

# paixão pelo **WINHO**

---

## Leonor Freitas

"A Casa Ermelinda Freitas respeita as tradições e as origens dos vinhos que sempre se produziram nesta região."

## Companhia das Lezírias

Marcas que difundem valores de relevância ambiental e histórica

## Uma década

Adega Mayor  
Herdade do Rocim

## E ainda...

Vinagre Moura Alves  
Quinta do Piloto  
Must Have for Summer

---

vinhos até 5 euros  
para o seu ~

# verão

2017 - PORTUGAL CONTINENTAL €4,90





Quinta  
da  
Barca

# A Excelência do Douro



Seja responsável. Beba com moderação.

[www.quintadabarca.com](http://www.quintadabarca.com)

Quinta da Barca . Vila Marim  
Douro . Portugal

## Proprietário e Editor

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

## Diretora

Maria Helena Duarte  
purplesummer.mhd@gmail.com  
T. +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 Sasseti, Marco Lourenço,  
Paulo Pimenta, Manuel Baião, Maria Helena Duarte,  
Paulo Pimenta, Pedro Moura, Susana Marvão.

## Fotografia

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

## Provedores

Alexandra Mendes, Fernando Blasco Lopes,  
Joana Maçanita, João Matos, Júlio Miguel Sousa,  
Maria Helena Duarte, Mário Conde, Miguel Ângelo  
Silva, Pedro Costa, Pedro Cruz Gomes,  
Pedro Moura, Valéria Zeferino.

## Consultor em Enologia

Oswaldo Amado

## Negócios e Publicidade

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

LusolImpress, S.A.  
R. Venceslau Ramos, 28  
4430-929 Avintes VNG

## Distribuição

VASP, MLP – Media Logistics Park  
Quinta do Grajal, Venda Seca  
2739-511 Aqualva Cacém

Registo ERC | 124968

Depósito Legal | 245527/06

## Siga-nos on-line



Pesquise por: Revista Paixão Pelo Vinho  
[www.paixaopelovinho.pt](http://www.paixaopelovinho.pt)

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

## Estatuto Editorial

Disponível na página [www.paixaopelovinho.pt](http://www.paixaopelovinho.pt)

## Periodicidade Trimestral

julho, agosto e setembro 2017



Capa **Fotografia** Africa Studio **Shutterstock**



**MARIA HELENA DUARTE**

Diretora

É a altura do ano que mais gosto: o verão! As pessoas andam felizes, ficam mais bonitas, convivem mais, aproveitam melhor a natureza, desfrutam com as coisas mais simples. E brindam mais. Fazem mais festas, mais convívios e encontros com a família e amigos. Os dias são maiores e as energias renovam-se.

E foi precisamente a pensar em tudo isto que decidimos fazer uma seleção de vinhos mais acessíveis, até cinco euros, entre brancos, tintos e rosados. Provamos e classificamos mais de 100. Não tem desculpas para não saber escolher e garantir o máximo de prazer por um preço justo. Afinal, nos meses de verão, o consumo cresce e o orçamento tem de se ajustar. Para além destes, apresentamos muitas das novas colheitas chegadas ao mercado, visitamos produtores e recheamos as páginas de artigos interessantes, entre vinhos, gastronomia e destinos.

Sabia que pelos números de 2015, mas só recentemente divulgados pela OIV – Organização Internacional da Vinha e do Vinho, Portugal lidera o ranking mundial com uma média de 54 litros per capita no consumo de vinho, logo seguida pela França (51,8 litros), deixando a terceira posição para os italianos (41,5 litros)?

Esperamos que estas contas sejam, também, reflexo dos conteúdos que preparamos para si em cada edição!

Já ao nível de consumo total por país a taça vai para os Estados Unidos, com 31,1 milhões de hectolitros (11,9 litros per capita), a Espanha mantém o segundo lugar (27,2 milhões de hectolitros), depois a Itália (20,5 milhões) completa o pódio com a terceira posição, aqui o nosso país fica na 12ª posição, com 4,8 milhões de hectolitros. A título de curiosidade, o mercado com maior expansão no que toca ao consumo foi a China, que entre 2015 e 2016 cresceu para os 17,3 milhões de hectolitros. O vinho é, cada vez mais, uma bebida de eleição, certamente porque a qualidade melhorou bastante nos últimos anos e porque os consumidores foram aprendendo mais e valorizando as vantagens de um consumo moderado. Segundo uma análise da OIV o consumo “está estável, à volta dos 242 milhões de hectolitros depois da crise económica de 2008 (...) subiu em novos mercados”, destacam. No mundo, Portugal assume o 11º lugar como produtor de vinhos e na exportação conquista o 9º lugar em volume e 10º lugar em valor (2,8 milhões de hectolitros e 734 milhões de euros em 2016). Estamos no bom caminho. Com esta edição, completamos 11 anos de vida. Um brinde!

Boas férias com vinhos apaixonantes.



# I

- 003. Editorial
- 006. Provadores e regras de prova
- 008. Novidades
- 012. Flash  
Marcos Imperdíveis 2017
- 014. Hard Rock Cafe Porto Wine Party
- 016. Hello Summer Wine Party



016

- 020. Prova Regular de Vinhos  
Novidades víquicas  
Todas as regiões
- 038. Grande Entrevista  
Leonor Freitas  
Casa Ermelinda Freitas
- 042. Fora de Série  
Bastardinho de Azeitão
- 044. Aniversário  
Adega Mayor
- 046. Aniversário  
Herdade do Rocim



048

- 048. Paixão Pela Natureza  
Companhia das Lezírias
- 052. Revelação  
CM Wines
- 054. Portefolio  
Quinta do Piloto
- 056. Destaque  
Vidigueira WineLands
- 058. Flash  
Jantar vínico  
Costa Boal Family Estates



054

- 059. Bloggers Place  
Todos queremos um Robert Parker  
por gastrosexual.pt
- 060. Cegos por Provas  
Espumantes portuguesas
- 062. Wine & Stuff  
Branco de curtimenta
- 064. Modesta Opinião  
As vindimas



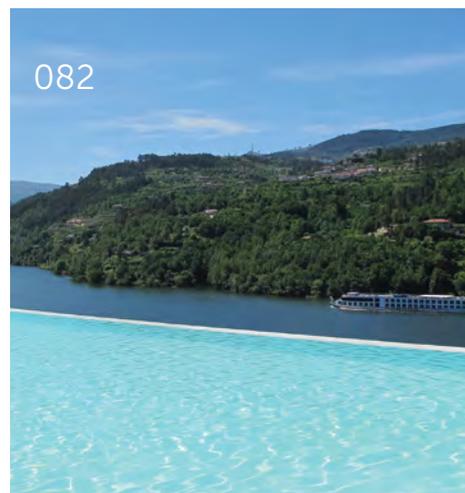
038

- 065. Tema de Capa  
Vinhos para o verão  
Até cinco Euros
- 078. Sabores  
Vinagre Moura Alves
- 080. Paixão Pela Cozinha  
O Farela . Penafiel
- 081. Paixão Pela Cozinha  
Herdade do Freixo  
No L'And Restaurante



065

- 082. Refúgios: Piscinas paradisíacas  
Douro Royal Valley Hotel & Spa  
Hotel Albatroz  
Cascade Wellness & Lifestyle Resort  
Estalagem da Ponta do Sol



082

- 090. Must Have for Summer  
Propostas irresistíveis  
para o seu verão
- 098. Janela Aberta  
O Porto reconhecido!



# VÊ O LADO POSITIVO!



Seja responsável. Beba com moderação.

# PLEXUS

SÓ PARA OTIMISTAS!

# 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** Defeituoso ou desequilibrado.

**10-11,9** Fraco, simples e sem pretensões.

**12-13,9** Médio, bem feito, sem defeitos, simples e direto.

**14-15,9** Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.

**16-17,9** Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.

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



ALEXANDRA MENDES



ANDRÉ MAGALHÃES



FERNANDO LOPES



JOANA MAÇANITA



JOÃO MATOS



JÚLIO SOUSA



MARIA HELENA DUARTE



MÁRIO CONDE



MIGUEL SILVA



PEDRO COSTA



PEDRO GOMES



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 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente

*Dona*  
ERMELINDA

FAZ PARTE  
DA HISTÓRIA

DA SUA E DA NOSSA



[WWW.ERMELINDAFREITAS.PT](http://WWW.ERMELINDAFREITAS.PT)  
[FACEBOOK.COM/ERMELINDAVINHOS](https://FACEBOOK.COM/ERMELINDAVINHOS)

WINE-MODERATION (R) Seja responsável. Beba com moderação. 2014 1000

wines of  
portugal 





## BAIRRADA oferece primeira garrafa do “Centenário das Aparições de Fátima” ao Papa Francisco

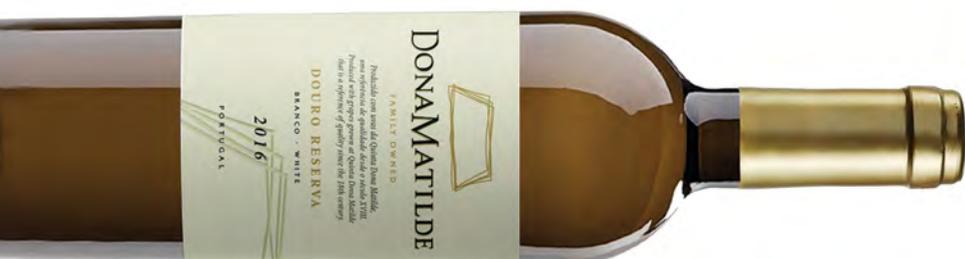


A Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB) e a Associação Rota da Bairrada (ARB) uniram-se à celebração do centenário das aparições de Fátima e produziram, com o apoio de produtores e de várias outras empresas, um espumante comemorativo sob a marca Bairrada: 1917-2017 Centenário das Aparições de Fátima – Espumante Bairrada 2015”. A edição é limitada a 1917 garrafas numeradas, cujo primeiro exemplar foi entregue, por uma comitiva, ao Papa Francisco, no Vaticano. Sem fins lucrativos, a receita da venda deste espumante Bairrada reverte na íntegra para uma instituição de solidariedade social.

## Quinta Dona MATILDE

A Quinta Dona Matilde celebra 10 anos da marca e 90 anos na família, assinalando o facto com o lançamento do Branco Reserva Dona Matilde, feito com a selecção

das melhores uvas da quinta, resultando num vinho estruturado e equilibrado, com frescura, acidez e elegância. Há apenas 1333 garrafas numeradas.



## VICENTINO Pinot Noir

Já chegou ao Mercado o Pinot Noir Vicentino 2015. Pela mão do enólogo Bernardo Cabral foi produzida uma série limitada de 1920 garrafas deste vinho que junta as características já conhecidas da costa atlântica às da casta que se caracteriza pela elegância que confere aos vinhos. Temos assim neste vinho, nascido nas vinhas do Sr. Ole Martin Siem, um excelente exemplo da riqueza de aroma e sabor que a conjugação entre o ambiente de influência marítima e esta variedade muito delicada proporcionam.



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

## Adega Cooperativa de Vidigueira tem NOVOS VINHOS



A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito apresentou recentemente, em Lisboa, as novas colheitas e a gama de monovarietais VDG, bem como o VDG espumante Bruto 2013, que revela bonita cor citrina, bolha fina e persistente, é harmonioso, frutado e fresco. O VDG branco elaborado com a casta Vermentino foi uma das revelações e mostrou-se citrino, fresco, e mineral. O VDG Verdelho seduziu pelas notas de frutas exóticas e citrinas e alguma complexidade. O VDG Viognier revelou um perfil floral e atrativas notas frutadas, ligeira especiaria e final longo. O VDG Alvarinho é citrino e tropical, tem bom corpo e deixa um final de boca apelativo. O Chardonnay VDG é fresco e mineral, cativante pelas notas citrinas e de maçã verde, intenso. O Arinto VDG marca pelo perfil gastronómico, fresco, citrino, com bom corpo e final longo. O Vidiguei-

ra Antão Vaz 2016 seduziu pela harmonia, pela fruta e pela frescura. Depois chegaram os tintos. O Vidigueira 2014 elaborado com Trincadeira e Alicante Bouschet estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. Tem predominantes notas aromáticas a frutos compotados, bom corpo e volume, harmonioso, deixa um final persistente e especiado. O Vidigueira tinto (Syrah) Reserva 2015 passou 12 meses em barricas novas de carvalho francês, tem cor granada concentrada, aroma a fruta preta muito madura com um toque balsâmico. Na boca é extremamente encorpado com a fruta e a madeira em plena harmonia, final longo e muito persistente. Por fim, foi apresentado o Vidigueira Vinho Licoroso 2013 (Trincadeira e Tinta Grossa), encorpado, com taninos bem maduros e aroma intenso a frutos negros. Termina persistente e apelativo.



### “ELPÍDIO 80” homenageia fundador das Caves do Solar de São Domingos

Elpidio Martins Semedo, fundador das Caves do Solar de São Domingos, é o grande homenageado nas comemorações dos 80 anos da empresa. A marca da Região Demarcada da Bairrada lançou um espumante denominado “Elpidio 80”, feito a partir de um “inovador” e singular blend de Pinot Noir e Pinot Blanc, da colheita de 2011. O novo espumante tem edição limitada, composta apenas por 4.821 garrafas, que chega ao mercado em embalagens de uma ou de três garrafas, ambas “trajadas de festa”. O PVP é de 28,50 para a embalagem de uma garrafa e 75 euros para a de três.



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

## Os novos vinhos da QUINTA DA PACHECA

> texto **Carlos Ramos** > Fotografias **D. R.**  
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico.



Esta secular quinta sobranceira ao Douro, com registos escritos desde 1738, é uma das referências desta nobre região. São 57 hectares de história ligada ao vinho e ao rio, que nos dão mais um episódio em forma de garrafas: Pacheca Superior Branco 2016, Pacheca Rosé Reserva 2016, Pacheca Reserva Vinhas Velhas Tinto 2014, Pacheca Lagar Nº1 Reserva Tinto 2014, Pacheca Vale de Abraão Colheita Seleccionada Tinto 2014 e Quinta da Pacheca LVB 2013.

O restaurante Oficina, no Porto, foi o local escolhido para a apresentação destes novos vinhos. Sob a batuta de Maria Serpa Pimentel, enóloga residente, acompanhada por Maria do Céu Gonçalves, co-proprietária da empresa que gere a quinta, as novidades vínicas foram sendo explicadas e dadas a provar. O chefe Marco Gomes casamenteiro gastronómico de sólidos e líquidos, foi o responsável pela deliciosa refeição que acompanhou da forma mais íntima possível estas novas colheitas.

Estes Pacheca são vinhos pensados para a mesa; sérios, elegantes e com frescura suficiente para nos limparem a boca en-

tre garfadas. O Pacheca Superior Branco 2016, 90% Viosinho e 10% Moscatél Galego, estagia parcialmente em barricas de segundo ano e começando introvertido, com notas de palha e ligeira fruta branca, vai revelando na boca algum fumado, alguma gordura, sem nunca perder a elegância. Promete. O Pacheca Rosé Reserva 2016, 100% Touriga Nacional, estagia em barricas novas de 500 litros e está já a dar boa prova. Fruta vermelha e rebuçado suaves, no nariz, dão lugar a uma boca larga, com peso e madeira bem casada. Bem afinado. O Pacheca Reserva Vinhas Velhas Tinto 2014, tem seis, pelo menos, das castas mais representativas do Douro, estagia 12 meses em barricas novas e de segundo ano e é um belo conversador. Começa como um duriense típico, cheio de fruta vermelha e negra, algum bosque e esteva e evolui com o passar do tempo para caruma, pinho, resina, notas balsâmicas e químicas, tornando-se mais complexo. Tem um bom final de boca. É, por 15€, uma compra segura. O Pacheca Lagar Nº1 Reserva Tinto 2014, de Touriga Franca e

Nacional, estagia 18 meses em barricas novas e são estas quem domina, para já, a prova deste vinho. Muito jovem, taninoso, a precisar de garrafa, consegue-nos dar alguma fruta negra madura e chocolate. É para ficar a dormir na garrafeira uns anitos... O Pacheca Vale de Abraão Colheita Seleccionada Tinto 2014, é um grande vinho! Com Touriga Franca e Touriga Nacional, estagia também 18 meses em barricas novas. Estas estão lá, mas já fazem parte; dão mistério e complexidade. A fruta negra é de óptima qualidade, tem grande volume, boa persistência e uma acidez impecável. É ainda um bebé, mas tem um enorme potencial. É, de todos, o menos virado para a comida e mais para o prazer a solo. Por fim, o Quinta da Pacheca LVB 2013 é um elegante rubi. De vinhas velhas, quatro anos de barrica, complexo, fresco e já bastante polido. Uma bela opção nos LVB. Os Quinta da Pacheca fazem jus ao nome, mantendo entre eles uma coerência inabalável. Percebe-se o que querem produtor e enólogo: elegância e "inesquecibilidade-refeicional".



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

## WINE FEST 2017 Lisboa foi um sucesso



### Parras Wines aumenta portfólio da CASA DAS GAEIRAS

A Parras Wines, detentora da Quinta do Gradil (Lisboa) e da Herdade da Candeeira (Alentejo), apresentou ao mercado a nova gama Reserva Vinhas Velhas 2015 da Casa das Gaeiras: dois vinhos, um tinto e um branco. A equipa composta na viticultura por Bento Rogado e na enologia por Vera Moreira tem sido responsável por manter a tipicidade e qualidade dos vinhos de antigamente, nomeadamente a singularidade que provém das uvas da quase desaparecida casta Vital e da influência marítima oferecida pela proximidade ao Atlântico. Hoje, o Vital Reserva Vinhas Velhas preserva o carácter único e a essência dos vinhos de outrora, tendo agora a companhia de um Tinto Reserva Vinhas Velhas, de Syrah, Touriga Nacional e Touriga Franca.



Foram mais de 800 as pessoas que passaram pelo Salão Nobre do Hotel Ritz Four Seasons para provar vinhos de 40 produtores portugueses selecionados pelo Wine Club Portugal. A III edição do Wine Fest promoveu o contacto direto com os produtores e enólogos, assim como o acesso a "Provas Especiais". Luís Gradíssimo, fundador do Wine Club Portugal, disse em comunicado que "o aumento de procura por parte dos visitantes confirma a nossa convicção de que há um público crescente de conhecedores e curiosos que procuram produtos diferentes e de qualidade, facto que nos deixa muito satisfeitos".



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



FLASH  
MARCOS IMPREDÍVEIS  
2017



## MARCOS IMPERDÍVEIS 2017

> texto e fotografias **Maria Helena Duarte**

O programa "Imperdíveis" do Porto Canal comemorou seis anos com um "às cegas" especial, que reuniu provadores especializados, produtores e consumidores para encontrar o melhor vinho branco e o melhor vinho tinto do Douro. Em prova estiveram oito vinhos de cada categoria. Os grandes vencedores foram o Coche branco 2015 (Niepoort) e o Passagem tinto Grande Reserva 2009 (Quinta das Bandeiras), ambos receberam os primeiros Marcos, troféus de autoria de Sofia Beça, que foram feitos em grés, com técnica de rolo e cozedura a 1200°C em forno a lenha. Parabéns a toda a equipa Imperdíveis! Parabéns aos premiados!





delicious!



délicieux!



köstlich

*delícia de verão!*



*Sparkling*  
**Rosé**

ADEGA DE  
**FAVAIOS**  
— DESDE 1952 —



EVENTO  
HARD ROCK CAFE PORTO  
WINE PARTY





## PORTO BRINDOU À ABERTURA DO HARD ROCK CAFE

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

Em pleno centro do Porto, na Rua do Almada, n.º 120, junto à Avenida dos Aliados, abriu recentemente o mítico espaço de uma das marcas mais reconhecidas do mundo - o Hard Rock Cafe. Um acontecimento tão importante para a cidade do Porto, e para Portugal, tinha de ser assinalado em festa e com muitos brindes. Assim, no passado dia 4 de junho, realizou-se a Hard Rock Cafe Porto Wine Party. Foram quase 400 as pessoas que não quiseram deixar de se deslocar ao Hard Rock Cafe Porto para conhecer o espaço e os mais de 100 vinhos em prova de 18 produtores: AB Valley Wines; Encosta do Xisto; Quinta de Lourosa; Quinta de Paços; Lua Cheia em Vinhas Velhas; Márcio Lopes Winemaker; José Preto; Adega Cooperativa de Sabrosa; Adega de Favaios; Piano Douro Valley; Quinta da Barca; Quinta da Rede; Quinta da Devesa; Opta; Herdade Pegos Claros; Herdade da Rocha - Couto Saramago; Herdade de Vale Barqueiros e Ribafreixo Wines. O evento foi organizado pela revista Paixão Pelo Vinho. Não faltou boa música, saborosas iguarias, muito glamour e, claro, excelentes vinhos. "Uma iniciativa a repetir", garantiu André Lopes, diretor geral do Hard Rock Cafe Porto. Foi a oportunidade perfeita para todos os convivas ficarem a conhecer o magnífico edifício "Porto Prestige", datado de 1873, e que foi amplamente restaurado, preservando toda a beleza que já o distinguia. Como já é habitual em todos os Hard Rock Cafes do mundo, também no Porto podem ser apreciadas admiráveis peças de artistas reconhecidos, que decoram as paredes relembrando êxitos musicais intemporais. Este é, agora, um espaço de visita obrigatória na cidade invicta, quer pelo património exposto, como pela carta de iguarias gastronómicas, pelos cocktails, música ao vivo, pela Rock Shop e pela simpatia de quem recebe! Mais informações em: [www.hardrock.com/cafes/porto/](http://www.hardrock.com/cafes/porto/).





EVENTO  
HELLO SUMMER WINE PARTY  
LISBON MARRIOTT HOTEL





# Hello Summer Wine Party 2017

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

Quase 300 vinhos em prova, os vinhos da Moldávia, as cervejas artesanais LX Beer, muitos e saborosos petiscos, três 'Provas Especiais' com três dos melhores enólogos de Portugal e quase mil pessoas num grande brinde à chegada do verão. A terceira edição da Hello Summer Wine Party, foi fabulosa!

É já a festa vínica mais badalada de Portugal. A Hello Summer Wine Party faz parte do calendário de eventos mais aguardados pelos apreciadores de vinhos e realizou-se no passado dia 09 de junho, no jardim do Lisbon Marriott Hotel, que se encheu com quase 1000 pessoas. A festa vínica organizada pela revista Paixão Pelo Vinho e pelo Marriott Hotel, com produção da Purple-Summer Media & Events, realizou-se pela terceira vez e foi a mais concorrida de todas. O evento reuniu no jardim uma vasta seleção de produtores, contou com cerca de 300 vinhos em prova de quase todas as regiões de Portugal. Os vinhos da Moldávia que estiveram em destaque e a LX Beer, marca lisboeta de cervejas artesanais, foi a convidada especial.

Vinhos de excelência, saborosas iguarias, um jardim cheio de apaixonados por vinhos e pelas coisas boas da vida, música e muito glamour... Tudo esteve feito neste grande brinde à chegada do verão!

O segundo momento da festa acontece no dia 8 de setembro: Bye Bye Summer Wine Party, no mesmo sítio, à mesma hora!

## PROVAS ESPECIAIS

Paralelamente ao evento foram realizadas três 'Provas Especiais' simplesmente magníficas! António Saramago, Adega de Cantanhede e Blandy's foram os selecionados

para um verdadeiro elogio aos cinco sentidos, mote da revista Paixão Pelo Vinho que premiou os convidados com os Prémios Especiais "Paixão Pelo Vinho", "Adega Cooperativa" e "Produtor de Vinhos Generosos", respetivamente, na Gala que destacou os melhores da última década.

A casta Castelão chegou apresentada pelo 'mestre' António Saramago, na prova vertical "Castelão – Vinhos simplesmente fabulosos", que contou com as colheitas de 2012, 2010, 2009, 2007, 2005, 2003 e 2001. Depois foi a vez da casta Baga brilhar pela orientação de Osvaldo Amado. "Bagas Intemporais da Adega de Cantanhede" era o desafio e o enólogo fez uma magnífica seleção: 1975, 1995, 1997, 2005, 2009 e Foral de Cantanhede 2011.

Por fim, os Vinhos Madeira, "50 Anos de Blandy's" por Francisco de Albuquerque, uma prova desfrutada intensamente e que deixou a sala com um aroma intenso e impressionante. A prova começou por um 10 anos Verdelho, passou por um Terrantez de 1980 e terminou com um Blandy's 50 Anos, um blend com lotes de 1940 e 1974.

No final das provas especiais, António Saramago deixou um brinde em jeito de elogio ao vinho, aos enólogos e aos consumidores, e uma especial palavra de apreço e admiração a Francisco de Albuquerque, que nesse dia também cumpria mais um aniversário.

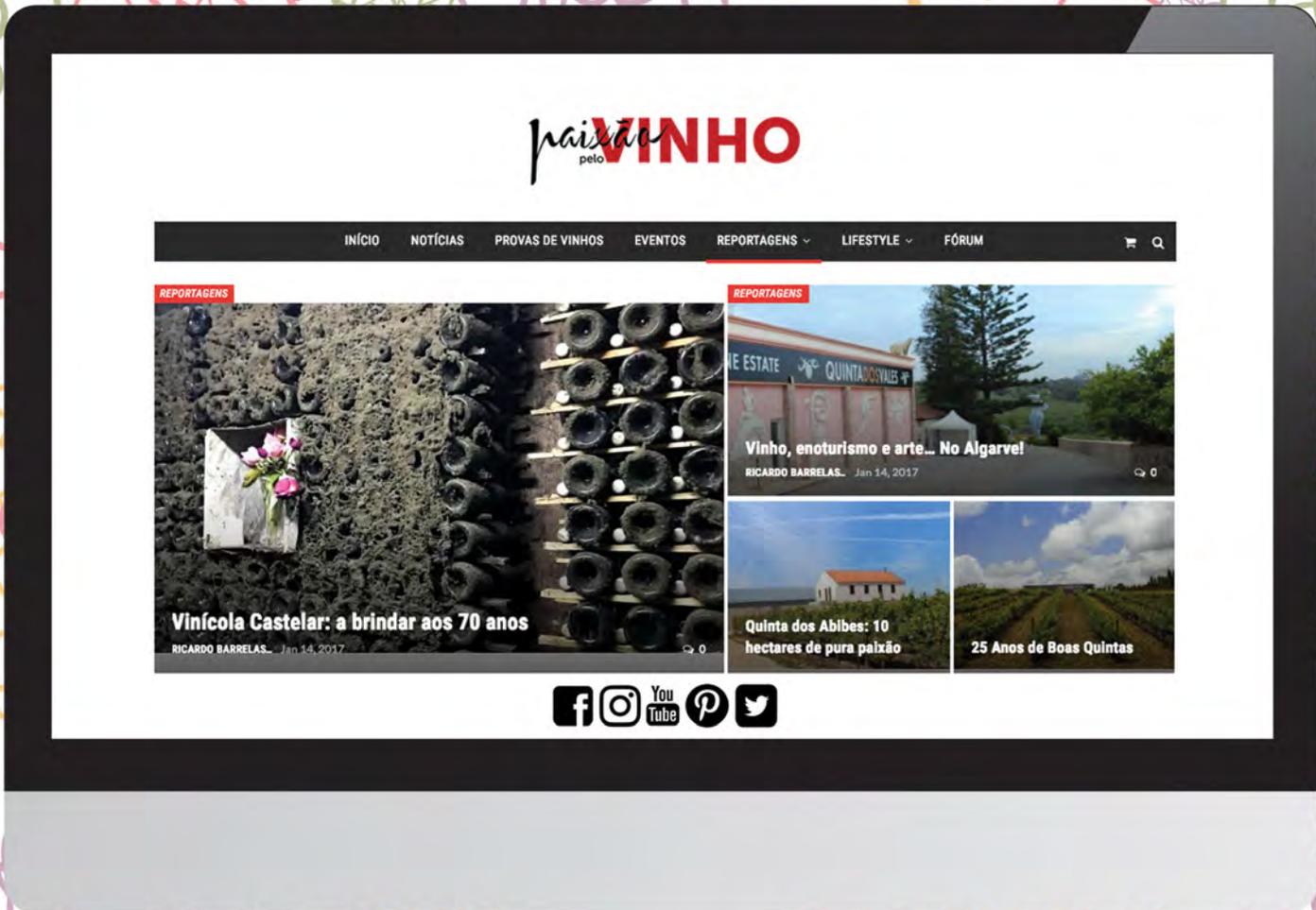
O evento reuniu no jardim uma vasta seleção de produtores, contou com cerca de 300 vinhos em prova de quase todas as regiões de Portugal. Os vinhos da Moldávia que estiveram em destaque e a LX Beer, marca lisboeta de cervejas artesanais, foi a convidada especial.



