTO SELECTION 2014

LISBOA 13% vol.

ENOLOGIA
DIOGO SEPÚLVERA, HERMANO VELOSO

CASTAS
CASTELÃO, TINTA RORIZ, SYRAH, TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Revela-se frutado no nariz, com destaque para frutos vermelhos e de baga, equilibrado.

SABOR
Bons taninos, frescura cativante, boa fruta, equilibrado, termina longo.

VINHOS DA FRANCA
T. +351 933 012 499
nuno.vinhosdafranca@gmail.com
www.vinhosdafranca.com
Vinhos da Franca

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 SERRAS DE GRÂNDOLA CEPAS CINQUENTENÁRIAS

REG TINTO 2015

€ 9,50 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.

ENOLOGIA
JACINTA SOBRAL

CASTAS **CASTELÃO, BAGA, CAMARATE, BASTARDO**

COR Rubi, limpo.

AROMA Distintos, com delicadas notas frutadas, balsâmico, com tostados suaves.

SABOR Taninos aveludados, acidez correta, tem a fruta madura bem integrada com as notas resultantes do estágio em madeira, bom coro e volume, deixa um final persistente.

A SERENADA ENOTURISMO
T. +351 269 498 014



16,5 € 10,00

FAMILIA DA FRANCA DE NUNO FR

REG TINTO PREMIUM 2010

LISBOA 14,5% vol.

ENOLOGIA
DIOGO SEPÚLVERA, HERMANO VELOSO

CASTAS
TINTA RORIZ, SYRAH, CALADOC

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Revela notas distintas de frutos pretos e frutos do bosque, tosta suave.

SABOR
Bom corpo e volume, taninos macios e firmes, boa acidez, fruta em harmonia com a tosta, muito bom, termina persistente.

VINHOS DA FRANCA
T. +351 933 012 499
nuno.vinhosdafranca@gmail.com
www.vinhosdafranca.com
Vinhos da Franca



16,5 BUSTO TOURIGA NACIONAL

DOC TINTO RESERVA 2013

€ 50,00 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
NUNO FELGAR, PEDRO COUTINHO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Elegante, com evidentes notas de frutos vermelhos, nuances florais e especiarias.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos aveludados, acidez a conferir frescura e complexidade, compota de morangos, notas de cereja preta, flores do bosque, esteva, madeira bem integrada no conjunto, termina longo e harmonioso.

QUINTA DA BARCA
Maria Helena de Sousa Alves
T. +351 963 208 814
geral@quintadabarca.com
www.quintadabarca.com
/quintadabarcadevilamarim

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 **€ 6,99**

VIDIGUEIRA TOURIGA NACIONAL

DOC TINTO 2015

ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS LEÃO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Harmonioso, com evidentes notas frutadas, fruta vermelha em destaque, associadas a notas florais.

SABOR
Envolvente, muito equilibrado, com taninos aveludados, frescura agradável, tudo muito polido e pronto a beber com prazer, deixa um final de boca longo e apelativo.

ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO, CRL
T. +351 284 437 240
geral@adegavidigueira.pt
www.adegavidigueira.pt
/AdegaCooperativadeVidigueira



16,5 **CAVALO BRAVO PREMIUM**
REG TINTO 2015

€ 9,99 TEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA E VERA MOREIRA

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

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Harmonioso, com elegantes notas frutadas, a sugerir frutos vermelhos, morangos, groselhas, framboesas, suave tosta.

SABOR Taninos macios, frescura cativante a conferir potencial gastronómico, mantém a fruta, deixa um final longo e ligeiramente especiado.

PARRAS WINES
T. +351 262 503 260



16 **€ 4,20**

VIGNO

DOC TINTO 2014

DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
BERNARDO CUNHA

CASTAS
JAEN, TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Harmonioso, com cativantes notas de frutos vermelhos e flores.

SABOR
Redondo, equilibrado, mantém a fruta, revela notas tostadas suaves, especiarias, tudo muito delicado e elegante, termina longo.

FREIRE LOBO
T. +351 919 103 877
flobo.wines@gmail.com
/Freirelobowines



16,5 **LIBERALITAS**
REG ROSÉ 2015

€ 8,50 ALENTEJO 13% vol.

ENOLOGIA
PEDRO BATISTA

CASTAS **SYRAH E TOURIGA NACIONAL**

COR Rosado com tons salmão, brilhante.

AROMA Morangos e cerejas em destaque, fresco, suaves notas de flores secas. Distinto.

SABOR Tem bom corpo e volume, acidez equilibrada, boa fruta, deixa uma sensação de agradável prazer no final de boca.

VINHA DAS VIRTUDES
T. +351 266 070 010

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



Tudo o que precisa para o seu evento está aqui.

Everything you need for your event is here.

Qualidade e excelência não se compram, mas alugam-se.

Colocamos à sua disposição stocks amplos de artigos para apoio à restauração - loiças, cristais, talheres e mobiliários - em linhas de gama alta de marcas de grande prestígio. Em cada situação colaboramos consigo na escolha dos artigos mais adequados e na solução mais apropriada para o seu evento.

Quality and Excellence for hire.

With many years of experience, our team can provide all the assistance you require. We know that supplying world-leading trusted brands is important for our customers and providing you with the right type of tableware, glassware, cutlery and furniture is a key element of any sucessful event.

ALUG'AQUI

Dispomos de Delegações em / *We are at*
Lisboa, Porto, Alentejo, Algarve e Madeira
Saiba mais em / *More information at*
www.aaqui.com



16 — € 4,50

FERNÃO DE MAGALHÃES

DOC MOSCATEL DO DOURO

DOURO — 17% vol.

ENOLOGIA
CELESTE MARQUES

CASTAS
MOSCATEL GALEGO BRANCO

COR
Âmbar, límpido.

AROMA
Jovem, fresco, com notas de frutos secos, caramelo e ligeiro floral.

SABOR
Untuoso, envolvente, com grande equilíbrio entre a doçura e a acidez, bastante versátil, para beber com prazer, termina persistente e saboroso.

ADEGA COOPERATIVA DE SABROSA
T. +351 259 939 177
adega.sabrosa@gmail.com
www.sabrosa.pt
/adegacoopsabrosa



16 — QUINTA VALLE MADRUGA

DOC BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015

€ 7,01 — TRÁS OS MONTES — 13,5% vol.

ENOLOGIA
LUIS SAMPAIO ARNALDO E TIAGO MARTINS RIBEIRO

CASTAS **GOUVEIO**

COR
Amarelo citrino, límpido.

AROMA
Harmonioso, com evidentes notas de flores amarelas e brancas, frutos de pomar, pêssego.

SABOR
Conjunto equilibrado, mantém o perfil frutado, boa acidez, vivo e jovem, termina persistente.

QUINTA VALLE MADRUGA
T. +351 933 340 312



15,5 — € 3,50

FERNÃO DE MAGALHÃES

DOC BRANCO 2015

DOURO — 13,0% vol.

ENOLOGIA
CELESTE MARQUES

CASTAS
GOUVEIO, VIOSINHO, RABIGATO, FERNÃO PIRES

COR
Amarelo citrino, brilhante.

AROMA
Delicado e harmonioso, com evidentes notas florais, nuances de frutos citrinos frescos.

SABOR
Saboroso, equilibrado, citrino, tem bom corpo e volume, termina longo harmonioso.

ADEGA COOPERATIVA DE SABROSA
T. +351 259 939 177
adega.sabrosa@gmail.com
www.sabrosa.pt
/adegacoopsabrosa



16,5 — LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 8,15 — DOURO — 13,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA, JOÃO SILVA E SOUSA

CASTAS **VINHAS VELHAS E VIOSINHO**

COR
Amarelo citrino, límpido.

AROMA
Fresco, mineral, com boas notas frutadas, harmonioso e cativante.

SABOR
Equilibrado, apresenta boa estrutura, excelente para acompanhar gastronomia mais requintada, tem frescura, bom corpo e volume e deixa um final de boca prolongado.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
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

Outros vinhos provados

16,00-17,50 MUITO BOM, RICO E ELEGANTE, PARA DESFRUTAR EM PLENO.	
16,5	SCORPIO LISBOA ESPUMANTE BRUTO NATURAL 2013
16,5	L'AND VINEYARDS REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2011
16,5	MONTE DO PINTOR ALENTEJO TINTO RESERVA 2014
16,5	HERDADE DO PERDIGÃO IGP ALENTEJO ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2015
16,5	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJO TINTO 2013
16,5	QUINTA DAS ARCAS DOC VINHO VERDE TINTO ESCOLHA VINHÃO 2014
16,5	QUINTA DOS TERMOS TALHÃO DA SERRA DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA RUFETE 2014
16,5	GRANDES QUINTAS DOC DOURO TINTO COLHEITA 2014
16,5	IN AMOR ATO REG ALENTEJO TINTO 2015
16,5	QUINTAS DE SIRLYN DOC DÃO TINTO RESERVA 2013
16,5	PÔPA BLACK EDITION DOC DOURO TINTO VINHAS VELHAS 2014
16,5	FLOR DE SANTAR DOC DÃO TINTO 2015
16,5	ÁGUIA MOURA EM VINHA VELHAS DOC DOURO TINTO RESERVA 2014
16,5	ALABASTRO REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2014
16,5	QUINTO DO ELEMENTO DOC TEJO TINTO RESERVA SYRAH 2013
16,5	VINHAS DA IRA REG ALENTEJO TINTO 2011
16,5	RP LBV PORTO DOURO LBV 2012
16,5	POMBAL DO VESUVIO DOC DOURO TINTO 2015
16,5	QUINTA DOS LAGARES DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
16,5	FALCOARIA DOC TEJO TINTO 2013
16,5	QUINTA DA GARRIDA DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2016
16,5	CASTELLO D'ALBA LIMITED EDITION DOC DOURO TINTO 2013
16,5	H.O. DOC DOURO TINTO RESERVA VINHAS VELHAS 2014
16,5	SOALHEIRO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2016
16,5	SOALHEIRO OPPACO REG MINHO TINTO VINHÃO E ALVARINHO 2014
16,5	QUINTA DE PONTE PEDRINHA DOC DÃO TINTO 2014
16,5	QUINTA DO BARRADAS REG ALGARVE TINTO RESERVA SYRAH 2014
16,5	ALTANO DOC DOURO TINTO RESERVA 2014
16,5	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2016
16,5	MUNDUS REG LISBOA TINTO RESERVA 2012
16,5	MARQUÊS DOS VALES GRACE VINEYARDS REG ALGARVE TINTO 2010
16,5	OBOÉ DOC DOURO BRANCO RESERVA 2015
16,5	AGENDA DOC DÃO TINTO 2015
16,5	VINHA DA AVÓ DOC DOURO TINTO 2014
16,5	QUINTA DOS PEREIRINHAS DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA ALVARINHO 2015
16,3	CASTELLO D'ALBA VINHAS VELHAS DOC DOURO BRANCO 2015
16,3	FAGOTE DOC DOURO TINTO RESERVA 2014
16	VARZEA DO MINHO DOC VINHO VERDE BRANCO 2015
16	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA
16	MULA VELHA SIGNATURE REG LISBOA TINTO 2015
16	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE ROSÉ ESPADEIRO
16	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ROSÉ ESPADEIRO
16	QUINTA DO COUQUINHO DOC DOURO TINTO 2014
16	QUINTA DAS CORRIÇAS DOC TRÁS OS MONTES BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015
16	PESSEGUEIRO ALUZÉ DOC DOURO TINTO 2012
16	MARQUÊS DOS VALES DUO REG ALGARVE TINTO 2014
16	MARQUÊS DOS VALES GRACE VINEYARDS REG ALGARVE BRANCO 2015
16	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DOC TEJO BRANCO 2016
16	HERDADE DA COMPORTA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2013
16	CASALINHO DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2015
16	HERDADE DE SÃO MIGUEL REG ALENTEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2016
16	BEYRA DOC BEIRA INTERIOR TINTO 2015
16	QUINTA DE FAFIDE DOC DOURO TINTO (12 BARRELS) 2014
16	ESPÍRITO DO CÔA DOC DOURO TINTO 2015
16	MONTE DO DESESPERO DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2014
16	H.O. ACHADO DOC DOURO TINTO 2013
16	FAGOTE DOC DOURO BRANCO RESERVA 2015
16	ARROJO DOC DOURO TINTO 2015
16	M & M GOLD EDITION IGP BEIRA ATLÂNTICO ESPUMANTE ROSÉ BRUTO
16	DEU-LA-DEU DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA ALVARINHO 2015
16	MINGORRA REG ALENTEJO BRANCO 2016
16	IN AMOR ATO REG ALENTEJO BRANCO 2015
16	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS DOC DOURO BRANCO VINHAS VELHAS 2016
16	PÔPA BLACK EDITION DOC DOURO BRANCO VINHAS VELHAS 2015
16	ALENTO REG ALENTEJO BRANCO 2016
16	DOM DIOGO REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2016
16	QUINTA DA RAZA DOC VINHO VERDE BRANCO 2016
16	QUINTA DA PEDRA ESCRITA REG DURIENSE BRANCO 2015
16	ADEGA COOP. PONTA DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2016
16	MUNDUS REG LISBOA BRANCO COLHEITA SELECIONADA UNOAKED 2015
16	TAPADA DOS MONGES DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2016
16	QUINTA DAS ARCAS DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA TRAJADURA 2015
16	ADEGA COOP. PONTA DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA LOUREIRO 2016
16	ESTREIA DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA ALVARINHO 2015
16	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS DOC DOURO ROSÉ VINHAS VELHAS 2016
16	QUINTA DE PONTE PEDRINHA DOC DÃO TINTO TOURIGA-NACIONAL 2014
16	PORTA VELHA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2015
16	CONVENTUAL REG ALENTEJO TINTO 2014
16	DOUDÃO DOC DOURO TINTO 2011
16	H.O. DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2014
16	OBOÉ SUPERIOR DOC DOURO TINTO 2014
16	MUNDUS REG LISBOA TINTO ESCOLHA 2012
16	QUINTA DO ESTANHO DOC DOURO TINTO RESERVA 2011
16	CASTELLO D'ALBA DOC DOURO TINTO RESERVA 2015
16	ABREU CALLADO DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2013
16	CASAS DEL BOSQUE CHILE - VALLE DE RAPEL TINTO RESERVA VINHAS VELHAS CARMÉNÈRE 2015
16	HERDADE ESPIRRA DOC PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO CASTELÃO 2010
16	HOLMINHOS DOC DOURO TINTO 2012
16	QUINTA DAS PEREIRINHAS DOC VINHO VERDE BRANCO SUPERIOR ALVARINHO 2015
16	FORAL DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA ALVARINHO 2015
16	SERICAIA REG ALENTEJO BRANCO 2015

14,00-15,90 BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.	
15,8	CASTAS DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2014
15,8	FORAL DOC DOURO TINTO 2015
15,8	PERIQUITA ANTÓNIO ZAMBUJO REG PENINSULA DE SETUBAL TINTO 2014
15,8	ALENTO REG ALENTEJO ROSÉ 2016
15,8	QUINTA DA RAZA DOC VINHO VERDE BRANCO 2015
15,8	DOM DIOGO DOC VINHO VERDE ROSÉ PADEIRO 2016
15,8	FRAGULHO DOC DOURO TINTO 2013
15,8	PEDRA CANCELA DOC DÃO BRANCO SELEÇÃO DO ENOLOGO 2016
15,8	FAFIDE DOC DOURO TINTO 2015
15,8	H.O. DOC DOURO TINTO SOUSÃO 2014
15,8	CRESCENDO REG ALENTEJO BRANCO 2016
15,8	SERRAS DE GRÂNDOLA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2016
15,8	BEYRA DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA 2015
15,8	QUINTA DO SAGRADO PORTO DOURO FINE RUBY
15,8	FALCOARIA DOC TEJO BRANCO FERNÃO PIRES 2015
15,8	VALE DA CALADA REG ALENTEJO BRANCO 2016
15,8	MONTE DO PINTOR ESPUMANTE BRANCO BRUTO
15,5	DEU-LA-DEU DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2015
15,5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2016
15,5	CABRITA REG ALGARVE TINTO 2015
15,5	VINHAS DA COMPORTA REG TINTO 2015
15,5	C CEREJEIRAS REG LISBOA BRANCO 2016
15,5	HERDADE DE SÃO MIGUEL REG ALENTEJO ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2016
15,5	ARGILLA REG ALENTEJO TINTO 2015
15,5	JORNAS DOC ALENTEJO BRANCO 2015
15,5	JORNAS DOC ALENTEJO TINTO 2014
15,5	.COM PREMIUM REG ALENTEJO BRANCO 2016
15,5	ADEGA COOP. DE VALE DE CAMBRA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2015
15,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJO BRANCO 2016
15,5	VINHA DA AVÓ DOC DOURO BRANCO 2015
15,5	QUINTA DO ESTANHO DOC DOURO 2015
15,5	QUINTA DA BARREIRA REG LISBOA BRANCO 2013
15,5	TALHA DE ARGILLA REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,5	CAMOLAS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO MOSCATEL GRAÚDO 2016
15,5	ESTREIA DOC VINHO VERDE ROSÉ 2016
15,5	MINGORRA BLACK REG ALENTEJO TINTO PETIT VERDOT 2013
15,5	QUINTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS OS MONTES TINTO 2015
15,5	CABRITA NATIVE GRAPES REG ALGARVE TINTO NEGRA MOLE 2015
15,5	TALHA DE ARGILLA REG ALENTEJO TINTO 2015
15,5	H.O. DOC DOURO TINTO 2014
15,5	TAPADA DOS MONGES DOC VINHO VERDE TINTO ESCOLHA 2016
15,5	QUINTA DO CASAL BRANCO DOC TEJO TINTO 2015
15	ADEGA COOP. DE VALE DE CAMBRA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2016
15	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO
15	VIA LATINA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2015
15	VILARES REG ALENTEJO BRANCO ANTÃO VAZ, ARINTO. 2016
15	HERDADE DAS ALBERNOAS REG ALENTEJO BRANCO 2016
15	MEIA PIPA REG PENINSULA DE SETUBAL TINTO PRIVATE SELLECTION 2014
15	QUINTA DOS TERMOS SELEÇÃO DOC BEIRA INTERIOR TINTO 2014
15	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DOC TEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2016
15	DIZEM QUE É TINTO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO COLHEITA SELECIONADA 2015
15	AQ REG ALENTEJO BRANCO 2015
15	AQ REG ALENTEJO TINTO 2014
15	ADEGA COOP. DE VALE DE CAMBRA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2015
15	ADEGA PONTA DA BARCA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRUTO LOUREIRO
15	ESTREIA VINHO VERDE ESPUMANTE MEIO-SECO LOUREIRO
15	ARCA NOVA DOC VINHO VERDE BRANCO 2016
15	CASAS DEL BOSQUE CHILE - DO CASABLANCA VALLEY BRANCO SAUVIGNON BLANC 2016
15	C CABRITA REG ALGARVE BRANCO RESERVA 2015
15	ADEGA PONTA DA BARCA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE TINTO VINHÃO
15	QUINTAS DE SIRLYN DOC DÃO TINTO 2013
15	QUINTA DO BARRADAS REG ALGARVE TINTO SELEÇÃO 2014
15	TERRA DE LOBOS DOC TEJO ROSÉ 2016
14,8	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO ROSÉ
14,8	ROMÃ DOC ALENTEJO ROSÉ 2015
14,5	SERRAS DE AZEITÃO REG PENINSULA DE SETUBAL ROSÉ 2016
14,5	CASABEL REG LISBOA BRANCO 2016
14,3	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO SECO
14	ADEGA COOP. DE VALE DE CAMBRA DOC VINHO VERDE ROSÉ ESCOLHA 2016
14	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO SECO
14	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO
14	VIA LATINA DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2016
14	JP AZEITÃO REG PENINSULA DE SETUBAL ROSÉ 2016
14	JP AZEITÃO REG PENINSULA DE SETUBAL BRANCO 2016
14	OCULTO REG TEJO ESPUMANTE EXTRA BRUTO 2015
14	CONVENTUAL REG ALENTEJO BRANCO 2015
14	ESTREIA DOC VINHO VERDE TINTO GRANDE ESCOLHA VINHÃO 2016
14	ADEGA COOP. PONTA DA BARCA DOC VINHO VERDE TINTO SUPERIOR VINHÃO 2016
13,5	ARGILLA REG ALENTEJO BRANCO 2014

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



PRÉMIOS ESPECIAIS

★ 10 ANOS ★

> texto **João Pereira Santos, Manuel Baiôa e Maria Helena Duarte** > fotografias **Carlos Figueiredo e Sérgio Sacoto**

O Casino Figueira encheu-se de requinte e glamour para a grande noite de consagração dos 22 galardoados com o 'Prémio Especial Paixão Pelo Vinho' e para as 47 distinções 'Paixão Pelo Vinho Excelência' entregues pelo Secretário de Estado da Agricultura e da Alimentação.
Foi uma noite de Gala inesquecível e emocionante!