## MARRIOTT HOTEL LISBOA

É o hotel com o mais belo jardim de Lisboa e, por isso mesmo, é reconhecido como "um oásis dentro da cidade". Com uma localização privilegiada, a apenas 15 minutos do aeroporto, a 10 minutos do centro da cidade e facilidade de acesso a todas as principais vias rodoviárias de Lisboa. Tem estação de metro nas proximidades e é o único hotel com estacionamento para seis autocarros em simultâneo. São, ao todo, 577 quartos plenos de conforto, onde nada falta para uma estadia de qualidade. É perfeito para a realização de todo o tipo de eventos, seja no interior ou no exterior. O Chef António Alexandre lidera a cozinha do Citrus Restaurante. Situado junto ao jardim, este restaurante oferece um ambiente fresco e descontraído com uma grande capacidade de lugares. Serve pequeno almoço, almoço, jantar e refeições ligeiras a qualquer hora do dia. O hóspede poderá, ainda, optar por ser servido na esplanada do jardim.  
[www.lisboamariott.com](http://www.lisboamariott.com)





[www.paixaopelovinho.pt](http://www.paixaopelovinho.pt)

# Novidades em Prova Cega

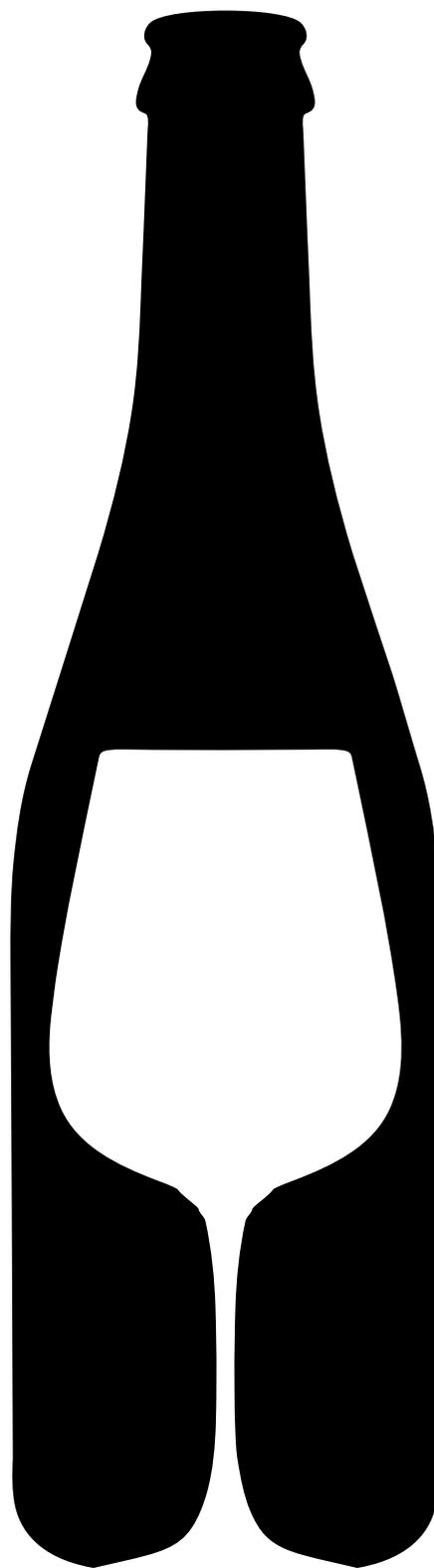
## as nossas escolhas

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

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



[www.paixaopelovinho.pt](http://www.paixaopelovinho.pt)





**18** 100 HECTARES  
DOC BRANCO 2016

<b>€ 9,00</b>	<b>DOURO</b>	<b>13% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA FRANCISCO MONTENEGRO</b>	
	<b>CASTAS CÓDEGA DO LARINHO</b>	
<b>COR</b>	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, brilhante.	
<b>AROMA</b>	Fantástico! Fresco, mineral, com intensas notas de frutos de pomar, frutos citrinos e casca dos mesmos, nuances florais, distinto.	
<b>SABOR</b>	Super gastronómico, exuberante, frutado, envolvente, um vinho especial para desfrutar com muito prazer.	

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



**18** BUSTO  
DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2014

<b>€ 85,00</b>	<b>DOURO</b>	<b>14% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA NUNO FELGAR E PEDRO COUTINHO</b>	
	<b>CASTAS TOURIGA NACIONAL</b>	
<b>COR</b>	Rubi concentrado, limpo.	
<b>AROMA</b>	Fantástico, perfumado; intenso em notas de frutos vermelhos, morangos, cerejas, groselhas, ligeiro floral, tostados e especiarias.	
<b>SABOR</b>	Envolvente, com excelente frescura, taninos ricos e aveludados, a fruta envolvida em notas de cacau e pimenta rosa, tosta suave, final exuberante.	

**QUINTA DA BARCA**  
T. +351 963 208 814  
geral@quintadabarca.com  
www.quintadabarca.com  
 Quinta da Barca de Vila Marim



**18 PEQUENOS REBENTOS VINHAS VELHAS**  
DOC BRANCO EDIÇÃO LIMITADA 2016

**€ 17,50** VINHO VERDE 12% vol.

**ENOLOGIA**  
MÁRCIO LOPES

**CASTAS**  
LOUREIRO

**COR** Amarelo citrino com reflexos esverdeados, límpido.

**AROMA** Distinto, sedutor; mineral, vai crescendo e libertando aromas frutados, intensamente citrinos e florais...

**SABOR** Frescura cativante, corpo e volume envolventes, fruta mais evidente, limão, casca de laranja, deixa um final imenso e promissor.

**MÁRCIO LOPES WINEMAKER**

T. +351 926 770 923

marcio.livio.lobes@gmail.com

www.mlw.pt

Márcio Lopes Winemaker



**17,5 AGUARDENTE VÍNICA LOURINHÃ 25ª SÉRIE**  
DOC X.O. (EXTRA OLD)

**€ 37,00** LOURINHÃ 40% vol.

**ENOLOGIA**  
JOÃO PEDRO CATELA E EQUIPA

**CASTAS** ALICANTE E SEMINÁRIO

**COR** Topázio com reflexos esverdeados, limpa.

**AROMA** Exuberante, frutos secos, grão torrados, madeira, baunilha e especiaria.

**SABOR** Belo conjunto, equilibrado, o álcool bem posicionado, cativante e envolvente.

**ADEGA COOPERATIVA DA LOURINHÃ**  
T. +351 261 422 107



**17,5 HERDADE GRANDE**  
REG TINTO GRANDE RESERVA 2012

**€ 24,00** ALENTEJO 14,5% vol.

**ENOLOGIA**  
LUÍS DUARTE E ALEXANDRE GUEDES

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

**COR** Granada, limpo.

**AROMA** Intenso, apelativo, frutos pretos e vermelhos compotados.

**SABOR** Baunilha e tostados, notas especiadas, frutado, taninos ricos, fresco e envolvente no final.

**ANTÓNIO MANUEL LANÇA**  
T. +351 284 441 712



**17,5 QUINTA DO CASAL BRANCO**  
DOC BRANCO 2016

**€ 6,00** TEJO 13% vol.

**ENOLOGIA**  
MANUEL LOBO E JOANA SILVA LOPES

**CASTAS** FERNÃO PIRES, SAUVIGNON BLANC

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

**AROMA** Frutado, com notas de pêssigo, maracujá, abacaxi e citrinos.

**SABOR** Exuberante, muito elegante e apelativo, fresco, frutado e persistente.

**QUINTA DO CASAL BRANCO - SOC. DE VINHOS**  
T. +351 243 392 412



**17,5 CASAL DA COELHEIRA**  
PRIVATE COLLECTION  
REG BRANCO 2016

**€ 5,95** TEJO 13% vol.

**ENOLOGIA**  
NUNO FALCÃO RODRIGUES

**CASTAS** VERDELHO

**COR** Citrino com tons esverdeados, cristalino.

**AROMA** Exuberante e distinto; flores, frutos tropicais e citrinos.

**SABOR** Saboroso, envolvente, com excelente frescura, termina persistente.

**CASAL DA COELHEIRA WINEGROWERS**  
T. +351 241 897 219



**17,5** QUINTA DOS ABIBES SUBLIME

DOC BRANCO 2012

€ 17,00 BAIRRADA 13,5% vol.



ENOLOGIA OSVALDO AMADO

CASTAS ARINTO

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, brilhante.

AROMA Distinto e apelativo, fresco, com notas predominantes em maçãs verdes, citrinos frescos e casca dos mesmos, tosta suave a complexar.

SABOR Bom corpo e volume, fresca em grande plano, cativante, corpo envolvente, citrino aliado a nuances de frutos secos, deixa um final persistente.

QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA

T. +351 916 206 861  
quintadosabibes@gmail.com

Quinta dos Abibes



VINHA DAS VIRTUDES

Seja responsável. Beba com moderação.



*Num idílico recanto alentejano, com inspiração de Prudêncio, encepharam-se nobres castas. Desta "Vinha das Virtudes" se extraem sublimes néctares.*



JOSÉ RODRIGUES, UNIPESSOAL, LDA.

MONTE DA RIBEIRA, CAIXA POSTAL 6001, 7000-089, EVORA.

Telf. Adega: 266 070 010 / Vendas: 911 550 355 / jr@vinhadavirtudes.pt

www.vinhadavirtudes.pt / vinhadavirtudes



**17,5** QUINTA DO COUQUINHO SUPERIOR  
DOC BRANCO 2016

€ 11,00 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO BRITO E CUNHA E VÍCTOR RABAÇAL

CASTAS  
VIOSINHO E RABIGATO

COR Amarelo distinto e cristalino.

AROMA Fresco, balsâmico, cativante, com boa fruta, de polpa branca e tropical, ligeiro floral.

SABOR Elegante, com bom corpo e volume, frescura cativante, frutado, madeira bem integrada, deixa um final persistente e muito prazeroso.

QUINTA DO COUQUINHO  
T. +351 278 518 110  
T. +351 962 487 201  
filipa.trigo@houseofwines.pt  
quintadocouquinho@gmail.com  
f /VinhoQuintaDoCouquinho



**17,5** QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA  
DOC TINTO RESERVA 2014

€ 5,95 TRÁS-OS-MONTES 14% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS CORTINHAS

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA, BASTARDO

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Exuberante, perfumado, conquista pelas evidentes notas frutadas a sugerir fruta preta madura, balsâmico e cativante.

SABOR Saboroso, envolvente, com taninos ricos e macios, frescura em grande plano, tosta suave, especiarias, deixa um final persistente.

QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA  
T. +351 229 424 302  
sobreiro@sobreiro.net  
www.sobreiro.net  
f Quinta do Sobreiró de Cima

Vinãlia



**17** CORTES DO TUA

DOC BRANCO RESERVA 2016

€ 15,00 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA  
DUARTE DA COSTA E ANA ALMEIDA

CASTAS  
RABIGATO, VIOSINHO, CÓDEGA DO LARINHO & GOUVEIO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Elegante, distinto, fresco e mineral. Tem boa fruta, com notas predominantes a damascos, maçãs e ameixas amarelas.

SABOR Frutado, tem bom corpo e volume, seduz pela frescura, nuances tostadas bem integradas na fruta, termina persistente e apelativo.

CORTES DO TUA WINES  
CORTES DO TUA WINES  
T. +351 918 271 585  
T. +351 917 003 960  
geral@cortesdotua.pt  
www.cortesdotua.pt  
f Cortes do Tua, Wine



**17,5** ALAMBRE ICE

ESPUMANTE LICOROSO

€ 28,00 8,5% vol.

ENOLOGIA  
DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL

COR Âmbar concentrado, límpido.

AROMA Rico, intenso, com notas florais e citrinas, toque de mel.

SABOR Envolvente, gordo, equilibrado, frutado, termina longo e distinto.

JOSÉ MARIA DA FONSECA  
T. +351 212 198 940



**17** 100 HECTARES

DOC BRANCO 2016

€ 6,00 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA  
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS ARINTO, GOUVEIO, FOLGAZÃO E RABIGATO

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Elegante, fresco, com boa fruta, nuances florais.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, boa acidez, é persistente e cativante.

100 HECTARES SOCIEDADE AGRÍCOLA  
T. +351 254 313 593



**17** QUINTA DA BACALHÔA

REG. BRANCO 2016

€ 16,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

ENOLOGIA  
ILIPA TOMAZ DA COSTA

CASTAS SÉMILLON, ALVARINHO & SAUVIGNON BLANC

COR Citrino, brilhante.

AROMA Rico e atrativo, com notas frutadas e florais, tosta suave.

SABOR Com bom corpo e volume, tem frescura em grande plano, termina persistente.

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL  
T. +351 212 198 060



**17** HEAD ROCK EDIÇÃO LIMITADA

DOC BRANCO 2015

€ 9,95 TRÁS-OS-MONTES 13,5% vol.

ENOLOGIA  
CARLOS ANDRÉ BASTOS E CARLOS MANUEL ALVES BASTOS

CASTAS ALVARINHO

COR Citrino, limpo e cristalino.

AROMA Frutado intenso, frutos de pomar, maçã, marmelo.

SABOR Com frescura cativante, bom corpo, frutado, persistente e elegante.

CARLOS MANUEL ALVES BASTOS  
T. +351 259 401 490

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



<b>17</b>	<b>ALENTO</b> REG BRANCO RESERVA 2016	
<b>€ 9,50</b>	<b>ALENTEJO</b>	<b>12,5% vol.</b>
<b>i</b>	<b>ENOLOGIA</b> <b>LUÍS LOURO E INÊS CAPÃO</b>	
	<b>CASTAS ARINTO E ANTÃO VAZ</b>	
<b>COR</b>	Citrino, brilhante.	
<b>AROMA</b>	Mineral, frutado, com destaque para as frutas cítricas.	
<b>SABOR</b>	Belo conjunto, harmonioso, com nuances tostadas, termina persistente.	
	<b>ADEGA DO MONTE BRANCO</b> T. +351 268 098 077	



<b>17</b>	<b>ALENTO</b> REG TINTO RESERVA 2014	
<b>€ 14,50</b>	<b>ALENTEJO</b>	<b>14% vol.</b>
<b>i</b>	<b>ENOLOGIA</b> <b>LUÍS LOURO E INÊS CAPÃO</b>	
	<b>CASTAS ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, SYRAH</b>	
<b>COR</b>	Rubi, limpo.	
<b>AROMA</b>	Perfumado, notas de frutos pretos e do bosque maduros.	
<b>SABOR</b>	Harmonioso, nuances especiadas, boa fruta, taninos macios, fresco, persistente.	
	<b>ADEGA DO MONTE BRANCO</b> T. +351 268 098 077	



<b>17</b>	<b>MARTHA'S</b> AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA	
<b>€ 19,99</b>		<b>37,5% vol.</b>
<b>i</b>	<b>ENOLOGIA</b> <b>MANUEL PEDRO MARTA</b>	
	<b>CASTAS S/INF</b>	
<b>COR</b>	Âmbar, límpido.	
<b>AROMA</b>	Delicadas notas tostadas envolvidas em aromas fumados e de especiarias.	
<b>SABOR</b>	Requintado, com boa estrutura e equilíbrio, suave, prazeroso final de boca.	
	<b>MARTHA'S WINES &amp; SPIRITS</b> T. +351 254 828 095	



<b>17</b>	<b>SAGRADO VT</b> DOC TINTO GRANDE RESERVA 2009	
<b>€ 22,90</b>	<b>DOURO</b>	<b>15% vol.</b>
<b>i</b>	<b>ENOLOGIA</b> <b>JOSÉ MARIA CÁLEM</b>	
	<b>CASTAS TOURIGA NACIONAL E VINHAS VELHAS</b>	
<b>COR</b>	Rubi concentrado, limpo.	
<b>AROMA</b>	Frutos pretos predominam no nariz, toque de grãos de café e tosta.	
<b>SABOR</b>	Envolvente, com taninos ricos, fresco, cacau, fruta, amoras, final persistente.	
	<b>NOVA QUINTA DO SAGRADO</b> T. +351 222 004 867	



<b>17</b>	<b>PILOTO COLLECTION</b> REG TINTO 2015	
<b>€ 8,40</b>	<b>PENÍNSULA DE SETÚBAL</b>	<b>14,5% vol.</b>
<b>f</b>	<b>ENOLOGIA</b> <b>FILIFE CARDOSO</b>	
	<b>CASTAS</b> <b>TOURIGA NACIONAL</b>	
<b>COR</b>	Vermelho rubi, limpo.	
<b>AROMA</b>	Cativante, com notas frutadas em evidência aliadas a fruta preta e frutos de baga, tosta suave.	
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, taninos ricos e aveludados, frescura correta e apelativa, notas especiadas, gastronómico, termina persistente.	
	<b>QUINTA DO PILOTO - VINHOS</b> T. +351 212 333 030 info@quintadopiloto.pt enoturismo@quintadopiloto.pt www.quintadopiloto.pt <b>f</b> Quinta do Piloto	



**17** QUINTA DA DEVESA VINHAS VELHAS  
DOC TINTO RESERVA 2011

€ 9,99 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA  
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS  
VINHAS VELHAS COM CASTAS TÍPICAS DA REGIÃO

COR Rubi, limpo.

AROMA Apetitivo, elegante, intenso em notas frutadas, frutos vermelhos compotados, tostados e suave especiaria.

SABOR Bom corpo e volume, taninos ricos e bem integrados, frescura atrativa, madeira bem casada a deixar notas de baunilha, termina persistente.

SOCIEDADE AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA  
T. +351 919 895 019  
info@quintadadevesa.pt  
www.quintadadevesa.pt  
f Quinta da Devesa



**17** OS CANIVÉIS  
DOC BRANCO 2015

€ 19,90 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA  
ANTÓNIO E JOANA MAÇANITA

CASTAS ENCEPAMENTO ANCESTRAL A 600M

COR Citrino, límpido.

AROMA Fresco, cativante, com notas frutadas ácidas e citrinas.

SABOR Gastronómico, seco, tem bom volume e deixa um final persistente.

MAÇANITA VINHOS  
T. +351 213 147 297



**17** É SOUSÃO OU SERÁ VINHÃO?  
DOC TINTO 2015

€ 21,40 DOURO 12,5% vol.

ENOLOGIA  
ANTÓNIO E JOANA MAÇANITA

CASTAS SOUSÃO

COR Vermelho rubi, limpo.

AROMA Fresco, com notas frutadas e florais, intenso e distinto.

SABOR Bom volume, taninos ricos e gulosos, frescura promissora, longo.

MAÇANITA VINHOS  
T. +351 213 147 297



**17** QUINTA NOVA  
DOC ROSÉ 2016

€ 12,80 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA  
JORGE ALVES

CASTAS TOURIGA FRANCA, SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL

COR Rosado suave, límpido.

AROMA Intenso em fruta silvestre, ervas aromáticas frescas, elegante.

SABOR Com notável frescura, vivo e sedutor, mineral, frutado, termina persistente.

QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO  
T. +351 227 475 400



**17** JULIAN REYNOLDS  
REG. BRANCO 2016

€ 8,99 ALENTEJO 13% vol.

ENOLOGIA  
NÉLSON MARTINS

CASTAS ARINTO & ANTÃO VAZ

COR Amarelo citrino com reflexos verdes, limpo.

AROMA Frutado, com notas tropicais e citrinas, ligeiro floral.

SABOR Fresco, envolvente, com boa estrutura, termina persistente.

REYNOLDS WINE GROWERS  
T. +351 245 580 305



DESIGN BY WISEIXAS 939310493



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](http://www.cosvalinox.pt)

t: +351 234 946 010 [geral@cosvalinox.pt](mailto:geral@cosvalinox.pt) Aveiro | Portugal





<b>16,8</b>	<b>CASAL DA COELHEIRA</b> REG TINTO RESERVA 2014
<b>€ 5,69</b>	<b>TEJO</b> 14% vol.
	<b>ENOLOGIA</b> NUNO FALCÃO RODRIGUES
	<b>CASTAS</b> TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA FRANCA
<b>COR</b>	Rubi, limpo.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas frutadas, tendo em destaque a presença de frutos pretos e frutos do bosque, tosta suave.
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, taninos ricos e envolventes, boa frescura, a madeira bem integrada no conjunto, especiado, termina persistente e gastronómico.

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



<b>16,8</b>	<b>ADEGA DE PALMELA</b> DOC MOSCATEL DE SETÚBAL 10 ANOS
<b>€ 20,00</b>	<b>PENÍNSULA DE SETÚBAL</b> 19% vol.
	<b>ENOLOGIA</b> LUÍS SILVA
	<b>CASTAS MOSCATEL DE SETÚBAL</b>
<b>COR</b>	Âmbar, límpido.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas de figos secos, avelãs, nozes, melaço.
<b>SABOR</b>	Envolvente, equilibrado, guloso, termina longo e distinto.
	<b>ADEGA DE PALMELA CRL</b> T. +351 212 337 020



<b>16,5</b>	<b>ESPORÃO</b> REG BRANCO (VINHO BIOLÓGICO) 2016
<b>€ 9,99</b>	<b>ALENTEJO</b> 14% vol.
	<b>ENOLOGIA</b> DAVID BAVERSTOCK E SANDRA ALVES
	<b>CASTAS ANTÃO VAZ</b>
<b>COR</b>	Amarelo com tons esverdeados, límpido.
<b>AROMA</b>	Intensamente citrino, fresco, harmonioso.
<b>SABOR</b>	Frutado, vivo e vibrante, tem bom volume e termina persistente.
	<b>ESPORÃO</b> T. +351 213 031 540



<b>17</b>	<b>OLHO DE MOCHO</b> REG TINTO RESERVA 2013
<b>€ 18,45</b>	<b>ALENTEJO</b> 15% vol.
	<b>ENOLOGIA</b> CATARINA VIEIRA E PEDRO RIBEIRO
	<b>CASTAS ALCANTE BOUSCHET, TINTA MIÚDA, PETIT VERDOT</b>
<b>COR</b>	Rubi, limpo.
<b>AROMA</b>	Elegante e atrativo, com notas de frutos vermelhos e tostados.
<b>SABOR</b>	Rico, taninos aveludados, boa frescura, nuances florais, madeira subtil, final longo.
	<b>ROCIM - AGROINDÚSTRIA</b> T. +351244 850 200



<b>17</b>	<b>QUINTA DO AVELAR VINHAS VELHAS</b> REG TINTO 2015
<b>€ 7,50</b>	<b>LISBOA</b> 13,5% vol.
	<b>ENOLOGIA</b> MÁRIO ANDRADE
	<b>CASTAS ARAGÓNEZ, CAMARATE, CASTELÃO, TINTA MIÚDA, TRINCADEIRA</b>
<b>COR</b>	Rubi carregado, limpo.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas de frutos pretos, mirtilos, cassis, especiarias.
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, fresco, mineral, taninos macios, equilibrado, longo.
	<b>SOC. AGRO-PECUÁRIA DA QUINTA DO AVELAR</b> T. +351 219 694 119

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



**16,5** € 13,50

**QUINTA DA LIXA**  
REG TINTO RESERVA 2015

**MINHO** 12,5% vol.

**ENOLOGIA**  
CARLOS TEIXEIRA

**CASTAS**  
VINHÃO E ALVARINHO (5%)

**COR**  
Rubi concentrado, limpo.

**AROMA**  
Distinto, intenso, com predominantes notas de frutos pretos e do bosque, maduros, especiarias.

**SABOR**  
Interessante, com bom corpo e volume, taninos macios, boa acidez, com madeira bem integrada, balsâmico, termina longo.

**QUINTA DA LIXA - SOC. AGRÍCOLA**  
T. +351 255 490 590  
info@quintadalixa.pt  
www.quintadalixa.pt  
f Quinta da Lixa



**15,8** € 4,95

**QUINTA DA LIXA SWEET CREATIONS**  
REG BRANCO ESCOLHA 2016

**MINHO** 9% vol.

**ENOLOGIA**  
CARLOS TEIXEIRA

**CASTAS**  
S/INF

**COR**  
Amarelo citrino, brilhante.

**AROMA**  
Intenso em notas florais e frutadas, com destaque para maracujá, abacaxi, manga e outros frutos tropicais.

**SABOR**  
Equilibrado, com a frescura a balancear a doçura, distinto e ousado, deixa um final atrativo e descomprometido.

**QUINTA DA LIXA - SOC. AGRÍCOLA**  
T. +351 255 490 590  
info@quintadalixa.pt  
www.quintadalixa.pt  
f Quinta da Lixa



**16** € 13,50

**QUINTA DA LIXA**  
REG. BRANCO RESERVA 2015

**MINHO** 13% vol.

**ENOLOGIA**  
CARLOS TEIXEIRA

**CASTAS**  
ALVARINHO

**COR**  
Amarelo citrino, límpido.

**AROMA**  
Distinto, com notas tostadas bem integradas na fruta, citrinos e maçã verde, fruta de pomar.

**SABOR**  
Fresco, gastronómico, conjunto equilibrado, com boa fruta e madeira discreta, termina longo e harmonioso.

**QUINTA DA LIXA - SOC. AGRÍCOLA**  
T. +351 255 490 590  
info@quintadalixa.pt  
www.quintadalixa.pt  
f Quinta da Lixa



**15,5** € 3,29

**QUINTA DA LIXA**  
DOC BRANCO 2016

**VINHO VERDE** 11,5% vol.

**ENOLOGIA**  
CARLOS TEIXEIRA

**CASTAS**  
ALVARINHO, LOUREIRO E TRAJADURA

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

**AROMA**  
Harmonioso, fresco, frutado, com destaque para notas de frutos citrinos, tangerinas, lima, frutos tropicais.

**SABOR**  
Frutado, ligeiramente floral, conjunto equilibrado, gastronómico, deixa um final de boca seco e cativante.

**QUINTA DA LIXA - SOC. AGRÍCOLA**  
T. +351 255 490 590  
info@quintadalixa.pt  
www.quintadalixa.pt  
f Quinta da Lixa



**16,5** € 15,00

**CORTES DO TUA**

DOC TINTO RESERVA 2015

**i** DOURO 14,5% vol.

**ENOLOGIA**  
DUARTE DA COSTA E ANA ALMEIDA

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

**COR**  
Rubi, limpo.

**AROMA**  
Harmonioso, com distintas notas frutadas, morangos, framboesas, ameixas e mirtilos, tostados bem integrados.

**SABOR**  
Bom corpo e volume, taninos envolventes, balsâmico, madeira bem casada a conferir complexidade, especiado, termina longo.

**CORTES DO TUA WINES**  
T. +351 918 271 585  
T. +351 917 003 960  
geral@cortesdotua.pt  
http://cortesdotua.pt/  
**f** Cortes do Tua, Wine



**16,5** POÇAS  
DOC VINHO DO PORTO TAWNY COLHEITA 2007  
€ 20,00 DOURO 13,5% vol.

**i** ENOLOGIA  
JORGE ALVES

CASTAS S/INF

**COR** Âmbar, limpo.

**AROMA** Intenso em notas de frutos secos, amêndoas, avelãs, nozes.

**SABOR** Envolvente, equilibrado, ligeiro toffee e baunilha, longo no final.

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



**16,5** MARTHA'S  
AGUARDENTE BAGACEIRA  
€ 16,99 37,5% vol.

**i** ENOLOGIA  
MANUEL PEDRO MARTA

CASTAS S/INF

**COR** Transparente, cristalina.

**AROMA** Intenso, harmonioso, com notas frescas e de flores brancas.

**SABOR** Conjunto equilibrado, distinto e envolvente, com final persistente.

MARTHA'S WINES & SPIRITS  
T. +351 254 828 095



**16,5** € 4,99

**VINHA DO ROSÁRIO**

REG TINTO 2015

**i** PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,5% vol.

**ENOLOGIA**  
JAIME QUENDERA

**CASTAS**  
SYRAH

**COR**  
Granada intenso, limpo.

**AROMA**  
Intenso em notas de frutos pretos, ameixas, mirtilos, cerejas, especiarias e tostados suaves.

**SABOR**  
Complexo, com bons taninos, frescura cativante, mantém o perfil frutado bem conjugado com a madeira, baunilhado, termina persistente.

**CASA ERMELINDA FREITAS**  
T. +351 265 988 000  
geral@ermelindafreitas.pt  
www.ermelindafreitas.pt  
**f** Ermelinda Freitas



**16,5** PONTUAL  
REG TINTO RESERVA 2015  
€ 10,50 ALENTEJO 14% vol.

**i** ENOLOGIA  
PAOLO FIUZA NIGRA

CASTAS ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, SYRAH.

**COR** Granada, limpo.

**AROMA** Intenso em notas de frutos vermelhos, morangos, tostados suaves.

**SABOR** Cativante e harmonioso, bons taninos, balsâmico, frutado, termina longo.

PLC - COMP. DE VINHOS DO ALANDROAL  
T. +351 268 887 260



**16,5** HERDADE DO ROCIM  
REG. BRANCO 2016  
€ 10,95 ALENTEJO 12,5% vol.

**i** ENOLOGIA  
CATARINA VIEIRA E PEDRO RIBEIRO

CASTAS ALVARINHO

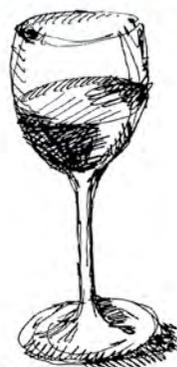
**COR** Amarelo citrino com ligeiros reflexos esverdeados, limpo.

**AROMA** Intensamente frutado, com destaque para citrinos e ligeiro tropical.

**SABOR** Com boa frescura, conjunto harmonioso, deixa um final de boca persistente.

ROCIM - AGROINDÚSTRIA  
T. +351 244 850 200

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



*Bye Bye*  
**SUMMER**

↪ wine party ↪

**8 SET**

17:00h - 23:00h

Entrada 10 € C/ oferta de copo de prova e um petisco | Provas Especiais 20 €  
DJ Music & Garden Party | Craft Beers | Petiscos @Paradiso | [ticketline.sapo.pt](http://ticketline.sapo.pt)

Organização:

purple **ME** paixão pelo **VINHO**

LISBON MARRIOTT HOTEL  
Av. dos Combatentes | 1600-042 Lisboa  
INFO: +351 211 352 336 | Reservas 1820 (24h)

 **BYE BYE SUMMER WINE PARTY**



**16,5** € 8,40

**PILOTO COLLECTION**

REG BRANCO 2016

**í** PENÍNSULA DE SETÚBAL 13% vol.

**ENOLOGIA**  
**FILIPE CARDOSO**

**CASTAS**  
**MOSCATEL ROXO**

**COR**

Citrino com ligeiros tons esverdeados, cristalino.

**AROMA**

Elegante, intensamente frutado, margaridas, fruta fresca do pomar, pêsegos, maçãs, alperces e lichias.

**SABOR**

Fresco, mineral, frutado, a confirmar o perfil aromático, com bom corpo e volume, deixa um final delicado.

**QUINTA DO PILOTO - VINHOS**

T. +351 212 333 030  
info@quintadopiloto.pt  
enoturismo@quintadopiloto.pt  
www.quintadopiloto.pt  
**f** Quinta do Piloto



**16,5** **VIEIRA DE SOUSA**  
DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 12,35 DOURO 14% vol.

**í** **ENOLOGIA**  
**LUÍSA BORGES**

**CASTAS** RABIGATO, VIOSINHO & GOUVEIO

**COR** Amarelo citrino, limpo.

**AROMA** Intenso em notas frutadas, tosta suave, apelativo.

**SABOR** Bom corpo e volume, conjunto harmonioso, boa frescura, final longo.

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



**16** **100 HECTARES**  
DOC BRANCO 2016

€ 9,00 DOURO 13% vol.

**í** **ENOLOGIA**  
**FRANCISCO MONTENEGRO**

**CASTAS** VIOSINHO

**COR** Citrino com tons esverdeados, limpo.

**AROMA** Harmonioso, com notas de frutos citrinos frescos.

**SABOR** Boa frescura a conquistar o palato, frutado, termina longo.

**100 HECTARES SOCIEDADE AGRÍCOLA**  
T. +351 254 313 593



**16,5** € 6,40

**QUINTA DE CARAPEÇOS**

DOC BRANCO 2016

**í** VINHO VERDE 13% vol.

**ENOLOGIA**  
**JORGE SOUSA PINTO**

**CASTAS**  
**ALVARINHO**

**COR**

Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**

Tropical intenso, notas de laranja e flores brancas.

**SABOR**

Crocante, vivo, frutado, gastronómico, termina persistente.

**QUINTA DE CARAPEÇOS**

T.: +351 226 007 844  
F.: +351 226 007 846  
geral@quintadecarapecos.pt  
www.quintadecarapecos.pt  
**f** Quinta de Carapeços



**16** **ADEGA DE BORBA VINHO DE TALHA**  
DOC TINTO 2015

€ 6,49 ALENTEJO 13,5% vol.

**í** **ENOLOGIA**  
**ÓSCAR GATO**

**CASTAS** TRINCADEIRA, CASTELÃO, ALICANTE BOUSCHET

**COR** Granada, limpo.

**AROMA** Intenso em notas de frutos vermelhos, morangos, groselhas e cerejas escuras.

**SABOR** Taninos macios, boa frescura, mantém o perfil, termina longo e ousado.

**ADEGA COOPERATIVA DE BORBA**  
T. +351 268 891 660



**16** **CASAL DA COELHEIRA**  
REG BRANCO 2016

€ 3,69 TEJO 13,5% vol.

**í** **ENOLOGIA**  
**NUNO FALCÃO RODRIGUES**

**CASTAS** VERDELHO, FERNÃO PIRES E ARINTO

**COR** Amarelo citrino, brilhante.

**AROMA** Harmonioso, com notas frutadas aliadas a um subtil vegetal, fresco.

**SABOR** Distinto e delicado, bom corpo, mantém o perfil, termina prazeroso.

**CASAL DA COELHEIRA WINEGROWERS**  
T. +351 241 897 219

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



**16 HEAD ROCK**  
 DOC BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2016  
**€ 8,45** TRÁS-OS-MONTES 12,5% vol.  
 ENOLOGIA  
 CARLOS ANDRÉ BASTOS E PEDRO PIMENTEL PEREIRA  
 CASTAS ALVARINHO E GOUVEIO  
 COR Amarelo citrino, brilhante.  
 AROMA Fresco, mineral, frutado.  
 SABOR Bom corpo e volume, equilibrado, frescura cativante, longo no final.  
 CARLOS MANUEL ALVES BASTOS  
 T. +351 259 401 490



**16 QUINTA DE CARAPEÇOS**  
 DOC WINTER HARVEST 2009  
**€ 17,00** VINHO VERDE 12% vol.  
 ENOLOGIA  
 JORGE SOUSA PINTO  
 CASTAS ESPADEIRO  
 COR Âmbar, brilhante.  
 AROMA Exuberante, distinto, intenso em notas de mel e frutos secos, figos e alperces.  
 SABOR Com bom corpo e volume, equilibrado, guloso, deixa um final persistente.  
 QUINTA DE CARAPEÇOS - SOC. VITIVINÍCOLA  
 T. +351 226 00 78 44



**16 PILOTO COLLECTION**  
 REG TINTO 2015  
**€ 8,40** PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,8% vol.  
 ENOLOGIA  
 FILIPE CARDOSO  
 CASTAS CABERNET SAUVIGNON  
 COR Rubi, limpo.  
 AROMA Fresco, mineral, com notas de frutos vermelhos e pimento padrón.  
 SABOR Bom corpo e volume, fresco e gastronómico, bons taninos, longo no final.  
 QUINTA DO PILOTO - VINHOS  
 T. +351 212 350 095



**16 QUINTA DA DEVESA**  
 DOC ROSÉ 2015  
**€ 5,99** DOURO 13,5% vol.  
 ENOLOGIA  
 JORGE SOUSA PINTO  
 CASTAS TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ  
 COR Rosado suave, brilhante.  
 AROMA Distinto, com notas de frutos vermelhos, framboesa, flores.  
 SABOR Harmonioso, fresco, frutado, com um final apelativo.  
 SOC. AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA  
 T. +351 915 199 099



**16 FORAL D'ÓBIDOS**  
 DOC BRANCO 2015  
**€ 6,00** ÓBIDOS 13% vol.  
 ENOLOGIA  
 JORGE CARVALHO  
 CASTAS  
 CHARDONNAY E VIOGNIER  
 COR Amarelo citrino, brilhante.  
 AROMA Harmonioso, frutado, com destaque para as notas de frutos citrinos e tropicais, como abacaxi e manga.  
 SABOR Saboroso, mantém o perfil frutado, tem frescura correta e apelativa, conjunto equilibrado, termina longo e gastronómico.  
 PMC WINE & FOOD  
 T. +351 214 536 846  
 www.pmc-wine.com  
 info@pmc-wine.com  
 PMC Wine & Food

# Outros vinhos provados

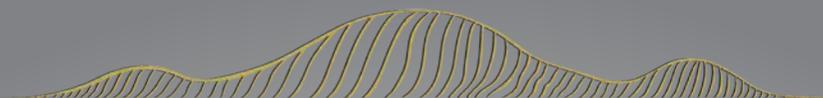
16,00-17,50 MUITO BOM, RICO E ELEGANTE, PARA DESFRUTAR EM PLENO.	
17	QUINTA DA ALORNA REG TEJO BRANCO VERDELHO 2016
16,5	QUINTA DOS QUATRO VENTOS DOC DOURO TINTO 2014
16,5	HERDADE GRANDE REG. ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2014
16,5	CATARINA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2016
16,5	MARIA DO CÉU DOC DOURO BRANCO RESERVA 2015
16,5	ADEGA DE PALMELA DOC PALMELA BRANCO RESERVA CHARDONNAY E ARINTO 2015
16,5	ALICE VIEIRA DE SOUSA DOC DOURO TINTO RESERVA 2014
16,5	MORGADO DE STA. CATHERINA DOC BUCELAS BRANCO RESERVA ARINTO 2015
16,5	POÇAS DOC DOURO BRANCO RESERVA 2016
16,5	PORTAL DO FIDALGO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2016
16,5	GUADALUPE REG ALENTEJANO TINTO 2015
16,5	QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO DOC DOURO TINTO UNOAKED 2014
16,5	GRÃOINHA DOC DOURO BRANCO RESERVA 2016
16,5	PORTAL DOC DOURO TINTO TINTA BARROCA 2015
16,5	QUINTA DA ROMEIRA DOC BUCELAS ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA ARINTO (VINHAS VELHAS) 2014
16,5	CASAL DAS FREIRAS REG TINTO RESERVA 2015
16	QUINTA DA GARRIDA DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2016
16	ALABASTRO BY QUINTA DA TERRUGEM REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2014
16	HERDADE GRANDE GERAÇÕES REG. ALENTEJANO BRANCO COLHEITA SELECIONADA VERDELHO & ALVARINHO 2015
16	HERDADE GRANDE REG ALENTEJANO TINTO 2014
16	HERDADE GRANDE GERAÇÕES REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2012
16	MEIA PIPA PRIVATE SELECTION REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO CASTELÃO E SYRAH 2014
16	QUINTA DO CARMO REG. ALENTEJANO BRANCO ROUPEIRO, ARINTO E ANTÃO VAZ 2016
16	DALVA IGP DURIENSE ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2016
16	ESPORÃO IGP ALENTEJANO TINTO (VINHO BIOLÓGICO) TOURIGA FRANCA E CABERNET SAUVIGNON 2015
16	A TRINCADEIRA NÃO É TÃO PRETA REG ALENTEJANO TINTO SIGNATURE SERIES 2015
16	MARQUÊS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2016
16	TOJEIRA ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA
16	DEZ TOSTÕES REG ALENTEJANO TINTO 2015
16	MARTHA'S FAMILY CRAFTED BRANDY BRANDY ARTESANAL
16	SAGRADO DOC DOURO TINTO RESERVA 2011
16	PORTA DE SANTA CATARINA REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2015
16	DONA MATILDE DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
16	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2011
16	QUINTA DE CARAPEÇOS MILLÉSIME DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BLANC DE BLANCS SEC RESERVA 2011
16	QUINTA DE CARAPEÇOS REG MINHO BRANCO ESCOLHA 2015
16	PORTAL DOC DOURO ROSÉ TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL 2016
16	PORTAL DOC DOURO BRANCO MOSCATEL GALEGO 2016
16	CARLOS REYNOLDS REG. ALENTEJANO BRANCO ARINTO 2016
16	CARLOS REYNOLDS REG ALENTEJANO TINTO 2014
16	HERDADE DO ROCIM REG. ALENTEJANO BRANCO 2016
16	OSSA REG ALENTEJANO TINTO 2016
16	QUINTA DA ALORNA REG TEJO BRANCO 2016
16	QUINTA DA ALORNA REG TEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2016
16	QUINTA DA ALORNA REG TEJO BRANCO ALVARINHO 2016
16	PROVA RÉGIA DOC BUCELAS BRANCO RESERVA ARINTO 2016
16	QUINTA DA ROMEIRA DOC BUCELAS ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO 2014
16	HEAD ROCK DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO RESERVA ALVARINHO E GOUVEIO 2015
16	FACOARIA CLÁSSICO DOC TEJO TINTO 2014
16	QUINTA DA DEVEVA DOC DOURO TINTO 2014

14,00-15,90 BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.	
15,8	SAGRADO DOC DOURO BRANCO 2016
15,8	QUINTA DE CARAPEÇOS REG MINHO BRANCO RESERVA 2014
15,8	AMEIAS DO PALMELA ESPUMANTE ROSÉ BRUT NATUR
15,5	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2016
15,5	QUINTA DA GARRIDA DOC DÃO TINTO RESERVA 2014
15,5	HERDADE GRANDE REG ALENTEJANO ROSÉ 2016
15,5	MEIA PIPA PRIVATE SELECTION REG. PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2016
15,5	DOM MARTINHO REG. ALENTEJANO BRANCO ROUPEIRO & ARINTO 2016

15,5	H.O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO BRANCO V 2016
15,5	DONA ERMELINDA DOC PALMELA BRANCO ANTÃO VAZ E FERNÃO PIRES 2016
15,5	FACOARIA DOC TEJO BRANCO FERNÃO PIRES 2016
15,5	QUINTA DO CASAL BRANCO DOC TEJO TINTO 2015
15,5	ALENTO REG ALENTEJANO ROSÉ 2016
15,5	CASA DE OLEIROS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2012
15,5	CASA DE OLEIROS DOC VINHO VERDE BRANCO PEDERNÃ 2016
15,5	TOJEIRA ESPUMANTE ROSÉ BRUTO RESERVA
15,5	DONA MATILDE DOC DOURO TINTO 2014
15,5	CASA DE PAÇOS REG. VINHO VERDE BRANCO FERNÃO PIRES 2016
15,5	PILOTO COLLECTION REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO SÍRIA 2016
15,5	PORTAL IGP DURIENSE BRANCO VERDELHO & SAUVIGNON BLANC 2016
15,5	GUADALUPE REG ALENTEJANO TINTO SELEÇÃO 2015
15,5	OSSA REG ALENTEJANO BRANCO 2016
15,5	QUINTA DA ALORNA REG TEJO BRANCO SAUVIGNON 2016
15,5	ALICE VIEIRA DE SOUSA DOC DOURO BRANCO 2016
15,5	PROVA RÉGIA REG. LISBOA BRANCO ARINTO 2016
15	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO 2015
15	LORIDOS ESPUMANTE BRANCO EXTRA BRUTO CASTELÃO E ARINTO 2013
15	HERDADE GRANDE REG ALENTEJANO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2016
15	SERRAS DE AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2016
15	HERDADE DE SÃO MIGUEL REG ALENTEJANO ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2016
15	H.O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2016
15	CASABEL REG LISBOA ROSÉ SPECIAL SELECTION 2016
15	MADE IN DOURO DOC DOURO TINTO 2015
15	AVIS RARA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO DOCE 2016
15	VALE DE CAVALOS DOC DOURO TINTO 2015
15	VV WINE ESCOLHA DOC VINHO VERDE BRANCO 2016
15	PONTUAL REG ALENTEJANO TINTO SYRAH 2015
15	FORAL D' ÓBIDOS DOC ÓBIDOS BRANCO VIOGNIER 2015
15	CAPÍTULO REG TEJO TINTO 2015
15	CASAL DAS FREIRAS REG TEJO TINTO SYRAH 2015
15	PERIPÉCIA REG. LISBOA BRANCO CHARDONNAY 2015
15	MURAL DOC DOURO BRANCO 2016
15	GUADALUPE REG. ALENTEJANO BRANCO 2016
15	VALE DAS AREIAS REG LISBOA BRANCO ARINTO 2015
15	VALE DAS AREIAS REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON E ARINTO 2016
15	HERDADE DE GÂMBIA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2016
15	PRINCIPIUM DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO & ARINTO 2016
15	PRINCIPIUM DOC LISBOA TINTO MERLOT E TINTA RORIZ 2014
15	PRINCIPIUM DOC LISBOA TINTO CABERNET SAUVIGNON E SYRAH 2014
14,5	CASA DE OLEIROS DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2016
14,5	TOJEIRA ESPUMANTE BRANCO RESERVA MEIO SECO
14,5	PONTUAL REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL 2015
14,5	EIRA DOS MOUROS DOC VINHO VERDE BRANCO 2016
14,5	GUADALUPE REG ALENTEJANO ROSÉ ARAGONEZ, SYRAH 2016
14,5	OSSA REG ALENTEJANO ROSÉ TRINCADEIRA, CASTELÃO E ARAGONEZ 2016
14,5	VALE DAS AREIAS IGP LISBOA ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL ARINTO 2014
14,5	ASPIAS REG. ALENTEJANO BRANCO ARINTO 2016
14	DOIS PONTO CINCO DOC BEIRA INTERIOR TINTO ALFROCHEIRO E SYRAH 2011
14	ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO ROSÉ 2015
14	JP AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2016
14	JP AZEITÃO REG. PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO
14	SÓTTAL LEVE REG LISBOA BRANCO 2016
14	QUINTA DA PALMIRINHA DOC VINHO VERDE BRANCO AZAL E ARINTO 2015
14	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO E TRAJADURA 2016
14	VERITAS DOC PALMELA TINTO 2015
14	VALE DAS AREIAS REG LISBOA TINTO SYRAH 2012
13,5	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2016

Seja responsável. Beba com moderação.

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



# DIGITAL TERROIRS



**CADA PIXEL É UM PEDAÇO  
DA SUA HISTÓRIA.**

**Agência de Comunicação e Marketing**  
**Your wine, our passion.**



GRANDE ENTREVISTA  
LEONOR FREITAS  
CASA ERMELINDA FREITAS

“É uma grande satisfação  
poder olhar para trás e ver  
como recebi esta casa, e ver  
o que tenho agora e como  
tudo evoluiu.”



# Leonor Freitas

## “Não há lugares para homens e para mulheres, há as pessoas certas nos lugares certos”

> texto Susana Marvão > fotografias D.R.

Leonor Freitas é a quarta geração de mulheres à frente da Casa Ermelinda Freitas. Licenciou-se no Instituto Superior de Serviço Social, mas o amor à terra falou mais alto. E não só abraçou a tradição da família como a projetou a todo um novo nível. E de duas castas que existiam na Casa, passou a haver 29. E os 60 hectares de vinha foram transformados em 440. O vinho deixou de ser a granel e passou a investir em marcas. E a adega, tradicional, respeita a tradição, mas agora com toda a tecnologia dos tempos atuais. Falta falar na Joana e no João, a nova geração que irá garantir o bom nome da Casa Ermelinda Freitas.

**Conhecemos a história. Mas não nos cansamos de a ouvir. Leonor Freitas é a quarta geração de mulheres a liderar a Casa Ermelinda Freitas. O facto de ser mulher de alguma forma trouxe uma responsabilidade acrescida?**

A Casa Ermelinda Freitas sempre teve mulheres na gestão da casa que, na primeira e segunda geração – e sendo apenas uma casa agrícola em que as mulheres minha bisavó e avó (Leonilda da Assunção Germana de Freitas que devido a morte prematura dos maridos) –, conseguiram manter e dar continuidade ao negócio. Na terceira geração, foi o meu pai o homem que esteve mais tempo à frente de uma casa que já era vitivinícola, também ele faleceu muito cedo. Com a sua morte, a minha mãe (Ermelinda de Freitas) necessitava de ajuda e sendo eu filha única, e não tendo sido capaz de vender, mais uma vez é outra mulher que impulsiona e gere a Casa Ermelinda Freitas. Sou a quarta geração.

Penso que não está nos genes das mulheres da família, mas também penso que acaba por passar o amor da terra e do sector

da vinha e do vinho, de geração em geração. É verdade que quando cheguei ao negócio e a este sector, ele era maioritariamente gerido por homens, mas eu estava decidida em ir em frente. Penso e afirmo com toda a certeza que não há lugares para homens e para mulheres, há as pessoas certas nos lugares certos.

**Que memórias tem da sua infância?**

A minha infância lembra-me sempre a alegria de correr entre as vinhas, as brincadeiras com os meus primos, brincadeiras essas que eram baseadas sempre na realidade que vivíamos, que era o contacto com a natureza. A minha infância foi uma infância muito feliz, com uma família que muito me amava, mas que também me colocava muitas regras. Sempre foi partilhado comigo as alegrias e as preocupações que a família ia vivendo. O amor ao campo era-me passado de uma forma inconsciente todos os dias, aprendi muito cedo a andar de bicicleta e muito cedo tive a ambição de conduzir um trator. Foi uma infância diferente vivida num mundo rural.

**Licenciou-se no Instituto Superior de Serviço Social e trabalhou no Ministério da Saúde. O que a levou a abraçar, de novo, a terra?**

Abracei este desafio da Casa Ermelinda Freitas face ao amor que a minha família tinha à terra, às vinhas e ao vinho, e que me passaram com o seu exemplo de trabalho. É por este amor que não tive coragem de vender os 60 hectares e a adega tradicional que a família tinha na altura. É assim que começo na luta de ver se consigo levar a casa em frente e não vender. Não foi um desafio fácil, foi necessária uma luta diária, de muito trabalho, de muito respeito pela ajuda e trabalho de todos e sempre numa grande aposta na qualidade do produto final, que é o nosso vinho.

**Hoje a sua casa produz mais de 14 milhões de litros de vinho por ano. Começou com 60 hectares e hoje tem mais de 500. Lançou novas castas, novas marcas e arrecadou prémios e medalhas. E até foi condecorada pelo Presidente da República. Do percurso realizado até agora, do que mais se orgulha?**



De todos os momentos. Como compreendem, é uma grande satisfação poder olhar para trás e ver como recebi esta casa, e ver o que tenho agora e como tudo evoluiu. Todos e cada momento são especiais para mim e estão bem presentes no meu coração e memórias.

**É há alguma coisa de que particularmente se arrependa?**

Não me arrependo de nada. Todos os momentos foram importantes para definir o que sou e o que a Casa Ermelinda Freitas é hoje.

**Hoje, como gosta que a Casa Ermelinda Freitas seja definida?**

Gosto que a Casa Ermelinda Freitas, seja conhecida como uma casa que respeita as tradições e as origens dos vinhos que sempre se produziram nesta região. Gosto e quero que seja reconhecida como uma casa que oferece sempre a mais-valia ao consumidor, pois a minha satisfação é que o consumidor, sempre que compre uma garrafa desta casa, fique satisfeito.

**O mundo da vinha e do vinho está na moda?**

Sim, está. Mas desde que estou mais focada neste mundo, sempre senti que o vinho está na moda. Talvez agora seja mais mediatizado do que há 15 ou 20 anos, mas o vinho sempre esteve e sempre estará na moda. Porque é um produto que faz parte de uma dieta saudável equilibrada.

Acha que os jovens têm, hoje, mais respeito pelo regresso à terra?

Sim, antigamente trabalhar no campo era visto como o último dos recursos e que qualquer pessoa era capaz de o fazer. Hoje em dia, trabalhar no campo é igual a trabalhar numa indústria, ou serviço, pois é uma atividade que requer competência e formação, que é compensatória quando efetuada de forma moderna e com competência.

**Portugal trata bem este sector?**

Sim, não nos podemos esquecer que no tempo do Estado Novo dizia-se: “beber vinho é dar de comer a um milhão de portugueses”. Esta frase representa bem a sua importância. É um sector com grande tradição e historial em Portugal, tornando-o em um dos principais sectores económicos do nosso país. Da venda do vinho dependem vários sectores, como o sector vitícola em quase 100%, e todas as indústrias a ambos associados, com a maior parte dos fatores de produção usados a serem produzidos em Portugal. É também um sector com grande potencial exportador, e em Portugal não há muitos. Mas quero deixar bem frisado que apesar de ser acarinhado, quem não é competente e não faz bem não é beneficiado.

**Se governasse, o que definitivamente faria para ajudar o sector? E para ajudar a região?**

Não governo, portanto não me vou pronunciar sobre isso. Acho que estamos bem governados e tudo está bem pois o sector tem crescido todos os anos.

**Que peso tem, neste momento, a exportação no vosso negócio?**

Portugal é muito importante para nós. É aqui que vendemos 60% da nossa produção e os outros 40% são vendidos em mais de 20 países do mundo. Estamos sempre muito agradecidos aos nossos portugueses, que têm preferido os vinhos da Casa Ermelinda Freitas. Mas continuamos “de malas feitas pelo mundo”, para ganharmos mercados e onde queremos continuar a crescer internacionalmente.

**Quais as geografias mais interessantes para os vossos vinhos?**

A Europa é o principal mercado de exportação da Casa Ermelinda Freitas, sendo o maior o Luxemburgo, seguido da Holanda, Alemanha, Inglaterra, Suíça e Polónia, entre outros. Depois na Ásia, com China e Japão; nos E.U.A continuamos fortes; no Brasil temos alguma evolução, e em África estamos a diminuir as vendas em Angola. Em 2017, queremos manter todos os mercados em que estamos presentes, reforçando cada vez mais, com visitas e acompanhamento, bem como explorar novos mercados para poder levar os vinhos da Casa Ermelinda Freitas a todas as partes do mundo.

**Quais os grandes objetivos que tem traçados para a Casa Ermelinda Freitas?**

O meu grande objetivo é continuar a satisfazer os meus clientes “amigos”, com o melhor vinho ao melhor preço que me é possível, para que eles me recompensem sempre com a sua compra, e é para eles que trabalhamos.



“Gosto que a Casa Ermelinda Freitas, seja conhecida como uma casa que respeita as tradições e as origens dos vinhos que sempre se produziram nesta região.”

#### **A sucessão preocupa-a? Ou é um “assunto arrumado”?**

Não. Tenho dois filhos: um João e uma Joana. Ambos trabalham na Casa Ermelinda Freitas e serão a continuidade da família, a quinta geração. O João é o homem das tecnologias e redes de informação, e a Joana é de gestão e com as características para dar a continuidade à gestão da Casa Ermelinda Freitas no feminino. Sendo assim, vamos ter mais uma mulher, na quinta geração, à frente da Casa Ermelinda Freitas. É para mim muito compensador e entusiasmante ter dois filhos muito diferentes que se adoram, se complementam, e dão os seus diferentes contributos na continuidade do negócio. Vão certamente continuar a ouvir falar da Casa Ermelinda Freitas pelo menos, garantidamente, durante dezenas de anos.

#### **O que diria à “jovem” Leonor Freitas? Que conselhos lhe daria?**

Continua que estás no caminho certo, e nunca desistas por mais dificuldades que apareçam. É fundamental ter a capacidade

de transformar os momentos negativos em positivos, mas também quando tudo está bem ter a humildade de saber que nada é permanente, e que os momentos altos também se podem transformar em baixos. É no equilíbrio da luta, da humildade, e do respeito pelo outro, que eu acho que conseguimos uma boa liderança.

#### **Qual a estratégia e o conceito que a Casa Ermelinda Freitas desenvolveu para o enoturismo? Qual o investimento feito neste segmento?**

O investimento direcionado para o enoturismo foi cerca de 500 mil euros. Constatou na recuperação da primeira adega da família transformando-a no “Espaço de Memórias e Afetos da Casa Ermelinda Freitas Vinhos”, bem como a preparação da adega nova (Adega Leonor Freitas) para que os visitantes possam ver o processo, desde a produção até ao produto final, e finalizando a sua visita com uma prova de vinhos tendo como vista o nosso “Jardim de Vinhas”.

#### **Que novidades podemos esperar a médio prazo?**

Quando iniciei o trabalho na Casa Ermelinda Freitas, propus-me incutir uma dinâmica em que todos os anos deveríamos apresentar novidades. Daí a plantação de castas novas, vinhos com castas nacionais e internacionais, grande aposta na tecnologia da adega, entre outras. O futuro a Deus pertence, mas do que depender da nossa parte iremos fazer tudo o que estiver ao nosso alcance para continuar a fazer sempre o melhor. É esta

a filosofia da Casa Ermelinda Freitas, fazer sempre o melhor para poder oferecer o melhor aos nossos consumidores, e é para eles que vai o nosso grande agradecimento pelo nosso sucesso.

#### **Quais os momentos mais marcantes e curiosos da vossa história?**

Na Casa Ermelinda Freitas, existiram vários momentos marcantes, que aconteceram com a minha vinda. Passámos de duas castas que existiam na casa, para 29, de 60 hectares para 440 hectares de vinha. Deixámos de vender vinho a granel passando ter marcas (Terras do Pó, Dona Ermelinda, Quinta da Mimosa, Leo D’Honor, Syrah, Touriga Nacional, Espumantes e Moscatéis). Passámos de uma adega tradicional para uma adega que respeitando a tradição tem toda a tecnologia dos tempos atuais. Não podemos esquecer os prémios ganhos até hoje, que perfazem um total de 700, a nível nacional e internacional. Tenho que concluir que a Casa Ermelinda Freitas foi o reencontro com as minhas origens, com o meu mundo rural. E não posso deixar de dizer que tem sido um caso de sucesso, mas claro muito trabalho, grande responsabilidade de toda a minha equipa, um destaque especial para o enólogo Jaime Quendera, e o estímulo que a quinta geração me dá (os meus filhos) que trabalha na Casa Ermelinda Freitas. Por último e o mais importante, o meu grande agradecimento aos consumidores que têm preferido os vinhos da Casa Ermelinda Freitas, só com eles eu posso falar em sucesso.



FORA DE SÉRIE  
BASTARDINHO  
DE AZEITÃO



## O último dos Bastardinho de Azeitão

Há décadas que a casa José Maria da Fonseca produz o Bastardinho de Azeitão. Agora, surge em uma versão “renovada”, num blend composto por diferentes colheitas, entre 40 e 80 anos. E será o último a ser produzido.

É já um “clássico” da casa José Maria da Fonseca. O Bastardinho de Azeitão nasceu de uvas que provinham de vinhas plantadas a Sul do Tejo, entre a Costa da Caparica e o Lavradio, tendo sido arrancadas nos anos 80 do século XX devido à força do crescimento urbanístico. Reza a “história” que na vindima de 1983, a José Maria da Fonseca recebeu a última tonelada de uvas provenientes de uma destas vinhas com cerca de 90 anos, cujas uvas tinham um potencial de álcool provável de 18 graus.

E após longuíssimos anos de envelhecimento do Bastardinho de Azeitão (Trousseau) eis que se chegava ao produto final. Durante muito tempo, a marca produziu o 20 anos, depois o 25 anos e, mais tarde, devido ao envelhecimento das bases, passou a produzir o 30 anos. No entanto, não foi possível neste lote de 30 anos manter o perfil do mesmo, tendo a José Maria da Fonseca avançado para o 40 anos. Neste, a

colheita mais nova tem 40 e poucos anos e a mais velha cerca de 80.

Com uma produção de 2300 litros, esta será a última oportunidade de o provar, já que a marca comunicou serem os últimos produzidos deste generoso de referência. Aliás, Domingos Soares Franco, enólogo da José Maria da Fonseca, admite que este Bastardinho de Azeitão é o verdadeiro “canto do cisne”. E que foi “um dos vinhos que mais me emocionou em lançar para o mercado”.

O Bastardinho 40 anos foi apresentado como um vinho de aromas muito intensos e complexos, de grande densidade na boca e com um final de prova muito prolongado e equilibrado, dada a acidez que ainda mantém. A marca explica que a José Maria da Fonseca plantou em 2005 meio hectare de Bastardo (Trousseau) numa das suas propriedades, sendo que dificilmente conseguirá condições para produção de um vinho semelhante num futuro próximo.

### BASTARDINHO DE AZEITÃO

**Classificação:** Vinho Licoroso

**Castas:** Bastardo (Trousseau)

**Região:** Península de Setúbal

**Tipo de Solo:** Argiloso

**Produção de Vinho:** Os últimos 2.300 Litros

**Modo de Servir:** Como aperitivo ou vinho de sobremesa a 16oC.

**Longevidade Prevista:** Este vinho foi submetido, no seu envelhecimento, a um processo natural de oxidação. Assim, não existe evolução após engarrafamento. Se o armazenamento da garrafa, após aberta, for feito de modo correto, este vinho manter-se-á idêntico por muitos anos.

**RESERVE O SEU STAND!**

"o maior e melhor evento  
empresarial dos Açores"

**wine**  
**in azores**  
business and pleasure

**20, 21 e 22**  
**Outubro de 2017**

**GORGEOUS**  
*it's Azores!*



MAIS INFORMAÇÕES  
[WWW.WINEINAZORES.COM](http://WWW.WINEINAZORES.COM)

LIGUE 917 260 702



PROVAS DE VINHOS, SHOW COOKING, COCKTAIL'S, GIN TASTING,  
DESTILADOS, TASQUINHAS GOURMET E WORKSHOP'S.  
WINE AND OLIVE OIL TASTING, SHOW COOKING, COCKTAILS, GIN TASTING, GOURMET TASCAS AND WORKSHOPS.



ANIVERSÁRIO  
ADEGA MAYOR  
ALENTEJO



# Adega Mayor

## “Abre os Sentidos” a uma década

> fotografias **Gonçalo Villaverde**

“Abre os Sentidos” é a nova assinatura de marca da Adega Mayor que este ano celebra o seu décimo aniversário. E para marcar esta década, a empresa resolveu renovar toda a identidade visual dos seus produtos e promover, até ao final de julho, a degustação dos vinhos Adega Mayor em plena harmonização gastronómica no espaço Pop-Up da marca, em Lisboa.

Apelar às emoções. Este parece ser o mote da nova campanha da Adega Mayor, que este ano celebra a sua primeira década. As relações humanas que se estabelecem em torno do vinho estão em destaque em toda a nova identidade visual dos produtos, cuja assinatura de marca se baseia em “Abre os Sentidos”.