AMORIM
LUSO IMPRESS Grupo Claret
S.PELLEGRINO SPARKLING NATURAL MINERAL WATER
blue VISION eventos-comunicação-rh
SCHOTT ZWIESEL
SAI Qualidade & Inovação em Enologia
HERDADE DO FREIXO Established 1808

No dia 14 de janeiro, a revista Paixão Pelo Vinho, reuniu no Casino Figueira, empresas e profissionais dos sectores do vinho, da gastronomia e do turismo, para consagrar os melhores de Portugal, celebrando também o 10º Aniversário desta publicação.

A cerimónia contou com a presença e intervenção do senhor Secretário de Estado da Agricultura e da Alimentação, Dr. Luís Medeiros Vieira, que também entregou 47 distinções "Paixão Pelo Vinho Excelência" aos vinhos melhor classificados em prova cega, em 2016.

Na cerimónia foram atribuídos os tão aguardados troféus de 20 categorias galardoadas com o "Prémio Especial Paixão Pelo Vinho".

A Gala Paixão Pelo Vinho começou às 19H00 com o cocktail Baga@Bairrada, espumantes de prestígio nascidos na Região que recebeu o evento. O Casino Figueira surpreendeu os convivas com uma demonstração de Roleta e Black Jack. Rapidamente a sala se encheu num verdadeiro desfile de glamour e alegria. Brindes, fotografias, encontros e reencontros... Adivinhava-se uma noite inesquecível!

O Salão Nobre do Casino Figueira estava iluminado pelo requinte. Com a capacidade esgotada, as 300 pessoas que assistiram à Gala Paixão Pelo Vinho puderam provar mais de 100 referências de vinhos *premium* portugueses, entre tranquilos, generosos, espumantes e aguardentes. Muito elogiada foi a escolha musical da noite: música e a *after party* estiveram asseguradas pelo projeto 'SaxChique' do *Live-Act* SanSax e do DJ Pedro Monchique, onde a subtileza musical do DJ se fundiu com o glamour do saxofone numa simbiose perfeita.

Em noite de emoções, também os fundadores da revista Paixão Pelo Vinho foram reconhecidos e homenageados: Gabriela Canossa (enóloga), Jorge Sousa Pinto (enólogo), José Silva (crítico de vinhos e gastronomia) e Maria Helena Duarte (jornalista especializada em vinhos), que é a diretora da revista desde a primeira edição, tendo nesta noite garantido que "criar uma revista de qualidade movida pela paixão e sem grande estrutura financeira foi muito ousado e só possível pelo grandioso apoio dos profissionais que a ela se juntaram".

A revista Paixão pelo Vinho foi alvo de uma grande renovação em 2014. É agora editada pela PurpleSummer Media & Events e conta atualmente com 20 colaboradores, liderados por Maria Helena Duarte (fundadora e diretora) e André Magalhães (Diretor Adjunto).

Nesta noite de consagração dos melhores de Portugal, e aproveitando a presença de tantas empresas, profissionais e entidades, Maria Helena destacou: "Estamos a contar com todos para alimentar a nossa paixão, comunicar diretamente com os consumidores é a nossa prioridade, para podermos, juntos, fazer crescer a economia, promover Portugal e fomentar o consumo de vinhos, produtos portugueses e serviços associados, como o turismo". Foi também o mote para a apresentação de uma nova ferramenta de comunicação: www.paixaopelovinho.pt, o novo sitio na internet, desenvolvido pela Digital Terroirs para a revista.

Em destaque estiveram todos os galardoados com os 'Prémios Especiais Paixão Pelo Vinho'. A noite era deles! Pela primeira vez em Portugal foram premiadas as categorias: 'Blogger de Vinhos' e 'Crítica de Vinhos'. Prémios que reconhecem o valor de enófilos, jornalistas e críticos especializados, que tanto fazem pela promoção dos vinhos portugueses, da gastronomia, produtos de *terroir* e turismo. Também em destaque estiveram os grandes vencedores da categoria especial com o nome da revista 'Paixão Pelo Vinho': Leonor Freitas e António Saramago. Este 'Prémio Especial' homenageou duas personalidades de valor incontornável no panorama nacional e internacional de vinhos, pelas suas vidas e carreiras, pela grande entrega e dedicação e, claro, pela sua grande paixão!

Os troféus 'Paixão Pelo Vinho' foram desenhados por Teresa Vaz, inspirados no mundo dos vinhos, com a utilização de cortiça e aço inoxidável, contemplando em cima um anel giratório que envolve o coração, símbolo da revista, e simboliza a vida, a união e o movimento rumo ao sucesso futuro. Os troféus 'Paixão Pelo Vinho' foram produzidos com o apoio da Amorim & Irmãos.

PRÉMIOS ESPECIAIS PAIXÃO PELO VINHO

Adega Cooperativa
Adega de Cantanhede

Arquitetura
Herdade do Freixo

Blogger De Vinhos
Luís Gradíssimo - Blog Avinhar

Crítica de Vinhos
Maria João de Almeida

Cozinheiro Geração XXI
José Avillez e Ricardo Costa

Cozinheiro De Mérito
Rui Paula

Enólogo de Vinhos Generosos
João Nicolau de Almeida

Enóloga de Mérito
Sandra Tavares da Silva

Enólogo Geração XXI
António Maçanita

Enólogo de Mérito
Osvaldo Amado

Enoturismo com Dormida
Monverde - Wine Experience Hotel

Escanção
João Chambel

Produtor de Vinhos Espumantes
Caves Transmontanas - Vértice

Produtor de Vinhos Generosos
Blandy's - Madeira Wine Company

Produtor Geração XXI
Lua Cheia em Vinhas Velhas

Produtor de Mérito
Aveleda

Região Vitivinícola
Alentejo

Viticultura
Real Companhia Velha

Inovação e Desenvolvimento
Amorim & Irmãos

Paixão Pelo Vinho
Leonor Freitas e António Saramago

ADEGA DE FAVAIOS DESDE 1952 · DIGITAL TERROIRS · Quinta dos Abibes · casino figueira · BAIRRADA NO SENTIDO DOS SENTIDOS · COSVALINOX · XA XISTO AZUL




Paixão
VINHO


Paixão
VINHO




Paixão
VINHO


Paixão
VINHO


Paixão VINHO
DIPLOMA






Paixão VINHO
AMORIM


DIPLOMA


Paixão VINHO


Paixão VINHO





19 **ADEGA VELHA**

DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA 30 ANOS

€ 99,99 VINHO VERDE 40% vol.

ENÓLOGO
MANUEL SOARES

CASTAS **VINHÃO, AZAL TINTO, BORRAÇAL, ESPADEIRO.**

COR Topázio intenso com reflexos acastanhados e esverdeados, aspecto brilhante.

AROMA Grandiosa! Com notas de fumo, queimados, bem conjugados com a madeira, especiarias, baunilha, ervas aromáticas, complexa, distinta.

SABOR Com grande evolução, tem excelente equilíbrio entre corpo, acidez, untuosidade e aroma de boca. Complexa e elegante deixa um final de boca muito persistente e perfeito.

AVELEDA S. A.
T. +351 255 718 200
www.aveledaportugal.pt
info@aveleda.pt
Facebook: Aveleda Portugal



18,5 **QUINTA DA DEVESA**

VINHO DO PORTO BRANCO 20 ANOS

€ 26,80 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS **S/INF**

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

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

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

QUINTA DA DEVESA
T. +351 932 848 429
info@quintadadevesa.pt
www.quintadadevesa.pt
Quinta da Devesa

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**



18,3 **QUINTA DA DEVESA**

VINHO DO PORTO BRANCO 30 ANOS

€ 46,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS S/INF

COR Amarelo dourado com tons topázio, brilhante.

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

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

QUINTA DA DEVESA
T. +351 932 848 429
info@quintadadevesa.pt
www.quintadadevesa.pt
Quinta da Devesa



18 **100 HECTARES COLLECTION**

DOC TINTO 2013

€ 18,08 DOURO 15% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO.

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Exuberante, cheio de potencial. Intenso em notas de frutos vermelhos maduros, compota de morangos, geleia, cerejas carnudas, nuances de frutos do bosque, de baga, madeira de qualidade bem integrada.

SABOR Rico, encorpado, envolvente, tem taninos firmes mas aveludados, frescura excelente, fruta em harmonia com as notas tostadas e de especiarias finas, deixa um final persistente e promissor.

100 HECTARES
T. +351 254 313 593
comercial100hectares@gmail.com
Facebook: 100 HECTARES

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 ANDREZA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2013

€ 13,00 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
JOÃO SILVA E SOUSA / FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
VIOSINHO, VERDELHO, RABIGATO, ARINTO.

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

AROMA Cheio de elegância, com distintas notas citrinas, com destaque para toranja, madeira muito suave.

SABOR Fresco, mineral, encorpado, perfeito para acompanhar pratos requintados, mantém a fruta citrina, a madeira muito bem integrada, deixa um final persistente e apelativo.

WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA
APARTADO 57
3834-907 GAFANHA DA ENCARNAÇÃO
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
Facebook: Lua Cheia Em Vinhas Velhas
www.winesandwinemakers.pt



18 LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

DOC TINTO RESERVA ESPECIAL 2014

€ 8,14 DOURO 13.5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
100% VINHAS VELHAS

COR Rubi intenso, limpo.

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

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

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

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 **SERRA MÃE**

DOC TINTO RESERVA 2014

€ 6,90 PALMELA 14,5% vol.

ENOLOGIA
FILIPE CARDOSO

CASTAS **CASTELÃO**

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Fantástico, muito elegante; a fruta a definir o conjunto, madura, gulosa, em plena harmonia com madeira subtil, notas especiadas.

SABOR Encorpado, com bom volume, taninos macios mas firmes, frescura excelente, bela estrutura, equilibrado, deixa um final de boca prolongado e apelativo.

SIVIPA - SOC. VINÍCOLA DE PALMELA S. A.
T. +351 212 351 264
F. +351 212 350 247
geral@sivipa.pt
www.sivipa.pt
Facebook: Sivipa, soc. Vinicola de Palmela, SA



18 **SERRAS DE GRÂNDOLA**

REG BRANCO 2014

€ 12,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13% vol.

ENOLOGIA
MARIA JACINTA N. C. G. SOBRAL DA SILVA

CASTAS **VERDELHO**

COR Amarelo, brilhante.

AROMA Exuberante; com distintas notas de algas e maresia, ligeiro vegetal, frutos citrinos, fresco.

SABOR Fabuloso, especialmente para acompanhar gastronomia requintada, mantem o perfil, salinidade evidente, frescura excelente, bom corpo e volume, termina prolongado e harmonioso.

A SERENADA ENOTURISMO
T. +351 269 498 014
TM. +351 929 067 027
geral@serenada.pt
reservas@serenada.pt
Facebook: A Serenada - Enoturismo
GPS: 38º 11' 54'' N/ 8º 39' 25'' O

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 **ROVISCO PAIS PREMIUM**
REG TINTO 2013

€ 12,49 PENÍNSULA SETÚBAL 14,5% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

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

COR Granada, limpo.

AROMA Exuberante, intenso; com predominantes notas de frutos pretos e frutos do bosque, compota dos mesmos, nuances florais e suave vegetal.

SABOR Envolvente, com belíssimos taninos, perfeitos, frescura excelente, com potencial gastronómico, fruta bem integrada no conjunto, guloso, deixa um final cativante e prolongado.

COOPERATIVA AGRICOLA
SANTO ISIDRO DE PEGÕES CRL
T. +351 265 898 860
F. +351 265 898 865
geral@cooppegoes.pt
www.cooppegoes.pt
Facebook: Adega de Pegões



No Casino Figueira, as 47 distinções Paixão Pelo Vinho Excelência foram entregues por Luís Medeiros Vieira, Secretário de Estado da Agricultura e da Alimentação, e por Alcino Delgado, proprietário da LusoImpress. Foi uma noite de Gala inesquecível e emocionante!

Outros vinhos premiados com Excelência

18,7	ÁUREA AGUARDENTE VELHA 10 ANOS
18,5	ADRIANO RP PORTO BRANCO RESERVA
18,5	ENCONTRO ESPUMANTE BRANCO (ARINTO) BRUTO 2011 . DOC BAIRRADA
18,5	ENCONTRO 1 BRANCO (ARINTO) 2012 . DOC BAIRRADA
18,5	QUINTA DE VALE D. MARIA VINHA DA FRANCISCA TINTO 2013 . DOC DOURO
18,5	QUINTA DO CRUZEIRO BRANCO (ALVARINHO E VINHAS VELHAS) RESERVA 2013 . DOC VINHO VERDE
18,5	PLANSEL SELECTA TINTO GRANDE ESCOLHA 2013 . REGIONAL ALENTEJANO
18,3	PORTAL 10 ANOS PORTO BRANCO 10 ANOS
18,3	QUINTA DO SANGUINHAL AGUARDENTE VELHA 20 ANOS
18	2221 TERROIR CANTANHEDE TINTO 2011 . DOC BAIRRADA
18	ALIANÇA XO AGUARDENTE VELHA 40 ANOS
18	CABRIZ AGUARDENTE VELHA
18	CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES TOURIGA NACIONAL 2011 . DOC DÃO
18	CHURCHILL'S ESTATES TINTO GRANDE RESERVA 2013 . DOC DOURO
18	CV CURRICULUM VITAE TINTO 2013 . DOC DOURO
18	ESPORÃO PRIVATE SELECTION TINTO GARRAFEIRA 2012 . DOC ALENTEJO
18	FORAL DE CANTANHEDE TINTO (BAGA) GRANDE RESERVA 2013 . DOC BAIRRADA
18	FREIXO TINTO 2014 . REGIONAL ALENTEJANO
18	KOMPASSUS PRIVATE COLLECTION TINTO (BAGA) 2011 . DOC BAIRRADA
18	MARQUÊS DE MARIALVA BRANCO GRANDE RESERVA 2013 . DOC BAIRRADA
18	MARQUÊS DE MARIALVA CUVÉE ESPUMANTE BRANCO (ARINTO E BAGA) EXTRA BRUTO 2011 . DOC BAIRRADA
18	MEMÓRIA TINTO 2012 . REGIONAL LISBOA
18	MONSARAZ PREMIUM TINTO 2011 . DOC ALENTEJO
18	PAI CHÃO TINTO EDIÇÃO ESPECIAL 2013 . REGIONAL ALENTEJANO
18	PRETA CUVÉE DAVID BOOTH TINTO GRANDE RESERVA 2013 . REGIONAL ALENTEJANO
18	PRIMEIRA PAIXÃO BRANCO (VERDELHO) 2014 . DOP MADEIRENSE
18	QUINTA D:BASÍLIA PREMIUM TINTO (VINHAS VELHAS) 2009 . DOC DOURO
18	QUINTA DA GAIVOSA PORTO BRANCO 10 ANOS
18	QUINTA DE PANCAS TINTO GRANDE RESERVA 2012 . REGIONAL ALENTEJANO
18	QUINTA DO MONTE ALEGRE TINTO (SYRAH) 2013 . REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL
18	QUINTA DOS ABIBES SUBLIME TOURIGA NACIONAL 2010 . DOC BAIRRADA
18	QUINTA DOS ABIBES SUBLIME ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2010 . DOC BAIRRADA
18	TAPADA DE COELHEIROS TINTO GRANDE RESERVA 2010 . REGIONAL ALENTEJANO
18	VELHOS BARDOS TINTO 2013 . DOC DOURO
18	VICENTINO TOURIGA NACIONAL RESERVA 2014 . REGIONAL ALENTEJANO
18	VIEIRA DE SOUSA SPECIAL EDITION PORTO BRANCO 10 ANOS
18	VINHA DO CONTADOR BRANCO 2013 . DOC DÃO
18	TRÔNO REAL AGUARDENTE VÍNICA VELHÍSSIMA

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**

Dona
ERMELINDA

FAZ PARTE DA HISTÓRIA

DA SUA E DA NOSSA



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT
FACEBOOK.COM/ERMELINDAVINHOS

CASA ERMELINDA FREITAS EST. 1920

WINE-MODERATION.EU Seja responsável. Beba com moderação.
wines of portugal

Adega de Cantanhede



Vinhos sérios e bem feitos com uma relação qualidade-preço muito favorável, sem esquecer alguns produtos premium mais ambiciosos.