“Sempre que abrimos uma garrafa de vinho, abrimos um mundo de possibilidades. Abrimos conversas. Abrimos desa-baços. Abrimos jantares com amigos sem horas contadas. Abrimos histórias que contam sonhos. Abrimos os ouvidos às músicas que nos tocam de maneira diferente. Às cores com tons nunca inventados. Abrimos a alma e abrimos o coração. Abrimos os sentidos”, explica a empresa que abraça o projeto vitivinícola do grupo Nabeiro.

A nova arquitetura da marca e o seu universo gráfico são inspirados em diferentes expressões artísticas, um processo que será acompanhado pela introdução de novas colheitas e que chegarão gradualmente ao mercado até ao final do ano.

O rebranding da marca pressupõe ainda um novo conceito de Pop-Up, apelidado pela empresa de “Sem Título, by Adega Mayor”. O objetivo é que mais do que tudo seja uma experiência que propicie enalte-

cer a forma como o vinho abre os sentidos, através de uma nova manifestação de arte e de foodpairing entre os vinhos Adega Mayor e a mestria do Chef Nuno Bergonse. Pelo menos é este o grande objetivo desta casa que faz agora 10 anos. A empresa comunicou ainda que todos os pratos são elaborados para realçar as características de cada vinho Adega Mayor, proporcionando momentos de partilha e de descoberta.

### **ABRIR OS SENTIDOS A...**

A nova gama de vinhos que será introduzida até ao final do ano, será toda obviamente dedicada aos sentidos. Haverá a gama Adega Mayor Caiado – Abre os sentidos à imaginação, assim como a gama Adega Mayor Reserva e Adega Mayor Seleção – Abre os sentidos aos instantes.

Já, a gama dos vinhos monocasta, assumem o nome da respetiva casta. Adega Mayor Touriga Nacional/ Adega Mayor Verdelho/ Adega Mayor Pinot Noir/ Adega Mayor Pinot Gris/ Adega Mayor Viognier - Abre os sentidos à melodia.

A gama Adega Mayor Reserva do Comendador e a Adega Mayor Grande Reserva Pai Chão – Abre os sentidos às palavras. “Todas as palavras são poucas para descrever este vinho que, sempre que se abre, faz história. De página em página, de copo em

copo e nas entrelinhas de um momento único, faça desta história a sua”.

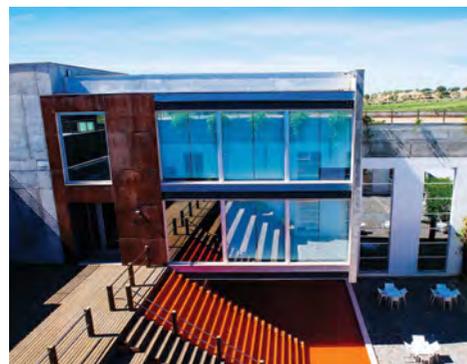
Por último, a gama Adega Mayor espumante – Abre os sentidos aos detalhes. “Sempre que olhamos mais perto, a terra mostra-se por inteiro e deixa-nos ver mais longe. Nas searas que parecem mares, as ondulantes planícies dançam com os elementos e escolhem as suas estrelas: Pinot Noir, Pinot Gris e Arinto iluminam o caminho da perfeição”.

### **“SEM TÍTULO” NO CHIADO**

O espaço “Sem Título” situa-se no coração do Chiado, em Lisboa, na Rua do Alecrim, nº30 B. Estará em funcionamento de 28 de Junho a 30 de Julho, de quarta-feira a sábado para jantares, das 18H30 às 00H00 e aos domingos para almoços das 12H00 às 15H00. O piso superior do “Sem Título” alberga um Wine Bar onde se poderá degustar toda a gama de vinhos da Adega Mayor. As reservas para as refeições podem ser feitas via online ou telefónica, através do site [www.semtitulo.pt](http://www.semtitulo.pt) ou do número 216 040 375. O valor de cada experiência será de 35 euros por pessoa, incluindo couvert, entrada, dois pratos principais, sobremesa, café e todos os momentos são acompanhados pelas diferentes gamas Adega Mayor.



ANIVERSÁRIO  
HERDADE DO ROCIM  
ALENTEJO



# Herdade do Rocim

## Comemorou o 10º aniversário

> texto Manuel Baião e João Pereira Santos > fotografias D.R.

Durante os últimos 10 anos, a Herdade do Rocim consolidou-se como uma marca de referência do Alentejo, produzindo vinhos com respeito pela natureza, com base numa agricultura sustentável. No seu 10.º aniversário abriu as portas da sua adega a um grupo de jornalistas para provarem, de uma só vez, o resultado destes 10 anos de atividade.

A Herdade do Rocim está integrada no grupo Movicortes, S.A, com sede em Leiria. Esta propriedade situada entre a Vidigueira e Cuba é a concretização de um sonho de uma filha, de um pai e de uma família. Catarina Vieira concluiu uma licenciatura em Agronomia e queria adquirir um terreno para fazer algumas experiências vitivinícolas, mas o pai, José Ribeiro Vieira, um grande empreendedor, preferiu adquirir uma propriedade e criar uma nova empresa. A família já tinha ligações ao mundo do vinho, através dos avós que viviam na região de Leiria, mas a concretização do sonho materializou-se no Baixo Alentejo, com a compra da Herdade do Rocim em 2000. Entretanto foram adquiridos mais alguns terrenos, contando atualmente com cerca de 120 hectares, entre os quais 70 de vinha. O novo milénio começou com uma grande requalificação e reestruturação da herdade, mantendo algumas vinhas velhas, mas apostando claramente na plantação de vinhas novas e na introdução de novas castas.

Foram mantidos cerca de 20 ha de vinhas velhas com castas tradicionais do Alentejo. Entre os anos 2001 e 2011 foram plantados cerca de 50 ha de vinha com uma grande diversidade de castas nacionais e internacionais.

Em 2003 iniciou-se em Cortes, concelho de Leiria, terra natal da família, um novo projeto. Plantou-se uma vinha com 4 ha de castas tintas, colocando no mercado o vinho Vale da Mata, nome da vinha que o avô Manuel Alves Vieira possuía nos contrafortes da Serra de Aire e onde fez o seu melhor vinho.

A adega da Herdade do Rocim foi inaugurada em 2007, tendo sido projetada pelo arquiteto Carlos Vitorino. A adega está inserida harmoniosamente na paisagem, incrustada na terra, meio oculta numa leve

colina. O edifício é de linhas contemporâneas, mas projetado com materiais e técnicas tradicionais de construção alentejanas, entre os quais se destacam as paredes em taipa, em terra crua e maciças, que acrescenta à adega um poderoso isolamento e, portanto, equilíbrio térmico. Esta bela adega funcional permite fazer vinhos de grande qualidade, mas veio essencialmente dar notoriedade à marca.

A festa comemorativa dos dez anos da Herdade do Rocim decorreu na adega no dia 2 de junho e iniciou-se com a prova vertical dos vinhos: Olho de Mocho Reserva branco; Vale da Mata Reserva tinto (este da região de Lisboa); e finalmente o Grande Rocim. Começando pelo primeiro, provaram-se as colheitas de 2007 a 2014. Ficou mais uma vez demonstrada a mineralidade dos vinhos brancos da Vidigueira, a versatilidade da casta Antão Vaz e a sua capacidade para envelhecer com nobreza. Já a prova vertical de Vale da Mata Reserva tinto de, 2007 a 2013, mostrou a frescura, os frutos do bosque e o enorme prazer que estes vinhos de Cortes (Leiria) proporcionam ao enófilo. Na terceira prova vertical, o Grande Rocim tinto, provámos as colheitas de 2007, 2009, 2011 e 2013. Este vinho é a seleção da seleção, uma vez que se procura nos anos muito bons a melhor casta. Até ao momento têm sido todos da casta Alicante Bouschet. O vinho é feito em lagar com pisa a pé com parte do engajo e com duplo estágio em madeira nova durante 18 a 24 meses. Os vinhos, poderosos e únicos, mostraram as várias facetas desta casta de origem francesa, mas de alma alentejana. Cor retinta, estrutura taninosa, sólida e densa numa desconcertante rusticidade e elegância. Os vinhos mostraram-se frescos e com muitos anos pela frente. A nível aro-

mático predominaram os frutos silvestres, a azeitona, os vegetais secos, o mentol, o eucalipto, o chocolate amargo e a pimenta. O 2007 seguiu a variante mais rústica e potente e o 2011 a via mais elegante. Um grande vinho alentejano para desfrutar.

Antes do almoço provaram-se alguns vinhos brancos, rosés e espumantes atualmente no mercado, entre os quais destacamos o espumante Herdade do Rocim Brut Nature 2014, um dos melhores do Alentejo. Durante o almoço elaborado pelos chefs Vítor Sobral e Hugo Nascimento foram servidos os primeiros e os últimos vinhos de algumas marcas desta casa, ficando mais uma vez demonstrada que os vinhos da Herdade do Rocim são muito gastronómicos e envelhecem bem.

Para rematar o dia ainda provamos alguns vinhos Herdade do Rocim Amphora (branco 2015 e 2016; tinto 2015 e 2016), que são elaborados em velhas talhas na antiga adega da herdade. O método usado é o mais tradicional desta zona do Alentejo. Estes vinhos refletem a identidade e o espírito do povo alentejano, ligam-nos aos nossos ancestrais e transportam-nos para os aromas e sabores do passado. Por fim, um vinho que ainda espera para ser lançado no mercado. O vinho tinto Herdade do Rocim Terracota é fermentado em lagar de pedra, mas estagia em talhas de barro de 140 litros com gargalo estreito e oxigenação controlada. Vinho com enorme frescura e mineralidade, pelo que virá certamente dar muito que falar e acrescenta um produto novo, diferenciado e de elevada qualidade, no portefólio deste produtor.

Se os 10 primeiros anos da Herdade do Rocim passaram depressa, com todos estes projetos aliciantes, tem um futuro auspicioso à sua frente.



PAIXÃO PELA NATUREZA  
COMPANHIA DAS LEZÍRIAS  
TEJO



# Companhia das Lezírias

## Um elogio ao terroir

> texto **João Pereira Santos** > fotografias **Maria Helena Duarte**

A 20 minutos de Lisboa mas já no Ribatejo, perto de Samora Correia encontra-se a Companhia das Lezírias (CL), uma das mais antigas, maiores e mais importantes empresas agrícolas do país. Naturalmente que o grande pretexto para a visitar foi o seu papel relevante enquanto produtora de vinhos na região do Tejo. No entanto, a CL é muito mais do que isso e representa uma realidade muito mais ampla e complexa que urge conhecer. Foi o que fizemos.

O envolvimento da Companhia das Lezírias (CL) no sector vitivinícola remonta à última década do séc. XIX. A região do Tejo tem um conjunto de casas agrícolas com muita tradição na produção de vinho e que partilham com a CL desafios, dificuldades e oportunidades.

Atualmente, os vinhos e azeites são o “ponta de lança” dos produtos da CL, sendo que dificilmente se encontra noutros produtos ou serviços a mesma projeção e visibilidade. Estes são por maioria de razão, os seus embaixadores mais emblemáticos. Hoje, a CL comercializa três marcas de vinho engarrafado: o Herdade de Catapereiro, o Tyto alba e o 1836, num total de 16 referências. “Estas marcas têm um papel muito importante na difusão dos valores e da relevância ambiental e histórica da CL, pois simbolizam cada um dos eixos de comunicação da empresa: o espaço que ela ocupa e os seus territórios com o Herdade de Catapereiro; o ambiente e a preservação da biodiversidade com o Tyto alba; e finalmente a história e os homens e mulheres que por ela passaram através do 1836, ano de fundação da Companhia” diz-nos o administrador, João Caldeira.

Cada uma destas marcas tem encontrado o seu espaço no mercado, em termos de posicionamento, preço e distribuição. Nos últimos anos o peso das vendas do sector de vinhos e azeite representam cerca de 20% do total da empresa, pelo que a CL tem motivos para estar satisfeita.

O conhecido enólogo Bernardo Cabral está à frente dos vinhos e azeites da Companhia das Lezírias. Mais do que enólogo, ocupa o lugar de diretor da Unidade de Negócio Vitivinícola e Oleícola, tendo sido recrutado pela sua capacidade de conceber excelentes vinhos, mas também como elemento fundamental para, em articulação com a gestão da empresa, conceber e implementar com sucesso a visão e a estratégia de mudança levada a cabo nos últimos cinco anos, o que tem acontecido. Para ele foi claro desde o princípio que havia qualidade nas uvas e nos vinhos da CL, mas que também havia a possibilidade de recriar os vinhos e criar novos conceitos. “Tive uma grande empatia com a administração (nomeadamente com o Dr. João Caldeira com quem trabalho diretamente e é um grande enófilo), que estava decidida a repensar esta área de negócio. En-

tusiasmados com o “diamante” que tínhamos nas mãos, definimos objetivos muito claros de colocar os vinhos da CL na lista dos melhores que se fazem em Portugal e criar marcas com distinção e que passassem os valores da CL no seu todo”, diz-nos o enólogo.

Um bom exemplo desta estratégia é a marca Tyto alba. Lançada em 2014, representou em 2016 mais de 30% das vendas de vinho engarrafado da empresa. Estes resultados foram conseguidos pela qualidade e consistência dos vinhos assim como pelo posicionamento da marca, os valores que veicula e o apelativo design da várias vezes premiada caixa-ninho (o vinho é vendido numa caixa de madeira que pode posteriormente ser utilizada como ninho). O vinho Tyto alba tem associado a si uma carga simbólica importante. Por um lado homenageia a espécie que lhe dá o nome, a coruja-das-torres, que ocorre nos territórios da CL com uma intensidade pouco comum, sendo amiga do agricultor pelo seu papel na cadeia alimentar como predadora de pequenos mamíferos e como sentinela da contaminação ambiental. Por outro lado, faz referência à produção de



conhecimento nos espaços da CL com origem em múltiplos projetos de investigação científica, nomeadamente teses de mestrado e doutoramento, fruto de vários protocolos com universidades e organismos de investigação. A inspiração para o desenvolvimento da marca teve origem num desses projetos, Tyto Tagus, cujo objetivo era estudar a dispersão dos juvenis da espécie *Tyto alba* na região do estuário do Tejo. O projeto tem vindo a ser desenvolvido pelo Laboratório de Ornitologia da Universidade de Évora e liderado pela Prof.ª. Inês Roque. Todos os vinhos desta marca ostentam no rótulo a designação Vinhas Protegidas e um selo verde a dizer “compromisso ABC 2020”. Quisemos saber mais sobre isso: “Desenvolvemos um projeto interno que denominamos ABC 2020. É um projeto que agrega o compromisso da CL em promover e garantir a sustentabilidade ambiental, assegurando ainda a competitividade e a criação de valor no setor do vinho” explica-nos Bernardo Cabral. As iniciais representam +Ambiente, +Biodiversidade e -Carbono e 2020 é o ano em que a CL projeta um conjunto de compromissos para estas dimensões. No fundo, a CL compromete-se a produzir melhor, com menor impacto ambiental, menor consumo de energia e água, reduzindo as emissões para o ambiente e a produção de resíduos, conservando a terra e os ecossistemas. “Acreditamos que a sustentabilidade ambiental é também um fator de inovação e eficiência”, acrescenta o enólogo.

Não podemos também deixar de falar no “1836”, o topo de gama da casa, nas versões tinto e branco, que saem com a designação Grande Reserva. Tratam-se de dois vinhos de vinhas velhas, de grande qualidade, o tinto feito a partir de Alicante Bouschet e o branco a partir da casta Fernão Pires. Dois vinhos que já integram os melhores vinhos da região e se batem com o que de melhor se faz no país. A CL está apostada em produzir vinhos de terroir, com grande personalidade. Atualmente são explorados 130 hectares de vinha, dos quais 30 são vinhas velhas. As castas com maior projeção são as incontornáveis na região: Castelão e Fernão Pires, às quais se juntam a Touriga Nacional, a Alicante Bouschet, a Merlot, a Arinto e a Sauvignon Blanc, entre outras. Esta diversidade garante um vasto leque de opções, pelo que poderão vir a surgir novas referências ou marcas, em vinhos varietais ou de lote. Nos últimos quatro anos procedeu-se à reconversão de 31 hectares de vinha aos quais serão adicionados mais 11 hectares no primeiro trimestre de 2018. Cabe referir o esforço efetuado nos últimos dez anos que permitiram renovar o espaço da adega desde as zonas de receção da uva e vinificação e mais tarde a recuperação de área de enchimento, armazenamento e laboratório. Mais recentemente foi recuperado o espaço de loja que permite dar a conhecer e vender os vinhos, azeites e outros produtos, potenciando as visitas e o enoturismo.

O enoturismo configura aliás um dos aspetos estratégicos da CL. As visitas aos seus territórios passa em larga medida pela Adega de Catapereiro. O espaço é muito agradável e tem a vantagem de estar a poucos minutos da Ponte Vasco da Gama, ou seja, muito perto de Lisboa. No período das vindimas são organizados programas de “um dia nas vindimas”, que têm tido grande sucesso. Além da apanha da uva os visitantes são convidados a assistir a uma pequena demonstração, muito pedagógica e visual, sobre como se faz um vinho branco ou tinto sendo encaminhados de seguida para lagares de pisa do mosto. O feedback destes programas tem sido muito positivo e na vindima de 2016 foi difícil atender a todas as solicitações. O facto de a CL estar situada numa região que ainda não é uma das mais mediáticas do país, parece não preocupar os responsáveis da empresa. O seu administrador, João Caldeira não tem dúvidas: “Encontro-me otimista quanto ao futuro do setor. Nos últimos anos a consolidação das marcas do Tejo tem vindo a reforçar-se, em larga medida pelo peso da exportação. À medida que os vinhos portugueses vão entrando no radar de vários mercados, abrem-se novas janelas de oportunidade e os Vinhos do Tejo têm todas as condições para vingar. Veja-se o trabalho notável que tem sido feito no mercado brasileiro e os excelentes resultados que a região aí tem alcançado”. No mercado nacional, diz-nos o mesmo responsável, tem sido feito um esforço no

alargamento da distribuição no canal Horeca, e hoje os vinhos da CL podem ser encontrados em todo o país. Quanto aos mercados internacionais, a empresa possui uma boa base de clientes na Finlândia e em alguns estados da costa leste dos Estados Unidos da América.

### UMA VISITA À COMPANHIA DAS LEZÍRIAS

Na visita que a Paixão Pelo Vinho realizou à Companhia das Lezírias, fomos recebidos pelo administrador João Caldeira e pelo enólogo Bernardo Cabral, junto à coudelaria. Até lá, nos campos ao longo da estrada tivemos a noção de estarmos num território de grandes dimensões e altamente organizado. A floresta de sobreiros, limpa e organizada, os animais (cavalos e gado bovino) tranquilamente a pastar.

A visita começou por um pequeno passeio na coudelaria, com pouco movimento nesse dia, mas com os cavalos de raça Puro-sangue Lusitano, curiosos com o grupo de visitantes, a espreitar à janela das suas boxes, como que a dar as boas vindas. Após uma introdução à CL que incluiu o visionamento de um didático vídeo, seguiu-se um farto almoço no restaurante "A Coudelaria", um ícone do Ribatejo e o maior embaixador dos vinhos da CL. A lista de espera para o cozido de carnes bravas de domingo, chega a ser de dois meses e é lendária. Como fomos num sábado não provámos o emblemático prato, mas regalámo-nos com uma cozinha tradicional do Ribatejo muito bem confeccionada, com produtos frescos e de primeira qualidade, em grande parte produzidos na própria CL.

A acompanhar os vinhos da CL: 1836 espumante bruto da casta Arinto, de bolha fina, notas tropicais e de panificação, rico, com bom final; Tyto alba Sauvignon Blanc 2015, com uma frescura vibrante e mineral; Tyto alba Touriga Nacional 2014, perfumado e harmonioso, com notas de violeta e especiaria, muito envolvente; 1836 Grande Reserva Branco 2015, mineral com notas cítricas, envolvente, intenso e persistente; 1836 Grande Reserva Tinto 2014, este em garrafa magnum, com aroma profundo e harmonioso e uma boca elegante, muito equilibrada de grande complexidade. No final o CL Colheita Tardia, feito à base de Arinto. O microclima que existe em algumas vinhas da CL permite, conforme nos disse Bernardo Cabral, o desenvolvimento natural da podridão nobre, resultando assim um vinho fresco e equilibrado, com notas de mel casca de laranja e figos num conjunto de grande complexidade.

A seguir ao almoço uma surpresa. Uns quilómetros de carro onde atravessámos a verdadeira lezíria (até aí tínhamos estado na charneca) para chegar ao EVOA. O EVOA

(espaço de visitação e observação de aves) é como que a joia da CL, algo que apenas uma empresa com grande sensibilidade social e ambiental poderia ter e neste caso, conforme João Caldeira nos confidenciou, o facto de a CL ser uma empresa pública dá-lhe uma responsabilidade acrescida e portanto uma motivação suplementar, para atuar a este nível.

O EVOA é um espaço impressionante e difícil de descrever. Numa lezíria, entre os rios Tejo e Sorraia, 70 hectares de zona húmida, em plena Reserva Natural do Estuário do Tejo, surge o Centro de Interpretação, um edifício construído em madeira sobre estacas, que é o ponto de partida para numerosas atividades, como visitas guiadas, vistas de estudo (desde a abertura já foi visitada por mais de 25.000 pessoas, na sua grande maioria população escolar dos vários ciclos do ensino), workshops ou eventos. Foi ali que, em abril de 2014, decorreu o lançamento da marca Tyto alba, a tal Coruja das Torres que por ali abunda e nidifica, inclusivamente no próprio edifício, sendo mesmo possível observá-las nos seus ninhos através de webcams lá instaladas. Para quem o visitar é uma oportunidade para caminhar, experimentar, observar e aprender e não é necessário ser um biólogo ou especialista da natureza para sucumbir aos encantos do EVOA, inserido numa área onde chegam a ocorrer 120.000 aves em períodos de passagem migratória.

Após este momento que nos deixou deliciosos e com vontade de voltar, dirigimo-nos para a Adega de Catapereiro, onde são feitos os vinhos da CL. Depois de uma visita à prática e bem organizada adega, que apesar dos investimentos em tecnologia moderna mantém algum equipamento tradicional (como as lindíssimas cubas argelinas), esperava-nos uma prova inusitada. Nada mais que seis colheitas do varietal Merlot dos anos de 2005, 2006, 2008 (com a designação de Companhia das Lezírias Merlot, ainda da autoria do anterior enólogo Frederico Falcão, hoje presidente do IVV), 2012, 2013 e 2014 (estes com a designação Tyto alba Merlot e já da autoria de Bernardo Cabral). De facto, não existem muitos varietais de Merlot portugueses no mercado, mas a CL considera que há qualquer coisa de especial com o seu Merlot que há muito tem grande procura por parte da restauração da região. Com a reformulação do portefólio da empresa foi decidido integrar o Merlot na marca Tyto alba, com o mesmo sucesso. Recentemente, a colheita de 2014 obteve uma Medalha de Ouro no Concurso Mundial do Merlot. Os planos são para manter este varietal e a Companhia das Lezírias até acrescentou uns hectares nas replantações recentes.



### PROVA VERTICAL DE MERLOT

> notas de prova João Pereira Santos e Maria Helena Duarte

#### Companhia das Lezírias Merlot 2005 Vinho Regional Ribatejano / 13,5%

Evolução na cor, granada com tons acastanhados e brilhante. Apesar do ano ter sido quente, o aroma apresenta-se fresco, com notas de fruta em passa, bosque, resina e algum balsâmico. Boca seca e franca, excelente frescura, vivo com boa complexidade e final persistente.

#### Companhia das Lezírias Merlot 2006 Vinho Regional Ribatejano / 13,5%

Evolução na cor, granada com tons acastanhados e brilhante. Aroma fresco e intenso, vegetal, notas de pimentos, carne seca, fruta passada, caruma. Boca ampla, taninos vivos e firmes, com boa acidez, alguma especiaria, boa complexidade e final longo. Para acompanhar comida.

#### Companhia das Lezírias Merlot 2008 Vinho Regional Ribatejano / 14,5%

Granada com tons acastanhados, mas menos evoluído na cor que os anteriores. Mais quente, algo fechado ainda, notas de resina, anis, fruta macerada, tosta. Bom corpo e volume, opulento, boca atrevida, taninos muito presentes, adstringente, verde, especiado e balsâmico, final persistente.

#### Tyto alba Merlot 2012 DOC do Tejo / 14,5%

Cor jovem, rubi, limpo e brilhante. Nariz frutado, frutos vermelhos maduros, quente, algum vegetal, pinhal e resina. Boca ampla e fresca com corpo, taninos firmes, intenso, com notas de anis, bosque e especiaria. Muito persistente. Vinho muito jovem. Para guardar.

#### Tyto alba Merlot 2013 DOC do Tejo / 14,0%

Cor ainda fechada, rubi, limpo. Nariz fresco, espontâneo, algo exuberante. Vegetal, pimentos, especiaria, fruta discreta. Boca ampla e fresca, pujante, com bom corpo e volume. Especiaria, taninos macios, boa acidez, final persistente. Perfil moderno, elegante e polido.

#### Tyto alba Merlot 2014 DOC do Tejo / 14,0%

Cor ainda fechada, rubi escuro, limpo. Nariz ainda fechado que se vai desvendando ao longo da prova. Fresco e intenso, notas de fruta vermelha, tostados da barrica, bosque, cedro, resina e balsâmicos. Fino e focado. Boca jovem, taninos presentes mas aveludados a dar já uma boa prova. Estrutura firme com bom corpo. Madeira presente mas bem integrada. Grande frescura a conferir elegância ao conjunto, balsâmico e acetinado, com final persistente.



REVELAÇÃO  
CM WINES  
DÃO



# Allgo

## de muito interessante!

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

A Paixão Pelo Vinho foi assistir à entrega de prémios do 7º Concurso “Os Melhores Vinhos do Dão no Produtor – Dão Primores” – colheita de 2016. Parece que estávamos a adivinhar que, surpresa das surpresas, o lote de Touriga Nacional 2016, produzido pela CM Wines, conquistou o título de “Grande vinho do Dão”, pelo segundo ano consecutivo. Fomos visitar a adega e a vinha onde nasce o vinho, falar com o enólogo e o produtor.

“Os Melhores Vinhos do Dão no Produtor – Dão Primores” – colheita de 2016 é uma iniciativa da Comissão Vitivinícola Regional do Dão. Estiveram em Concurso 195 amostras de vinhos da região do Dão, de 46 produtores. Na edição de 2017 foram atribuídos seis diplomas Ouro e oito diplomas Prata na categoria de vinhos brancos; já nos rosados foram entregues três diplomas Ouro e um de Prata e, por fim, na categoria de tintos, foram entregues 39 diplomas de Ouro e um de Prata. O prémio para “Grande vinho do Dão” foi atribuído pelo segundo ano consecutivo ao vinho tinto 2016 da casta Touriga Nacional, produzido pela CM Wines.

No decorrer do “Dão Primores” foi feita a Declaração de Vindima 2016 pelo viticólogo João Porto, que apresentou o ano vitícola, e pelo enólogo Carlos Lucas, que apresentou o perfil geral dos vinhos da colheita de 2016, e foram entregues os prémios. Depois todos os profissionais e convidados participaram na prova de cerca de 160 vinhos (vinhos tintos, brancos e rosados) de 32 produtores inscritos no evento. O almoço foi servido no exterior do Solar do Vinho do Dão, estava um dia perfeito para o evento.

Mas a atração do dia foi, efetivamente, o grande prémio atribuído à amostra vencedora da CM Wines. O produtor, José António Marques, não podia estar mais feliz e confidenciou-nos que foi uma grande surpresa, pois “não esperava ganhar outra

vez”. E dizemos nós... Não há duas sem três! Quem sabe para o ano não repete o feito. A verdade é que ficamos curiosos e fomos ver onde nascia tão especial vinho. É em Silgueiros que está a adega (provisória) da CM Wines e onde estão localizadas as vinhas. Para nos acompanhar estavam Carlos Silva, reconhecido enólogo, o senhor Marques (pai do produtor), Roberto Gonçalves, o responsável pela área comercial, e “Guilherme” (Willem), um cidadão alemão que se mudou para Portugal por um ano para aprender mais sobre vinhos do Dão, consolidar os conhecimentos da língua portuguesa e fotografar. “O projeto era um ano no vinho” confidenciou, e para isso passou por todas as fases. Por esta altura, já regressou ao país de origem, preenchido de conhecimentos e com muitas ferramentas para escrever um livro.

Tive oportunidade de provar algumas amostras diretamente na adega, vinhos que ainda não chegaram ao mercado. Da CM Wines saem os vinhos Allgo, FlorDeAllgo e Allgodão, respetivamente topo de gama (16€), gama intermédia (9€) e gama de entrada (6,5€). O lote de Touriga Nacional premiado será para a gama super premium (cerca de 22€), quando acabar o estágio em barrica e estiver em condições ideais para ser apresentado ao mercado. Para já, demonstra bem a garra e o carácter do Dão, toda a nobreza da casta e uma frescura apelativa e promissora. Na adega há vários tipos de barricas e Carlos Silva ex-

plicou que: “temos 10 marcas de tanoeiros diferentes, vamos provando para perceber como gostamos mais do vinho, o mais importante é que este diferente conjunto de barricas resulte num perfil final único e inimitável”. Esta poderá ser uma explicação para a qualidade, mas a essência está, sem dúvida, na excelência da vinha.

De salientar que a CM wines engarrafou o primeiro vinho, Allgo tinto, em 2011. Etapa após etapa, José António Marques foi vencendo obstáculos e encontrando um lugar no mercado, principalmente na Alemanha, onde mora e trabalha, mas também em Portugal, mercado que absorve 40% da produção. Visitamos a vinha e o lugar onde, em breve, nascerá uma nova adega, cujo financiamento é assente principalmente em capitais próprios, cumprindo um objetivo de grande funcionalidade com simplicidade e eficiência. No fim da visita, deliciada com factos e histórias, que aqui não poderia partilhar por manifesta falta de espaço, provamos os Allgo rosé (Touriga Nacional e Alfrocheiro) e Allgo branco (maioritariamente encruzado) 2016. O rosé revelou notas de cereja, flores de citrinos e um toque de hortelã; tem bom corpo e volume, frescura apelativa e um final longo. O Allgo branco é um vinho elegante e equilibrado, frutado, com a madeira a conferir corpo e complexidade ao vinho, boa frescura, seco, com um final de boca persistente. Resta agora esperar por este Touriga Nacional 2016!



PORTEFÓLIO  
QUINTA DO PILOTO  
PENÍNSULA DE SETÚBAL





# Quinta do Piloto em versão de excelência

> fotografias D.R. / Maria Helena Duarte

Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo da gama Coleção da Família são as mais recentes apostas da Quinta do Piloto, em Palmela. A produção é limitada a 25 garrafas por produto.

A Quinta do Piloto, 230 hectares de vinhas situada na Serra do Louro, em Palmela, lançou para o mercado um Moscatel de Setúbal e um Moscatel Roxo da sua gama Coleção da Família. Esta é já uma tradição desta casa que desde a sua fundação, no início do século XX, reserva as melhores barricas de Moscatel.

Filipe Cardoso, a quarta geração de “Cardosos” ao comando da Quinta do Piloto – fundada por Humberto Cardoso no início do século XX e que chegou a ser dos maiores produtores de Portugal, com cerca de 500 hectares de vinhas –, apresentou dois blends com a marca Quinta do Piloto Coleção da Família. A “característica” que mais salta à vista neste néctar é o facto de a produção ser limitada a 25 garrafas por ano, de cada vinho. Os quatro hectares de casta Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo destacam-se pelos solos argilo-calcários com orientação a norte, originando, segundo a própria empresa, vinhos aromáticos com maior acidez e incomparável frescura.

Os Moscatéis vão estar à venda nas lojas da especialidade, sendo 900 euros o preço do Quinta do Piloto Coleção da Família Moscatel de Setúbal, enquanto que o Quinta do Piloto Coleção da Família Moscatel Roxo está à venda por 650 euros.

Apresentado foram, também, foram as novas colheitas da gama Piloto Collection: quatro vinhos varietais, de pequenas quan-

tidades, que pretendem expressar o melhor da cada casta – Moscatel Roxo, Síria, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. Da gama Quinta do Piloto foram lançado dois DO Palmela, um branco e um tinto e dois DO Setúbal – Moscatel Superior 2011 e Moscatel Roxo Superior. Provaram-se ainda um branco 2014 e um tinto 2013 Coleção da Família e o Quinta do Piloto rosé Reserva 2016.

Neste momento, as adegas da família Cardoso, com capacidade para seis milhões de litros, sustentam-se pelos métodos de vinificação tradicionais, assentes nos recursos naturais, minimizando gastos de energia e impacto ambiental. Na Adega da Quinta do Piloto, na Serra do Louro, a empresa faz questão de comunicar que a iluminação é natural e que as paredes grossas asseguram uma temperatura constante, sendo todo o processo feito em gravidade. Aliás, a marca defende que esta é uma das poucas adegas que conserva o método tradicional de Palmela, com auto vinificadores, em cubas argelinas. “É 100% ecológico, pois aproveita a energia natural da fermentação para fazer as remontagens. Este método antigo é completado com o moderno controlo da temperatura”, garantem.

No dia da apresentação, juntou-se a imprensa na Quinta do Piloto para uma visita às vinhas, à adega e prova de vinhos, com algumas surpresas à mistura como um

As adegas da família Cardoso, com capacidade para seis milhões de litros, sustentam-se pelos métodos de vinificação tradicionais, assentes nos recursos naturais, minimizando gastos de energia e impacto ambiental.

Quinta do Piloto tinto 1991, que na altura foi eleito o melhor vinho tinto da colheita de 1991 no 55º Concurso do Instituto da Vinha e do Vinho. O almoço foi simplesmente delicioso. Ao ar livre e por debaixo de uma noqueira estavam as mesas postas em “U” e ao centro os chefes Tiago Emanuel Santos e Francisco Pavia a cozinhar o divinal almoço. Desfilaram iguarias cuidadosamente confecionadas, numa fusão perfeita entre sabores de terra e mar da região, muitíssimo bem harmonizados com os vinhos da Quinta do Piloto.

Na Quinta do Piloto o enoturismo é levado a sério e há programas temáticos, piqueniques, festa das vindimas, provas, sendo o sítio ideal também para atividades de grupo. Consulte informações detalhadas através do sítio na internet: [www.quintadopiloto.pt](http://www.quintadopiloto.pt).



## Vidigueira Winelands Apresentou novidades

> texto **Manuel Baião** > fotografias **Ricardo Zambujo**

A associação de produtores Vidigueira Winelands apresentou os brancos da colheita de 2016 à imprensa especializada no âmbito do evento Vidigueira Branco – Feira do Vinho e do Cante.

A Vidigueira Winelands (Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, Casa Agrícola Herdade do Monte da Ribeira, Herdade Grande, Paço dos Infantes – Herdade da Lisboa, Quinta do Quetzal, Ribafreixo Wines e a Câmara Municipal da Vidigueira como sócio honorário) procura cimentar sinergias entre os vários produtores que trabalham num terroir comum e com uma casta, Antão Vaz, que pretende ser o porta-estandarte da região. Ambicionam, ainda, tornar a Vidigueira num destino vinico e gastronómico de eleição. Neste sentido esperam-se notícias para breve, com a entrada de novos sócios.

Os vinhos da Vidigueira ganharam fama no passado primeiramente à custa dos seus brancos, que beneficiam de ventos frescos do Atlântico que seguem o corredor criado

pela serra do Mendro situada a norte. Esta situação conduz a grandes amplitudes térmicas diárias, com dias quentes e noites frias, benéficas para a qualidade das uvas. Outros fatores diferenciadores desta região são os solos diversificados e as várias exposições solares propiciadas pelas pequenas colinas. Ainda que o ano de 2016 tivesse sido problemático em termos agrícolas, com um verão tórrido, em particular nos primeiros dias de setembro, os produtores da Vidigueira conseguiram produzir vinhos frescos, de grande qualidade e com um grau alcoólico mais baixo, quando comparado com um passado recente. Reto Jörg, presidente da associação, referiu que “esta tendência é fortemente condicionada pelo mercado, em particular o internacional, que procura vinhos com acidez refrescan-

te e grau alcoólico moderado”. José Miguel Almeida, presidente da Adega da Vidigueira, atribuiu parte dos louros “à plasticidade do Antão Vaz, que se adapta nos anos difíceis”. Portanto, neste ano foi necessário um esforço redobrado na viticultura e na enologia para produzir bons vinhos.

Nos vinhos brancos da Vidigueira estão a surgir três linhas diferenciadas. A primeira aposta claramente no Antão Vaz como a casta de referência da região, por vezes associada a outras castas da região, produzindo um vinho de recorte tradicional, que vai ao encontro da maioria dos consumidores que procuram um vinho fácil, frutado e com um preço moderado. São exemplos deste tipo de vinho: Vidigueira Antão Vaz 2016 da Adega Cooperativa da Vidigueira; Pousio 2016 da HMR; Convés Antão Vaz



Da esquerda para a Direita: Tiago Alves e João Cardoso, o enólogo e o proprietário do Paço dos Infantes - Herdade da Lisboa; Daniela de Almeida, departamento de marketing, comunicação e enoturismo da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba & Alvito; Reto Jörg, diretor-geral da Quinta do Quetzal e presidente da Vidigueira Winelands; Catarina Gomes, departamento de qualidade e logística da Herdade Grande; Tatiana Coutinho, gestora de produto da Casa Agrícola Herdade do Monte da Ribeira; José Portela, enólogo da Quinta do Quetzal; Luís Morgado Leão, enólogo da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba & Alvito; Matilde Tareco, departamento de marketing da Herdade Grande.

## ROTA DOS VINHOS VIDIGUEIRA WINELANDS

www.vidigueirawinlands.com  
info@vidigueirawinlands.com  
Telefone: +351 964 426 529

**Adega Cooperativa de Vidigueira,  
Cuba e Alvito**  
www.adegavidigueira.pt

**Casa Agrícola Herdade do Monte  
da Ribeira**  
www.casaagricolahmr.pt

**Herdade Grande**  
www.herdadegrande.com

**Paço dos Infantes – Herdade da Lisboa**  
ana.fernandes@torrejana.pt

**Quinta do Quetzal**  
www.quintadoquetzal.com

**Ribafreixo Wines**  
www.ribafreixo.com

2016 do Paço dos Infantes; Guadalupe 2016 da Quinta do Quetzal; Pato Frio Seleção 2016 da Ribafreixo Wines, Monte das Talhas 2016 da Herdade Grande.

A segunda linha também está estruturada em torno do Antão Vaz, mas desta vez de vinhas velhas, com produções baixas e nalguns casos recorrendo à fermentação e ao estágio em madeira. Este tipo de vinho é destinado a um público nacional e internacional mais exigente que procura um vinho branco da Vidigueira menos frutado e mais mineral, podendo ter um grau alcoólico mais alto. Dentro deste grupo destacam-se os vinhos: Pato Frio Grande Escolha 2014 Antão Vaz da Ribafreixo Wines; Paço dos Infantes 2016; Herdade Grande Reserva 2014; Quetzal Reserva 2013.

A terceira linha tenta aproximar o vinho da Vidigueira de um consumidor internacional e cosmopolita animado a pagar mais por um bom vinho. Nesse sentido houve uma aposta numa combinação de castas tradicionais da região, associadas a outras de outras regiões de Portugal e do estrangeiro (Alvarinho, Viosinho, Sauvignon Blanc e Viognier), proporcionando um vinho mais fresco e com um grau alcoólico mais baixo. Será um novo perfil de um Vidigueira/Alentejo moderno que está a nascer? São exemplos destes tipo de vinhos o Paço dos Infantes Colheita Seleccionada 2015, o Pousio Reserva 2014 da HMR, o Condado das Vinhas 2016 e o Herdade Grande 2016 Colheita Seleccionada. Ainda dentro desta linha a Ribafreixo Wines aposta em vinhos monovarietais, como o Gáudio Alvarinho



2016 ou o Connections Chenin Blanc 2016. António Lança, um dos produtores de referência da Vidigueira, confirmou a transformação que se está a assistir no vinho branco da Vidigueira: “os Vinhos Herdade Grande expressaram e foram bandeira do Antão Vaz durante 5-10 anos, tendo por companheiros (20-25%) Arinto e Roupeiro (Síria)”. Mas o baixo preço a que são vendidos grande parte dos vinhos assentes no Antão Vaz levou a que houvesse uma reformulação gradual do portefólio. Assim, a gama de entrada, Monte das Talhas, continua a ser um representante da primeira linha atrás referida, enquanto o seu vinho mais emblemático, Herdade Grande, se reposicionou na terceira linha, pensado segundo António Lança para “apreciadores mais exigentes e com maior poder de compra”. O Herdade Grande branco 2016 Colheita Seleccionada foi elaborado com as castas Antão Vaz, Viosinho e Arinto e não teve estágio em madeira. Apresenta-se com os aromas tropicais clássicos, mas



com mais frescura quando comparado com alguns anos anteriores. Mas a transformação mais evidente aconteceu no novo vinho Herdade Grande Gerações elaborado com base nas castas Verdelho e Alvarinho. Possui um aroma menos tropical e mais citrino, uma acidez viva e crocante e uns fumados pouco comuns na região. Mas Vidigueira não é só branco, pelo que podemos provar excelentes vinhos tintos no almoço que decorreu no restaurante da Quinta do Quetzal pelas mãos dos chefes Pedro Mendes e João Morato. Entre os vários pratos, destaco as bochechas de porco alentejano. Visitamos ainda a nova exposição do Centro de Arte Quetzal que é focada no tema da colaboração. O visitante poderá encontrar vários trabalhos da coleção privada da família de Bruin-Heijn, todos criados por dois artistas trabalhando em parceria. Vinho, arte e gastronomia, motivos mais do que suficientes para visitar a rota dos vinhos da Vidigueira Winelands formada por estes seis produtores.



FLASH  
JANTAR VÍNICO  
COSTA BOAL



## JANTAR VÍNICO COSTA BOAL

> texto e fotografias **Maria Helena Duarte**

Vinhos transmontanos que preenchem os sentidos e confirmam o grande potencial desta região: Palácio dos Távoras é a marca produzida por António Costa Boal e Raquel Boal, com enologia de António Ventura. Ao jantar, no Bistro Estado D'Alma, em Lisboa, por entre saborosas harmonizações gastronómicas, desfilarão vinhos com muito estilo, fazendo as delícias dos presentes: Palácio dos Távoras rosé 2016; Palácio dos Távoras Grande Reserva branco 2015; Quinta dos Távoras Reserva branco 2016; Palácio dos Távoras Grande Reserva tinto 2013; Quinta dos Távoras Reserva branco 2014 e Costa Boal Porto Vintage 2014. O serviço de vinhos foi excelente e devidamente organizado pelo João Chambel. No final o Costa Boal Vintage 2014 e um Porto Colheita para lá de antigo e que a todos deixou rendidos!





PEDRO CRUZ GOMES

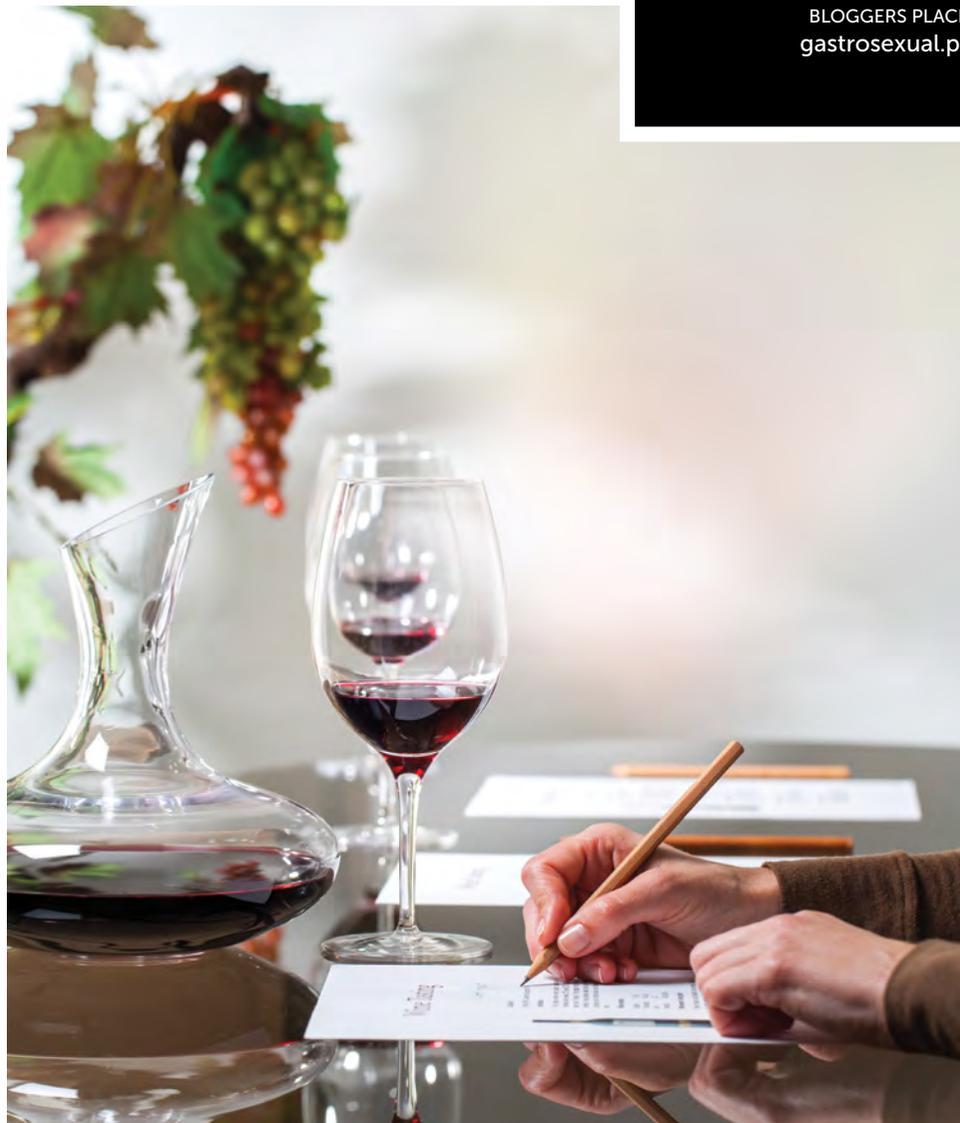
## TODOS QUEREMOS UM ROBERT PARKER

> texto **Pedro Cruz Gomes** > fotografia **Shutterstock**  
> blog **gastrosexual.pt**

Pedro Cruz Gomes é escritor e consultor gastronómico e os seus textos poderão ser seguidos em [gastrosexual.pt](http://gastrosexual.pt). É mestre em Ciências Gastronómicas, com dissertação sobre a gastronomia de Lisboa. O seu livro "Lisboa, Gastronomia de uma Cidade" aguarda publicação. O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico.

Quem é o Robert Parker?  
Não sabemos exactamente  
mas é aquela personagem que  
produtores de vinhos, jornalistas  
da especialidade, comunicadores  
de imagem e público em particular  
gostam de citar.

Robert Parker é uma personalidade. É – esperamos nós – alguém que, pela investigação, pela aprendizagem, pela prática, pelo trabalho – construiu uma opinião suficientemente abalizada para ser não só credível como de referência. Uma pitonisa contemporânea, um oráculo do presente, um magister dixit coerente, sem defeitos e pleno de qualidades. Um farol que faz o favor de pensar e escolher por nós, dando-nos a ilusão da liberdade de escolha. Num mundo em que a informação se disponibiliza a troco de alguns cliques, do somatório de alguns minutos de pesquisa, caminhando um fácil percurso balizado de



hipertexto, faz-me impressão a preguiça (mascarada de falta de tempo, de paciência ou de capital) que exibimos quando abdicamos parcialmente deste direito de decisão. Adoramos ser aconselhados, adoramos o paternalismo, ainda que não abdiquemos de ser exigentes: queremos guias que nos sirvam o trabalho pronto – queremos guias que nos sirvam – mas a um preço que, reflectindo a atitude primeira, não nos mace.

Não queremos galinha gorda por pouco dinheiro – queremos um turducken<sup>1</sup> de borla.

Com o lastro de milhares de horas investidas em aprendizagem (dos cursos de fim-de-semana aos mestrados universitários, das permanentes leituras aos lentos e continuados trabalhos de escrita e reescrita, das trocas de informação aos tempos de discussão, da escuta à conversa, dos infórtunios aos erros, das descobertas aos encontros, dos enamoramentos às paixões)

que me parece ser comum a todo os que encaram esta actividade com seriedade, continua a surpreender-me a leveza com que muitos encaram o trabalho que só pode ser de uma vida, como o desvalorizam de cada vez que o solicitam a preços de trabalho indiferenciado ou amador ou o menorizam quando lhe dão a mesma importância que a uma anónima opinião, anonimamente multiplicada no espaço mediático social mais na moda.

Fruto do país – que sempre foi pobre e com pouca propensão para pagar ao outro o que se exige para si próprio – e deste momento que habitou à gratuididade, eis um presente complicado para quem da informação faz profissão, a menos que seja estrangeiro, mediático ou... cheio de likes. Dias melhores virão. E neste irritante optimismo sei que não estou sozinho.

<sup>1</sup> Um "turducken" é uma habilidade gastronómica norte-americana que consiste num peru desossado recheado com um pato desossado o qual, por sua vez está recheado com uma galinha desossada.



## Cegos por... Espumantes portugueses

> texto **Carlos Ramos** - fotografias **Miguel Silva**

Somos um grupo de cinco amigos (Carlos, Daniel, Marco, 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.

Festivo, alegre e vivo, eis o espumante! Consta que Madame Bollinger, a célebre produtora, terá dito um dia: "Bebo Champagne quando estou feliz... e quando estou triste. Às vezes bebo quando estou sozinha. Quando tenho companhia, considero obrigatório. Provo quando estou sem fome e bebo quando estou com fome. Doutra maneira nem toco em Champagne, a não ser que esteja com sede."

O espumante, é um vinho obtido através da sua segunda fermentação em garrafa (ou numa cuba fechada), depois de adicionadas leveduras, originando um certo nível de dióxido de carbono.

Foi na actual França (o sítio exacto é discutível e parece não ter sido em Champagne – os Pirinéus vão ganhando cada vez mais adeptos nesta disputa pela velhice) que surgiu no séc. XVI esta apaixonante bebida. Nós, Portugal, país uno bem mais vetusto que o resultado de Aquitânias, Borgonhas, Provenças, Normândias e mais umas quantas regiões de linguarejo acentuado nos "r" (Setúbal não conta, obviamente), também aderimos à moda das bolhas e com tal categoria,

que chegámos ao séc. XXI a podermos gabar de não ficarmos a dever nada aos francos em termos de "dióxido-carbonice-vinhal". Ou então, não...

Para tentarmos comprovar tamanha presunção lusitana, convocámos 50 amigos "Ceguetas" (sim, com maiúscula, que esta "ceguetice" já vai tendo nome próprio), para uma super-prova com alguns dos melhores "espumas" feitos em terras de Viriato. Escolheram-se, assim, vinhos de gama média-alta/alta de alguns dos mais renomados produtores, já com alguma evolução em cave e/ou garrafa, proporcionando a melhor prova possível. O dia 8 de Abril foi o escolhido para tão importante evento. Em Lisboa, no

"Estado D'Alma Bistro & Wine Bar", fomos recebidos por Tiago Paulo, dono daquele muito aprazível espaço e pelo seu "braço-direito", João Chambel, também dono, mas de um nariz quase canino e escanção-mor desta empresa. Ao todo, desfilaram 24 espumantes dos anos de 2007 a 2012. Houve um franciú "infiltrado", o Champagne Barbier-Roze Brut Sélection, que embora não tivesse contado para a classificação, serviu como curiosidade – avisámos previamente, para que os provadores o tentassem encontrar – permitindo-nos tirar, à posteriori, algumas conclusões). Da Região dos Vinhos Verdes, tivemos o Casa Senhorial do Reguengo Bruto Bran-



Ao todo, desfilaram  
24 espumantes dos anos  
de 2007 a 2012.

co Velha Reserva 2012, o Casa Senhorial do Reguengo Bruto Blanc des Noir Velha Reserva 2011, o Provam Côto de Mamoe-las Super Reserva 2012, o Quintas de Mel-gaço QM Alvarinho Velha Reserva 2012, o Vinhos Norte Miogo Branco Bruto Reserva 2011 e o Quinta de Lourosa Avesso 2007. Do Douro, o Caves Transmontanas Vértice Cuvée Brut 2010/11/12.

De Távora-Varosa, o Raposeira Velha Reserva Bruto 2009.

Da Bairrada, o Campolargo Borga Brut 2007, o Caves São João Luiz Costa Bruto Natural 2010, o Quinta das Bageiras Grande Reserva Bruto Natural 2011, o Caves do Solar de São Domingos Lopo de Freitas Bruto 2011 e o Quinta de São Lourenço Bruto 2007, o Adega de Cantanhede Marquês de Marialva Cuveé Extra Bruto Arinto 2011, o Luís Pato Vinha Formal 2010, o Quinta dos Abibes Sublime Brut Nature 2010 e o Caves Messias Blanc de Noirs Baga Bruto 2012.

Do Dão, o Global Wines Cabriz Blanc de Noir Touriga Nacional Extra-Bruto 2012.

De Lisboa, o Joaquim Arnaud Espumante Bruto 2008, o Quinta do Rol Extra Bruto Grande Reserva Blanc de Blancs 2009 e o Quinta do Boiçã Spécial Cuvée Arinto Extra Bruto 2010.

Por fim, do Alentejo, o Ravasqueira Alfrocheiro Grande Reserva Brut Natur 2012 e o Cartuxa Reserva Bruto 2010.

Class. Final	Vinhos	Ano	Região	Média	Ordem
1º	Quinta de São Lourenço Bruto	2007	Bairrada	16,475	18
2º	São Domingos Lopo de Freitas Bruto	2011	Bairrada	16,313	13
3º	Cartuxa Reserva Bruto	2010	Alentejo	16,282	17
4º	Quinta dos Abibes Sublime Brut Nature	2010	Bairrada	16,085	22
5º	Joaquim Arnaud Espumante Bruto	2008	Lisboa	15,915	11
6º	Quinta de Lourosa Avesso	2007	Vinho Verde	15,805	24
7º	Marquês de Marialva Cuvée Extra Bruto Arinto	2011	Bairrada	15,720	16
8º	Borga Brut – Campolargo	2007	Bairrada	15,707	23
9º	Messias Blanc de Noirs Baga Bruto Caves Messias	2012	Bairrada	15,700	12
10º	Ravasqueira Alfrocheiro Grande Reserva Brut Natur	2012	Alentejo	15,638	21

Notas a brioche, maçã, baunilha, padaria, citrinos, inundaram o ar e os vinhos foram sendo provados e avaliados com o máximo critério.

Como habitualmente, usou-se uma pontuação de 0 a 20, com meios pontos, seguindo as seguintes balizas: 19 a 20 - Grande vinho, de classe mundial; 17,5 a 18,5 - Excelente, de grande categoria e potencial; 16 a 17 - Muito bom, com personalidade e complexidade; 14 a 15,5 - Bom, bem feito, bebe-se com prazer; 12 a 13,5 - Honesto, correcto, simples, sem grandes pretensões; 10 a 11,5 - Sem defeitos graves mas também sem virtudes; < 10 - Negativo, defeituoso ou desequilibrado.

#### QUAL O VEREDICTO?

Depois das contas feitas, o grande vencedor foi o bairradino Caves do Solar de S. Domingos Quinta de S. Lourenço Bruto 2007, seguido pelo "irmão" São Domingos Lopo de Freitas Bruto 2011 e pelo alentejano Cartuxa Reserva Bruto 2010.

A fechar os primeiros cinco, ficaram o Quinta dos Abibes Sublime Brut Nature 2010 (Bairrada) e o Joaquim Arnaud Espumante Bruto 2008 (Lisboa), tendo sido este o mais votado para infiltrado francês... Infiltrado esse que ficaria logo a seguir, se estivesse a concurso.

Mais uma grande "cegada", desta vez a degustar alguns dos melhores espumantes nacionais!



# Brancos de curtimenta ou "orange wines"?

> texto **Paulo Pimenta** > fotografia **Shutterstock**

Os denominados "Orange wines" são vinhos que desde 2001 têm ganho inúmeros adeptos, tanto enólogos como enófilos, a nível mundial. Afinal, como são e a que sabem?

A fama dos brancos de curtimenta cresceu de tal forma que se tornaram recorrentes os "wine bars" e eventos vínicos unicamente dedicados a este tipo de vinhos em cidades como Nova Iorque, Tóquio ou Londres.

Muito embora a notoriedade seja largamente reconhecida por milhões, os também conhecidos por "orange wines" estão longe de agradarem a todos os enófilos. As técnicas enológicas pouco interventivas usadas na realização destes vinhos são o principal argumento favorável mas é igualmente usado na mesma medida pelos principais refratários que lhe apontam defeitos evidentes.

## O QUE É UM "ORANGE WINE"?

O termo, cunhado por David Harvey em 2004, é usado para designar vinhos brancos onde as uvas foram deixadas em contacto com as películas e restante parte vegetal por dias, semanas ou mesmo meses. Deve ser fermentado com leveduras selvagens, em cubas abertas e sem controlo de temperatura. Na prática este é um vinho branco feito como se fosse um tinto. O resultado difere não apenas na cor, desde

amarelo escuro até âmbar, mas também é marcadamente mais intenso no nariz e no palato.

## PORQUÊ TANTA NOTABILIDADE?

Para alguns enófilos a notoriedade associada a estes vinhos poderá estar associada a uma técnica enológica inovadora e radical. No entanto, não podiam estar mais longe da realidade, uma vez que boa parte advém da longa e rica história associada a estes vinhos.

Em meados dos anos 90, Stanislao Radikon e Josko Gravner, dois produtores de Oslavia, Norte de Itália, buscavam por uma metodologia menos interventiva enologicamente. Radikon adotou por um contacto prolongado da pele das uvas já usado pelos seus antepassados. Gravner, por sua vez, optou pelas técnicas ancestrais usadas pelos vinicultores georgianos que produziram vinho em qvevris (ânforas de argila em forma cônica, enterradas no chão) durante pelo menos 5.000 anos.

Estes produtores, ao escolherem estas metodologias de vinificação, rapidamente foram englobados no movimento mundial dos vinhos naturais, iniciado Rudolph Stei-

ner, Masanobu Fukuoka e Jules Chauvet, e que vinha a ganhar adeptos desde os anos 70 e 80.

Esta nova corrente alerta para o uso excessivo da tecnologia na agricultura, e em especial na produção de vinho, advogando o abandono das técnicas convencionais da enologia: controlo das temperaturas de fermentação, tanques em inox, uso de leveduras inoculadas, uso de sulfuroso, correção de acidez e açúcar entre outras "modernices" que constam do manual de práticas de qualquer enólogo qualificado.

No nosso país, como não podia deixar de ser, também tem vários produtores que aderiram a esta "nova filosofia" de fazer vinho. Na verdade, estas premissas naturalistas não nos são estranhas. Em abono da verdade, o vinho da talha, tão característico do Sul de Portugal, sempre seguiu de perto, desde tempos imemoriais, esta metodologia de vinificação.

No entanto, nos últimos cinco anos temos assistido ao lançamento no mercado de algumas referências de vinho branco no qual ostentam a expressão "Branco de Curtimenta".



Será que estes vinhos podem ser considerados e integrados na corrente dos “orange wines” e dos vinhos naturais?

#### **PROVA DE VINHOS BRANCOS DE CURTIMENTA PORTUGUESES**

Quando se iniciou o estudo dos vinhos disponíveis no mercado para a escolha daqueles que estariam em prova, rapidamente constatei que apenas cerca de 20 produtores faziam vinhos segundo esta técnica de vinificação e que a maioria apresenta produções muito diminutas, ou seja, os vinhos brancos de curtimenta são realizados por um nicho de produtores, representam um nicho do mercado nacional e são consumidos igualmente por um nicho de apreciadores.

Uma segunda constatação foi a diversidade de tempos de curtimenta dos vinhos nacionais, ou seja, o contacto das películas, grainhas e restante parte vegetal das

uvas durante a fermentação varia entre cerca de 24 horas e mais de duas semanas. Depois de escolhidas as referências, 14 vinhos de sete regiões diferentes, algumas delas apresentadas nesta prova pela primeira vez. A unidade de alojamento local, Charming House, situada no Porto, foi a escolhida para acolher a prova cega aberta ao público na qual participaram cerca de 30 pessoas.