Fundada em 1954 por um grupo de viticultores cientes da capacidade da região para a produção de vinhos de qualidade, esta Adega conta hoje com 700 viticultores associados e ativos, que cultivam cerca de 1000 hectares de terra.
Com uma produção média de seis a sete milhões de quilos de uva por ano e mais de 350.000 garrafas, a adega representa entre 30% a 40% da produção global da região e certifica cerca de 80% do que produz.
É uma das poucas Adegas Cooperativas que restam na região da Bairrada e isso só acontece devido a uma gestão muito cuidada e profissional, que tem feito melhorar, ano após ano, a qualidade e reconhecimento dos seus vinhos, espumantes e aguardentes.
O seu portefólio inclui espumantes, vinhos brancos, rosados e tintos e ainda um licoroso, jeropiga e aguardente velha. O seu posicionamento privilegia os vinhos de gama de entrada e gama média, nomeadamente na referência Marquês de Marialva, vinhos sérios e bem feitos com uma relação qualidade-preço muito favorável, mas não esquece alguns produtos premium mais ambiciosos, como o Confirmado, o Foral de Cantanhede ou Marquês de Marialva Grande Reserva, tinto ou branco.
Em particular, deve referir-se a gama de espumantes, pela sua diversidade e igualmente com uma relação qualidade-preço imbatível, constituindo uma escolha segura para qualquer consumidor.
A qualidade dos produtos desta Adega Cooperativa é reconhecida e confirmada pelos diversos prémios recebidos e a aposta continuada na modernização das suas infraestruturas, na adoção de uma política de qualidade que levou à certificação pelas normas ISO e no desenvolvimento do enoturismo, mostram a vitalidade desta instituição que assim parece pronta para enfrentar os desafios mais exigentes.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA ADEGA COOPERATIVA	
Adega Cooperativa de Monção	Adega de Vila Real
Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito	Adega do Cartaxo
Adega de Borba	Adega do Redondo
ADEGA DE CANTANHEDE	CARMIM
Adega de Favaios	Cooperativa Agrícola Santo Isidro de Pegões

Patrocínio:



Mais do que vestir a camisola
Partilhamos a sua visão do negócio

blue VISION
eventos.comunicação.rh

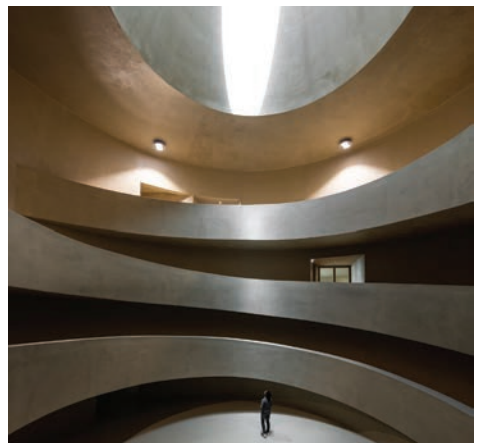
Comunicação & Design - Organização e gestão de eventos corporativos - Hospedeiras de protocolo para eventos - Promotores para ativação de marca

Avila Spaces - Av. da República, n.º 6, 7.º esq. 1050-191 LISBOA geral: 213 195 607 ● fax: 213 195 609
www.bluevision.com.pt

Herdade do Freixo



300 Hectares de paisagem alentejana, em pleno equilíbrio com o ecossistema e com as vinhas plantadas a 450 metros de altitude e a 40 metros de profundidade, uma adega única no mundo! Voltada para o futuro, desenhada para o sucesso: a Herdade do Freixo.





Numa propriedade com 300 hectares e 26 de vinha, no concelho do Redondo, onde impera o respeito pela natureza e pelo património foi erguida uma adega única e impressionante.
O arquiteto Frederico Valssassina fez nascer uma adega subterrânea, com 40 metros de profundidade. Pedro Vasconcellos e Sousa, viu assim realizado um sonho, que levou dez anos a materializar e partilhar com o mundo.
Praticamente invisível do exterior e portanto com um impacto visual mínimo, a adega desenvolve-se em três pisos numa espiral orgânica e irregular, num ambiente quase monástico, onde cada pormenor foi materializado com um traço arrojado de extraordinária beleza.
No seu local mais profundo surge a sublime cave de barricas, penetrada por algumas rochas que ficaram da escavação. Suspenso, um espaço de receção para pequenos grupos, integrado em todo o ambiente vínico.
A adega foi concebida para potenciar as melhores características da uva e simultaneamente preservar a paisagem rural. É uma adega inovadora, desenhada com rigor técnico e estético, criada para ser discreta e recatada, numa posição servil para com a vinha e o Alentejo que a rodeia.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA ARQUITETURA	
Adega da Torre	Quinta do Encontro
Adega Gran Cruz	HERDADE DO FREIXO
Adega Mayor	Herdade do Rocim
AdegaMãe	Quinta do Pessegueiro
Adega Alves de Sousa	Tiago Cabaço Wines

Patrocínio:

LUSO IMPRESS® Grupo Claret

Lusoimpress
offset & digital

Rua Venceslau Ramos, 28
4430-929 Avintes VNG
Portugal
Tel. +351 227 877 320
info@lusoimpress.com
www.lusoimpress.com

Empresa Certificada

PEFC
PEFC/13-31-071
Promovendo a gestão florestal sustentável
www.pefc.pt

FSC
www.fsc.org
FSC® C122261
A marca de gestão florestal responsável

print with love

PRÉMIO ESPECIAL
10 ANOS
paixão pelo VINHO
2006 . 2016
10 ANOS
BLOGGER DE VINHOS

Luis Gradíssimo Blog Avinhar



É no seu blogue, de assinatura pessoal, que partilha regularmente as opiniões sobre os vinhos que vai provando, sem esquecer outros temas relacionados, como a gastronomia e o enoturismo.



Os blogues de vinhos têm vido a crescer nos últimos anos, mas poucos têm a qualidade e a resiliência para continuarem a publicar sistematicamente.

Enófilo e provador experimentado, Luís Gradíssimo teve a coragem de abandonar a carreira de consultor de sistemas de informação em 2013 para fundar o Wine Club Portugal, um clube de vinhos online que tem vindo a conquistar o reconhecimento dos consumidores e apreciadores de vinhos portugueses.

É Licenciado em Engenharia Informática pela Universidade Nova, tem um MBA e Mestrado em Gestão pelo ISEG, e concluiu com sucesso a especialização Wine Business Management, da Universidade Católica, tendo também enriquecido o curriculum com formações da Wine and Spirits Education Trust. Assumidamente apaixonado pelos vinhos portugueses, Luís Gradíssimo faz do vinho a sua vida e, através do Wine Club Portugal seleciona vinhos, organiza eventos, dá formações e participa em provas.

Criou o Wine Fest by Wine Club Portugal, um evento que já tem edições regulares em Lisboa e Porto e tem vindo a conquistar cada vez mais seguidores para as participação nas 'Provas Especiais' e público aderente ao evento.

Em 2014 criou o seu blogue de assinatura pessoal, onde partilha alguns dos vinhos que prova, bem como outras experiências associadas, como o enoturismo e gastronomia, duas das suas outras paixões que se associam e complementam com o Vinho: http://avinhar.blogspot.pt/.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA BLOGGER DE VINHOS	
BLOG AVINHAR . LUÍS GRADÍSSIMO	Blog Enófilo Militante . Francisco Cunha
Blog BebesPontoComes . Joana Marta e Pedro Moreira	Blog Joli . Jorge Nunes
Blog Clube de Vinhos Portugueses . Jorge Miguel Cipriano	Blog Os Vinhos . Pedro Rafael Barata
Blog ContraRótulo . Sérgio Lopes	Blog Pingas no Copo . Pingus Vinicus
Blog Copo de 3 . João Pedro Carvalho	Blog Vinho do Porto Vintage . Francisco Brito

Patrocínio:

ADEGA DE
FAVAIOS
DESDE 1952

TASTED 100% BLIND
by Andreas Larsson,
BEST SOMMELIER OF THE WORLD
Casa Velha Tinto Doc 2014 - 92 Pontos
Casa Velha Branco Doc 2015 - 85 Pontos

ADEGA DE
FAVAIOS
DESDE 1952
60 ANOS

Descobrir, partilhar e degustar. Agora é o seu momento.



Maria João de Almeida



> Na última década a jornalista Maria João de Almeida tem conquistado um público interessado, seguidor dos seus artigos, seja em revistas, livros, on-line ou através do Facebook. Especializou-se em vinhos e para além de dominar a arte da escrita é uma excelente provadora.



A crítica de vinhos está cada vez mais plural e talentosa. A vencedora deste prémio veio dar uma maior frescura à crítica de vinhos, retirando um certo formalismo à profissão, trabalhando para vários públicos.

Maria João de Almeida é jornalista desde 1995, tendo trabalhado em várias revistas até se especializar alguns anos depois na área dos vinhos. Integrou os quadros do Expresso durante mais de uma década, onde fez parte da equipa que produziu o 'Guia das Rotas dos Vinhos de Portugal' e coordenou diversas rubricas dedicadas às áreas de gastronomia e vinhos.

Desde 2006 que escreve crónicas para importantes publicações brasileiras, como 'O Estado de São Paulo' e a revista 'Veja'. Foi editora da revista 'O Escancão'. É ainda consultora e júri na seleção dos vinhos servidos nas viagens da TAP e cronista da revista de bordo, a 'UP In-flight Magazine'.

Em 2009, lançou o site de referência na área dos vinhos, gastronomia e turismo e a VinhoTV, o primeiro canal de televisão dedicado ao vinho na web.

É autora de livros, entre os quais 'Memórias do Vinho', o 'Guia do Enoturismo em Portugal', considerado o Melhor Livro de Enoturismo do Mundo pelos Gourmand Awards, em 2016, e 'O Vinho na Ponta da Língua'.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA CRÍTICA DE VINHOS	
Aníbal Coutinho	José Silva
Edgardo Pacheco	Luís Lopes
Fernando Melo	MARIA JOÃO DE ALMEIDA
João Afonso	Pedro Garcias
José Augusto Moreira	Rui Falcão

Patrocínio:

HERDADE DO FREIXO
Established 1808



HERDADE DO FREIXO

Established 1808

PRÉMIO ESPECIAL · 10 ANOS · Paixão VINHO · 2006-2016 · 10 ANOS · ARQUITETURA

A ÚNICA ADEGA TOTALMENTE
SUBTERRÂNEA NA EUROPA

Com uma profundidade de 40 metros, preserva a harmonia do ecossistema e a paisagem rural. A sua posição servil para com a vinha, sente-se nos seus vinhos: A essência do seu terroir e uma frescura e elegância invulgares.

"Uma nova forma de estar no Alentejo"

FERNANDO MELO

Evasões, 6 de Janeiro de 2017

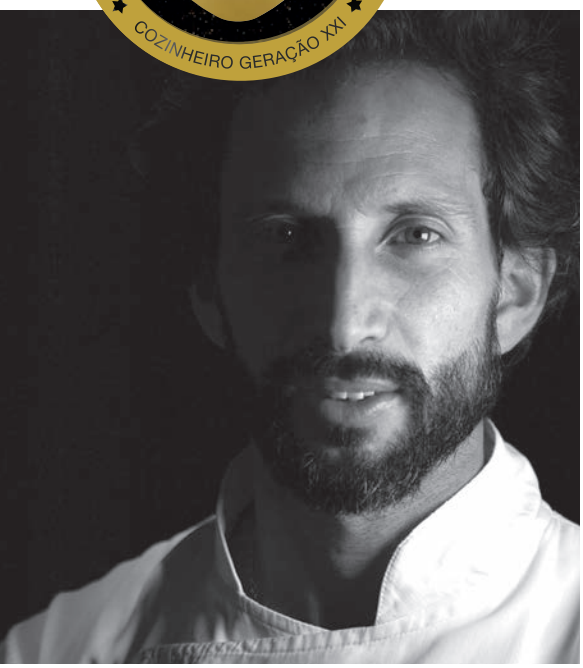
Est. 1808

FREIXO

ESTATE & VINEYARDS

www.herdadedofreixo.pt

Chef José Avillez e *Chef* Ricardo Costa





Apesar de jovem **José Avillez** é considerado uma das grandes referências na cozinha em Portugal, destacando-se não apenas pelo seu talento, ambição, trabalho criatividade e rigor enquanto cozinheiro, mas também pelo seu empreendedorismo e capacidade de ir mais além.
Após a sua formação estagiou em vários restaurantes famosos, em Portugal e no estrangeiro, onde conheceu e trabalhou com grandes cozinheiros, o que lhe proporcionou novas aprendizagens e ajudou a consolidar a sua personalidade gastronómica.
Em 2008 tomou conta da cozinha de um histórico restaurante do país, o Tavares Rico, e dois anos depois obteve a sua primeira estrela Michelin.
Iniciou o seu projeto pessoal em 2011 e hoje conta com vários restaurantes em Lisboa e no Porto, que oferecerem experiências gastronómicas distintas e, cada uma à sua maneira expressam a sua grande paixão pela cozinha.
Ao longo da sua ainda curta carreira tem sido agraciado com inúmeros prémios e distinções e convidado a participar em eventos gastronómicos do mais alto nível.
Tem vários livros editados, participa em programas de televisão e de rádio, o que faz dele um dos rostos mais mediáticos e conhecidos do grande público ao nível da gastronomia.
Aquele que é talvez o seu projeto mais ambicioso, o restaurante Belcanto, é considerado um dos melhores restaurantes do mundo pela prestigiada publicação "The World's 50 Best Restaurants List", obteve a primeira estrela Michellin em 2012 e a segunda em 2014, que recentemente foi confirmada.

José Avillez não pode estar presente na Gala, tendo enviado uma mensagem de vídeo e Rodolfo Tristão que recebeu o Prémio Especial em sua representação.
Ricardo Costa é natural de Aveiro e formado na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra. Entusiasta pela gastronomia portuguesa, assume como princípio dar a conhecer o melhor do país, os produtos locais, as receitas tradicionais, com uma abordagem contemporânea e técnicas inovadoras.
À sua cozinha é apontada uma criatividade sem limites, um profundo domínio técnico e um grande respeito pelos produtos que utiliza.
Com uma vasta experiência em hotéis e restaurantes em Portugal Continental, Madeira, Espanha e Inglaterra, trabalhou com os chefs Joachim Koerper e Jerónimo Ferreira. Passou pelos restaurantes "El Girasol", pelo restaurante do Sheraton Hotel Porto, pelo "The Portal", em Londres e pelo restaurante do hotel Casa da Calçada em Amarante, onde conquistou uma estrela Michelin em 2009 e 2010.
É Chef executivo do The Yeatman desde a abertura do hotel em 2010, onde é responsável pela gastronomia do hotel e do restaurante gastronómico.
Foi sob a sua batuta que, em 2011, o restaurante recebe a sua primeira estrela Michelin e, em 2016, o Guia Michelin lhe atribui a segunda estrela, contribuindo assim de forma decisiva para a afirmação da cidade do Porto como destino gastronómico de excelência. Sob a sua liderança, o restaurante do The Yeatman tem sido reconhecido com várias distinções.
A título individual, tem sido igualmente distinguido com importantes prémios e agora soma mais um: Paixão Pelo Vinho Cozinheiro Geração XXI.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA COZINHEIRO GERAÇÃO XXI	
João Rodrigues	Miguel Laffan
Arnaldo Azevedo	Alexandre Silva
Ljubomir Stanisic	Marco Gomes
Henrique Sá Pessoa	Pedro Lemos
JOSÉ AVILLEZ	Ricardo Costa

Patrocínio:

S.PELLEGRINO®
SPARKLING NATURAL MINERAL WATER

É UMA QUESTÃO DE

GOSTO



S.PELLEGRINO®

Chef Rui Paula



Com uma vida dedicada à gastronomia, Rui Paula é um dos grandes nomes da cozinha em Portugal, e deixa-nos sempre rendidos perante as divinais iguarias preparadas com muita paixão e dedicação.



Nasceu no Porto, mas foi em Alijó, nas férias passadas em casa da família, que desenvolveu desde cedo o gosto pela cozinha, influenciado pela avó materna e pelas comidas que esta preparava.
Em Alijó, em 1994, abre o seu primeiro restaurante, o Cêpa Torta, com uma cozinha de inspiração tradicional a que foi acrescentando uma roupagem moderna.
Em 2007, ainda no Douro, mesmo à beira rio, abre o Restaurante DOC (Degustar, Ousar e Comunicar) no cais da Folgosa, entre a Régua e o Pinhão, e a sua carreira ganha uma nova dimensão. Aí começa a desenvolver uma cozinha de autor mas fundada na tradição do Douro e no uso de produtos de qualidade certificada.
Seguiu-se a abertura do restaurante DOP, na zona histórica do Porto, em 2010, o desafio de ser o Chefe Consultor do renovado Hotel Vidago Palace, em 2011, e um novo projeto no Recife em 2013.
Em 2014, integra o Júri do Programa Masterchef Portugal e torna-se um dos chefs portugueses mais mediáticos e reconhecidos do grande público.
Mas o melhor estava para vir ao abrir, também em 2014, o restaurante Casa de Chá da Boa Nova, em Leça da Palmeira. Com o lema "o mar à mesa", a carta deste restaurante reflete a tradição local, sem esquecer os produtos da terra e a ligação ao mar do histórico edifício, da autoria do arquiteto Siza Vieira, tirando partida da extraordinária qualidade do peixe e do marisco desta zona costeira do país.
Este restaurante foi recentemente galardoado com uma estrela Michellin, constituindo assim o corolário de uma carreira de sucesso que, certamente, ainda tem muito para dar.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA COZINHEIRO DE MÉRITO	
RUI PAULA	**Nuno Diniz**
Jorge Peres	**José Júlio Vintém**
Vítor Matos	**Vítor Sobral**
Paulo Morais	**Dieter Koschina**
Leonel Pereira	**Albano Lourenço**

Patrocínio:

Quinta dos Abibes

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





João Nicolau de Almeida



Quem o conhece refere a sua bonomia e disponibilidade, o seu trato caloroso e o seu carisma. Profissionalmente, a sua determinação, ousadia, perseverança e, principalmente, da sua paixão pelo vinho e pelo Douro são evidentes.



João Nicolau de Almeida nasceu no Porto e diplomou-se em Enologia, Química Agrícola e Provas pela Universidade de Bordéus, na década de 70. Oriundo de uma família ligada ao vinho, o seu pai, um dos homens fortes da Ferreirinha, casou com uma Ramos Pinto.

Quem o conhece refere a sua bonomia e disponibilidade, o seu trato caloroso e o seu carisma. Profissionalmente, a sua determinação, ousadia, perseverança e, principalmente, da sua paixão pelo vinho e pelo Douro são evidentes.

Ao longo dos últimos 40 anos, foi enólogo, diretor e administrador delegado da Casa Adriano Ramos Pinto e foi ao serviço daquela empresa que desenvolveu estudos pioneiros no que diz respeito ao estudo e seleção das castas da região e da introdução do sistema de vinha ao alto no Douro.

A criação da marca Duas Quintas em 1990 teve grande influência no desenvolvimento e projeção dos vinhos de Denominação de Origem Douro e estabeleceu padrões modernos e inovadores para os vinhos do Porto, que se contam entre os mais apreciados e distintos.

O reconhecimento da sua ação tem-no feito ser alvo das maiores distinções, entre as quais se salientam a atribuição de prémio de "Enólogo do Ano" pela revista Wine & Spirits, em 1998, do título de "Enólogo do Ano, 2014" por José A. Salvador, na "Revista Visão" e, ainda, do Prémio de Melhor Carreira na categoria, Carrier Achievement Award "For The Love of Port" - Roy Hersh, em Abril de 2014.

Em 2015, foi atribuído a João Nicolau de Almeida atribuído o grau Doutor Honoris Causa pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Hoje, sempre no Douro, dedica-se essencialmente ao seu projeto familiar, Quinta do Monte Xisto, com a mulher e os três filhos. E continua a dar que falar.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA ENÓLOGO DE VINHOS GENEROSOS	
António Agrellos	Francisco Albuquerque
Charles Symington	Jaime Costa
David Guimaraens	JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA
Domingos Soares Franco	José Manuel Sousa Soares
Filipa Tomaz da Costa	Nicholas Delaforce

Patrocínio:

COSVALINOX

Sandra Tavares da Silva





> Fez desporto, viveu intensamente o mundo da moda, mas nunca perdeu o foco: ser enóloga. Estudou, concluiu o curso e fez do Douro "a sua casa", dando largas à paixão pelo vinho e ao amor pela família que por lá, também, construiu.

Sandra Tavares da Silva nasceu em S. Miguel, nos Açores, mas cresceu na zona de Lisboa. Praticava desporto e sendo uma mulher alta, não é de estranhar que tenha feito parte da seleção nacional de volleyball, antes de enveredar pela carreira de modelo. Mas nunca quis parar de estudar. Por estre as passerelles de Paris, Milão ou Nova Iorque frequentava as aulas de Agronomia em Lisboa. Licenciou-se com uma especialização em viticultura e partiu para Piacenza, em Itália, onde fez um mestrado em enologia.