No final da prova pudemos concluir que a quase totalidade dos participantes nunca tinha provado este tipo de vinhos, no entanto, devido às notas dadas, podemos constatar que foram muito bem recebidos. Muito embora a diversidade de tempos de curtimenta fosse notória, os vinhos apresentaram uma notória aptidão gastronómica devido à boa estrutura, frescura e acidez.

A quase totalidade dos vinhos que estiveram em prova foram fermentados com

Esta nova corrente alerta para o uso excessivo da tecnologia na agricultura, e em especial na produção de vinho, advogando o abandono das técnicas convencionais da enologia.

temperaturas controladas, leveduras inoculadas, cubas fechadas entre outras técnicas da enologia moderna. Desta forma, dificilmente podemos afirmar que são “orange wines”. Talvez o termo mais adequado seja brancos de curtimenta.

Este tipo vinificação, apesar de ser ainda residual, usada nos vinhos brancos está a crescer no panorama vínico nacional e muito embora ainda sejam apenas um nicho, a vocação gastronómica é inegável.



JOSÉ SASSETTI

## As vindimas

> texto José Sasseti > fotografia Shutterstock

A verdade é que o tempo voa e já estamos nas vindimas. Novamente. A natureza tem sempre o mesmo ritmo. O nosso é que é tão preenchido, de mil e uma coisas, e parece-nos que andamos mais depressa do que a natureza!



Este ano, mais quente e muito mais seco, temos vindimas mais cedo em muitas regiões. Também isso é aliciante e esta incógnita constante de como a natureza moldou as uvas deste ano, torna tudo mais imprevisível e desafiante.

A verdade é que sendo as videiras um ser vivo elas respondem aos estímulos do meio ambiente. É por isso que a composição das uvas e a sua qualidade varia em cada ano. Factores como a temperatura, as altas e as mínimas, a humidade relativa do ar, a precipitação, a radiação solar, e muitas outras, influenciam, naturalmente, todo o processo fisiológico das plantas, as videiras, e marcam decisivamente a composição e a qualidade das massas vínicas.

Este ano foi muito amigo quanto a doenças da vinha. Foi um ano muito seco, com baixa precipitação e as doenças da vinha mais prejudiciais e que muitos conhecem ou ouviram falar, o míldio, o oídio, a podridão, e outras, não apareceram praticamente. Ter uvas sãs a entrar na adega é um factor de qualidade muitíssimo importante. Importa realçar o trabalho dos viticultores que, ano após ano, tratam muito bem e com muita sabedoria das plantas impedindo que estas doenças se instalem ou propaguem. Aqui nós, consumidores, podemos descansar, pois existe no campo muito trabalho de associações, cooperativas, agrupamento de produtores, que ajudam a tomar as melhores decisões tendo em vista a proteção do ambiente.

Vamos ter  
um excelente ano,  
com óptimos vinhos!

Também é verdade que os grandes picos de calor, ou mesmo as ondas de calor, que são períodos de alguns dias sujeitos a elevadas temperaturas, não ajudaram algumas vinhas de algumas regiões. Isso aconteceu e agravou decisivamente a maturação das uvas que deveria ter sido tranquila e com tempo. Fenómenos de escaldão foram, infelizmente, acontecimentos frequentes este ano.

Também a este nível, e como curiosidade, a utilização de protetores solares nas vinhas já começa a ser frequente. Sim, são produtos, inócuos ao homem, e que aplicados nas plantas reduzem de forma decisiva o perigo do escaldão das plantas e dos frutos. Também é verdade que podem atrasar ligeiramente o processo de maturação mas entre ter uvas 8 ou 10 dias mais tarde, e de qualidade, a entrar na adega ou ter uvas queimadas pelo sol, ninguém hesita, certamente.

Os cientistas dizem que estes fenómenos extremos da natureza se irão agravar e temos que utilizar todos os meios para os contrariar.

Tudo isto para vos dizer que vamos ter um excelente ano, com óptimos vinhos. Venham as vindimas!



TEMA DE CAPA  
VINHOS PARA O VERÃO  
ATÉ CINCO EUROS

# Mais de 100 vinhos

## Perfeitos para o seu verão!

> fotografia Shutterstock

Neste verão não queremos que lhe falte nada. Nem a si nem aos seus amigos e família. Motivos para muitos e bons brindes, estamos certos que não faltarão, mas a companhia perfeita serão, certamente, muitos dos vinhos que escolhemos nesta edição. Brancos, rosados e tintos, há de todas as cores! Os preços variam, mas o limite é cinco euros. Desejamos que desfrute muito da estação, dos convívios, das festas e, claro, das férias!



[www.paixaopelovinho.pt](http://www.paixaopelovinho.pt)



**18** **PRINCIPIUM**  
DOC ROSÉ 2016

**€ 3,99** LISBOA 12,5% vol.

**ENOLOGIA**  
MANUEL PIRES DA SILVA, MANUEL VIEIRA, MARIA GODINHO

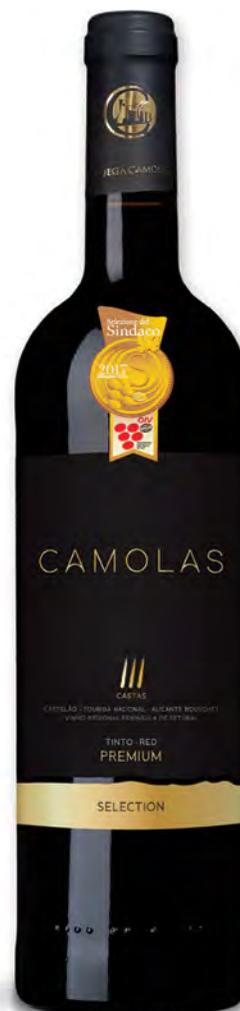
**CASTAS**  
SYRAH E ALICANTE BOUSCHET

**COR** Rosado, brilhante.

**AROMA** Exuberante, distinto e sedutor. Com fantásticas notas de frutos vermelhos frescos, morangos, cerejas e groselhas.

**SABOR** Muito elegante, com frescura envolvente, fruta bem posicionada, bom corpo e volume, termina persistente, ousado e saboroso!

**WINE VENTURES**  
T. +351 219 687 023  
F. +351 219 693 105  
info@wineventures.eu  
www.wineventures.eu



**17,5** **CAMOLAS SELECTION PREMIUM**  
REG TINTO 2015

**€ 4,50** PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,5% vol.

**ENOLOGIA**  
FILIPA SILVA

**CASTAS**  
CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET

**COR** Rubi definido, limpo.

**AROMA** Jovem e exuberante; frutado, com notas evidentes de frutos vermelhos e flores.

**SABOR** Taninos ricos e aveludados, refrescante e gastronómico, ao perfil frutado alia subtis notas tostadas e fumadas a complexar, termina persistente e apelativo! Muito bom.

**ADEGA CAMOLAS**  
T.: +351 212 350 677  
geral@adegacamolas.pt  
www.adegacamolas.pt  
f Adega Camolas



**17,5**

€ 5,00

**OPÇÃO SUPERIOR**

DOC BRANCO 2016



VINHO VERDE 12% vol.

ENOLOGIA

ANTÓNIO SOUSA

CASTAS

LOUREIRO E ALVARINHO

COR

Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

AROMA

Intenso, perfumado e ousado; frutos citrinos e flores brancas em destaque, mineral.

SABOR

Vivo, refrescante, com excelente estrutura, mantém o perfil frutado e floral, termina persistente e apelativo.

AB VALLEY WINES

T.: +351 917 973 523

comercial@abwines.pt

www.abwines.pt

AB Valley Wines



**17**

**MONTE JUDEU**

REG TINTO 2016

€ 4,25

LISBOA

14,5% vol.



ENOLOGIA  
ALEXANDRA MENDES

CASTAS PETIT VERDOT

COR Rubi, limpo.

AROMA Perfumado, com distintas notas frutadas, morangos, cerejas, suave vegetal.

SABOR Taninos aveludados, frescura cativante, gastronómico, termina persistente.

ADEGA COOPERATIVA DOIS PORTOS

T. +351 261 712 150



**17**

**QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA**

REG TINTO 2016

€ 3,95

TRÁS-OS-MONTES

14% vol.



ENOLOGIA  
LUÍS CORTINHAS

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA, CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi, limpo.

AROMA Perfumado, com notas florais envolvidas em frutos pretos e toque vegetal.

SABOR Taninos ricos, envolvente, fresco, frutado, termina persistente e apelativo.

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

T. +351 229 424 302



**QUINTA DA LIXA**

3 VINHOS EM EDIÇÃO LIMITADA E NUMERADA, OS NOSSOS MAIS RECENTES VINHOS QUE PRETENDEM ALTERAR A PERPCEÇÃO DO CONSUMIDOR E DEMONSTRAR A VERSATILIDADE E EQUILÍBRIO OFERECIDAS A UM VINHO VERDE PELO CONTACTO COM CARVALHO FRANCÊS E CARVALHO AMERICANO. O SWEET CREATIONS, UM VINHO MUITO AROMÁTICO, DE BAIXO TEOR ALCOÓLICO E COM PERFEITO EQUILÍBRIO ENTRE ACIDEZ E AÇÚCAR RESIDUAL.



CONSUMIR COM MODERAÇÃO



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

WWW.MONVERDE.PT

WWW.QUINTADALIXA.PT



**16,5** € 4,90

**ADEGA DE PEGÕES**

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2014

ENOLOGIA  
PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.

ENOLOGIA  
JAIME QUENDERA

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA,  
CABERNET SAUVIGNON E SYRAH

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Distinto, com elegantes notas de frutos vermelhos, com destaque para morangos compostados e groselhas.

SABOR

Equilibrado, saboroso, com taninos macios, fresco, frutado, termina longo e apelativo.

COOPERATIVA AGRIC. SANTO ISIDRO DE PEGÕES CRL

T.: +351 265 898 860  
geral@cooppegoes.pt  
www.cooppegoes.pt  
Adega de Pegões



**16,5** VALE DA CALADA  
REG BRANCO 2016

€ 4,69 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA  
EDUARDO CARDEAL

CASTAS: VERDELHO E ARINTO

COR Citrino, brilhante.

AROMA Intenso, frutos de pomar e exóticos, fresco.

SABOR Boa estrutura, equilibrado, frutado, com boa acidez, longo e apelativo.

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



**16,5** DALVA  
DOC TINTO 2015

€ 4,49 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA  
JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES

CASTAS TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ

COR Rubi, limpo.

AROMA Frutado, com boas notas de frutos vermelhos e do bosque, subtil floral.

SABOR Taninos macios, boa frescura, gastronómico, frutado, termina persistente.

C.DA SILVA (VINHOS)  
T. +351 223 707 171



**17** SOBRO  
DOC TINTO 2015

€ 4,95 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS DUARTE E FILIPE TEIXEIRA PINTO

CASTAS AARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET,  
CABERNET SAUVIGNON E SYRAH

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante, distinto, com fruta preta e compota de mirtilo.

SABOR Taninos aveludados, frescura sedutora, tosta suave e cacau, termina persistente.

SOC. AGRO-PECUÁRIA HERDADE DO SOBROSO  
T. +351 284 456 117



**16,5** CASAL DA COELHEIRA  
REG BRANCO RESERVA 2016

€ 4,95 TEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA  
NUNO FALCÃO RODRIGUES

CASTAS CHARDONNAY E ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Citrino, com ligeiro amanteigado a complexar. Apelativo.

SABOR Boa estrutura, refrescante, frutado, gastronómico, termina longo.

CASAL DA COELHEIRA WINEGROWERS  
T. +351 241 897 219



**16,5** REDE  
DOC BRANCO 2016

€ 3,95 DOURO 12,5% vol.

ENOLOGIA  
OSVALDO AMADO

CASTAS ARINTO, GOUVEIO E VIOSINHO

COR Amarelo citrino suave. limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos de pomar, como damascos, e citrinos.

SABOR Saboroso, com boa frescura, flores brancas e fruta fresca, termina persistente.

QUINTA DA REDE SOC. AGRÍCOLA  
T. +351 254 892 399



**16,5** GIROFLÉ  
REG ROSÉ 2016

€ 4,95 TEJO 11,5% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO MATOS

CASTAS TOURIGA NACIONAL E SYRAH

COR Rosado, brilhante.

AROMA Intensamente floral, com delicadas notas frutadas.

SABOR Morangos, framboesas, groselhas, frescura, juventude, muito saboroso.

FAP WINES  
T. +351 967 945 353

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



**16,5** **PONTUAL**  
REG TINTO 2015

---

€ 4,99 ALENTEJO 14% vol.

---

ENOLOGIA  
PAOLO FIÚZA NIGRA

---

CASTAS ALICANTE BOUSCHET, SYRAH,  
TOURIGA NACIONAL E PETIT VERDOT

---

COR Rubi, limpo.

---

AROMA Predominantes notas de morangos  
maduros e framboesas.

---

SABOR Saboroso, envolvente, com taninos  
macios, fresco, termina longo.

---

PLC - COMPANHIA DE VINHOS DO ALANDROAL  
T. +351 268 887 260



**16,5** **PANCAS**  
REG TINTO 2016

---

€ 3,00 LISBOA 13,5% vol.

---

ENOLOGIA  
FREDERICO VILAR GOMES E GILBERTO MARQUES

---

CASTAS TOURIGA NACIONAL, MERLOT,  
TINTA RORIZ E SYRAH

---

COR Rubi, limpo.

---

AROMA Elegante, com harmoniosos notas de  
frutos vermelhos e flores.

---

SABOR Taninos ricos e aveludados, boa frescura,  
frutado, notas apimentadas no final.

---

QUINTA DE PANCAS  
T. +351 967 819 940



**16,5** **QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA**  
REG BRANCO 2016

---

€ 3,95 TRÁS-OS-MONTES 12,5% vol.

---

ENOLOGIA  
LUÍS CORTINHAS

---

CASTAS CÓDEGA DO LARINHO E MOSCATEL  
GALEGO BRANCO

---

COR Amarelo citrino, brilhante.

---

AROMA Intenso em notas tropicais, cítricas, maçã  
verde.

---

SABOR Frescura cativante, seco, equilibrado,  
termina frutado e persistente.

---

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA  
T. +351 229 424 302



**16,5** **QUINTA SÃO JERÓNIMO**  
REG. BRANCO 2016

---

€ 3,50 LISBOA 13,5% vol.

---

ENOLOGIA  
JULIÃO BATISTA

---

CASTAS CHARDONNAY

---

COR Amarelo citrino, brilhante.

---

AROMA Fresco, envolvente, intensamente frutado,  
tropical.

---

SABOR Boa estrutura, frescura cativante,  
ligeiramente floral, mineral, termina  
persistente.

---

SARTAL  
T. +351 263 799 216



**16,5** **QUILATE**  
DOC TINTO 2015

---

€ 4,99 DOURO 13,5% vol.

---

ENOLOGIA  
FERNANDO GUERRA E JORGE RUFINO PEREIRA

---

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO E TINTA RORIZ

---

COR Rubi definido, limpo.

---

AROMA Elegante, com sedutoras notas de groselhas,  
morangos, com um subtil toque floral.

---

SABOR Boa estrutura, taninos aveludados e envolventes,  
fresco, tosta bem integrada na fruta, deixa um final  
persistente.

---

ENOINOV  
T. +351 967 195 380  
enoinov@gmail.com  
f Quilate Douro



<b>16,5</b>	<b>QUINTA DA GIESTA</b> DOC BRANCO 2016
€ 4,99	DÃO 13% vol.
	ENOLOGIA NUNO CANCELA DE ABREU
	CASTAS ARINTO, ENCRUZADO & MALVASIA FINA ARINTO, ENCRUZADO & MALVASIA FINA
COR	Citrino, cristalino.
AROMA	Fresco, mineral, frutado, frutos de pomar e citrinos.
SABOR	Saboroso, com boa acidez, frutado, termina persistente.
	SOC. AGRÍC. BOAS QUINTAS T. +351 231 921 076



<b>16,5</b>	<b>PEQUENOS REBENTOS</b> DOC BRANCO ESCOLHA 2016
€ 4,50	VINHO VERDE 12% vol.
	ENOLOGIA MÁRCIO LOPES
	CASTAS ALVARINHO E TRAJADURA
COR	Amarelo citrino, brilhante.
AROMA	Maçãs verdes, citrinos, juventude e fresca em destaque.
SABOR	Bem estruturado, vivo, frutado, termina ousado e sedutor.
	MÁRCIO LOPES WINEMAKER T. +351 926 770 923



<b>16,5</b>	<b>QUINTA DA GIESTA</b> DOC ROSÉ 2016
€ 4,99	DÃO 13% vol.
	ENOLOGIA NUNO CANCELA DE ABREU
	CASTAS TOURIGA NACIONAL
COR	Rosado intenso, limpo.
AROMA	Intenso em frutos vermelhos, morangos e cerejas, flores.
SABOR	Saboroso, com frescura apelativa, frutado, termina longo.
	SOC. AGRÍC. BOAS QUINTAS T. +351 231 921 076



<b>16,5</b>	<b>QUINTA DA ROMEIRA</b> REG BRANCO RESERVA 2016
€ 4,99	LISBOA 13% vol.
	ENOLOGIA MANUEL PIRES DA SILVA, MANUEL VIEIRA, MARIA GODINHO
	CASTAS TOURIGA FRANCA, SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Distinto, elegante, mineral, fresco, frutado.
SABOR	Citrino, fresco, com bom corpo e volume, termina persistente.
	WINE VENTURES T. +351 219 687 023



<b>16,5</b>	<b>SOBRO</b> DOC BRANCO 2016
€ 4,95	ALENTEJO 13% vol.
	ENOLOGIA LUÍS DUARTE E FILIPE TEIXEIRA PINTO
	CASTAS ANTÃO VAZ, ARINTO E VERDELHO
COR	Citrino, brilhante.
AROMA	Fino, delicado, com notas tropicais e citrinas, nuances florais.
SABOR	Sedutor, com frescura viva e apelativa, mantém a fruta, termina persistente.
	SOC. AGRO-PECUÁRIA HERDADE DO SOBROSO T. +351 284 456 117



<b>16</b>	<b>REDE</b> DOC ROSÉ 2016
€ 3,95	DOURO 12,5% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	CASTAS TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA
COR	Rosado pálido, com reflexos salmão, brilhante.
AROMA	Distinto e elegante, fresco, groselhas em destaque.
SABOR	Frutado, evidentes notas de frutos vermelhos, acidez correta, final longo.
	QUINTA DA REDE SOC. AGRÍCOLA T. +351 254 892 399



<b>16,5</b>	<b>PULO DO LOBO</b> REG. BRANCO 2016
€ 4,99	ALENTEJO 13% vol.
	ENOLOGIA LEONARDO MAIA
	CASTAS VERDELHO
COR	Amarelo citrino, brilhante.
AROMA	Elegante, distinto, revela frutos exóticos e flores.
SABOR	Gastronómico, fresco, cheio de vivacidade, frutado, persistente.
	VINHOS MARGAÇA - SOC. AGRÍCOLA DE PIAS T. +351 284 858 222



<b>16</b>	<b>REDE</b> DOC TINTO 2014
€ 3,95	DOURO 13% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	CASTAS TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA
COR	Rubi definido, limpo.
AROMA	Jovem e cativante, com predominantes frutos vermelhos.
SABOR	Taninos aveludados, boa acidez, frutado, ligeira especiaria, termina longo.
	QUINTA DA REDE SOC. AGRÍCOLA T. +351 254 892 399

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



**16 OPÇÃO**  
DOC ROSÉ 2016

---

**€ 4,69** VINHO VERDE 11,5% vol.

---

**ENOLOGIA**  
ANTÓNIO SOUSA

---

CASTAS VINHÃO E TOURIGA NACIONAL

---

**COR** Rosado suave, brilhante.

---

**AROMA** Cativante, com delicadas notas de frutos vermelhos, cerejas e morangos.

---

**SABOR** Equilibrado, fresco, com a fruta bem interligada, seco, termina longo.

---

AB VALLEY WINES  
T. +351 917 973 523



**16 VILLA DE PALMA**  
DOC BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015

---

**€ 4,00** PALMELA 13,5% vol.

---

**ENOLOGIA**  
LUÍS SILVA

---

CASTAS VERDELHO, ARINTO, FERNÃO PIRES E CHARDONNAY

---

**COR** Amarelo citrino, límpido.

---

**AROMA** Intensamente tropical, fresco e harmonioso.

---

**SABOR** Frutado, com boa acidez, gastronómico, bom volume, longo.

---

ADEGA DE PALMELA CRL  
T. +351 212 337 020



**16 CASA DE OLEIROS**  
DOC BRANCO COLH. SELECIONADA 2016

---

**€ 4,00** VINHO VERDE 13,5% vol.

---

**ENOLOGIA**  
JORGE SOUSA PINTO

---

CASTAS AZAL

---

**COR** Citrino com tons esverdeados, limpo.

---

**AROMA** Frutado intenso, com sedutora tropicalidade, nuances de flores citrinas.

---

**SABOR** Fresco, equilibrado, flores mais evidentes, termina longo e harmonioso.

---

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



**16 ADEGA DE BORBA PREMIUM**  
DOC BRANCO 2016

---

**€ 4,99** ALENTEJO 13% vol.

---

**ENOLOGIA**  
ÓSCAR GATO

---

CASTAS ARINTO, ANTÃO VAZ E VERDELHO

---

**COR** Amarelo citrino, límpido.

---

**AROMA** Intenso em citrinos e casca dos mesmos, flores brancas.

---

**SABOR** Frutado, com boa estrutura, equilibrado, fresco, gastronómico.

---

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA  
T. +351 268 891 660



**16** **€ 5,00**

**HERDADE DOS MACHADOS**  
DOC ROSÉ 2016

---

**ENOLOGIA**  
JOÃO MELÍCIAS

---

CASTAS TOURIGA NACIONAL

---

**COR** Rosa salmonado, brilhante.

---

**AROMA** Delicado e harmonioso, com evidentes notas de frutos vermelhos e tropicais, maracujá e flor do mesmo.

---

**SABOR** Frescura cativante, mantém a fruta, ligeiro floral, toque vegetal, deixa um final de boca longo e atrativo.

---

CASA AGRÍCOLA SANTOS JORGE  
T.: +351 285 251 575  
geral@casantosjorge.com  
www.casantosjorge.com  
f Herdade dos Machados/Santos Jorge



**16 CAIADO**  
REG. ROSÉ 2016

---

**€ 3,99** ALENTEJO 12% vol.

---

**ENOLOGIA**  
RUI REGUINGA E CARLOS RODRIGUES

---

CASTAS ARAGONEZ, CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL

---

**COR** Rosado, cristalino.

---

**AROMA** Intenso em notas de frutos vermelhos, cerejas, morangos e framboesas.

---

**SABOR** Com frescura cativante, toque mineral, seco, frutado, termina longo.

---

ADEGA MAYOR  
T. +351 268 699 440



**16 ALIANÇA**  
DOC TINTO RESERVA 2015

---

**€ 4,99** BAIRRADA 13% vol.

---

**ENOLOGIA**  
FRANCISCO ANTUNES

---

CASTAS BAGA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL

---

**COR** Violeta, limpo.

---

**AROMA** Compota de morangos e framboesas, apelativo.

---

**SABOR** Boa estrutura, fresco e vivo, taninos macios, termina longo.

---

ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL  
T. +351 212 198 060



**16** € 4,99

**QUILATE**

DOC BRANCO 2016

**DOURO** 12,5% vol.

**ENOLOGIA**  
FERNANDO GUERRA E JORGE RUFINO PEREIRA

**CASTAS**  
GOUVEIO, VIOSINHO, CERCIAL

**COR**

Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

**AROMA**

Suave mas distinto; com notas frutadas envolventes e a frescura de salva e hortelã.

**SABOR**

Mineral, refrescante, com boa estrutura e harmonia, mantém o perfil frutado, e deixa um fim de boca elegante e apelativo.

**ENOINOV**  
T. +351 967 195 380  
enoinov@gmail.com  
Quilate Douro



**16** DOIS PONTO CINCO  
DOC TINTO 2011

**4,90** BEIRA INTERIOR 14,5% vol.

**ENOLOGIA**  
ANSELMO MENDES, PATRÍCIA SANTOS

**CASTAS** TOURIGA NACIONAL

**COR** Rubi, limpo.

**AROMA** Harmonioso, frutado e ligeiramente floral, fresco.

**SABOR** Com taninos aveludados, tem estrutura equilibrada, toque especiado, final longo.

2.5 VINHOS DE BELMONTE  
T. +351 275 471 277



**16** CASAL DA COELHOIRA  
REG TINTO 2014

**€ 3,99** TEJO 13,5% vol.

**ENOLOGIA**  
NUNO FALCÃO RODRIGUES

**CASTAS** ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA

**COR** Rubi, limpo.

**AROMA** Harmonioso, com delicadas notas de frutos pretos e fumados.

**SABOR** Taninos corretos, macio, envolvente, boa acidez, termina longo.

CASAL DA COELHOIRA WINEGROWERS  
T. +351 241 897 219



**16** MONTE DAS ÂNFORAS  
BY QUINTA DO CARMO  
REG TINTO 2016

**€ 3,99** ALENTEJO 14% vol.

**ENOLOGIA**  
HUGO CARVALHO

**CASTAS** ARAGONEZ, TRINCADEIRA

**COR** Rubi, definido.

**AROMA** Harmonioso, com distintas notas frutadas, morangos e groselhas.

**SABOR** Saboroso, com taninos aveludados, boa frescura, fruta, termina longo.

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL  
T. +351 212 198 060



**16** TAPADA DOS MONGES  
DOC BRANCO 2016

**€ 4,95** VINHO VERDE 11,5% vol.

**ENOLOGIA**  
GUILHERME PEREIRA

**CASTAS** LOUREIRO

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

**AROMA** Harmonioso, com distintas notas de frutos tropicais e citrinos.

**SABOR** Refrescante, vivo, frutado, tem perfil gastronómico, termina longo.

VINHOS NORTE  
T. +351 253 509 040



**16** TERRA DE LOBOS  
REG BRANCO 2016

**€ 4,00** TEJO 13% vol.

**ENOLOGIA**  
JOANA SILVA LOPES E MANUEL LOBO

**CASTAS** FERNÃO PIRES E SAUVIGNON BLANC

**COR** Amarelo citrino, límpido.

**AROMA** Harmonioso, com notas de alperce, pêssego, flores.

**SABOR** Boa frescura, envolvente, frutado, citrino, termina longo.

QUINTA DO CASAL BRANCO - SOC. DE VINHOS  
T. +351 243 392 412



**16** HERDADE DOS MACHADOS  
DOC BRANCO 2016

**€ 4,02** ALENTEJO 13,5% vol.

**ENOLOGIA**  
JOÃO MELÍCIAS

**CASTAS** ANTÃO VAZ

**COR** Amarelo citrino, cristalino.

**AROMA** Com predominantes notas de frutos tropicais, suave citrino.

**SABOR** Bom corpo e volume, frescura crocante, frutado, termina longo e harmonioso.

CASA AGRÍCOLA SANTOS JORGE  
T. +351 285 251 575

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente

# HOTEL TRYP LISBOA AEROPORTO

## O SEU ESPAÇO PRIVILEGIADO PARA REUNIÕES E EVENTOS!



OWN THE CITY

**LISBOA  
AEROPORTO**

Hotel - Tryp Lisboa Aeroporto  
Aeroporto Internacional de Lisboa, Rua C N°2, 1749-125 Lisboa - Portugal  
Tel (351) 21 842 50 00  
Fax (351) 21 842 50 99  
GPS: Latitude: 38.770355 Longitude: -9.125336  
[tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com](mailto:tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com)  
[www.tryplisboaaeroporto.com](http://www.tryplisboaaeroporto.com)  
[www.facebook.com/TrypLisboaAeroporto](https://www.facebook.com/TrypLisboaAeroporto)



**16** **SERRAS DE GRÂNDOLA**  
REG. BRANCO 2016  
**€ 4,90** PENÍNSULA DE SETÚBAL 13% vol.  
ENOLOGIA JACINTA SOBRAL DA SILVA  
CASTAS VERDELHO E VIOGNIER  
COR Amarelo citrino, limpo.  
AROMA Suave e delicado, com notas de frutos de pomar e tropicais.  
SABOR Bom corpo e volume, frescura correta, fruta apelativa, termina longo.  
A SERENADA ENOTURISMO  
T. +351 269 498 014



**16** **PORTA VELHA**  
DOC TINTO 2015  
**€ 3,99** TRÁS-OS-MONTES 13% vol.  
ENOLOGIA RUI CUNHA  
CASTAS TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL  
COR Rubi, limpo.  
AROMA Elegante, com requintadas notas de frutos vermelhos e do bosque.  
SABOR Taninos aveludados, boa frescura, estrutura correta, termina longo.  
MARIA A. PINTO DE AZEVEDO MASCARENHAS  
T. +351 229 352 237



**16** **QUINTA DE CARAPEÇOS**  
DOC ROSÉ 2016  
**€ 4,70** VINHO VERDE 12% vol.  
ENOLOGIA JORGE SOUSA PINTO  
CASTAS ESPADEIRO  
COR Rosé definido, limpo.  
AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos, groselhas e morangos.  
SABOR Frescura crocante, perfil gastronómico, frutado, termina delicado e harmonioso.  
QUINTA DE CARAPEÇOS  
T. +351 226 007 844



**16** **VALE DAS AREIAS**  
REG ROSÉ 2016  
**€ 5,00** LISBOA 11,5% vol.  
ENOLOGIA HUGO MENDES E JOÃO PALMEIRA  
CASTAS TOURIGA NACIONAL  
COR Rosado, impo.  
AROMA Cativantes notas de frutos vermelhos frescos, morangos e cerejas.  
SABOR Harmonioso, com frescura em bom plano, frutado, termina longo.  
SOC. AGRÍCOLA DA LABRUGEIRA  
T. +351 910 000 105



**16** **CASA DE PAÇOS**  
DOC BRANCO 2016  
**€ 3,50** VINHO VERDE 12,5% vol.  
ENOLOGIA RUI CUNHA  
CASTAS LOUREIRO E ARINTO  
COR Amarelo citrino, brilhante.  
AROMA Interessante, frutos de pomar, alperces, ameixas, toque citrino.  
SABOR Fresco e envolvente, frutado, conjunto equilibrado, termina longo e cativante.  
QUINTA DE PAÇOS  
T. +351 967 018 145