De regresso ruma ao Douro, uma região que não conhecia mas queria muito conhecer. Foi amor à primeira vista, que se mantém até hoje. Começou a estagiar na Quinta do Vale de D. Maria. Por lá ficou e teve um importante papel na afirmação dos grandes vinhos que a casa começou a fazer, que lhe valeu prémios e reconhecimento nacional e internacional. Aí tornou-se a Girl, no meio dos Douro Boys.

Em 2001 Sandra casa com outro jovem enólogo do Douro em ascensão. Juntos fundam uma empresa, a Wine and Soul, e produzem um vinho, o Pintas, que rapidamente se tornou um ícone dos vinhos portugueses. O vinho Pintas tem somado prémios e distinções, mas talvez a mais relevante tenham sido os 98 pontos atribuídos pela revista Wine Spectator à colheita de 2011. Outros vinhos se seguiram e todos dão que falar.

Paralelamente faz os vinhos da Quinta da Chocopalha, na região de Lisboa, propriedade da família, vinhos que têm tido uma boa aceitação no mercado e na crítica.

No Douro tem igualmente sido consultora de alguns projetos, mas não muitos, pois gosta de ter tempo para conhecer as vinhas e o terroir, provar as uvas, sujar as mãos e enfiar os braços no lagar.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA ENÓLOGA DE MÉRITO	
Ana Rosas	Graça Gonçalves
Alexandra Mendes	Joana Roque do Vale
Dina Luís	Maria Serpa Pimentel
Filipa Tomaz da Costa	SANDRA TAVARES DA SILVA
Gabriela Canossa	Susana Esteban

Patrocínio:

COSVALINOX

António Maçanita



Irrequieto, quebra as regras e faz o primeiro branco de uvas tintas de Portugal, recupera a tradição do Branco de Talha para o Alentejo e envolve-se na recuperação da casta açoriana quase extinta, o Terrantez do Pico.



Aos quatro anos já pisava uvas, mas é o destino que arrasta António Maçanita para a Agronomia. Apaixona-se pela vinha e aos 21 anos parte pelo mundo fora: Califórnia, Austrália, Bordéus. Volta aos 24, não tinha vinha, mas tinha um sonho e um viticultor, o David Booth. Nasce, assim, a Fita Preta.

Segue-se o primeiro vinho, Preta, que traz de Londres o segundo Trophy IWC para o Alentejo.

E eis que a palavra 'Sexy' ganha um novo significado: vinho (e espumante!).

Irrequieto, quebra as regras e faz o primeiro branco de uvas tintas de Portugal, recupera a tradição do Branco de Talha para o Alentejo e envolve-se na recuperação da casta açoriana quase extinta, o Terrantez do Pico, nos Açores, que marca a revolução dos vinhos Açorianos. Nasce a Azores Wine Company.

Rompe a fasquia dos 90 Pontos para os brancos do Alentejo e dos Açores nas revistas americanas 'Robert Parker's Wine Advocate' e 'Wine Spectator'.

Segue para o Douro por desafio da Joaninha, irmã e enóloga, para realizar um sonho antigo de fazerem vinhos a quatro mãos, juntos fazem a Maçanita Vinhos.

Gosta de um bom desafio, de questionar o status quo, e quanto ao futuro... teremos que esperar para dele desfrutar e saborear!

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA ENÓLOGO GERAÇÃO XXI	
ANTÓNIO MAÇANITA	**Luís Louro**
Beatriz Braga Cabral Almeida	**Mateus Nicolau de Almeida**
Bernardo Cabral	**Rita Marques Ferreira**
Filipa Pato	**Sandra Gonçalves**
Hamilton Reis	**Tiago Alves de Sousa**

Patrocínio:

COSVALINOX

Osvaldo Amado

Bairradino por adoção, Osvaldo Amado é natural de uma numerosa família de Angola, de onde, ainda jovem, veio para Portugal para continuar os seus estudos. Apesar de sonhar ser piloto-aviador, tirou o curso de Engenharia Agrícola, em Coimbra, com especialização em enologia.
Iniciou a sua carreira em 1986 na Estação Vitivinícola da Beira Litoral. Desde então, tem vindo a trabalhar em muitas das regiões vitivinícolas de Portugal e é hoje um dos enólogos nacionais mais experientes, com mais de 30 anos de carreira, mais de 400 milhões de litros de vinho produzido e mais de 900 medalhas entre Ouro e Prata em muitos concursos internacionais. Lá fora o seu trabalho já

> É hoje um dos enólogos nacionais mais experientes, com mais de 30 anos de carreira, mais de 400 milhões de litros de vinho produzido e mais de 900 medalhas entre Ouro e Prata em muitos concursos internacionais.

se espalhou por Espanha, Itália, África do Sul e neste momento tem vínculo permanente com um dos mais importantes produtores do Brasil.
Passou pelas Caves Messias, Caves Primavera, Cavipor – Penafiel e Enoport, antes de ter abraçado o projeto Dão Sul / Global Wines onde é hoje diretor de enologia, sendo responsável por alguns dos mais prestigiados vinhos de Portugal. Aí tem realizado um importante trabalho de consolidação e reestruturação do portefólio da casa, contribuindo decisivamente para dar um novo fôlego a este importante produtor.



Paralelamente é enólogo consultor responsável em produtores de menor dimensão: Adega de Cantanhede, Quinta dos Abibes e Quinta do Ortigão da Bairrada e Quinta da Rede e Casa de Cambres do Douro.
Dos prémios conquistados pelos seus vinhos destaca-se o Trophy - Medalha de Ouro com mais de 95 pontos de 0 a 100. Destes só há cinco em Portugal. Em 2014 foi distinguido com o Prémio Top Winemaker no concurso Wine Master Challenge. Recentemente viu um vinho seu ser reconhecido como Dão Nobre, pela Comissão Vitivinícola da região, o primeiro vinho tinto a obter tal designação: o Casa de Santar tinto 2013.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA ENÓLOGO DE MÉRITO	
João Nicolau de Almeida	David Baverstock
Anselmo Mendes	João Portugal Ramos
António Ventura	OSVALDO AMADO
Jaime Quendera	Nuno Cancela de Abreu
José Maria Soares Franco	Luís Sottomayor

Patrocínio:

COSVALINOX

Monverde Wine Experience Hotel



O verde aqui impera. Rodeado de vinhas o Monverde está perfeitamente enquadrado na natureza, contempla uma arquitetura arrojada e moderna preservando a envolvente. Os vinhos mais bebidos também são Verdes, os do produtor proprietário – Quinta da Lixa – mas há espaço para brindar com propostas de todas as regiões, em harmonia com as iguarias do restaurante.



A paixão pelo vinho está centro desta unidade, que reflete (também) a paixão dos seus proprietários, e explora a ligação do alojamento à exploração e produção vinícola envolvente, promovendo o contacto direto com o património cultural e paisagístico da região. O Monverde – Wine Experience Hotel situa-se na Região dos Vinhos Verdes, bem perto de Amarante, numa propriedade de 30 hectares e rodeado por 22 hectares de vinha. Abriu as suas portas em 2015. Propriedade de uma empresa familiar que produz vinho há cerca de 30 anos, apresenta uma arquitetura contemporânea e conta com 29 quartos e um apartamento.

Os hóspedes do Monverde – Wine Experience Hotel podem contar com vários programas e atividades a girar à volta do vinho. Possui também um spa com vinoterapia e um restaurante dirigido pela mestria do chef Marco Gomes.

Apesar de recente, já recebeu vários prémios, destacando-se dois 'Best of Wine Tourism' nas categorias de Alojamento e Paisagem e Arquitetura.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA ENOTURISMO COM DORMIDA	
A Serenada - Enoturismo	Quinta da Lapa
Casa das Pipas - Quinta do Portal	**MONVERDE - WINE EXPERIENCE HOTEL**
Herdade da Malhadinha Nova Country House & Spa	Quinta Nova - Luxury Winery House
Herdade do Sobroso	Hotel The Yeatman
Hotel Rural Quinta do Pégo	Torre de Gomariz Wine & Spa Hotel

Patrocínio:

SCHOTT ZWIESEL

João Chambel



É um apaixonado pelo vinho e pelo seu (bom) serviço, sempre em busca de novas provas e mais conhecimentos, vive para ver nascer novos consumidores e estimular o know-how dos crescentes provadores experimentados. João Chambel possui, desde março de 2012, o Diploma do Court of Master Sommeliers, a mais prestigiada instituição em termos de serviço de vinhos no mundo.

O número de escanções em Portugal tem vindo a crescer em talento e quantidade, tendo os mesmos ajudado a elevar a qualidade do serviço de vinhos em Portugal.
O vencedor desde prémio é desde há muitos anos um apaixonado pelo vinho e pelo seu serviço e procurou desde sempre acumular saber e experiência na área.

João Chambel trabalhou como *sommelier* em restaurantes de referência, em colaboração com grandes *chefs* de cozinha, nomeadamente no Sangue na Guelra, Rota das Estrelas e Gourmet Extravaganza no Conrad Algarve. É um membro regular de júris em concursos nacionais e internacionais, e tem participado ativamente na Associação de Escanções de Portugal. Possui desde março de 2012 o diploma do *Court of Master Sommeliers*, a mais prestigiada instituição em termos de serviço de vinhos no mundo.
Presentemente é o escanção do grupo Estado d'Alma. Juntamente com o *chef* de cozinha do Estado d'Alma Bistro quebra algumas das regras pré-estabelecidas e na Garrafeira Estado d'Alma todos os dias desafia quem o visita a sair da zona de conforto e ter novas experiências vínicas.
João Chambel dedicou o Prémio Especial aos colegas de profissão, também nomeados, chamando-os ao palco para um forte aplauso.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA ESCANÇÃO	
Adácio Ribeiro	Nelson Marreiros
André Figuinha	Rodolfo Tristão
Elisabete Fernandes	Sérgio Antunes
Inácio Loureiro	Teresa Gomes
JOÃO CHAMBEL	Víctor d'Avó

Patrocínio:

SCHOTT ZWIESEL

Vértice
Caves Transmontanas



> Muita dedicação, paixão e trabalho construíram uma marca que rapidamente passou a ombrear com o que de melhor se faz em Portugal: os espumantes Vértice.



O vencedor desta categoria é uma casa fundada em 1988 que colocou no mercado o seu primeiro vinho espumante em 1990.
A sua história remonta a uns anos atrás, quando um produtor do Douro, se desloca a Napa Valley para participar numa vindima na Schramsberb Vineyards, empresa dedicada à criação e desenvolvimento de vinhos espumantes de qualidade superior e convida o seu proprietário a visitar Portugal. Este experiente produtor rapidamente reconheceu o potencial do Douro para a produção de vinhos espumantes, algo de inédito à época.
Inicia-se então uma intensa troca de conhecimento e experiências, para a escolha de castas e locais, tendo recaído a opção no planalto de Alijó, no Cima Corgo, em cotas a rondar os 550 metros.
Em 1989 junta-se ao projeto o enólogo Celso Pereira, até hoje responsável pelos vinhos da casa.
A partir daí, muita dedicação, paixão e trabalho construíram uma marca que rapidamente passou a ombrear com o que de melhor se faz em Portugal – os espumantes Vértice.
O seu reconhecimento tem ultrapassado fronteiras, com o famoso crítico de vinhos Robert Parker a atribuir classificações superiores a 90 pontos, a vários deles.
Hoje, entre espumantes e vinhos, são produzidas cerca de 100.000 garrafas por ano nas Caves Transmontanas, e a gama de espumantes Vértice conta com seis referências.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA PRODUTOR DE VINHOS ESPUMANTES	
Adega de Cantanhede	Quinta do Encontro
Adega Luís Pato	Quinta das Bágeiras
Caves do Solar de São Domingos	Quinta dos Abibes
Caves São João	Sociedade Agrícola e Comercial do Varosa
CAVES TRANSMONTANAS - ESPUMANTES VÉRTICE	Vinícola Castelar

Patrocínio:

SAI
Qualidade & Inovação em Enologia

S A I

Qualidade & Inovação em Enologia



CHAMP

★ ★ ★ ★ ★

FOR SPARKLING WINE

Oenological Sensitivity

www.saienology.com

Blandy's Madeira Wine Company



Atualmente as sexta e sétima gerações da família lideram o rumo da companhia, que é o mais destacado produtor de Vinhos Madeira da categoria *premium*. Hoje, a Madeira Wine Company continua a liderar o restabelecimento do Vinho Madeira entre os grandes vinhos do mundo.



Com uma história que remonta ao início do século XVIII, produz vinho há mais de dois séculos. Desde a sua fundação até aos dias de hoje permanece uma empresa familiar, gerida ativamente pelos descendentes do seu fundador.

Oriundo de Inglaterra, John, chegou à Madeira em 1808, devido a um problema de saúde. Em 1811 cria o seu próprio negócio como comerciante e exportador de vinho.

Rapidamente começa a exportar para os quatro cantos do mundo, para locais tão distantes como Rússia, Norte da Europa, Antilhas e Continente Americano.

Ao longo da história, a família Blandy tem desempenhado um papel de liderança no desenvolvimento do Vinho Madeira e continua hoje a viver na ilha, mantendo uma tradição que remonta à chegada do seu fundador e prevalece totalmente dedicada à preservação das tradições de produção do Vinho da Madeira e à manutenção dos mais elevados padrões de rigor e qualidade.

Em 2008, e pelo terceiro ano consecutivo, o enólogo da casa, Francisco Albuquerque, foi premiado com o cobiçado prémio "Enólogo do Ano" pela International Wine Challenge, e, em 2010 e pelo segundo ano consecutivo, a empresa Madeira Wine Company foi premiada como "Produtora Portuguesa do Ano" pela International Wine & Spirit Competition.

Atualmente as sexta e sétima gerações da família lideram o rumo da companhia, que é o mais destacado produtor de Vinhos Madeira da categoria premium. Hoje, a Madeira Wine Company continua a liderar o restabelecimento do Vinho Madeira entre os grandes vinhos do mundo.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA PRODUTOR DE VINHOS GENEROSOS	
Adriano Ramos Pinto	Henriques & Henriques
Bacalhôa Vinhos de Portugal	Horácio Simões
BLANDY'S - MADEIRA WINE COMPANY	José Maria da Fonseca
C. da Silva (vinhos)	Rozès
Henriques & Henriques	Sogevinus
Symington Family Estates	

Patrocínio:

DIGITAL TERROIRS

Lua Cheia em Vinhas Velhas



> A paixão pelo vinho começou pelo Douro e o projeto assentou sempre em terroirs singulares e vinhas velhas. Aos poucos a Lua Cheia em Vinhas Velhas foi crescendo e alargando à Região dos Vinhos Verdes e ao Alentejo. Um projeto de qualidade, assente em vinhos especiais, que oferecem sensações prazerosas.

O vencedor desta categoria é um projeto que resulta da ligação apaixonada dos seus três fundadores ao Douro. O objetivo da Lua Cheia em Vinhas Velhas é fazer vinhos que mostrem a essência da região, permitindo a todos, através de uma excecional relação qualidade/preço, o acesso a vinhos inovadores e únicos.

Foi a sua paixão pelo vinho e pelo Douro que os fez, em 2009, mostrar aos enófilos e apreciadores a forma como viam os vinhos dessa região.

A história da Lua Cheia em Vinhas Velhas começa nesse ano, com a produção de vinhos brancos em Murça, zona que consideram ter as condições para produzir vinhos únicos e cheios de caráter. Em 2010 a empresa investe numa adega em Martim, também no Douro.

É no Cima Corgo, que encontraram as vinhas ideais para o seu projeto vínico: vinhos complexos, com capacidade de envelhecimento, mas acessíveis e próximos do consumidor moderno. Nascidos em vinhas velhas, os vinhos Lua Cheia em Vinhas Velhas, Andreza e (agora) Poseidon, refletem o perfil complexo do seu terroir.

Em 2011 a empresa vira-se também para a região dos Vinhos Verdes e em 2012 investe numa adega em Monção, região berço da casta Alvarinho. Nascem os vinhos Nostalgia, Maria Papoila, Maria Bonita...

Em 2013 alarga o seu âmbito geográfico ao, através de parcerias, começar a produzir vinhos no Alentejo, na região de Estremoz.

Tendo no início começado a fazer vinhos com uvas compradas a viticultores, a Lua Cheia em Vinhas Velhas tem vindo a adquirir as suas próprias vinhas, tanto no Douro como na sub-região de Monção/Melgaço.

Hoje, produz mais de 600.000 garrafas das três regiões, sendo mais de 50% da produção exportada para mais de 20 países.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA PRODUTOR GERAÇÃO XXI	
Casa de Santa Vitória	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
Duorum	Quinta de Lemos
Fita Preta	Quinta do Gradil
Quinta do Encontro	Quinta do Pinto
Herdade do Rocim	Quinta dos Abibes

Patrocínio:

DIGITAL TERROIRS

Aveleda



Visão, espírito de iniciativa, ousar a diferença e criar novas tendências, a Aveleda, uma empresa familiar instalada numa lindíssima propriedade em Penafiel, marcou a grande evolução da Região dos Vinhos Verdes e alimenta o sucesso vindima atrás de vindima, em várias regiões.



Felizmente Portugal tem um conjunto muito alargado de produtores de mérito, conforme fomos constatando ao longo destes 10 anos.

A Aveleda é uma empresa familiar que começou há várias gerações a produzir vinhos, sendo os primeiros registos de 1870. A qualidade dos vinhos começou a ser reconhecida, como o comprovam as medalhas de ouro arrebatadas nos concursos internacionais de Berlim (1888), Paris (1889) e Sevilha (1929).

Em 1939, com a ajuda de um enólogo francês, Eugène Hélisse, começaram na Aveleda a produzir um vinho que veio revolucionar a região dos Vinhos Verdes. Muito deste sucesso deve-se à visão de marketing relativa à "roupagem" do produto, já que a garrafa é levemente azulada, representando um lenço bordado. Estamos a falar do vinho Casal Garcia. Esta apresentação depressa se impôs ao consumidor e a sua qualidade mantida constante ao longo dos anos em muito contribuiu para isso. Seguiram-se vinhos mais arrojados e outras regiões, Douro e Bairrada.

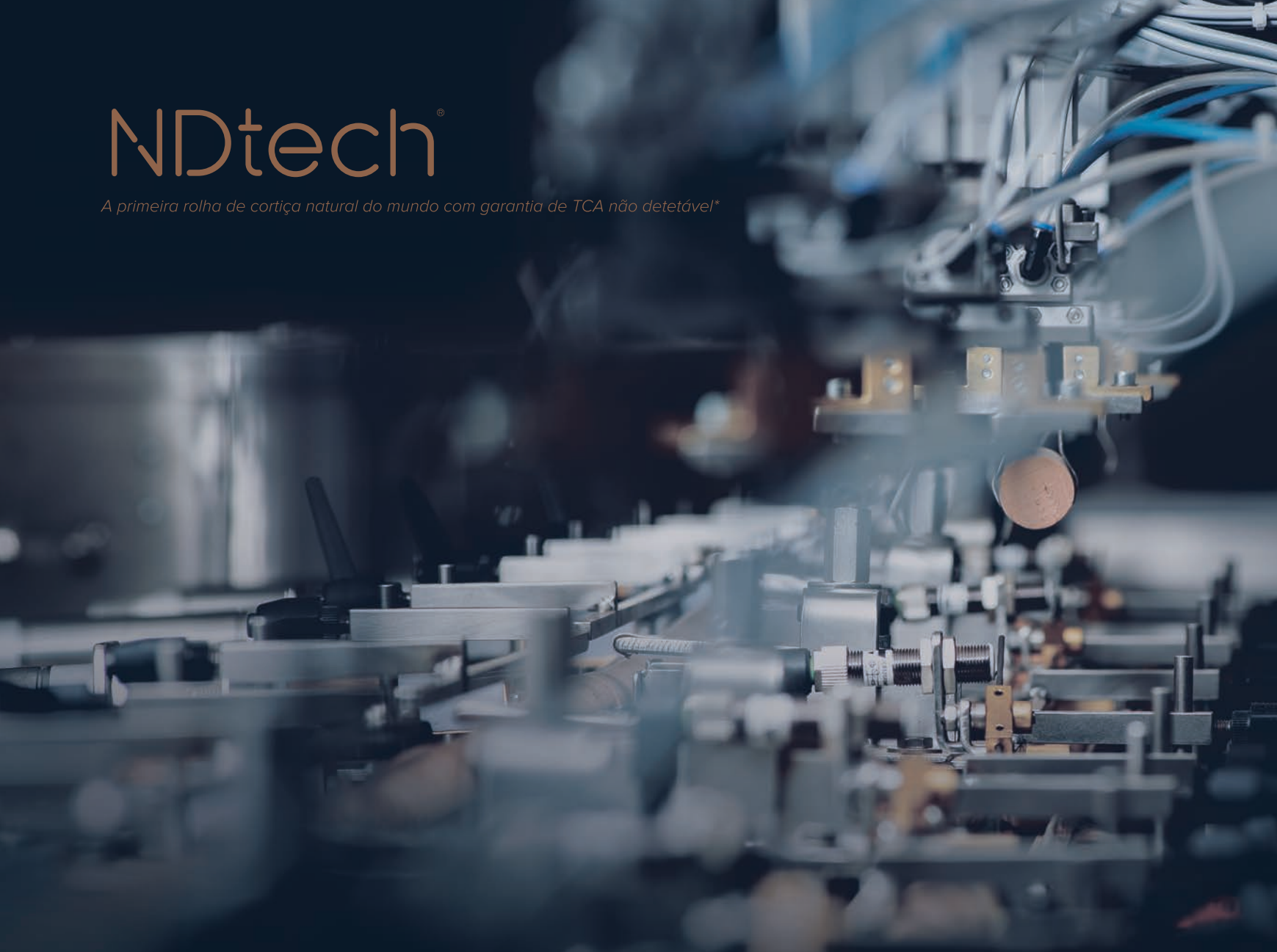
Outra área de grande sucesso é a destilação de aguardente, pelo que possuem grandes stocks em envelhecimento, tendo conseguindo criar neste segmento outra grande marca: Adega Velha.

Hoje a empresa continua a pertencer à mesma família, sempre empenhada em manter este legado familiar que já passou por várias gerações.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA PRODUTOR DE MÉRITO	
Adriano Ramos Pinto	Luís Pato
AVELEDA	Mouchão
Casa Ermelinda Freitas	Quinta da Lixa
FEA	Quinta da Pellada
JMF	Quinta das Bágeiras

Patrocínio:

AMORIM



NDtech®

*A primeira rolha de cortiça natural do mundo com garantia de TCA não detetável**

GARANTIA DE EXCELÊNCIA

A MELHOR ROLHA DE VINHO DO MUNDO ESTÁ AINDA MELHOR

A tecnologia **NDtech** analisa individualmente cada rolha de vinho, permitindo à Corticeira Amorim disponibilizar a primeira rolha de cortiça natural do mundo com garantia de TCA não detetável*. Os produtores de vinho reconhecem e valorizam o empenho da Corticeira Amorim em fornecer as melhores rolhas do mundo. **NDtech** apresenta-se como o mais recente desenvolvimento neste processo, reforçando os métodos preventivos, curativos e de controlo de qualidade patenteados pela empresa que, em conjunto, asseguram o fornecimento do melhor vedante para vinho. Para mais informações relativas a esta inovação em *packaging* de vinho, por favor visite amorimcork.com.

*teor de TCA libertável igual ou inferior ao limite de quantificação de 0,5 ng/l; análise realizada de acordo com a norma ISO 20752.

AMORIM

Alentejo Comissão Vitivinícola Regional Alentejana



> O Alentejo detém cerca de metade da quota de mercado dos vinhos certificados em Portugal e é a região preferida dos consumidores portugueses.



Nos últimos anos todas as regiões vitivinícolas portuguesas têm aperfeiçoado as suas estruturas no sentido de melhorar os vinhos das suas regiões, mas principalmente houve uma melhoria significativa na comunicação e divulgação dos seus produtos.

Contudo, o Alentejo tem-se destacado nas últimas décadas, pois apenas tendo um quinto da produção nacional de vinhos, detém cerca de metade da quota de mercado dos vinhos certificados em Portugal, sendo a Região preferida dos consumidores portugueses e as exportações têm vindo a crescer sustentadamente.

É uma região inovadora, que se destaca pelo plano de sustentabilidade dos seus vinhos, um plano integrado, único na Europa e pelos inúmeros projetos de enoturismo de grande qualidade.

A Comissão Vitivinícola Regional Alentejana foi criada em 1989 e é um organismo de direito privado e utilidade pública que certifica, controla e protege os vinhos DOC Alentejo e os vinhos Regional Alentejano.

É, também, responsável pela promoção dos Vinhos do Alentejo, no mercado nacional e em mercados-alvo internacionais. A sua atividade é financiada através da venda dos selos de garantia que integram os contrarrótulos dos Vinhos do Alentejo.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA REGIÃO VITIVINÍCOLA	
Açores / Pico	Lisboa
ALENTEJO	Madeira
Bairrada	Península de Setúbal
Dão	Tejo
Douro	Vinho Verde

Patrocínio:

casino figueira

ONDE SAI SEMPRE A GANHAR



casino figueira

Real Companhia Velha



> A preservação da natureza, do meio ambiente e das espécies e o reforço de investimento na biodiversidade, nomeadamente pela manutenção e implementação de encepamentos de uma grande variedade de castas tradicionais do Douro e não só, abreviam a definição da viticultura na Real Companhia Velha, um exemplo a seguir.



A prática de uma viticultura sustentada assente na biodiversidade e no respeito pela natureza começa a ser uma realidade na maioria das empresas.

O produtor que destacamos neste prémio começou estas práticas há já alguns anos, num ambiente difícil como é a viticultura de montanha. Assim, a Real Companhia Velha promoveu a reabilitação de matas, a instalação de bosquetes e de corredores ecológicos, no sentido de limitar os inimigos da vinha, minimizando desta forma o uso de químicos. Avançou para a requalificação ambiental de charcas, instalou ninhos para aves e abrigos para a fauna selvagem e reduziu o uso de pesticidas.

Preocupou-se ainda com a contenção da erosão promovendo a drenagem superficial, o enrelvamento e a mobilização mínima das vinhas.

A Real Companhia Velha também levou a cabo a construção de centenas de quilómetros de muros em xisto, promovendo a redução do declive e controlando a erosão. Por fim, para reforçar a biodiversidade apostou numa grande variedade dos encepamentos.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA REGIÃO VITIVINÍCOLA	
Duorum	REAL COMPANHIA VELHA
Fundação Eugénio de Almeida	Sociedade dos Vinhos Borges
Quinta de Lourosa	Sogrape
Quinta dos Murças / Esporão	Symington Family Estates
Quinta Nova	The Fladgate Partnership

Patrocínio:

XISTO AZUL



Imprimimos vontade
em quem tem a verdadeira ***Paixão pelo Vinho...***
Por isso, acreditamos na verdade das parcerias!

XISTO AZUL TEAM



XAA AGRICULTURA

XAE ENOLOGIA

XASI SOLUÇÕES INDUSTRIAIS

The solution
for your application

PINHÃO | ALIJÓ | VALE DE CAMBRA
geral@xistoazul.pt | T. [+351] **259 957 040**

EMPRESA CERTIFICADA apcer ISO 9001
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

PRÉMIO ESPECIAL
10 ANOS
paixão pelo VINHO
2006 . 2016
10 ANOS
INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

Amorim & Irmãos



A tecnologia e a inovação no sector do vinho não para de nos surpreender, das barricas às cubas, dos produtos enológicos às rolhas. Muito mudou nos últimos anos.
Por unanimidade decidiu a equipa da revista Paixão Pelo Vinho atribuir o Prémio Especial Inovação e Desenvolvimento à Amorim & Irmãos. Este é, sem qualquer dúvida, o maior produtor e fornecedor de rolhas de cortiça a nível mundial e aquele em que os principais produtores de vinho confiam.
A experiência de cerca de século e meio de atividade e uma postura de evolução e inovação garantem uma segurança única no fornecimento de produtos de qualidade.
A qualidade das rolhas produzidas na Amorim & Irmão é de uma importância crucial para esta empresa. Por isso, investe em inovação e desenvolvimento 7.5 milhões de Euros, equipando as suas unidades de processamento com tecnologia de última geração e apostando constantemente na melhoria de processos e lançamento de novos produtos e tecnologias como é o caso de NDtech, uma tecnologia de análise individualizada de controlo de qualidade concebida para as rolhas naturais e que permite oferecer a primeira rolha de cortiça natural com garantia de TCA não detectável.

A NDtech é uma tecnologia de análise individualizada de controlo de qualidade concebida para as rolhas naturais e que permite oferecer a primeira rolha de cortiça natural com garantia de TCA não detectável.



Patrocínio:

BAIRRADA
NO SENTIDO DOS SENTIDOS

Leonor Freitas e António Saramago

Mesmo quase a acabar a noite de festa, foi anunciado o Prémio Especial Paixão pelo Vinho. Uma categoria que assume o nosso nome e pretende homenagear a grande paixão investida pelos profissionais nomeados, reconhecendo a cada um deles, um valor extraordinário e marcante. Com (quase) toda a equipa da revista Paixão Pelo Vinho, chegou, finalmente, aquele que seria o momento alto da noite de Gala. Difícil foi distinguir só um profissional, inteiramente dedicado ao mundo dos vinhos. E acabaram por ser dois os prémios entregues: Leonor Freitas e António Saramago.

A vida de **Leonor Freitas** confunde-se com a terra e as propriedades da família que a viram nascer, Fernando Pó, localidade onde fez a escola primária. Fez o secundário em Setúbal e os estudos superiores em Lisboa, no Instituto Superior de Serviço Social.

Iniciou a sua carreira profissional na área da saúde, mas sempre acompanhou de perto o trabalho na terra desenvolvido pelos seus familiares, nomeadamente os seus pais.

Nos finais da década de 90, Leonor Freitas lança-se no engarrafamento com marca própria, tendo como missão fundamental a produção de vinhos de qualidade superior em todas as categorias do mercado.

Optou definitivamente por esta atividade a partir de 2004, trabalhando para alcançar o objetivo a que se propôs e a colocar no mercado excelentes vinhos com a melhor relação qualidade-preço.

Em 2008 recebeu o prémio de Inovação e Empreendedorismo, pelo Ministro da Agricultura. A 10 de Junho de 2009 recebeu a Comenda de Ordem de Mérito Agrícola pelas mãos do Presidente da República e, em 2010, foi-lhe atribuída a medalha Municipal de Mérito Grau de Ouro pelo Município de Palmela.

Manteve sempre o investimento na empresa, aumentou a adega, criou um espaço museológico, garantindo muitos empregos na região, sem nunca perder o espírito solidário. É, sem dúvida, uma grande mulher, plena de paixão pelo vinho!





Conheça melhor Leonor Freitas na próxima edição Paixão Pelo Vinho.

António Saramago começou a trabalhar no laboratório da José Maria da Fonseca em 1962 com 14 anos. Aí começou pelas tarefas mais simples, mas a sua tenacidade e empenho em aprender ao lado do Eng.º António Soares Franco e do Prof. Manuel Vieira levaram-no em 1973 à chefia do Departamento de Enologia. No ano seguinte parte para França, onde inicia a sua formação em Enologia e Viticultura na Université de Bordeaux. Ao longo de várias décadas assinou na José Maria da Fonseca moscatéis e vinhos à base de castelão memoráveis.

Em 1982 foi convidado para enólogo responsável da Cooperativa Agrícola de Granja-Amareleja, onde teve um papel preponderante na modificação da estrutura da adega e do perfil dos vinhos, destacando-se os famosos "Garrafeira Granja/Amareleja" e "Terras do Suão", galardoados a nível nacional e internacional na década de oitenta.

Em 1991 foi convidado para trabalhar na Adega Cooperativa do Fundão e no que foi, talvez, o seu projeto mais emblemático - Tapada de Coelheiros, que se tornou numa marca de referência e prestígio.

É a partir deste momento que a sua carreira adquire maior reconhecimento mediático, quer na imprensa especializada quer na própria enologia portuguesa, permitindo-lhe abraçar outros projetos em várias regiões de Portugal.

Em 2001 saiu da José Maria da Fonseca e no ano seguinte criou a sua própria empresa, juntamente com a sua esposa e os seus dois filhos.

Em 2009, internacionalizou a sua carreira, levando para o Brasil toda a sua arte e conhecimento, através do projeto "Além Mar", da Vinícola Villaggio Grando, no estado de Santa Catarina.

Considerando que "os grandes vinhos começam na vinha" e que "todo o seu sucesso resulta de um trabalho de equipa", a sua versatilidade permitiu-lhe criar vinhos produzidos em regiões tão distintas como a Bairrada, Beira Interior, Ribatejo, Península de Setúbal e Alentejo, sendo por isso considerado como uma das referências da enologia portuguesa contemporânea.

NOMEAÇÕES PARA A CATEGORIA PAIXÃO PELO VINHO	
ANTÓNIO SARAMAGO	LEONOR FREITAS
Domingos Alves de Sousa	Luís Pato
João Nicolau de Almeida	Luísa Amorim
João Portugal Ramos	Vasco D'Avillez
José Maria Soares Franco	Virgílio Loureiro


SARAMAGO
ANTÓNIO




ANTÓNIO SARAMAGO
2009
ANTÓNIO SARAMAGO
2007
ANTÓNIO SARAMAGO
2005



António Saramago

Há 53 anos a fazer vinhos ... Fomos provar!

> texto e provas **Maria Helena Duarte, Augusto Lopes, Manuel Baiôa, Mário Conde e Pedro Moura** > fotografias **Sérgio Sacoto e Maria Helena Duarte**

António Saramago é já um guru dos vinhos em Portugal. É impossível pensar na grande evolução com que os vinhos portugueses nos foram brindando ao longos dos últimos anos sem nos lembrarmos deste grande enólogo. Fomos conhecê-lo melhor e provar três dezenas de vinhos numa viagem se sentidos pelas últimas décadas. Ouvimos histórias, aprendemos, provamos vinhos e desfrutamos de um belíssimo almoço. "Tenho contribuído muito ao longo do meu ciclo de trabalho para a enologia chegar ao nível que esta hoje", referiu à Paixão Pelo Vinho.

Após a entrega do Prémio Especial Paixão Pelo Vinho desafiamos António Saramago a "assaltar" a cave privada e a abrir algumas garrafas de vinhos que foi fazendo um pouco por todo o país, ao longo da sua carreira. Aceitou de imediato, abrindo as portas de sua casa à equipa da revista.

No dia marcado lá estávamos, na casa do enólogo mais antigo de Portugal, ainda ao serviço. A Dona Alzenda, esposa, recebeu-nos com um sorriso e pela mesa da sala de jantar, muitíssimo bonita, já se adivinhava que íamos ficar à mesa por bom tempo.

Quando chegamos ao laboratório já as garrafas estavam desfiladas. Enquanto a prova se preparava e as garrafas se iam abrindo ouvíamos as histórias de uma vida. Falou-nos sobre o inicio, quando começou a trabalhar na José Maria da Fonseca, lá colocado pelo pai para que aprendesse um ofício, e o quanto aprendeu e foi estimulado a crescer, pessoal e profissionalmente. "Trabalhava de dia e estudava à noite", confidenciou. Acrescentando, por curiosidade, que "até aos 18 anos não bebia, não gostava de vinho, depois comecei a experimentar e a aprender cada vez mais com o engenheiro António Soares Franco, aos fins-de-semana depois da missa juntávamo-nos muitas vezes no laboratório". E rematou: "Assim nasceu a minha paixão pelo vinho".

Foi sempre estudando, fazendo formações, visitando outros produtores pelo mundo e conheceu "pessoas brilhantes, profissionais em busca de novos conhecimentos, que desenvolviam experiências e faziam micro-vinificações".

Quando foi fazer vinhos para o Alentejo, em 1992, encontrou terrenos muito pobres e com produções baixíssimas, mas reconheceu na matéria-prima grande valor, "a casta Moreto era excepcional" garantiu. Fez nascer grandes vinhos. Dez anos depois foi para a Tapada de Coelheiros onde foi pioneiro na introdução de barricas novas. E voltou a fazer nascer grandes vinhos, desta feita, especialmente os brancos. Na Bairrada criou o primeiro espumante blanc de noir, feito de uvas tintas, o Kompassus, com o João Póvoa.

"Tinha a escola francesa e isso fazia a grande diferença" e conta que "muitas vezes era como um trapezista, a trabalhar em cima do arame, não tinha frio, não tinha inox, a matéria-prima e a minha experiência eram fundamentais".

"Agora a moda é usar leveduras indígenas, no Alentejo fui pioneiro nisso. Era tudo o que a natureza dava. A tecnologia antiga não tem nada a ver com a moderna. Hoje há mais enólogos e meios mais do que suficientes para fazer bons vinhos. Houve a introdução dos cursos de enologia em Portugal que foi, e foi a melhor coisa que poderia ter acontecido. O meu filho já pôde cá fazer a formação em enologia. Trabalhei com muitos jovens recém formados e fui transmitindo os meus conhecimentos, afinal a enologia é uma ciência que está descoberta, mas é evidente que cada enólogo tem a sua marca, a sua técnica... como eu criei a minha, o meu cunho." E a propósito disso quisemos saber afinal como se distinguem os seus vinhos. "Os vinhos AS têm o cunho e mantêm a capacidade de envelhecer, são plenos de complexidade. Claro que hoje também tenho vinhos mais modernos, mais fáceis, mas os meus ícones podem ser bebidos passados dez anos e vão estar cheios de vida", salientou, acrescentando: "fico muito contente com isso!". E também com o facto de haver nas novas gerações enólogos mui-

"Muitas vezes era como um trapezista, a trabalhar em cima do arame, não tinha frio, não tinha inox, a matéria-prima e a minha experiência eram fundamentais".

to talentosos, facto que deixa António Saramago mais tranquilo pois, afirma, "sinto que o meu tempo está a ficar mais curto". Apesar disso, promete fazer mais. Muito mais.
Em estágio já estão alguns vinhos que prometem deixar-nos rendidos no futuro. É certo que o enólogo vai abrandar, mas tão cedo não faz tenções de parar. "Ainda há muitas coisas que gostaria de fazer e de transmitir ao meu filho", confessa. "E ainda vou escrever um livro", garante. Nós apoiamos a iniciativa, até porque um legado assim tem de ficar registado e imortalizado.
Depois de 53 anos a fazer vinhos, mudaria alguma coisa? Quisemos saber.
"Acho que falta fazer uma boa viticultura. Se as uvas forem muito boas, faço vinhos muito bons e se, por exemplo, chegarem cheias de água não vou ter taninos, só açúcar. A nossa enologia está ao nível do melhor do mundo, ninguém nos vem ensinar nada. Já na viticultura temos muito a aprender."