**16** **ALICE VIEIRA DE SOUSA**  
DOC TINTO 2015  
**€ 5,00** DOURO 14% vol.  
ENOLOGIA LUÍSA BORGES  
CASTAS TINTA RORIZ, TINTA AMARELA, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA  
COR Rui definido, limpo.  
AROMA Harmonioso, com evidentes notas frutadas, vermelhos e pretos.  
SABOR Taninos envolventes e macios, boa frescura, mantém a fruta, termina longo.  
VIEIRA DE SOUSA - WINES & VINES  
T. +351 259 938 126



**16** **SANTOS DA CASA, FAZEM MILAGRES**  
DOC BRANCO 2016  
**€ 4,99** DOURO 13% vol.  
ENOLOGIA PAOLO NIGRA  
CASTAS VIOSINHO, RABIGATO E GOUVEIO  
COR Granada, limpo.  
AROMA Harmonioso, frutos pretos, especiarias.  
SABOR Taninos aveludados, frescura cativante, frutado, gastronómico.  
SANTOS & SEIXO - WINE EXPORTS  
T. +351 218 222 380



**15,8** **MONTES CLAROS**  
DOC TINTO 2015  
**€ 3,49** ALENTEJO 13,5% vol.  
ENOLOGIA ÓSCAR GATO  
CASTAS TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ E SYRAH  
COR Granada, limpo.  
AROMA Harmonioso, com predominantes notas de morangos e groselhas.  
SABOR Taninos macios, boa estrutura, com frescura correta, deixa um toque especiado no final.  
ADEGA COOPERATIVA DE BORBA  
T. +351 268 891 660

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



**15,8** **COROA D'OURO**  
DOC TINTO 2015

---

**€ 4,00** DOURO 13% vol.

---

**ENOLOGIA**  
JORGE MANUEL PINTÃO E ANDRÉ BARBOSA

---

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

---

**COR** Rubi, limpo.

---

**AROMA** Simples mas distinto, com notas de frutos vermelhos e do bosque.

---

**SABOR** Estrutura correta, taninos macios, boa frescura, termina médio-longo.

---

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



**15,5** **CEREJEIRAS**  
REG ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2016

---

**€ 5,00** LISBOA 13,5% vol.

---

**ENOLOGIA**  
MIGUEL MÓTEO

---

CASTAS CASTELÃO, ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL

---

**COR** Rosado, brilhante.

---

**AROMA** Frutado, marcado por frutos vermelhos e silvestres.

---

**SABOR** Harmonioso, distinto, fresco, jovem, termina médio-longo.

---

COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL  
T. +351 262 609 190



**15,8** **MUROS DE VINHA**  
DOC BRANCO 2016

---

**€ 3,50** DOURO 12,5% vol.

---

**ENOLOGIA**  
PAULO COUTINHO

---

CASTAS MALVASIA FINA, GOUVEIO & MOSCATEL GALEGO

---

**COR** Amarelo citrino com reflexos esverdeados, límpido.

---

**AROMA** Suave e distinto, com perfumadas notas florais.

---

**SABOR** Fresco, mais frutado, é harmonioso e delicado.

---

SOC. QUINTA DO PORTAL  
T. +351 225 512 080



**15,5** **SERRAS DE GRÂNDOLA**  
REG TINTO 2016

---

**€ 4,90** PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

---

**ENOLOGIA**  
JACINTA SOBRAL DA SILVA

---

CASTAS CASTELÃO, ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL

---

**COR** Rubi definido, limpo.

---

**AROMA** Harmonioso, com predominantes notas de morangos e cerejas pretas.

---

**SABOR** Taninos macios, com frescura correta, frutado, saboroso, termina delicado.

---

A SERENADA ENOTURISMO  
T. +351 269 498 014



**15,5** **MURALHAS DE MONÇÃO**  
DOC BRANCO 2016

---

**€ 3,99** VINHO VERDE 12,5% vol.

---

**ENOLOGIA**  
FERNANDO MOURA

---

CASTAS ALVARINHO E TRAJADURA

---

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

---

**AROMA** Intensamente frutado, com destaque para frutos de pomar e tropicais.

---

**SABOR** Boa estrutura, com vivacidade e frescura, termina longo e gastronómico.

---

ADEGA COOP. REGIONAL DE MONÇÃO CRL  
T. +351 251 656 120



**15,5** **S. SEBASTIÃO**  
REG TINTO 2015

---

**€ 3,99** LISBOA 13,5% vol.

---

**ENOLOGIA**  
FILIPE SEVINATE PINTO

---

CASTAS SYRAH E TINTA RORIZ

---

**COR** Rubi, limpo.

---

**AROMA** Intenso em notas de frutos pretos, mirtilos, ameixas e cerejas.

---

**SABOR** Taninos macios, boa frescura, harmonioso, termina médio-longo.

---

MULTIWINES  
T. +351 263 978 549



**15,5** **ADEGA DE BORBA**  
DOC ROSÉ 2016

---

**€ 3,19** ALENTEJO 12,5% vol.

---

**ENOLOGIA**  
ÓSCAR GATO

---

CASTAS ARAGONEZ E SYRAH

---

**COR** Rosado, brilhante.

---

**AROMA** Frutado intenso, frutos vermelhos em destaque.

---

**SABOR** Mantém o perfil, morangos, cerejas e groselhas, harmonioso.

---

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA  
T. +351 268 891 660



**15,5** **EIRA DOS MOUROS**  
DOC ROSÉ 2016

---

**€ 2,80** VINHO VERDE 12% vol.

---

**ENOLOGIA**  
JORGE SOUSA PINTO

---

CASTAS ESPADEIRO E TOURIGA NACIONAL

---

**COR** Rosado definido, límpido.

---

**AROMA** Sedutor em aromas de frutos vermelhos frescos, toque floral.

---

**SABOR** Refrescante e apelativo, seduz pelas delicadas notas de morangos e cerejas, termina com harmonia e suavidade.

---

QUINTA DE CARAÇOS  
T. +351 226 007 844

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



**14** € 1,65

**MIRANTE**

REG ROSÉ LEVE

ENOLOGIA LISBOA 9,5% vol.

JULIÃO BATISTA

CASTAS CASTELÃO E ARAGONEZ

COR

Rosado com reflexos salmão, brilhante.

AROMA

Harmonioso, fresco, com intensas notas de frutos vermelhos, groselhas e morangos, framboesas, flores.

SABOR

Direto e simples mas distinto, mantém o perfil frutado, conquista-nos pela frescura, termina frutado.

ADEGA DA CARVOEIRA

T.: +351 261 743 257

F.: +351 261 743 211

geral@adegacarvoeira.pt

www.adegacarvoeira.pt

Adega Cooperativa de Carvoeira



**15,5** QUINTA DAS PEIXOTAS

DOC BRANCO 2016

€ 4,00 DOURO 12% vol.

ENOLOGIA ANTÓNIO DINIS

CASTAS TOURIGA FRANCA, SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL

COR Citrino, brilhante.

AROMA Delicado e harmonioso, intenso em fruta tropical.

SABOR Saboroso, com notas de maracujá evidentes, fresco, equilibrado.

QUINTA DE VALBOM DE CIMA PEIXOTAS  
T. +351 917 888 100



**15,5** BARÃO DE FIGUEIRA

DOC BRANCO 2016

€ 4,00 BEIRA INTERIOR 12,5% vol.

ENOLOGIA LUÍS LEOCÁDIO

CASTAS SÍRIA

COR Citrino, cristalino.

AROMA Suave e distinto, com notas citrinas em evidência.

SABOR Refrescante, correto, simples mas apelativo, termina harmonioso.

QUINTA DO CARDO  
T. +351 271 027 575



**15,5** VARANDA DO CONDE

DOC BRANCO 2016

€ 4,20 VINHO VERDE 12% vol.

ENOLOGIA ABEL CODESSO

CASTAS ALVARINHO E TRAJADURA

COR Citrino, límpido.

AROMA Intensamente tropical e citrino, delicado.

SABOR Frescura cativante, envolvente, frutado e harmonioso.

PROVAM  
T. +351 223 771 070



**15,5** SANTOS DA CASA FAZEM MILAGRES

REG TINTO 2015

€ 4,99 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA PAOLO NIGRA

CASTAS ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Apelativo, com evidentes notas frutadas e florais.

SABOR Bom corpo e volume, fresco, mineral, saboroso, termina longo.

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



**15,5** CASAL DAS FREIRAS

REG TINTO 2015

€ 4,75 TEJO 14% vol.

ENOLOGIA JOSÉ VIDAL

CASTAS TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Harmonioso, intenso em mirtilos e ameixas pretas.

SABOR Conjunto equilibrado, com taninos macios, mantém a fruta e ligeiro floral.

AGROVALENTE  
T. +351 249 345 591



**15,5** ADORAZ

DOC BRANCO 2016

€ 3,50 VINHO VERDE 12% vol.

ENOLOGIA JOÃO GARRIDO

CASTAS ALVARINHO E TRAJADURA

COR Citrino, brilhante.

AROMA Mineral, fresco e frutado, citrinos e alperces em destaque.

SABOR Equilibrado, com frescura apelativa, gastronómico.

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

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



## Outros vinhos provados

16,00-17,50 MUITO BOM, RICO E ELEGANTE, PARA DESFRUTAR EM PLENO.	
16	CAIADO REG. ALENTEJANO BRANCO 2016
16	VALE DA CALADA REG ALENTEJANO ROSÉ 2016
16	GIROFLÉ DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2016
16	CALHEIROS CRUZ DOC DOURO TINTO 2014
16	PERENE DOC DOURO ROSÉ 2016
16	COROA D'OURO DOC DOURO BRANCO 2016

14,00-15,90 BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.	
15,5	VALE DOS BARRIS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO COLHEITA SELECIONADA SYRAH 2015
15,5	CAIADO REG ALENTEJANO TINTO 2016
15,5	FORAL DOC DOURO TINTO TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA 2015
15,5	ALABASTRO REG. ALENTEJANO BRANCO 2016
15,5	VALE DA CALADA REG ALENTEJANO TINTO 2016
15,5	CHAPELEIRO DOC VINHO VERDE BRANCO ARINTO E LOUREIRO 2016
15,5	VERSÁTIL REG ALENTEJANO TINTO 2016
15,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG. ALENTEJANO BRANCO ANTÃO VAZ & ARINTO 2016
15,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO 2015
15,5	VALE DE LOBOS DOC TEJO BRANCO FERNÃO PIRES 2016
15,5	QUINTA DE SIMAENS DOC VINHO VERDE BRANCO 2016
15,5	PRINCIPIUM DOC LISBOA TINTO SYRAH E TOURIGA NACIONAL 2014
15,5	CEREJEIRAS REG LISBOA BRANCO 2016
15,5	PONTUAL REG ALENTEJANO BRANCO ARINTO E VERDELHO 2016
15,5	MONTE VELHO REG. ALENTEJANO BRANCO 2016
15	DOIS PONTO CINCO DOC BEIRA INTERIOR BRANCO SÍRIA 2015
15	MONTE JUDEU REG. LISBOA BRANCO ARINTO & ALVARINHO 2016
15	MURALHAS DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE ROSÉ 2016
15	MURALHAS DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2016
15	ALIANÇA DOC BAIRRADA BRANCO MARIA GOMES & BICAL 2016

15	ALABASTRO BY QUINTA DA TERRUGEM REG ALENTEJANO TINTO 2016
15	CONDADO DAS VINHAS REG. ALENTEJANO BRANCO ROUPEIRO & ANTÃO VAZ 2016
15	SERRAS DE AZEITÃO REG. PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO FERNÃO PIRES E VERDELHO 2016
15	DALVA DOC DOURO BRANCO 2016
15	TERRA DE LOBOS REG TEJO TINTO 2015
15	TERRA DE LOBOS REG TEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL E SYRAH 2016
15	ADEGA DE PEGÕES REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2016
15	MONTE VELHO REG ALENTEJANO TINTO 2016
15	BSE - BRANCO SECO ESPECIAL REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2016
15	TERRAS ALTAS DOC DÃO TINTO 2014
15	LOIOS REG ALENTEJANO BRANCO 2016
15	CALHEIROS CRUZ DOC DOURO BRANCO 2016
15	QUINTA DA PONTE PEDRINHA DOC DÃO BRANCO 2016
15	TOJEIRA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2016
15	S. SEBASTIÃO REG LISBOA ROSÉ SYRAH E TOURIGA NACIONAL 2016
15	S. SEBASTIÃO REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC E ARINTO 2016
15	PULO DO LOBO IGP ALENTEJANO ROSÉ 2016
15	LELLO DOC DOURO TINTO 2015
14,5	VELHOS TEMPOS REG. LISBOA BRANCO RESERVA ARINTO 2016
14,5	MONTE DAS TALHAS REG. ALENTEJANO BRANCO 2016
14,5	SERRAS DE AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ SYRAH 2016
14,5	TOJEIRA DOC VINHO VERDE ROSÉ ESCOLHA 2016
14,5	VALE DAS AREIAS REG LISBOA TINTO 2015
14,5	VALE DAS AREIAS REG LISBOA BRANCO 2016
14	MIRANTE REG LISBOA ROSÉ LEVE
14	JP AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL 2016
14	PERENE DOC DOURO TINTO 2013
14	TOJEIRA DOC VINHO VERDE TINTO ESCOLHA 2016

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



SABORES  
VINAGRE DE VINHO  
MOURA ALVES



“O vinho tem de ser bom,  
sem defeitos nem aditivos,  
depois é deixar azedar,  
calmamente. Tem de estar  
10 anos na barrica.”





# Vinagre Moura Alves

> texto e fotografias **Maria Helena Duarte**

Para quem está atento ao mundo dos vinhos, Rui Moura Alves dispensa apresentações, pois é enólogo há quase 50 anos. Mas a sua mestria ultrapassa os vinhos, espumantes e aguardentes, que tão bem faz. Ousou um dia dar vida ao melhor vinagre de vinho de Portugal e, seguramente, um dos melhores vinagres de vinho do mundo. Batizou-o de Moura Alves.

Fui a Sangalhos, região da Bairrada, entrevistar Rui Moura Alves e conhecer o sítio onde vive e trabalha, onde tem o laboratório de análises, a garrafeira, a coleção particular de aguardentes vnicas velhas, uma das mais impressionantes que já vi, e onde tem a vinagreira, uma estrutura arejada, preenchida de barricas de carvalho, onde estagia de forma natural o vinagre de vinho Moura Alves.

Havia a vontade de fazer um bom vinagre natural mas “em Portugal não havia a cultura do vinagre e tive de ir a Itália algumas vezes para perceber como tudo se fazia, também recuperei as técnicas antigas”, destacou.

Mas afinal como se faz um bom vinagre? “O vinho tem de ser bom, sem defeitos nem aditivos, depois é deixar azedar, calmamente. Tem de estar 10 anos na barrica.” Dito assim até parece fácil! “Há três condições fundamentais: o local tem de estar muito arejado, haver muito oxigénio e muita oscilação de temperatura pois as bactérias do vinagre funcionam nos 30/33 graus”. Na vinagreira também é possível apreciar (e até apalpar) a “Mãe do Vinagre”, substância gelatinosa que se forma à superfície durante a transformação do álcool em ácido acético.

“Na verdade, para fazer um bom vinagre natural não há segredos”, garante o enólogo que dedicou vários anos da sua vida a fazer experiências. “A grande maioria dos vinagres

é feito com ácido acético... São poucos os vinagres naturais igual ao meu, em Itália vende-se por 600 e tal euros!” salientou.

Hoje, em Portugal, já se fala de vinagre e o Moura Alves está sempre em primeiro lugar. Um trabalho árduo de promoção, com o “passa a palavra” como principal campanha de marketing. Desde 1990 que o Moura Alves é engarrafado. A qualidade foi sendo reconhecida e ultrapassou fronteiras. “Hoje já envio para a China!”, refere com orgulho. Em 2016, no Concurso Nacional de Vinagres de Vinho, o vinagre Moura Alves conquistou o melhor dos troféus. No Diploma pode ler-se: “O júri do Concurso Nacional de Vinagres de Vinho e de Outros Vinagres Tradicionais Portugueses confere a SOANALISE – Gabinete de Enologia da Bairrada, Lda. a Medalha ‘O Melhor dos Melhores’ pelo Vinagre Natural de Vinho Moura Alves”.

A vinagreira é alimentada pela generosidade dos amigos e pelos vinhos que sobram do seu laboratório de análises. “Todos os vinhos que entram no laboratório são analisados e provados, todos os que têm 3 ou menos de avaliação vão fora e de 3 a 5 (pontuação máxima) vão para o vinagre, depois os amigos que fazem muitas provas também colaboram”. Rui Moura Alves gostava de aumentar a vinagreira mas “os serviços políticos não deixam” garante, isto devido a um mero proble-

ma técnico, já que a entrada na propriedade tem quatro metros e tinha de ter seis. “Terreno e vontade é o que não falta”, desabafa. Enquanto a vinagreira não cresce, o melhor mesmo é desfrutar das garrafas que podem ser encontradas à venda, por exemplo no El Corte Inglés, nas lojas A Vida Portuguesa (Lisboa e Porto) e na Delidelux em Lisboa. A garrafa de 0,25cl custa 17€, a garrafa com spray (de 10cl) tem o mesmo valor. Ainda poderá encontrar uma edição em garrafa de meio litro, mas vai ser descontinuada. E há uma edição especial de 0,25cl numa embalagem igualmente nobre, que custa 90€ e resulta de vinhos super premium. Convém salientar que este aromático e saboroso vinagre Moura Alves estagia em barricas de carvalho durante 10 anos e precisa de atenção contínua. O valor até parece alto mas, garanto-vos que é um excelente investimento. Basta vaporizar duas vezes para que o sabor da iguaria selecionada fique perfeito. Uma garrafinha de 10cl dura-me cerca de seis meses. Feitas as contas, até é barato!

Resta-me agradecer ao enólogo, grande profissional e amigo Rui Moura Alves pela resistência e perseverança, pelo espírito e pela teimosia de fazer sempre bem e de nos deliciar, também, com este fantástico vinagre de vinho, tão natural, tão aromático e irresistível.



PAIXÃO PELA COZINHA  
O FARELA - PENAFIEL  
L'AND - ALENTEJO



Maria José e Adolfo Teixeira



## O Farela – Sabor a Portugal

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

Do sonho se faz realidade e do árduo trabalho e muita paixão se faz “O Farela”, restaurante de inspiração tradicional portuguesa, cujas irresistíveis iguarias encontram parceria de sucesso numa carta de vinhos à altura.

Já passaram cerca de 16 anos desde que Maria José, Zita, decidiu transformar a ampla garagem lá de casa num restaurante onde pudesse dar largas às suas criações gastronómicas: O Farela, em Penafiel. Sabores caseiros, onde o forno a lenha assume posto principal e a elevada qualidade das matérias primas é garantia de sensações gustativas únicas. Para harmonizar, bons vinhos, claro. É Adolfo Teixeira que assume o papel de anfitrião, por entre experiências vividas e visitas a produtores de vinhos, o evidente resultado: uma carta cuja escolha assume um critério imposto pelas suas preferências entre as muitas provas regularmente efetuadas.

Mas voltemos aos sabores. A carta contempla as mesmas iguarias que já há muito fizeram deste espaço uma visita obrigatória. No entanto, há sempre uma sugestão do dia, com base nos produtos frescos da época. Com plena confiança na cozinheira de “mão cheia” que é a Zita, pode também fazer a encomenda daquele prato que tanto gosta, com a devida antecedência, claro. E se o prato é bom para si, será certamente bom para os outros comensais, por isso a regra da casa é fazer sempre a mais, não vá mais alguém desejar experimentar.

Quisemos saber quais os pratos preferidos dos clientes. Foi difícil conseguir uma resposta conclusiva! O Bacalhau à Farela é, talvez, o mais consensual dos pratos, distinto pela grande qualidade do bacalhau e pelo crocante da broa que lhe faz companhia. Depois chegam as iguarias feitas com carne Cachena, com certificação DOP, os lombinhos são fantásticos. O cabrito assado no forno a lenha é um desafio para os sentidos. “Aqui não entram cabritos com mais de cinco quilos” garantem. O polvo também merece um lugar no pódio! Escolher a sobremesa pode ser mais simples, já que as propostas desfilam, vaidosas, no carrinho que desliza pela sala. O folhado de queijo com compota de abóbora e nozes foi a minha escolha e estava divina. Não falta uma alargada seleção de queijos. Tudo o que chega à mesa transparece aromas, sabores e a simplicidade de quem cozinha com amor e respeito pelos alimentos. E nisso a Zita tem o papel principal, impondo o melhor de si na preparação cuidada de cada iguaria.

Adolfo é da Régua e as raízes fazem-se notar também na carta de vinhos onde o Douro assume lugar de destaque, especialmente nos tintos. Mas há vinhos de todas as regiões. Os clientes preferem tintos, no entanto Adol-

fo salienta que “há brancos fenomenais em Portugal”. Assume a paixão pelos brancos mais velhos e garante que “os clientes têm de se habituar a pedi-los”. E adora surpreendê-los. Aliás, na carta não há datas de colheitas: “não ponho o ano de colheita de propósito, a pessoa prova, gosta e só depois vai ver a garrafa e o ano. Ficam rendidos!”. Este à vontade é fruto da experiência não só de prova, “uma curiosidade constante”, afirma, mas também experiência de vida, já que acompanhou o pai desde os sete anos na vinha e aprendeu a fazer de tudo.

No exterior do restaurante há uma convidativa esplanada para que possa usufruir da refeição ao ar livre e nas traseiras há bastante espaço para organizar um evento privado com os amigos e/ou família. O preço médio de uma refeição no restaurante O Farela é de 20 a 25€.

### O FARELA

Rua de Santa Luzia, Penafiel.

T. +351 255 212 196

T. +351 910 233 733

restaurante.farela@gmail.com

Fecha às terças-feiras



## Herdade do Freixo no L'AND

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

O primeiro jantar vínico da Herdade do Freixo, produtor revelação do Alentejo, realizou-se no L'AND Restaurante com a impressionante fusão de aromas e sabores harmonizada pela mestria do Chef Miguel Laffan e equipa. Foi o mote perfeito para a estreia do Freixo Chardonnay 2016 e a apresentação do Freixo Reserva branco 2016.

Para vinhos especiais, momentos únicos de inigualável simplicidade e prazer! Tal como acontece nos vinhos, também na gastronomia a máxima é “a qualidade e a simplicidade do verdadeiro sabor” que têm de imperar, Miguel Laffan, o chefe de cozinha do L'AND Restaurante, com uma Estrela Michelin, no L'And Vineyards Resort, em Montemo-o-Novo, destacou ainda admirar “o trabalho desenvolvido na Herdade do Freixo”, que bem conhece, e o orgulho de ter sido escolhido para dar vida ao primeiro jantar vínico, que se realizou no passado dia 5 de maio.

A sala estava cheia e o jantar foi um sucesso! Pela primeira vez foi possível provar o Freixo Chardonnay 2016, pleno de frescura e elegância, e o Freixo Reserva branco 2016, elaborado com Arinto, Alvarinho e Sauvignon Blanc, que em comparação com a edição de 2015 veio confirmar tratar-se de um alentejano rico e fresco, de prazerosa persistência e harmonia.

“A escolha das castas brancas e dos seus clones para a Herdade do Freixo, tiveram como princípio orientador a procura de estrutura, frescura e mineralidade, essencial para tornar os vinhos harmoniosos e determinante para a obtenção de vinhos brancos elegantes e gastronómicos no nosso terroir, destacou Pedro Vasconcel-

los e Souza, enólogo e administrador da Herdade do Freixo, acrescentando que “no Freixo Reserva, o Arinto estagia separadamente em barrica, para que a madeira potencie estrutura e complexidade sem se sobrepor, do Alvarinho obtemos a mineralidade e o Sauvignon blanc proporciona as notas vegetais”. Ainda segundo o enólogo “o Chardonnay monovarietal resulta num vinho elegante pela intensidade aromática e pela sua complexidade e boa evolução em garrafa.”

As iguarias foram chegando, para os brancos o ‘Lavagante têpido com puré de funcho, vinagrete de laranja e bergamota’, seguiu-se ‘Bolinho de caça e foie gras, cozido a vapor, shiso e trufa negra’, para acompanhar divinalmente com o Freixo Reserva tinto 2014. Depois a ‘Presca de porco de raça alentejana, raízes de inverno, salsa e alho doce com essências do bosque’ que fez brilhar o Freixo Family Collection 2014, o topo de gama da Herdade do Freixo, elaborado com Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Petit Verdot. Para o grande final o Chef Miguel Laffan deixou todos rendidos à ‘Lichia in the Sky with Diamonds’, uma sobremesa que, para além de muito saborosa, parecia uma obra de arte.

A propósito da apresentação do Freixo Reserva branco 2016 e do Freixo Chardon-

nay 2016, Carolina Tomé, responsável pelo marketing e pelo departamento comercial, salientou que “o sucesso da primeira colheita de Freixo Reserva branco 2015, que esgotou em poucos meses, veio reforçar a ambição de nos posicionarmos como uma referência na produção de vinhos super premium brancos do Alentejo”. A produção de brancos de 2016 na Herdade do Freixo, neste segundo ano, “alcança já cerca de 1/3 da produção total e caminhará para os 40-50% num futuro próximo, uma vez que constatamos que vinhos brancos estruturados, de boa evolução em garrafa e com grande versatilidade gastronómica, são de procura crescente pelo mercado e será diferenciador no panorama da atual oferta no mercado dos vinhos Alentejanos”, concluiu.

A Herdade do Freixo contempla 300 hectares de paisagem alentejana, em puro equilíbrio com o ecossistema e com as vinhas, a 450 metros de altitude. Ali, a 40 metros de profundidade, existe uma adega única no mundo, com assinatura do arquiteto Frederico Valssassina, voltada para o futuro, desenhada para o sucesso, onde nascem grandes vinhos: Freixo Reserva branco 2015, Freixo Chardonnay 2016, Freixo Reserva tinto 2014; Freixo Family Collection tinto 2014, todos com Indicação Geográfica Alentejana.



REFÚGIOS  
CASCADE RESORT  
ALGARVE . LAGOS



## Cascade Wellness & Lifestyle Resort

Aproveitando a sua localização única no topo de uma falésia, o Cascade Wellness & Lifestyle Resort de 5 estrelas é um dos mais luxuosos hotéis no Algarve, oferecendo uma experiência elegante e sofisticada na histórica cidade de Lagos.

Contemplar a imensidão do Atlântico, do topo da falésia, e imaginar o que seria partir para o desconhecido e o que se poderia encontrar no final dessa viagem. Foi provavelmente com esta inquietude que os primeiros navegadores portugueses partiram à descoberta do que seria o mundo que hoje conhecemos.

Também no Cascade Wellness & Lifestyle Resort, em Lagos, do topo da falésia e com o Atlântico como pano de fundo, se pode iniciar uma viagem pelo mundo do desporto e bem-estar, mas também dos ambientes, cheiros e sabores dos continentes de destino das descobertas marítimas portuguesas. Uma experiência singular que nos mostra que a sul há um Algarve autêntico e sofisticado à espera de ser descoberto e explorado.

Villas V4, com piscina e área exterior privada, permitem relaxar com um nível superior de requinte e privacidade. Apartamentos T1 e T2, com garagem e total-

Magníficas piscinas,  
rodeadas por relvados  
e jardins que refletem a  
flora local.

mente equipados, misturam arquitetura algarvia com interiores ao estilo provençal. E amplos quartos e suítes com decorações temáticas de cada continente distribuem-se por quatro alas – Europa, Ásia, África e América do Sul –, permitindo aos hóspedes desfrutar da experiência que mais se adequa à sua disposição e personalidade. Ligando todos estes ambientes e continentes, como não poderia deixar de ser, está um mundo em estado líquido. Magníficas piscinas, uma delas com entrada em fundo de areia natural, rodeadas por relvados e jardins que refletem a flora local, acompanham-nos na viagem. Entramos pela areia, onde os mais pequenos cons-



## CASCADE WELLNESS & LIFESTYLE RESORT

Lagos . Algarve . Portugal  
T. +351 282 771 500

[www.cascaderesortalgarve.com](http://www.cascaderesortalgarve.com)

GPS: 37 05' 10.63" N, 08 40' 40.68" W

[reservations@arteh-hotels.com](mailto:reservations@arteh-hotels.com)

ARTEH® - Hotels and Resorts



troem castelos, e mergulhamos com vista para o imenso verde dos greens. Ao fundo o mar, que de novo nos convida a explorar um oceano diferente, desta feita na piscina principal, um enorme lençol de água rodeado de palmeiras. Mais escondida, a piscina do Tainai Spa atrai-nos. Com o seu ambiente intimista e de profunda tranquilidade, convidando-nos a relaxar e recuperar energias.

A viagem continua pela cozinha contemporânea e sofisticada do Restaurante Senses, com o seu terraço acolhedor, Open Kitchen e uma vista deslumbrante para o pôr-do-sol. No Purpur Bar, deixamos que os sentidos se percam nos magníficos cocktails antes de descermos até à atmosfera moderna e descontraída do Restau-

rante Moods, que convida a aproveitar os momentos em família.

Com os tratamentos holísticos do Tainai Spa e as academias de performance desportiva do Cascade Wellness & Lifestyle Resort, o sentimento de realização e bem-estar interiores fecham o ciclo, dando significado à experiência de uma viagem sofisticada que, inspirada pelo passado, deixa uma porta aberta a uma visita futura. Mas antes de partir há ainda um mundo de experiências de verão que não pode deixar de viver. Para os mais pequenos, a criatividade e a ciência são o ponto alto da estação. De oficinas de brinquedos electrónicos e de cozinha molecular a workshops de pastelaria e histórias para sonhar ao anoitecer. Para toda a família há sessões de

cinema ao ar livre e de observação astronómica, mas também visitas ao mercado com o Chef e workshops de gastronomia local. Caminhadas, passeios de bicicleta, fitness bootcamps e rituais de Spa estão também disponíveis para quem procura o equilíbrio e o bem-estar. As noites, essas, são para se deixar levar pelos sons e paladares do mundo, sempre com a envolvente local bem presente. Música e cocktails ao pôr-do-sol, jantares ao som de guitarras portuguesas no Restaurante Senses ou noites de barbecue com a melhor carne e peixe locais acompanhadas de boa música no Restaurante Moods.

Tudo isto para que o Cascade Resort fique registado no passaporte dos bons momentos da sua vida.



## Estalagem da Ponta do Sol

Situada no topo de um penhasco da típica vila de Ponta do Sol, no sul da Ilha da Madeira, a Estalagem da Ponta do Sol é um oásis, fruto de uma cuidada harmonia entre a natureza e a arquitetura. Na Estalagem da Ponta do Sol o aproveitamento das magníficas vistas é total e a imersão na paisagem é completa. No restaurante panorâmico pode-se apreciar o mar, a vila ou as plantações de banana nas encostas dos montes, nos quartos com varandas de vidro parece possível mergulhar diretamente no oceano, e na piscina a água confunde-se e perde-se no horizonte.