PROVA DE VINHOS

Viagem no Tempo... Com António Saramago! Plenamente conscientes de como tínhamos sido afortunados por podermos usufruir desta experiência sensorial, dedicámo-nos à tarefa, nada árdua, plena de prazer, numa fantástica viagem pelo tempo. Partilhamos aqui algumas notas de prova.
Começamos pelo Adega Cooperativa do Fundão tinto 2005 a revelar nuances de cacau, chocolate, fruta vermelha compotada e especiarias quentes. O Praça Velha tinto 1998, Cova da Beira, mostrou cor castanha pálida e lágrima. Tinha aroma limpo, com presença de bosque, caixa de charutos, cedro. A revelar na boca o poder da estrutura com desenlace de bouquet. Ainda Vivo! O Aldeias de Juromenha tinto 2005 mostrou cor tijolo e lágrima, aromas a frutos vermelhos compotados e delicadamente evoluídos com fumados em fundo e subtil envolvimento balsâmico. No sabor confirmou o nariz e teve posterior elevação acídula e tânica, e pode continuar a ser guardado. Seguiu-se o Herdade dos Lagos Syrah Reserva 2004 de cor tijolo mediana e lágrima. Com aroma a navegar em compotas, chocolate, especiarias e elegância balsâmica, revelando na boca um turbilhão de acidez e elegantes taninos a envolver aromas. O Granja/Amareleja VQPRD 1992 sugeria bouquet de cedro, tabaco, caixa de charutos, aromas do bosque., acrescentando no sabor a fruta vermelha, um conjunto sofisticado. O Terras de Cante 1990 e 1992 estavam fantásticos para acompanhar pratos de caça mediterrânica. Muito bons. O tinto Terras do Suão Reserva 1986, de cor granada média e lágrima, revelou um bouquet concentrado e fresco e um ataque energeticamente complexo na boca. Para beber já, mas ainda com capacidade de envelhecimento. O Herdade do Meio 2004 Syrah mostrou uma elegante complexidade aromática, boa acide e taninos limados. O Herdade do Meio 2004 Cabernet Sauvignon deu-nos tostados, caramelos, aromas do bosque e fruta vermelha, mostrando taninos possantes e boa acidez. Seguiu-se o Herdade do Meio Garrafeira 2003 igualmente rico. Também gostámos muito do Quinta de Baixo Baga e Touriga Nacional 2004 a deixar notas de chocolate, cacau, menta, fruta vermelha compotada, cedro e tabaco. Na boca revelou acidez com elevação tânica subsequente e reflexão de nariz com acréscimo mineral.
E agora, claro, os vinhos de nome próprio!
Primeiro o António Saramago Reserva 2009: límpido de cor rubi média e lágrima; aroma limpo, com chocolate de menta, eucalipto e fruta vermelha madura; acidez viva, com taninos e reflexão de nariz; para beber já ou guardar. Seguimos para o António Saramago Reserva 2007: de aspecto límpido, cor tijolo mediana e lágrima; notas de tostados, pimenta preta, balsâmico, cedro, caixa de charutos e especiarias; na boca tem boa acidez e taninos, confirma o nariz. O António Saramago Reserva 2005 mostrou cor rubi/granada mediana e lágrima; aroma limpo, com fruta vermelha compotada mentolada e envernizada; na boca os taninos a sobrelevarem-se à acidez com reflexão integral de nariz. Está muito bom para beber já, mas revelou grande capacidade de envelhecimento. Por fim, o António Saramago Escolha 2003: Aspecto límpido de cor rubi/granada mediana e lágrima; a revelar aromas mentolados, eucalipto, chocolate, fruta, lareira; no palato os taninos aveludados bem integrados com a acidez a potenciar os aromas e a deixar um fim de boca persistente e muito prazeroso.



COSVALINOX®
Indústria Metalúrgica e Equipamentos, Lda.

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

A NOSSA MOTIVAÇÃO CONTRIBUI PARA O SUCESSO DOS NOSSOS CLIENTES.

www.cosvalinox.pt
t: +351 234 946 010 geral@cosvalinox.pt Aveiro | Portugal

PME líder

DESIGN BY VWSEIXAS 969310498



Junto ao Atlântico, localizada entre Coimbra e Aveiro, encontramos a região dos Espumantes e da Baga, mas não só. Aqui, na Bairrada, há terroirs perfeitos para a produção de vinhos distintos, ousados, intemporais.

Bairrada
Sedenta por aquisição de conhecimento

> texto **Susana Marvão** > fotografias **Carlos Neves / C.M. Anadia / D. R.**

Aquisição de conhecimento. É isto que, neste momento, mais falta à Bairrada. E promoção internacional. O desafio, diz Pedro Soares, presidente da Comissão Vitivinícola da Bairrada, é implementar na região uma forma de aquisição de conhecimento diferenciada das tradicionais. "Queremos agitar. Queremos que os privados entendam a região como deles. E queremos que estejam connosco nas decisões do que se vai fazer"

Hoje como podemos definir a região da Bairrada?
Penso que a Bairrada se define por ser a região portuguesa, que tendo uma dimensão geográfica que não proporciona a produção de volumes, consegue produzir alguns dos mais icónicos vinhos nacionais. E isso, na minha opinião, tem a ver com o facto da Bairrada ser, provavelmente, a região onde o conceito de terroir, incluindo nesse conceito o capital humano, faz mais sentido.

O que tem vindo a mudar na forma de se afirmarem no mercado?
O que tem vindo a mudar nos últimos anos é, no fundo, a preocupação com a marca coletiva. Sentimos que só fazendo um esforço em torno dessa marca coletiva é que poderíamos valorizar a região no seu todo. A região tem algumas valências que na minha opinião estavam desaproveitadas, nomeadamente o facto de ser a região portuguesa que produz mais espumantes no país. E isso é uma marca da nossa região. Aliás, o espumante é uma forma de estar de um bairradino. Por outro lado, as pessoas perceberam que se queriam que a região persistisse, nomeadamente quando a crise nos atingiu, tinham de se unir em torno dessa mesma marca.

Culturalmente os portugueses têm alguma dificuldade em se associarem?
Sim, temos pouca capacidade para o fazer. E muitas vezes entendemos os nossos vizinhos não como parceiros, mas como concorrentes. Não nos podemos esquecer que a Bairrada é muito marcada pela existência de caves, de empresas apenas engarrafadoras. Ou seja, a ligação daquilo que é a matéria-prima produzida na Bairrada aos produtos elaborados na Bairrada não é umbilical. Ou pelo menos não foi, no passado. Só nos finais dos anos 90 é que muitas destas caves começaram a ter produção própria, a ter vinhas. E isso veio alterar o paradigma da Bairrada. Acredito que, hoje em dia, estamos a conseguir colher esses frutos. Era algo que já vinha a acontecer há dois, três anos, mesmo antes de nós entrarmos para a Comissão Vitivinícola da Bairrada. Mas sem falsas humildades, acho que soubemos integrar-nos e contribuir para que a comunicação da região seja mais elevada do que antes.

Como têm comunicado a Bairrada?
Basicamente em dois polos. A questão do espumante, porque é inequívoca, mas também este conceito de terroir do produtor. Ou seja, temos produtores tão diversos como o Mário Sérgio, o Luís Pato ou a Filipa, que fazem coisas muito centradas, no caso dos vinhos tintos, apenas na variedade mais emblemática da região. E depois temos o facto das empresas engarrafadoras, com esse foco no comércio, utilizam também a Baga, mas fazem muito mais aquilo que são os blends da região. A mensagem que fomos passando é que muito mais do que preocupar-nos com aquilo que nos divide, temos de nos centrar no que nos une: a Bairrada.





A promoção tem sido um dos principais focos de interesse desta Comissão?
Creio que na parte da promoção estamos a ter um papel relevante, ao nível do que são as nossas capacidades. O esforço é muito, as dificuldades são imensas e é preciso ser-se muito criativo para conseguir fazer muito, com pouco. Mas penso que não fazemos mais do que a nossa obrigação. Onde acho que vamos ter um papel que pode ser decisivo é na aquisição de conhecimento.

Como assim?
Se há região que necessita sustentar as suas diferenças é a Bairrada. Ou seja, afirmamos que esta região é ótima para a produção de espumantes, dizemos que a região tem duas ou três castas emblemáticas, mas do ponto de vista técnico e científico é verdade que nos falta estruturação.

E que ferramentas têm para propiciar isso?
Candidatamo-nos a um apoio comunitário que não sendo o que desejamos, porque nunca é, vai ajudar-nos a dar o pontapé de saída naquilo que definimos como um mini-laboratório da região. O objetivo é que este laboratório se preocupe com as questões que vão desde a parte económica do negócio à parte vitícola passando pela parte enológica. E que foque muito a produção de espumante. Afirmamo-nos como uma região que tem características diferentes, uma região onde o termo marca Bairrada nos rótulos deve indicar ao consumidor uma diferença. É por isso muito importante para nós que o preço-médio de garrafa suba e, consequentemente, o preço médio das uvas aqui produzidas também aumente. Aliás, uma denominação de origem deve trabalhar essencialmente para que o preço-médio das suas uvas cresça.

Em que é que é os Governos, não particularizando nenhum, vos podem ajudar?
Deixando-nos trabalhar. E isso tem acontecido. A tutela do setor do vinho é do próprio setor. Repare que o IVV é uma estrutura paga por todos os produtores de vinho do país e que funciona um pouco como uma estrutura virada para os próprios produtores. E ouve muito. Hoje em dia, e as várias secretarias de Estado têm permitido isso, ouvem-nos muito. E essa noção de que Portugal tinha de ter uma promoção única no mercado externo é um passo fortíssimo, nomeadamente através da criação da Viniportugal. É importante que façamos muitas ações do "Wine of Portugal" nas quais, obviamente, estas regiões geograficamente pequenas têm um papel importante.

O que o deixa preocupado em relação ao futuro?
Preocupa-me o facto de a uma Comissão que certifica seis, sete milhões de litros de vinho ser exigido o mesmo esforço financeiro que a uma Comissão como a do Alentejo ou dos Vinhos Verdes que certifica algumas dezenas de milhões de litros de vinho. Seria possível encontrar um mecanismo que diminuísse estas assimetrias e que permitisse a estas regiões, que muitas vezes lá fora são vistas como marcas de valor do país ao nível das outras, que possam subsistir e continuar a fazer o seu trabalho.

Como é que as outras regiões vos veem?
Não podemos fugir ao facto da Bairrada ter passado um período muito mau. E por culpa própria. Um período de muita indefinição e onde tudo foi colocado em causa, inclusive a viabilidade da própria região. Mas os produtores foram capa-







zes de fazer perceber às restantes regiões portuguesas, e muito com o que era o input para crítica internacional, que havia credibilidade em torno na marca Bairrada.

Mas veio de fora para dentro, essa, digamos, notoriedade?
Não tenho qualquer dúvida que a crítica especializada sempre teve um carinho muito grande pela Bairrada. Mas do ponto de vista do consumidor final e das outras regiões, o respeito e a credibilidade que hoje a Bairrada tem deve-se aos inputs de comunicação do mercado externo e dos críticos internacionais.

Estão há mais de quatro anos na Comissão. O que ficou por fazer?
O que ficou por fazer nestes últimos quatro anos tem muito a ver com a falta de recursos.

Financeiros?
Sim. Se tivéssemos tido a capacidade de investir um bocadinho mais em coisas específicas na nossa comunicação podíamos estar um pouco mais à frente. Mas encontramos a Comissão numa situação tal que nem podíamos candidatar-nos a fundos comunitários.

Tiveram primeiro que "arrumar" a casa?
Exatamente. Hoje temos dificuldades, mas somos credíveis para sermos elegíveis. O que acredito ter ficado por favor em relação ao nosso timing está diretamente relacionado com o que disse acima: a aquisição do conhecimento. Temo muito que quando fazemos promoção possamos estar a construir a casa pelo telhado. Temos que arregaçar as mangas, até porque a aquisição de conhecimento é algo que só se vai refletir daqui a 10 anos. Também precisamos de promoção internacional, que tem estado apenas a cargo dos nossos produtores. E queremos intervir mais.

Quais são os principais desafios? Centramo-nos uma vez mais na aquisição de conhecimento?
Sim, conjuntamente com a promoção. O desafio é implementar na região uma forma de aquisição de conhecimento diferenciada das tradicionais. Queremos agitar, que os privados entendam a região como deles. E queremos que estejam connosco nas decisões do que se vai fazer.







VINHOS DA BAIRRADA ELEITOS 'MELHORES DE PORTUGAL' NOS EUA

A Primavera trouxe boas notícias para os vinhos da Bairrada! Desta vez o reconhecimento vem do outro lado do Atlântico, mais concretamente da cidade de Dallas, nos Estados Unidos da América, onde teve lugar o 'TEXSOM International Wine Awards 2017'. Criado em 1985 por Rebecca Murphy, escritora e crítica de vinhos, tornou-se ao longo das últimas décadas o principal concurso de vinhos no estado do Texas. A edição de 2017, contou com a participação de 3.581 vinhos de 29 países e 19 estados norte-americanos, um recorde absoluto para este evento. Das cinco medalhas de 'Ouro' atribuídas a vinhos portugueses, quarto foram para vinhos certificados na Bairrada, dois deles eleitos como 'Os Melhores de Portugal'. Em destaque estiveram dois vinhos da emblemática Caves São João, o 'Poço do Lobo Arinto branco 1995' e para o 'Frei João tinto 1990', escolhidos pelo júri do concurso como os melhores vinhos de Portugal. Galardoado também com 'Ouro' foram o 'Vinhas Velhas branco 1991' e o 'Quinta do Moinho tinto 2000', ambos vinhos do produtor Luís Pato. Os vinhos certificados pela Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB) conseguiram ainda uma medalha de 'Bronze', entregue ao branco 'Niepoort Quinta de Baixo Bical e Maria Gomes 2013'.



18 QUINTA DA LABOEIRA
DOC TINTO RESERVA 2015

€ 11,00 BAIRRADA 14% vol.

ENOLOGIA
S/INF

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON

COR **Rubi concentrado, limpo.**

AROMA **Exuberante, com notas evidentes de frutos vermelhos maduros, frutos do bosque em baga, aliados a notas vegetais, leve toque de couro a complexar.**

SABOR **Encorpado, tem excelente estrutura, frescura cativante, está perfeito para saborear já com iguarias tradicionais portuguesas, mantém a fruta, vegetal, taninos macios, tosta suave, final prolongado e especiado. Distinto.**

QUINTA DA LABOEIRA
Alberto da Silva Marques
Rua Montelongo de Areia, 34
3770-108 Oliveira do Bairro
T. +351 919 773 266
quintadalaboeira@gmail.com
/quintadalaboeira





17,5 ALIANÇA
DOC TINTO RESERVA 2015

€ 4,99 BAIRRADA 13% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO ANTUNES

CASTAS **BAGA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL**

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

AROMA **Exuberante, com distintas e atrativas notas frutadas, com destaque para os frutos vermelhos compotados, morangos, cerejas, groselhas, vai crescendo.**

SABOR **Boa estrutura, conjunto muito equilibrado, taninos aveludados, frescura em grande plano, perfeito para acompanhar boa gastronomia, fruta em harmonia com a madeira discreta, final persistente.**

ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL
T. +351 234 732 000



17 PRIMAVERA
DOC TINTO 2015

BAIRRADA 14% vol.

ENOLOGIA
ANTERO SILVANO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR **Granada, limpo.**

AROMA **Perfumado, intenso em notas de amoras maduras, ameixa preta e flores do bosque.**

SABOR **Bom corpo e volume, taninos macios, boa frescura, frutado, é muito elegante e termina persistente.**

CAVES PRIMAVERA
T. +351 234 660 660

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



16,5 — € 5,00

SAMIÃO

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2015

BAIRRADA — 14% vol.

ENOLOGIA
SIMEÃO PÓVOA

CASTAS
MERLOT, TOURIGA NACIONAL

COR
Rubi concentrado, limpo.

AROMA
Distinto, com notas de frutos vermelhos e pretos maduros, nuances florais, tosta suave.

SABOR
Bom corpo e volume, taninos firmes mas aveludados, frescura em bom plano a conferir complexidade, boa fruta, madeira delicada, termina persistente.

QUINTA VALE DO CRUZ
T. +351 933 093 099
T. +351 933 093 096
geral@quintavaledocruz.com
www.quintavaledocruz.com
/quintavalecruz



16,5 — PRIMAVERA

DOC TINTO SELEÇÃO 2014

€ 3,30 — BAIRRADA — 13% vol.

ENOLOGIA
ANTERO SILVANO

CASTAS **S/INF**

COR — Granada, limpo.

AROMA — Perfumado, intenso em notas de amoras maduras, ameixa preta e flores do bosque.

SABOR — Bom corpo e volume, taninos macios, boa frescura, frutado, é muito elegante e termina persistente.

CAVES PRIMAVERA
T. +351 234 660 660



17 — MARQUÊS DE MARIALVA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

€ 14,95 — BAIRRADA — 14% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS
BAGA, TOURIGA NACIONAL

COR — Granada definido, limpo.

AROMA — Intenso, distinto, com evidentes notas frutadas a sugerir compota de frutos vermelhos e pretos, tostados suaves.

SABOR — Equilibrado, rico, complexo, com taninos aveludados mas firmes, frescura cativante, termina prolongado.

ADEGA DE CANTANHEDE
geral@cantanhede.com
www.cantanhede.com
/adega.decantanhede
/MarquesDeMarialva

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 — € 5,00

SAMIÃO

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2014

BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA
SIMEÃO PÓVOA

CASTAS
MARIA-GOMES E ARINTO

COR

Amarelo citrino,brilhante, com bolha fina e persistente.

AROMA

Elegante, delicado, com cativantes notas florais e de frutos citrinos e casca dos mesmos.

SABOR

Vivo, crocante, envolvente, tem uma frescura perfeita para gastronomia, mantém a fruta em evidência, equilibrado, deixa um final longo e apelativo.

QUINTA VALE DO CRUZ
T. +351 933 093 099
T. +351 933 093 096
geral@quintavaledocruz.com
www.quintavaledocruz.com
/quintavalecruz



16,5 — € 5,99

QUINTA D'AGUIEIRA

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013

BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA
MANUEL SOARES

CASTAS **CHARDONNAY, MARIA GOMES**

COR

Amarelo citrino, brilhante, com bolha fina e persistente.

AROMA

Intensamente floral, com notas de frutos citrinos, limão e lima em destaque, brioche e tostados.

SABOR

Bom corpo e volume, mousse cremosa, boa frescura, citrino, elegante, termina persistente.

AVELEDA
T. +351 255 718 200



16,5 — € 8,20

CÉLEBRE DATA

DOC ESPUMANTE BRANCO EXTRA BRUTO SPECIAL CUVÉE 2015

BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA
ANTERO SILVANO

CASTAS **BICAL, MARIA-GOMES E ARINTO**

COR

Amarelo citrino esverdeado, brilhante, com bolha fina e persistente.

AROMA

Harmonioso, com evidentes notas de frutos de pomar e de polpa branca, nuances de frutos secos.

SABOR

Frescura cativante, mantém o perfil frutado, bom corpo e volume, termina longo e a prometer muitos e bons brindes.

CAVES PRIMAVERA
T. +351 234 660 660



16,5 — € 5,00

MARQUÊS DE MARIALVA

IGP ESPUMANTE BRANCO BRUTO

BEIRA ATLÂNTICO 12,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS **BICAL E ARINTO**

COR

Amarelo citrino, brilhante, bolha fina e persistente.

AROMA

Nariz cativante pelas notas citrinas, casca de laranja, frutos secos, nuances florais.

SABOR

Envolvente, com boa mousse, frutado, vivo, deixa um final longo e elegante.

ADEGA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540

OUTROS VINHOS PROVADOS

16,00-17,50 Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.	
16	ENCOSTAS DA CRIVEIRA IGP BAIRRADA TINTO 2015
16	PRIMAVERA DOC BAIRRADA ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO BAGA 2015
16	QUINTA DA LABOEIRA DOC BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO BRUTO BICAL E CHARDONNAY 2014
16	PRIOR LUCAS BAGA@BAIRRADA ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO BAGA
16	LAGOA VELHA IGP BEIRA ATL NTICO ESPUMANTE BRANCO BRUTO
16	ATAÍDE SEMEDO DOP BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO BRUTO CUVÉE 2014
16	MESSIAS BAGA@BAIRRADA ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO BAGA 2012
16	MARQUÊS DE MARIALVA BAGA@BAIRRADA ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO BAGA 2014
14,00-15,90 Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.	
15,5	M & M GOLD EDITION IGP BEIRA ATL NTICO ESPUMANTE BRANCO BRUTO
15,5	ATAÍDE SEMEDO DOP BAIRRADA TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2015
15,5	TAGARELA DOC BAIRRADA TINTO 2015
15	VINHA DOS ESTORNINHOS IGP BAIRRADA TINTO TINTA RORIZ 2013

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

DIGITAL TERROIRS



CADA PIXEL É UM PEDAÇO DA SUA HISTÓRIA.

Agência de Comunicação e Marketing

Your wine, our passion.

www.digital-terroirs.com // wine@digital-terroirs.com // +351 231 281 513
Espaço Inovação Mealhada, Av. Cidade de Coimbra, nº 51, 3050-374 Mealhada



Hotel Wellington Desfrute da brisa do mar

Situado no centro da cidade da Figueira da Foz, com uma localização privilegiada apenas a 100 m da praia, o Hotel Wellington apresenta uma decoração e um ambiente discreto e sofisticado. Está rodeado pelos melhores espaços de lazer e situado mesmo ao lado do Casino Figueira.

O Hotel Wellington dispõe de 32 quartos e 8 suites, decorados de forma funcional, confortável, cuidada, elegante e equipados com os melhores serviços. Nos quartos do hotel pode desfrutar de confortáveis camas de casal ou de camas individuais e de uma casa de banho privativa com banheira/duche. Todos os quartos estão equipados com ar condicionado, secador de cabelo, telefone, TV-cabo, cofre, mini-frigorifico, facilidade para fazer chá e café, Wi-Fi gratuito e outros serviços.

O Hotel Wellington também é um lugar para descansar e relaxar e onde o objetivo é proporcionar aos clientes, saúde e bem-estar. Para tal dispõe de uma Sala de Massagem onde os hóspedes podem usufruir das propostas de massagens para uma estadia relaxada.

O Hotel Wellington disponibiliza um serviço de recepção 24h onde o hóspede poderá solicitar ajuda ou qualquer informação turística sempre que precisar. A equipa fala vários idiomas e os colaboradores estão ao dispor dos hóspedes em qualquer momento.

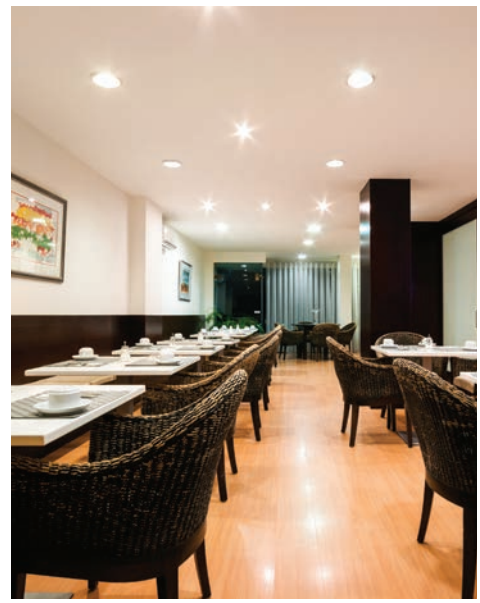
> Sejam massas ou pizzas, pratos de carne ou de peixe, seguindo as receitas tradicionais da Itália, pode desfrutar das especialidades mais exclusivas dos Chefs e da agradável atmosfera do Wellington Ristorante Italiano.



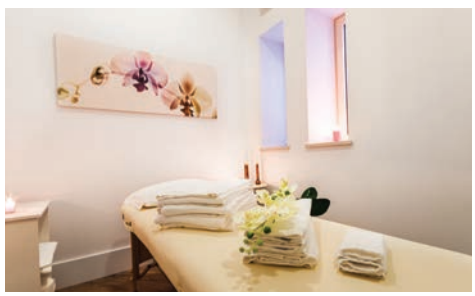
HOTEL WELLIGNTON
Rua Dr. Calado nº25
3080-153 Figueira da Foz
T: +351 233 426 767
reservas@lupahoteis.com
www.lupahoteis.com









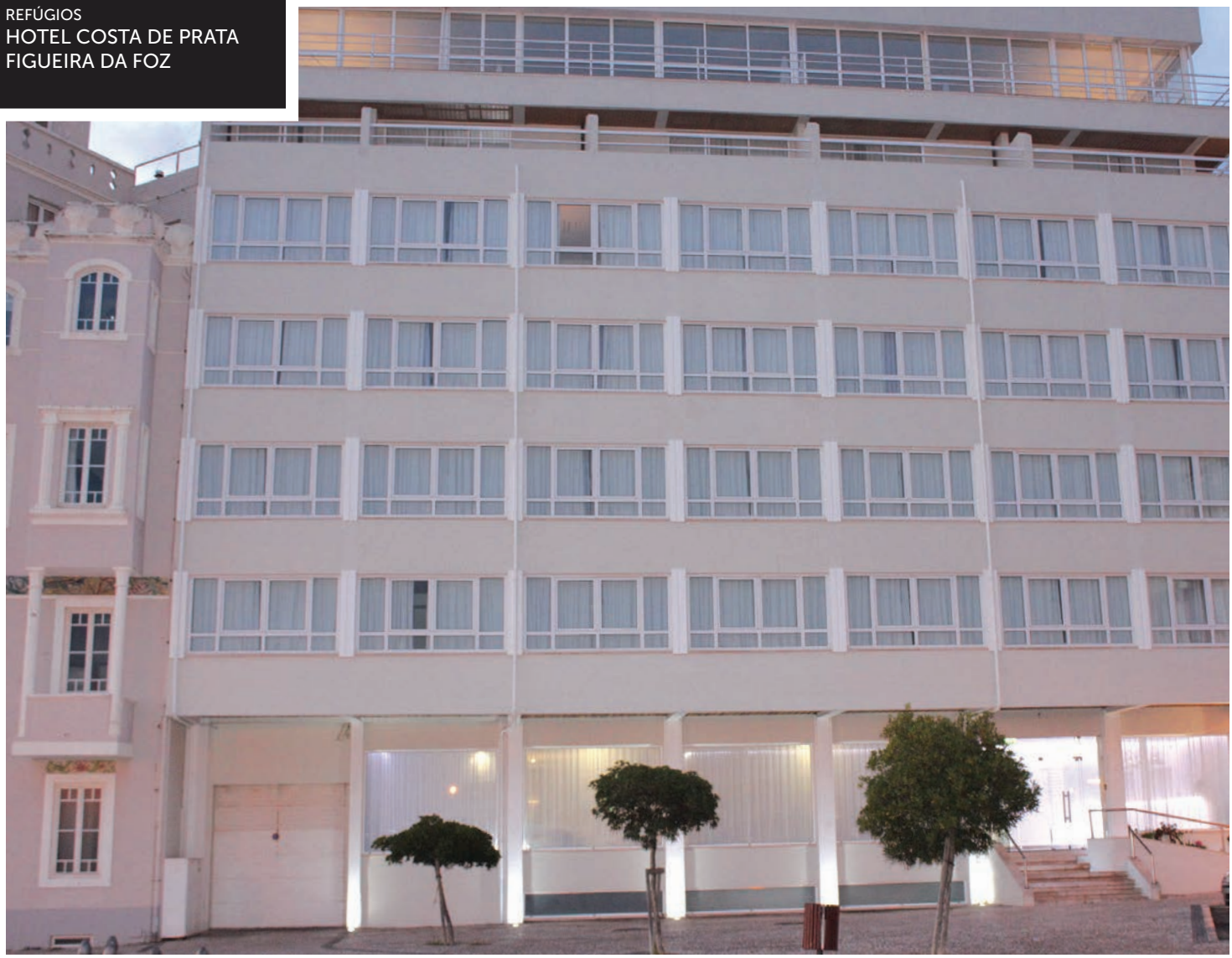






O Hotel Wellington conta, também, com uma sala de reuniões para os eventos empresariais. Com a Figueira da Foz como cenário, serão encontros de sucesso, é a localização ideal para fechar bons negócios e traçar novas estratégias.
Além disso, o hotel dispõe de um restaurante especializado em gastronomia italiana, com capacidade para 40 pessoas, aberto todos os dias, onde poderá apreciar uma cozinha tipicamente italiana e de grande qualidade. Difícil será resistir. Além de massas e pizzas, pratos de carne ou de peixe seguindo as receitas tradicionais da Itália, pode desfrutar das especialidades mais exclusivas dos Chefs e da agradável atmosfera do Wellington Ristorante Italiano, aberto de segunda a sábado, das 19 às 23 horas.

No Bar Duque, aberto das 10 às 24 horas, poderá usufruir de uma bebida quente ou frio, de um snack, ou usufruir do espaço para ver, por exemplo, o jogo da sua equipa preferida.
Para descansar e relaxar, desfrutar do mar ou programar reuniões empresariais, o Hotel Wellington proporciona todas as condições para uma estadia perfeita.



Hotéis Costa de Prata

É na bela cidade da Figueira da Foz que se encontram os Hotéis Costa de Prata. Desde há 39 anos a melhorar continuamente os seus serviços, conta com uma equipa que trabalha para melhor acompanhar as tendências do mercado, sempre numa óptica de futuro em prol do bem estar de quem visita.

Bem ao centro do País, no distrito de Coimbra, cercada de boas acessibilidades que facilitam o rápido acesso a qualquer outra zona do país, encontramos a Figueira da Foz, uma cidade de rara beleza que concentra num mesmo espaço o rio, o mar e a serra. Situada na desembocadura do rio Mondego com o Oceano Atlântico, é a segunda maior cidade do distrito. Dista cerca de 180 Km de Lisboa, 120 km do Porto e 40 Km de Coimbra. A Figueira da Foz fica, portanto, situada no litoral atlântico, junto à foz do Rio Mondego, e é um dos centros turísticos mais importantes de Portugal, com um dos maiores Casinos de Portugal e único na região centro, monumentos históricos, o Centro de Artes e Espetáculos e um enorme areal onde por diversas vezes se realizam eventos desportivos ou lúdicos e uma animada vida noturna.

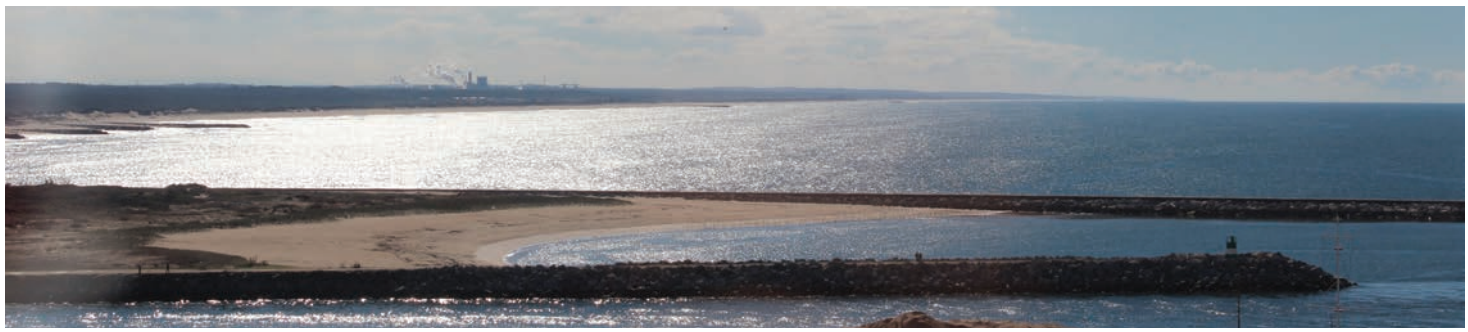
COSTA DE PRATA HOTEL

Localizado no centro da cidade, a 50 metros do Casino Figueira e da Praia da Claridade, o Costa de Prata Hotel, é um moderno hotel que desfruta de uma vista soberba sobre o mar, rio e serra. Tendo reaberto dia 16 de Junho de 2012, após sete meses de remodelação, conta agora com um total de 110 camas, repartidas por 68 Quartos, 42 dos quais quartos superiores totalmente remodelados, todos equipados com casa de banho privativa com secador de cabelo, TV satélite (LCD nos quartos remodelados), telefone com linha direta ao exterior, ar condicionado e internet gratuita. Os quartos remodelados contam com uma decoração atual, que convida ao relaxamento. Os restantes 26 quartos com a designação standard, mantêm a decoração antiga sendo sim-

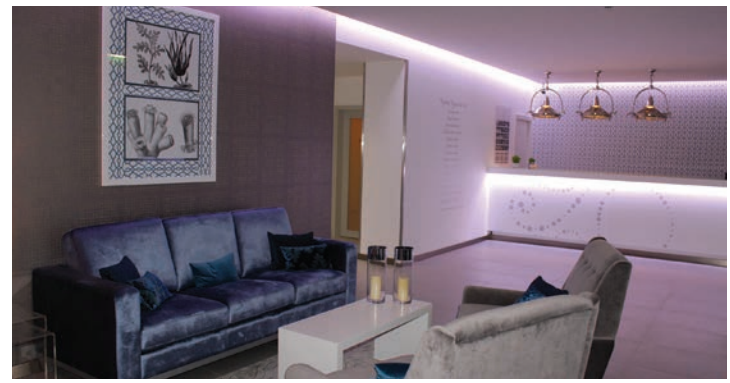


HOTÉIS COSTA DE PRATA
www.costadeprata.com
hotel@costadeprata.com
HCP1: T. +351 233 426 620
HCP2: T. +351 233 422 082
www.facebook.com/hoteiscostadeprata







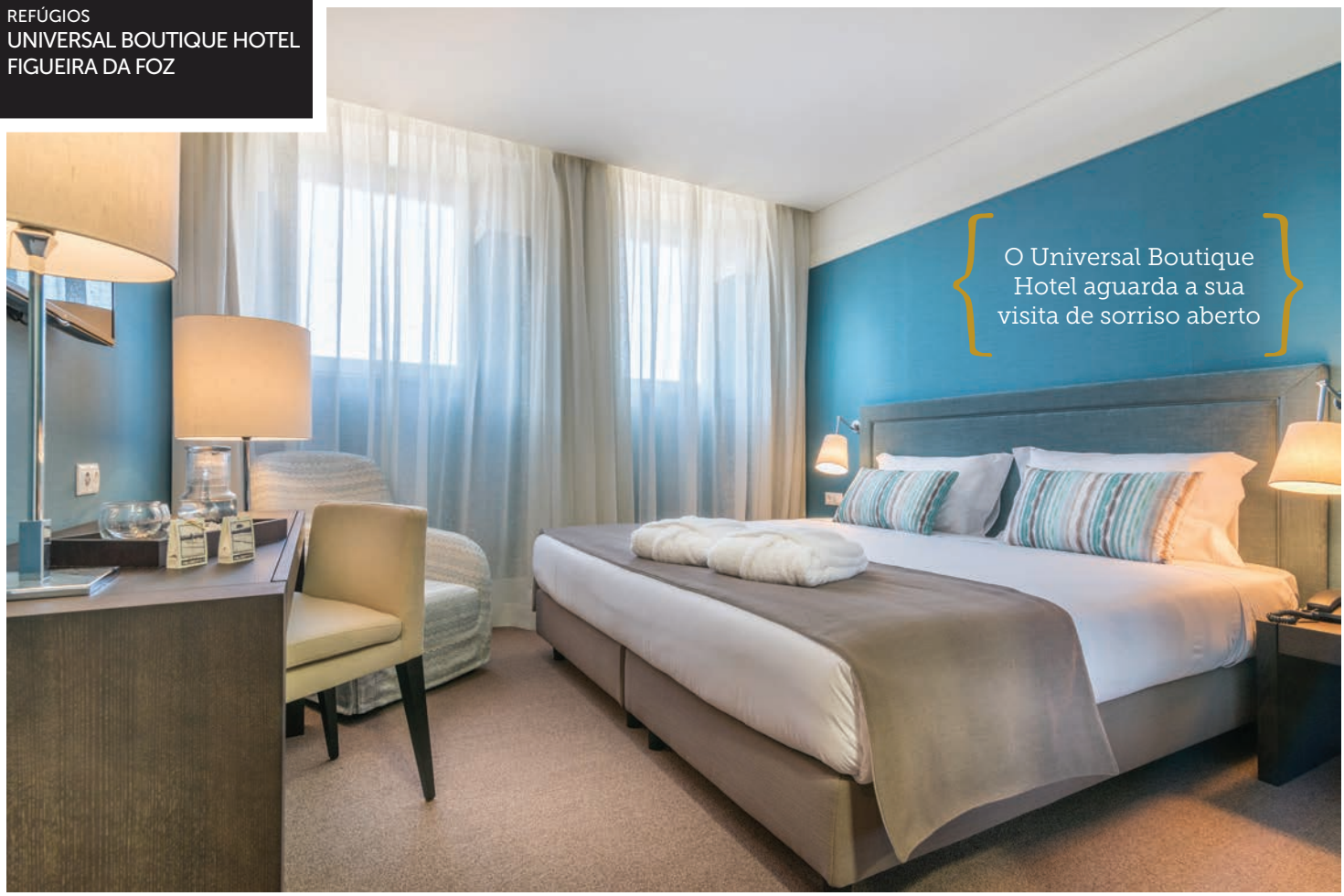


ples mas confortáveis. Na sala panorâmica de pequeno-almoço delicie-se com a magnífica vista de mar e na área de recepção, sala de estar e bar, navegue também pela internet ou com wireless gratuito ou no Business Center. Uma sala de reuniões com capacidade para 60 pessoas em plateia e internet wireless gratuita em todo o hotel, complementam a oferta.

HOTEL COSTA DE PRATA 2

Localizado no centro da cidade, fica a escassos 200 metros do Costa de Prata Hotel e a 50 metros do Casino Figueira e da Praia da Claridade.