A melhor maneira de definir o conceito da Estalagem da Ponta do Sol é a ideia de um hotel de escape. Está situado no topo de um penhasco – é difícil imaginar uma localização mais espetacular. O hotel é o resultado da renovação de uma velha quinta, e o objectivo foi simples: integrar os edifícios originais num estilo contemporâneo e distinto. A arquitetura potencia a beleza de um local, que por si só já é belíssimo, e a atmosfera é simples e descontraída, contudo sofisticada.

O hotel encontra-se numa das vilas mais charmosas da ilha da Madeira, com os seus mais de 500 anos é conhecida por ter o melhor clima da ilha. Tem uma das melhores posições estratégicas para explorar a ilha, desde as levadas à famosa zona de surf a apenas vinte minutos de carro.

A piscina exterior faz uso da localização única da propriedade com uma espantosa vista de mar de 180 graus onde é possível também visualizar as plantações

Flutue na piscina  
sobre o mar  
e perca-se numa vista  
deslumbrante.

de banana e de açúcar da charmosa vila Ponta do Sol.

Os quartos são acolhedores e confortáveis, a decoração é minimalista em tons de preto e branco, de forma a potenciar a beleza natural circundante, que entra literalmente nos quartos através de grandes janelas de vidro panorâmicas.

A Estalagem tem também uma vertente de Wellness & Spa muito presente no espaço, seja por uma ampla sala de yoga toda em vidro onde acontece regularmente aulas de yoga e pilates como também pelo Spa com vistas únicas para o oceano.

O Spa oferece uma banheira de hidromassagem panorâmica, duas salas de massagens, sauna, banho turco, jacuzzi panorâmico



## ESTALAGEM DA PONTA DO SOL

Ilha da Madeira  
 T. +351 291 970200  
[www.pontadosol.com](http://www.pontadosol.com)  
 GPS: 32 40' 45.54" N, 17 06' 10.27" W  
[reservations@arteh-hotels.com](mailto:reservations@arteh-hotels.com)  
 ARTEH® - Hotels and Resorts



mico e uma piscina interior aquecida a 32<sup>ª</sup>. Todos os serviços são gratuitos excepto as massagens e a banheira de hidromassagem. O Restaurante está situado estrategicamente, com vistas espetaculares do oceano, da vila da Ponta do Sol, em baixo, e

dos socacos opostos com plantações de bananeiras. Possui um menu internacional com uma escolha de pratos mediterrânicos, vegetarianos e locais. A Estalagem da Ponta do Sol é conhecida por ter um dos públicos mais jovens

da ilha devido aos vários elementos hedonistas, longe do turismo de massas é também uma instituição cultural, organiza um dos festivais de música independente mais importantes da ilha como também um festival de cinema.



## Hotel Albatroz

A “Caixinha de Amêndoas”, como era conhecido o antigo Palácio dos Duques de Loulé, é atualmente o Hotel Albatroz, prestigiado hotel de luxo plantado à beira-mar em Cascais.

Esta casa com uma esplêndida localização sobre a Praia da Conceição, foi mandada construir pelo Duque de Loulé, sob o projeto do Arquiteto Ávila, no ano de 1870. Foi uma das primeiras moradias luxuosas que a nobreza construiu em Cascais para acompanhar a família real na sua estadia ali durante o Verão. O Duque de Loulé, que a mandou construir, chamava-se Pedro Agostinho de Mendonça Rolim de Moura Barreto (1830-1909).

Era, entre outros títulos, mordomo-mor da Rainha D. Maria Pia.

Inicialmente, o que era apenas uma casa, à qual o Conde de Maфра chamava “Caixinha de Amêndoas”, passou à posse da família Plácido, e depois à do Marquês da Foz, até que em 1963 abriu as suas portas ao turismo com o nome de Estalagem Albatroz. Havia então 11 quartos, uma sala de restaurante e um bar. Onde agora se pode encontrar a piscina com uma vista fantástica, tinha lugar na altura um bonito relvado, onde nas tardes primaveris, tanto os hóspedes como os passantes “habitué”, se instalavam para “tomar chá”, tradição que ainda hoje se mantém.

Em Abril de 1983, o Albatroz reabre com uma nova imagem após um período de 18 meses de trabalhos de remodelação e ampliação.

É hoje um dos mais prestigiados «Hotéis de Charme» existentes em Portugal.

Este boutique Hotel, situado em pleno centro de Cascais, entre as praias da Rainha e Conceição, conta com um total de 51

Mergulhe na piscina de água salgada e relaxe ao som do bater das ondas nas rochas.

Quartos, todos eles com um design distinto, dos quais 45 se encontram no edifício principal e seis no Palácio Albatroz, mesmo em frente ao Hotel.

O Hotel Albatroz, concluiu recentemente a primeira fase de um extenso processo de remodelação dos seus quartos, terraço da piscina e algumas áreas comuns seguindo-se numa fase posterior as restantes áreas públicas, restaurante e bar. O objetivo é o de manter os padrões de serviço a que habituaram os seus hóspedes e assim manter-se como um ícone de Cascais.

São muitos os serviços dos quais pode usufruir que iram certamente trazer um toque memorável à sua estadia neste Hotel. Seja uma prova de vinhos na cozinha original do Palácio Albatroz onde terá o



## HOTEL ALBATROZ

Cascais

T. +351 214 847 380

[www.thealbatrozcollection.com](http://www.thealbatrozcollection.com)

GPS: 38 41' 59.68" N, 09 25' 03.34" W

[reservations@arteh-hotels.com](mailto:reservations@arteh-hotels.com)

ARTEH® - Hotels and Resorts



acompanhamento do escanção do hotel, um Workshop de cozinha com o Chef Executivo Fernando Martínez ou, até mesmo, um passeio de barco no iate "The Albatroz", todos estes serviços têm o selo da marca "The Albatroz Hotel".

Recentemente, o Hotel juntou à sua oferta de alojamento, a hipótese dos hóspedes fazerem um tour com um guia particular num descapotável, onde têm

hipótese de visitar e conhecer a riqueza histórica de Sintra e alguns dos seus segredos, a beleza natural das planícies de Monsaraz e a tradição do vinho alentejano, ou ainda a arquitetura medieval num passeio por Óbidos e Mafra.

Quando estiver no Hotel Albatroz, aproveite para relaxar na piscina de água salgada com uma vista privilegiada sobre o oceano enquanto toma um dos muitos

cocktails que o bar têm à sua disposição, entre eles o "The Albatroz" – cocktail de assinatura do Hotel.

No restaurante, existem duas cartas disponíveis onde poderá provar clássicos da cozinha de luxo mediterrânica e portuguesa com um toque e apresentação moderna que vão desde o clássico bacalhau lascado português aos Crepes Flambeados ou pratos leves contemporâneos apropriados para o verão.



REFÚGIOS  
DOURO ROYAL VALLEY  
HOTEL & SPA  
BAIÃO



## Douro Royal Valley Hotel & Spa

PUB > fotografias Douro Royal Valley Hotel & Spa

No Douro, entre o rio e as vinhas, encontra-se o Douro Royal Valley Hotel & Spa, a apenas uma hora do Aeroporto Internacional do Porto.

Este cinco estrelas oferece uma vista excepcional sobre a paisagem circundante e o rio.

O Douro Royal Valley Hotel & Spa proporciona-lhe um ambiente relaxante e acolhedor, rodeado pelas ancestrais vinhas da região do Douro, classificadas como Património Mundial da Humanidade. Moderno e elegante, permite a cada hóspede uma relação próxima com a natureza, espelhada nas águas serenas do Rio Douro...

Localizado em zona privilegiada da Pala, no concelho de Baião, o Douro Royal Valley Hotel & Spa apresenta-se sobre a margem norte do Rio Douro, de frente para Cinfães. A poucos metros do Hotel está situada a estação de caminho-de-ferro da Pala que integra a Linha do Douro, uma das mais apetecíveis no país pela sua proximidade ao rio e beleza natural das suas paisagens. A cerca de 75km da cidade do Porto e a 45km da Régua, o Douro Royal Valley Hotel & Spa distancia-se dos maiores centros urbanos da região, sendo, no entanto, facilmente acessível de automóvel. Graças ao cais de que o Hotel dispõe, o acesso de barco é também uma alternativa possível. Está ainda disponível, mediante pedido, um servi-

Extraordinária  
piscina com vistas  
sobre um paraíso  
chamado Douro

ço de transporte para todos os hóspedes, que liga o Aeroporto Francisco Sá Carneiro e o centro da cidade do Porto ao Hotel.

Distribuídos por cinco pisos e três tipologias diferentes, os 70 quartos cuidadosamente mobilados e pensados para um nível de conforto superior, oferecem vistas panorâmicas únicas sobre o rio Douro.

De estilo contemporâneo, o Restaurante Palato D'Ouro, com vista rio, irá proporcionar-lhe uma refeição inesquecível, pela mestria do Chef Hélio Loureiro, com uma carta em sintonia com o deslumbrante cenário perfeito das paisagens do Douro.

A enorme variedade de produtos ímpares da região, harmoniza um conjunto de iguarias que o levará a uma experiência



## DOURO ROYAL VALLEY HOTEL & SPA

Baião

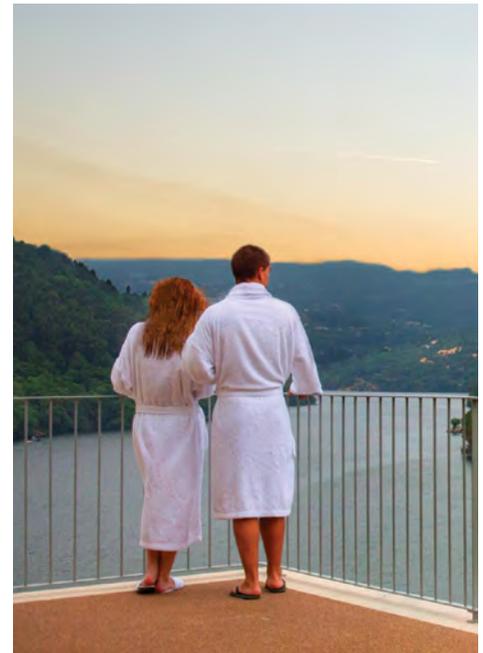
T. +351 255 070 900

[www.douroyal.com](http://www.douroyal.com)

GPS: 41 06' 11,42" N, 08 05' 37,11" W

[reservations@arteh-hotels.com](mailto:reservations@arteh-hotels.com)

ARTEH® - Hotels and Resorts



gastronómica única. Devido às especificidades existentes na região demarcada do Douro, é permitido o recurso constante a produtos frescos de elevada qualidade, bem como uma seleção abrangente de vinhos de nível mundial.

Um programa de degustação permite ainda aos hóspedes aprofundar a sua ligação à gastronomia tradicional e descobrir uma riqueza contrastante de sabores, numa viagem única pelas origens portuguesas.

O Ruby Bar, de ambiente descontraído e acolhedor, é o local ideal para um encontro, uma pequena reunião ou para relaxar ao sabor de cocktails.

Com uma varanda e esplanada panorâmica sobre o rio Douro, oferece uma vasta seleção de bebidas e vinhos a copo e um

serviço de snacks e pratos leves cuidadosamente confeccionados.

No sétimo piso, e de carácter informal, o Acqua Bar apresenta uma carta ligeira para quem pretende aproveitar o cenário refrescante da Infinity Pool. Deixe que a serenidade e simplicidade do Acqua Bar o seduza e delicie-se com o cenário bucólico de quando a terra abraça o rio.

Envolvido pelas majestosas paisagens da região do Douro, o The Royal SPA é um espaço de eleição, onde o prazer se cruza com o sonho. Um autêntico templo de puro relaxamento e bem-estar, rico em aromas, texturas e cores.

Focado nos quatro elementos naturais básicos – Ar, Água, Fogo e Terra – o The Royal SPA propõe uma seleção de trata-

mentos que combinam as filosofias locais com experiências sensoriais únicas e requintadas.

A localização privilegiada dos pisos 6 e 7, onde se insere, permite-lhe desfrutar de um panorama exclusivo enquanto aproveita uma massagem tranquilizante em duche Vichy ou Escocês, descontraí numa das três áreas de relaxamento, usufrui de um tratamento facial ou se exercita no ginásio.

Os praticantes de desporto podem aproveitar o ginásio, o campo de ténis ou então optar por uma caminhada ao longo do Rio. Deixe-se encantar pela vista deslumbrante sobre o rio que o convida a relaxar e aproveite a sofisticação e a tranquilidade que distinguem o Douro Royal!

# must have for Summer



PUB

## ADEGA DE BORBA

apresenta novidades para o verão



O recente lançamento da marca **Quintas de Borba** propõe aos consumidores mais exigentes um produto que reúne características diferentes e a descobrir.

As castas **Petit Verdot** e **Viognier**, vêm ampliar a gama Senses nos vinhos monovarietais. Ambas são castas recentes nas vinhas do Alentejo, mas que acrescentam frescura e equilíbrio aos vinhos. Experimente sensações diferentes.

Para refrescar ainda mais o seu verão, a Adegaborba lançou novas colheitas do **Adegaborba Premium**, especialmente o **Rosé 2015**, um vinho com alma, aroma e imagem rejuvenescida, teor alcoólico muito equilibrado e de grande prazer a beber.



[www.adegaborba.pt](http://www.adegaborba.pt)

## QUINTA S. JERÓNIMO

Chardonnay 2016

Os vinhos Quinta de S. Jerónimo são uma homenagem do produtor SARTAL à sua quinta do mesmo nome e à Ordem de S. Jerónimo que fundou o convento da propriedade nos finais do século XIV. Reconhecido pelos principais concursos internacionais, o Quinta de S. Jerónimo – Chardonnay é um vinho de grande estrutura, muito elegante, frutado, fresco e persistente, com aroma complexo a frutos tropicais e notas florais. O seu terroir é caracterizado pela proximidade da Serra de Montejunto que, abrigando as vinhas dos ventos atlânticos, faz deste vinho uma referência dos Vinhos Brancos de Lisboa.

## QUINTA DA VASSALA

Reserva Tinto 2013

Os vinhos Quinta da Vassala são a nova gama do produtor SARTAL e surgem como um tributo à Natureza, ao trabalho, ao conhecimento e à tradição, o que permite, a partir das melhores castas nacionais e internacionais, fazer estes vinhos de grande qualidade. O Quinta da Vassala Reserva Tinto 2013 foi desenhado com as castas Syrah, Alicante Bouchet e Merlot. Um vinho com estrutura mas com um final suave e redondo, devido ao estágio a que foi submetido em barricas de carvalho. No seu primeiro ano de existência é já reconhecido com medalha de ouro no concurso Citadelles du Vin.

[www.sartal.pt](http://www.sartal.pt)



## MARTHA'S

WINES & SPIRITS

**A reinventar a excelência  
dos destilados de Portugal!**



### Martha's Aguardente Bagaceira Fine Digestive

91/100 por Andreas Larsson

*"Pale, transparent colour. Fresh nose, grappa-like with fine purity, herbal and floral notes with citrus and fresh fruit. Good bite on the palate, spicy with wild herbs, citrus, camomile and a warm backbone, balanced with some creaminess on the texture and long finish with integrated alcohol."*

### Martha's Aguardente Bagaceira Velha - Cask Made

Gold – International Wine Contest  
Bucharest 2017

Um destilado sumptuoso que mostra toques exóticos de especiarias cercados por madeira tostada, com um acabamento limpo e sofisticado.



### Martha's Brandy Family Crafted

87/100 por Andreas Larsson

*"Deep golden colour. Some oak on the nose, vanilla and dry spices, nougat and dried fruit aromas. The palate is rich and heady with a high alcohol, intense and spicy notes of vanilla and pepper with some dried fruity notes and quite long warm finish."*



[www.marthasgroup.com](http://www.marthasgroup.com)



## ADEGA DO CARTAXO

**soma medalhas em Bruxelas**

A Adega do Cartaxo conseguiu arrecadar oito medalhas do Concurso Mundial de Bruxelas 2017.

Os Vinhos Bridão Reserva 2015, Bridão Reserva Tinto 2015, Bridão Colheita Seleccionada Touriga Nacional e Coudel Mor Reserva 2015 tiveram direito a medalhas de ouro, enquanto os vinhos Bridão Clássico Tinto 2015, Bridão Colheita Seleccionada Trincadeira 2015, Bridão Colheita Seleccionada Alicante Bouschet 2015 e Bridão Private Collection 2015 foram prata.

A Adega do Cartaxo foi o produtor da região Tejo mais medalhado no Concurso Mundial de Bruxelas 2017.



[www.adegacartaxo.pt](http://www.adegacartaxo.pt)



**30 SET** Associação Naval de Lisboa  
17H00 ♦ 00H00 ♦ Doca de Belém

**10€** • Music by SaxChique • Ofertas: Copo de Prova + 1 Petisco  
Bilhetes à venda na Ticketline e locais habituais | Informações: T. 211 352 336 ou 1820 (24h)

Organização

revista  
*paixão* pelo **VINHO**





## HEAD ROCK WINES

Apresenta nova imagem

Head Rock Wines é um pequeno projeto transmontano, nascido da intensão de criar vinhos de elevada qualidade, únicos e fiéis ao terroir onde são produzidos: Vidago. Aqui se encontram as características ideais para produzir vinhos brancos de acidez marcante, intensos e minerais, nas cotas mais elevadas da quinta; e tintos encorpados, equilibrados e simultaneamente frescos em altitudes mais baixas. Um bom exemplo deste casamento é o **Head Rock Reserva Rosé**, que alia as castas Touriga Nacional e Alvarinho, uma das novidades lançadas este ano. É um rosé seco, de acidez marcante, com forte vertente gastronómica. Outras novidades são o **Head Rock Reserva 100% Alvarinho**, os tintos **Head Rock Grande Reserva**, assim como o **Head Rock Reserva Branco 2015**, vinho que arrecadou duas Medalhas de Ouro em concursos de renome, o **Head Rock Colheita Seleccionada Branco 2016** e o **Head Rock Reserva Tinto 2015**. Toda a enologia foi revista e reinterpretada começando a trabalhar, em 2016, com a Pimentel Pereira Wines ([www.pimentelperira.com](http://www.pimentelperira.com)).

[www.facebook.com/HeadRockWine/](http://www.facebook.com/HeadRockWine/)

## QUINTA DO SAGRADO

A arte de produzir vinhos especiais

Situada no coração do Douro, a Quinta do Sagrado conta com 20 hectares de vinhas em socalcos, plantadas em 14 talhões separados por castas, que desenham a paisagem, junto ao Pinhão, fazendo nascer vinhos distintos. Desde o séc. XIX que a tradição impera na arte de produzir vinhos especiais, únicos e inigualáveis, com grande potencial de envelhecimento. O **Sagrado branco 2016** (Rabigato, Gouveio, Viosinho e Còdega de Larinho), é intenso no aroma, com notas de maçãs, alperces e citrinos. Na boca é fresco, equilibrado, mineral e muito gastronómico. O **Sagrado VT tinto Grande Reserva 2009** (Touriga Nacional e Vinhas Velhas) estagiou em barricas de carvalho francês por 18 meses. Uma produção limitada a 8884, com engarrafamento em 2011. É um vinho muito elegante e frutado com aroma a amoras, mirtilos, toque suave de frutos de bagas vermelhas, tosta e especiarias doces. Na boca apresenta intensidade, frescura e suavidade, amoras, cassis, mirtilos, ligeiras notas tostadas, café e chocolate, taninos muito delicados, e grande persistência. O **Sagrado Porto Fine Ruby** revela aromas de frutos vermelhos maduros, chocolate e especiarias, de sabor equilibrado, intenso, tem taninos bem integrados, algo mineral, com notas de cerejas, framboesas e especiarias, é excelente para acompanhar sobremesas de chocolate.



[www.quintadosagrado.pt](http://www.quintadosagrado.pt)

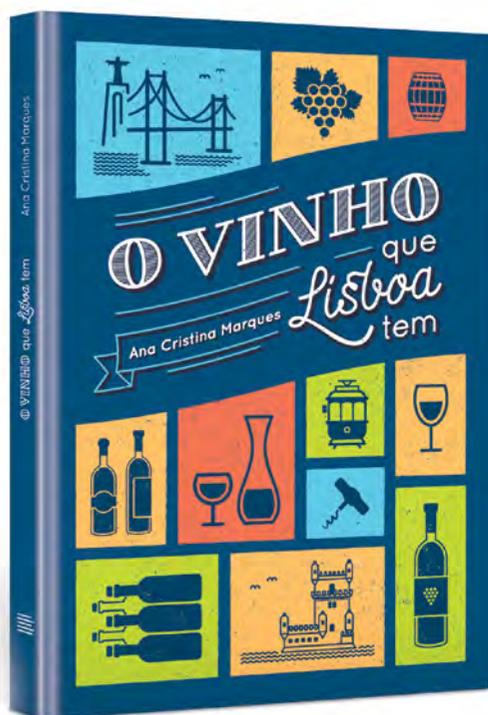


## QUINTA DO CERRADO DA PORTA

Sedutores e irreverentes vinhos atlânticos

Localizada na Região de Lisboa, no concelho de Sobral de Monte Agraço, a Quinta do Cerrado da Porta iniciou a exploração vinícola em 2012, com produção integralmente feita com uvas próprias desde 2015, a partir dos seus 14 hectares de vinha. A marca **Troviscal** foi a primeira a ser lançada, com vinhos de lote, afirmativos e sedutores, sobretudo destinados ao consumidor jovem, embora exigente. Os **Peripécia** são vinhos monocasta, de produção limitada, que irreverentemente tentam mostrar a expressão das mais prestigiadas castas francesas num terroir muito diferente do original, com as suas noites frescas, manhãs enevoadas, tardes soalheiras e a permanente ação de ventos atlânticos. Em 2014 foi lançado o primeiro Pinot Noir, recentemente foi comercializado um Chardonnay e está previsto o lançamento do primeiro Merlot no início do próximo outono. A marca **Capicua** destina-se a vinhos de sobremesa, existindo já um licoroso de Touriga Nacional, prevendo-se o lançamento de um colheita tardia de Moscatel em 2018. No princípio do próximo outono será também iniciada a comercialização da marca **Quinta do Cerrado da Porta**, destinada a vinhos e espumantes de gama alta, classificados como Reserva ou Grande Reserva. O proprietário da Quinta é o médico urologista Nuno Monteiro Pereira, sendo a enóloga Alexandra Mendes a responsável pela produção de todos os vinhos.

[www.cerrado-da-porta.pt](http://www.cerrado-da-porta.pt)



## O VINHO QUE LISBOA TEM

**Autora:** Ana Cristina Marques  
**Editora:** Caminho das Palavras

Pretende levar o leitor a conhecer as quintas produtoras de vinho com valência de enoturismo, na região vitivinícola de Lisboa, mas também os *wine bars* onde se serve vinho a copo e os petiscos tradicionais chegam à mesa. Ao todo, estão contempladas 16 quintas produtoras, 26 *wine bars* e ainda 10 garrafeiras. São mais de 50 locais que foram visitados tanto pela jornalista e autora, como pela dupla de fotógrafos que a acompanhou.

[https://youtu.be/DH7Sf\\_nn0U8](https://youtu.be/DH7Sf_nn0U8)



## TAYLOR'S

lança edição limitada

A Taylor's lançou uma edição limitada de um vinho do Porto para comemorar os 325 anos da sua fundação, em 1692. A garrafa, especialmente desenvolvida para esta edição, é uma recriação baseada numa antiga garrafa selada do final do século XVII, com data próxima da fundação da Taylor's. Diz a marca que este é o mais antigo exemplar de uma garrafa com gravação contendo indicação de data e marca comercial, neste caso, o 4XX, símbolo utilizado pela Taylor's ainda hoje. Para produzir o lote desta exclusiva edição limitada, cujo PVP recomendado é de 35 euros, os enólogos da casa Taylor's selecionaram de entre as extensas reservas de vinhos que envelhecem em madeira nas caves da marca os melhores componentes destinados aos futuros Tawnies de 10, 20, 30 e 40 anos.

[www.taylor.pt](http://www.taylor.pt)

## "ARQUIVO"

materializa memórias  
de João Matos

O enólogo João Matos materializou em forma de vinho as suas memórias. Chama-se "Arquivo", é um tinto do Douro e tem como grande objetivo honrar as memórias dos melhores vinhos que o fundador da FAPWINES alguma vez provou. Resultante de um lote de vinhas velhas do Douro Superior e Cima Corgo, o "Arquivo" estagiou um ano em barricas de carvalho francês (85%) e americano (15%) e, por fim, mais 12 meses em garrafa, antes de ser colocado no mercado. Elaborado a partir das castas Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca, tem edição limitada, com produção de apenas 2020 garrafas.

[www.fapwines.pt](http://www.fapwines.pt)



# CASINO FIGUEIRA LIVE SHOWS



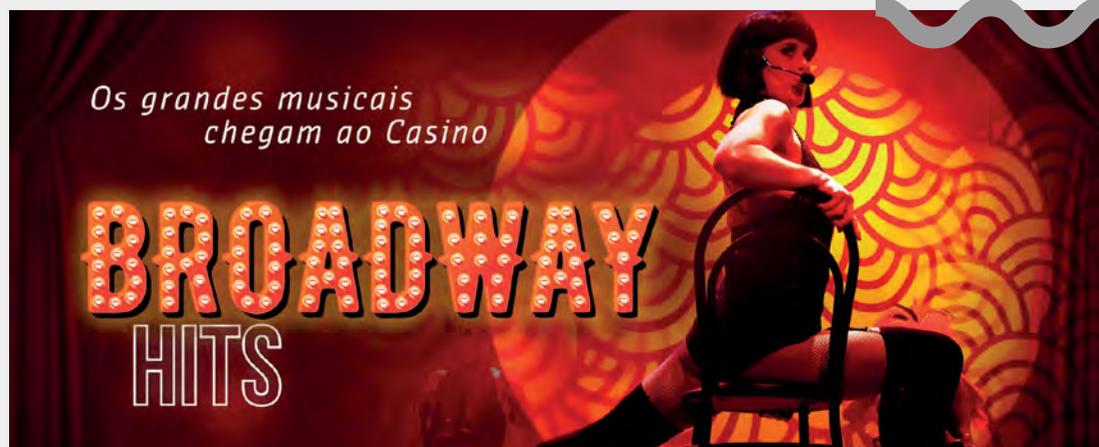
**10 A 13**  
AGO

23H  
M10  
ENTRADA LIVRE\*  
\* CONSUMO OBRIGATÓRIO

**03 A 06**  
AGO

**24 A 27**  
AGO

23H  
M10  
ENTRADA LIVRE\*  
\* CONSUMO OBRIGATÓRIO



**17 A 20**  
AGO

23H  
M10  
ENTRADA LIVRE\*  
\* CONSUMO OBRIGATÓRIO



JANELA ABERTA  
PELO CHEF  
HÉLIO LOUREIRO



HÉLIO LOUREIRO

## O PORTO RECONHECIDO!

> texto Hélio Loureiro > fotografia Shutterstock

“Nasci no Porto,  
sei o nome das flores e das árvores  
e não escapo a um certo bairrismo”.

Sophia de Mello Breyner



Esta cidade, que é a minha, feita de granito e bruma sobre o rio Douro pelas manhãs, com gente que mais vale quebrar que vergar, sem papas na língua, com braços que se abrem, mas que ao contrário de muitos se fecham para abraçar, de mesa farta, receituário antigo, renovado de geração em geração, aberto a quem vem de fora pelos séculos, famílias que por cá se instalaram e ganharam as suas raízes e que a amam tanto como os que cá nasceram. Esta cidade do Porto, hoje, está mais viva que nunca!

Desenganem-se aqueles que julgam que só os turistas vivem os prazeres desta cidade das suas novas esplanadas nas suas antigas ruas e ruelas, praças e pracetas reconstruídas, o Porto vive dos portuenses com os turistas que nos visitam em cada vez maior número.

A tradição aqui é um caso sério, é mesmo a expressão semântica “tradição = transmissão” e, se o Porto se soube renovar e recriar tantas vezes ao longo da sua imensa e riquíssima História, soube-o, uma vez mais, adaptando os seus espaços que estavam degradados e vazios a novos e requintados restaurantes, bares, mercearias e lojas de todos os estilos, modernas e atrativas.

Os burgueses do Porto, os comerciantes souberam, uma vez mais responder ao desafio da cidade, com efeito, ressurgiram novos e criativos espaços.

Os restaurantes, esses, continuam a ser uma marca de bem servir e bem comer nesta urbe que sempre soube receber como poucas, novos chefes criaram novas alternativas, mas a linha inspiradora da velha cozinha entre Douro e Minho continua adjacente

em cada garfada provada, sempre com os vinhos que descendo o Douro ou da região dos Vinhos Verdes confere a cada refeição um momento imperdível e inolvidável.

O Porto continua a ser e é para os portuenses. Está a ser preparado desde há muitos anos a esta parte para as suas gentes e esse é o segredo que tem atraído tanta gente a esta cidade, por ela ser vivida por quem cá vive. Sou e sempre serei suspeito, amo o Porto, porque nele nasci e vivo, mas sobretudo porque nele me revejo e revivo e renasço em cada dia.

“Nasci no Porto, sei o nome das flores e das árvores e não escapo a um certo bairrismo”, como diz Sophia de Mello Breyner.

Se ainda não veio visitar esta cidade granítica e de bruma densa e sebastiânica poisada sobre o rio (sebastiânica não por ficar à espera, mas por estar sempre à procura no imenso nevoeiro que por vezes nos cobre, ou tenta cobrir), é tempo de o fazer!

São imensas as ofertas gastronómicas, os bares e pequenos recantos, as esplanadas sobre o rio ou nas ruelas mais íngremes.

Nem só de tripas e francesinha vive o Porto, mas de uma cozinha farta e abundante que desde os clássicos bacalhaus, assados, doces de colher, hoje, podemos encontrar uma mesa mais criativa em locais onde até há pouco tempo eram ruas abandonadas e sem vida. E depois, uma subida ao Douro ao encontro desse vinhedo, construção braçal do homem, ajuda humana na paisagem da natureza criada por Deus.

Tantos motivos para uma visita, tantos motivos para me reter por aqui!!!

# NDtech<sup>®</sup>

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](http://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

# POR TRÁS DE 700 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 700 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora.

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