O hotel encontra-se aberto de Abril a Outubro, reabrindo em 2017 com 24 dos seus 94 quartos, remodelados. Com um total de 152 camas, dispõe de um quarto adaptado a deficientes, estando todos os quartos equipados com casa de banho privativa com secador de cabelo, TV satélite, telefone com linha direta ao exterior e ar condicionado. Na área de recepção e sala de estar, navegue pela internet, com wireless gratuito ou no net point. Dispõe, ainda, de bar, sala TV e de restaurante para grupos.



O Universal Boutique Hotel aguarda a sua visita de sorriso aberto

Universal Boutique Hotel O glamour da Figueira da Foz

Na Figueira da Foz, conhecida como Praia da Claridade, ergue-se há mais de um século o Universal Boutique Hotel, recentemente renovado para aliar à História e ao charme intemporal todas as comodidades dos tempos modernos.

Com a classificação de 4 estrelas, o Universal, é o único Boutique Hotel da Figueira da Foz. Enquadra-se na zona histórica conhecida como Bairro Novo, famosa pelos seus edifícios de Arte Nova e pela proximidade da foz do rio Mondego, da marginal oceânica e da praia.

Com 29 quartos, distribuídos por quatro pisos temáticos – Casino e Glamour; Tertúlias e Recitais; Praias e Banhistas; e Famílias – o Boutique Hotel Universal proporciona aos seus hóspedes um ambiente descontraído, autêntico e familiar.

Os hóspedes podem beneficiar do serviço de recepção 24 horas, serviços de lavandaria e aluguer de automóveis.

As opções desfilam na sala de pequenos-almoços, onde um buffet é oferecido para dar aos hóspedes a energia indispensável antes de um dia pleno de ação. Alternativamente, pode pedir para o entregar à sua porta. O bar/lounge é a escolha perfeita para relaxar e socializar de uma forma descontraída.

Aliando a tradição e cultura a um irrepreensível sentido de modernidade e requinte, o Universal Boutique Hotel diferencia-se pela sua hospitalidade dispondo de salas polivalentes em condições ideais para a organização de eventos e reuniões.

O SEU QUARTO, OS SEUS SONHOS!

Todos os quartos respeitam a temática do piso em que se inserem e dispõem de mobiliário contemporâneo, acesso Wi-Fi gratuito, televisão LCD e janelas duplas, ar condicionado, cama de casal ou duas camas separadas (possibilidade de cama extra), minibar, cofre, linha telefónica e casa de banho privativa. No último piso, os quartos são servidos por varandas com vista sobre a cidade balnear.

O SEU HOTEL
A SUA HISTÓRIA

A aproximadamente 30 minutos de Coimbra, 60 do Porto e 90 minutos de Lisboa, o Universal Boutique Hotel aguarda a sua visita de sorriso aberto, com vista a tor-







UNIVERSAL BOUTIQUE HOTEL
Rua Miguel Bombarda, 50
3080-995 Figueira da Foz
T. +351 233 090 110
geral@universalboutiquehotel.pt
reservas@universalboutiquehotel.pt
www.universalboutiquehotel.pt







na-la única e inesquecível. Um hotel com mais de um século sabe que a vida se faz de histórias e de pessoas e de momentos irrepetíveis. "Temos orgulho na nossa História, mas queremos fazer parte da sua", garantem.

A SUA VIAGEM, AS NOSSAS SUGESTÕES. A equipa do Universal quer proporcionar-lhe as melhores memórias, por isso pode contar com todos para o ajudar a encontrar ideias de como ocupar os seus tempos livres durante a sua estada. Entre programas ao ar livre e espetáculos variados, eventos desportivos e locais de sonho para a prática de diversas modalidades, património natural e edificado, passeios para fazer a pé e pequenas viagens para conhecer a região centro, há um universo de possibilidades à sua espera.

must have for Spring



Finalmente chegaram as cores da primavera e com elas a vontade renovada de desfrutar em pleno da vida. Com os dias maiores e as temperaturas mais amenas apetece sair, aproveitar passeios à beira-mar e beber um copo de vinho na esplanada, apetece jantar com os amigos. Receber e partilhar. **Apetece brindar!**



A TRINCADEIRA NÃO É TÃO PRETA REG ALENTEJANO TINTO 2015

100% Trincadeira

Casta típica alentejana, a Trincadeira preta (sin. Tinta Amarela) de película fina e frágil, faz com que apodreça se chove e que fique em passa com temperaturas altas. Esta "Trincadeira" foi colhida no ponto possível, com foco no seu lado de fruta fresca. Uma brisa de frescura alentejana que se perdeu, mas que afinal esteve cá sempre. A Trincadeira...não é afinal assim tão Preta!
Tem cor granada-rubi frágil, nariz com notas de bosque molhado, cogumelo e especiado, com toques herbáceos muito suaves. Na boca é muito fresco, bastante estruturado e de textura média. É um tinto elegante que acompanha bem carnes de tacho, caça e borrego, onde a frescura da Trincadeira corta a gordura. 21,50€

www.fitapreta.com



MULA VELHA SIGNATURE REG TINTO 2015

Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah, e Touriga Nacional

Uma homenagem à mula, que no passado foi o braço direito do homem na agricultura. Este vinho apresenta cor rubi intenso, tem aromas definidos a frutos do bosque (bagas), com algumas notas balsâmicas, algumas nuances de cacau e chocolate negro. Na boca é fresco, com acidez viva e bom volume, tem alguma untuosidade, taninos finos e elegantes, bem harmonizados com a acidez a proporcionarem um final elegante e persistente. Ideal para acompanhar pratos de carne vermelha grelhados, pratos de caça, queijos macios.

www.quintadogradil.wine



A excelência ao terroir

TRÁS-OS-MONTES

A Sociedade Agrícola Quinta das Corriças está sediada em Valpaços e tem a sua produção em Vale de Salgueiro - Mirandela, usufruindo dos excecionais solos graníticos e xistosos da bacia hidrográfica localizada entre os rios Rabaçal e Tuela, bem no coração de Trás os Montes. É uma empresa familiar que produz e comercializa vinhos DOC de elevada qualidade. Para além da adega, existe um espaço museológico, um edifício social com sala de provas e enoturismo em espaço rural. Também aqui o vinho é uma paixão, alimentada em pormenor, num elogio aos cinco sentidos. O **Quinta das Corriças branco Colheita Selecionada 2015** foi elaborada a partir de Gouveio, Codega do Larinho, Rabigato e Malvasia Fina. É um vinho expressivo, com notas de frutos tropicais, florais e alguma mineralidade. Na boca é fresco, equilibrado, frutado, deixando um final prolongado e sedutor. O vinho **Quinta das Corriças Tinta Amarela 2015** (o selvagem como o designa alguma imprensa) tem um aroma intenso a frutos silvestres, frutos vermelhos e especiarias. No paladar destaca-se pela frescura que lhe transmite longevidade, boa estrutura e persistência no final. O **Quinta das Corriças tinto Reserva 2013** foi elaborado com as castas Tinta Amarela, Bastardo e Tinta Roriz, é complexo, revela notas de café, fruta madura, especiarias. Boca macia, boa estrutura, frescura cativante, madeira bem integrada, termina prolongado. Por fim o Quinta das Corriças tinto Reserva 2011 deslumbra pelas notas de frutos silvestres maduros, pela exuberância do coco, baunilha e chocolate. De paladar equilibrado, tem excelente estrutura e volume, boa frescura que proporciona um longo e intenso fim de boca com notas frutadas.

www.quintadascorricas.pt



GRANDES VINHOS
ALENTEJO • PORTALEGRE

by **Altas Quintas**

Os últimos tempos têm sido de lançamentos de novidades e boas notícias para a marca de vinhos da Serra de São Mamede - Altas Quintas, do produtor João Lourenço. O vinho **Altas Quintas Reserva Branco 2014** revela todo o potencial do Verdelho, a frescura do Arinto e da região, e tem a madeira bem integrada. Nesta que é a sua primeira edição, alcançou já uma Medalha de Ouro no concurso *MundusVini* 2017. Os já reconhecidos vinhos **Altas Quintas Colheita Tinto** e **Altas Quintas Reserva Tinto** foram também distinguidos com Medalhas de Ouro neste concurso.

O produtor lançou recentemente uma nova gama com que se pretende alargar o leque de consumidores Altas Quintas: **AQ**, exclusivo para o canal HORECA. **AQ Branco** e **AQ Tinto** são vinhos que pretendem chegar ao consumidor revelando mais fruta, jovialidade e suavidade, sem nunca esquecer a frescura do *Terroir* de origem.

altasquintas@mail.telepac.pt



CRUZ VELHA DOC DOURO TINTO RESERVA 2014

by **Paulo Jorge Madureira Leal**
Quinta da Coitada

É elaborado a partir de uma seleção de uvas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Tinto Cão. É um vinho feito de acordo com os métodos tradicionais, com pisa das uvas em lagar. Estagia em pipas de carvalho francês, dando origem a um tinto intenso, distinto, com boa estrutura e frescura cativante, com taninos ricos e um final persistente.

/Cruz-velha

VIGNO DOC DÃO TINTO 2014

by **Freire Lobo**

Criado na região do Dão, a partir das castas Touriga Nacional, Jaen e Alfrocheiro, é um vinho encorpado, aveludado e elegante com uma leveza e mineralidade que surpreende. Sabor vivo a frutos vermelhos com toque de especiarias e flores do campo, taninos bem integrados e uma boa acidez, proporcionando um final longo.

/Freire-Lobo



CAMOLAS SELECTION BRANCO 2015

Moscatel Graúdo

Apresenta-se brilhante com cor citrina esverdeada. No aroma é marcado por uma mineralidade intensa contrabalançada com aromas de flor de laranjeira e limão. Na boca apresenta uma boa estrutura, é bastante fresco e vibrante. Fim de boca com boa persistência.

CAMOLAS SELECTION TINTO RESERVA 2015

Castelão, Trincadeira e Alicante Bouschet

De cor granada escuro, intensa, revela aroma a frutos vermelhos e moka, bem integrados com as notas tostadas da madeira. Na boca tem acidez equilibrada e viva, bom volume e corpo, é um conjunto elegante e atrativo com taninos macios e bem limados. Deixa um final de prova longo, persistente e guloso, onde sobressaem as notas de chocolate negro. A apetência gastronómica é notável.

/adegacamolas



ANTÓNIO BOAL VINTAGE PORT 2014

Touriga Franca (50%)
Touriga Nacional (40%)
Tinta roriz (10%)

O vinho elevado ao máximo expoente, um desejo transformado numa saborosa realidade. Assim podemos apresentar este António Boal Porto Vintage 2014. Intenso, frutado, fresco, com estrutura promissora de uma longa vida para infindáveis momentos de prazer. Um vinho tão especial tinha de nascer de uma grande paixão pela terra, pelas propriedades dos antepassados, situadas na Região Demarcada do Douro, Cima Corgo, Cabêda - Alijó, e pelas vinhas que António, proprietário da Costa Boal Family Estates, adquiriu no Douro Superior, Pocinho, Vila Nova de Foz Côa. Atualmente a Costa Boal Family Estates possui 35 hectares de vinhas próprias, implantadas em terroirs únicos. A enologia está a cargo do conceituado enólogo António Ventura, que aceitou o desafio de Antonio Boal para, em conjunto, fazerem nascer vinhos de alta qualidade.

www.costaboal.pt









NÃO VAI QUERER DEIXAR DE LER

No **Porto – Guia de Restaurantes e Bares** poderá encontrar cerca de 350 restaurantes, bares, wine bares, lojas gourmet, garrafeiras e mercados. Disponível para compra online em www.essenciadovinho.com, por 5,00€. O **Guia de Vinícolas de Portugal** pretende orientar os enoturistas nas visitas às regiões vitivinícolas de Lisboa, Alentejo, Bairrada, Douro, Vinhos Verdes e Caves do Vinho do Porto. Com **Superalimentos, refeições com mais vida** vai ficar a saber que os mirtilos ajudam a prevenir doenças cardiovasculares e que as bagas de goji retardam o avanço da doença de Alzheimer... Este é o livro de receitas e muito mais!



NATURA *by* VÍTOR MATOS

Vítor Matos apresentou no *ANTIQVVM* uma conjugação de dedicação, arrojo e sensibilidade que se desenha num vinho. "Natura by Vítor Matos 2015" é uma edição limitada, de colecionador. No total são 54 garrafas numeradas, que resultam de seis meses de estágio em inox e 12 meses em garrafa, com 75% de vinhas velhas e 25% de Viosinho com mais de 25 anos, que expressam o terroir de Vilarinho de Cottas.



AZEITE ANDREZA

by Lua Cheia em Vinhas Velhas

Nascido em Trás-os-Montes, foi elaborado a partir das variedades Cobrançosa (80%) e Verdeal Transmontana (20%). Apresenta cor esverdeada, no nariz seduz pelas distintas notas de azeitona fresca, erva e tomate, aliadas à cativante frescura. Na boca tem um amargo e um picante bastante equilibrados e notas de folha de oliveira, deixa um final prolongado e harmonioso. Este azeite foi já premiado com Prata no I Concurso de Azeite Virgem Extra de Trás-os-Montes e Alto Douro. Experimente-o com saladas e peixes grelhados. Ou ouse inovar. Vai adorar!

www.winesandwinemakers.pt

Orgulhosamente portugueses

QUINTA DE LEMOS

A Quinta de Lemos encontra-se bem escondida no belo vale do Dão, perto de Viseu, a uma altitude de 340 metros. Os solos graníticos e arenosos do vale do Dão estão bem protegidos pela Serra da Estrela, Serra do Caramulo, Serra do Buçaco e Serra da Nave, blindados dos extremos severos do clima continental e das influências Atlânticas húmidas. O grande objetivo é oferecer vinhos que reflitam: "Um equilíbrio entre a tradição e a modernidade, entre a tecnologia e a natureza". O Quinta de Lemos Dona Santana tinto 2011 foi elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro. Tem um aroma complexo, de bela presença aromática, muita especiaria e bagas silvestres, fruto preto. Boa estrutura de boca, muito sedoso, deixa um final fresco e apelativo. O Quinta de Lemos Touriga-Nacional 2011 é um vinho intenso, com notas de fruta preta madura, ameixa, amora, bergamota e flores de violeta. Na boca apresenta-se vigoroso e equilibrado, tem boa concentração e profundidade, termina com grande persistência.

www.celsodelemos.com





Elegância e glamour
made in Bairrada

M&M ESPUMANTE

O M&M espumante é produzido pela Cave Central da Bairrada em Anadia, em pleno coração da Bairrada. A marca M&M foi criada para homenagear Américo Matos e Domingos Moura, duas figuras incontornáveis da história da empresa. O **M&M Gold Edition Branco Bruto** tem aspecto límpido e cor amarelo citrino esverdeado. O fino aroma mostra notas florais, tem um sabor fresco, deixa um toque floral na fase retronasal. Recebeu Medalha de Ouro no ***Challenge Internacional du Vin*** 2016, no ***Portugal Wine Trophy*** 2016 e no ***Asia Wine Trophy*** 2016. O **M&M Gold Edition Rosé Bruto** é cristalino, com bolha fina e persistente. Tem cor rosada definida. Aroma intenso a frutos vermelhos e sabor frutado, com volume de boca notório, macio, frescura crocante e mousse envolvente. Distinguido com Medalha de Ouro no ***Portugal Wine Trophy*** 2016 e Medalha de Prata ***Concurso Vinhos de Portugal*** 2016. O **M&M Silver Edition Branco Bruto** tem aspecto cristalino, bolha fina e persistente. Uma cor citrina bem definida, aroma floral, notas de frutos de polpa branca e um sabor frutado e crocante. Possui uma mousse suave e final de boca elegante. Foi medalhado com no ***Portugal Wine Trophy*** 2016 e no ***Asia Wine Trophy*** 2016. Por fim, o **M&M Silver Edition Rosé Bruto** seduz pelo rosado pálido, aspecto límpido e cristalino, bolha muito fina. Tem aroma a fruta vermelha, notas de biscoito a conferir alguma complexidade. Detém um sabor elegante, harmonioso e uma mousse cativante.

www.mmespumante.pt

VISUALS.

O bom vem com o tempo, o melhor com a alma.



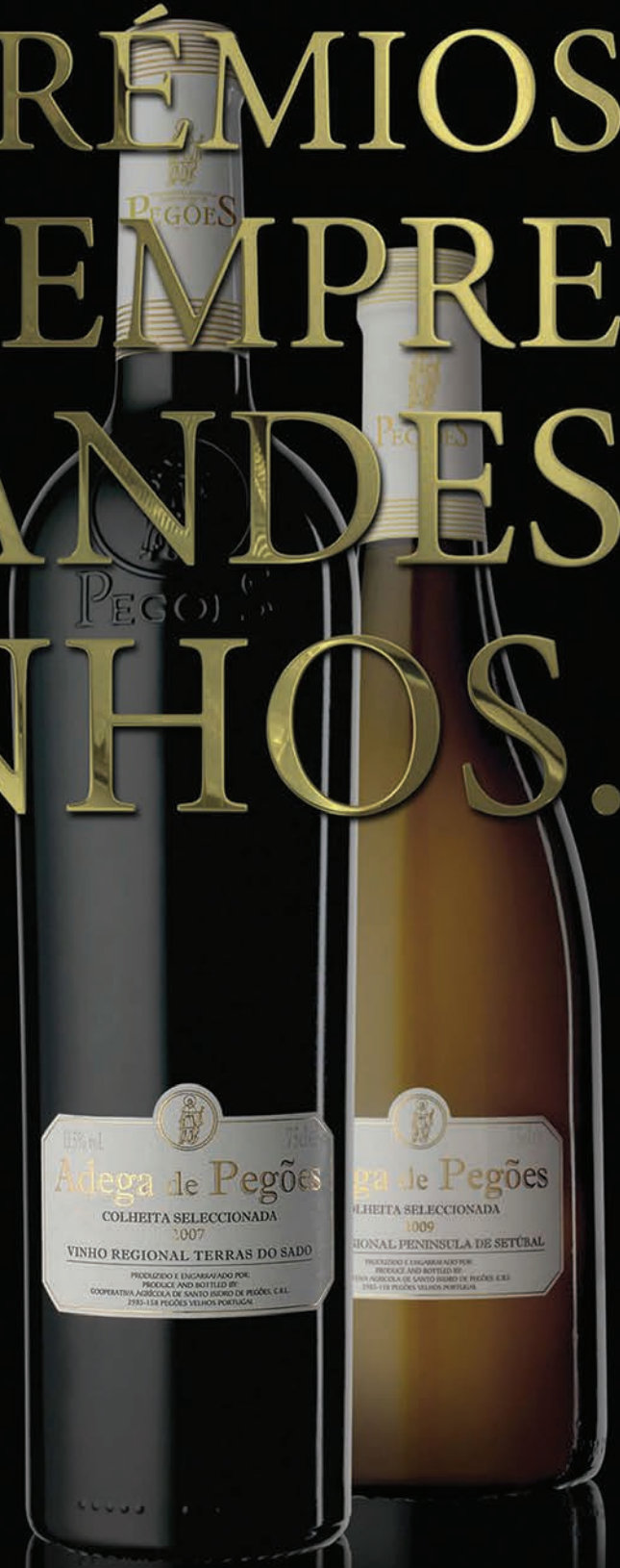
DESALMADO

Uma questão de alma

Adega do
CARTAXO

adegacartaxo.pt

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.